

	(19) 대한민국특허청(KR) (12) 공개실용신안공보(U)	(11) 공개번호 20-2013-0001667 (43) 공개일자 2013년03월11일
(51) 국제특허분류(Int. Cl.) A47J 37/10 (2006.01)	(71) 출원인 권용철	
(21) 출원번호 20-2011-0007981	서울특별시 강남구 삼성로 776, 신도빌딩 4층 (청담동)	
(22) 출원일자 2011년09월01일 심사청구일자 2011년09월01일	(72) 고안자 권용철	
	서울특별시 강남구 삼성로 776, 신도빌딩 4층 (청담동)	
	(74) 대리인 김경희	

전체 청구항 수 : 총 5 항

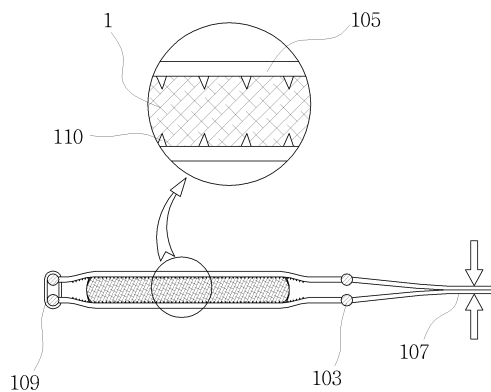
(54) 고안의 명칭 양면 구이개

(57) 요약

본 고안은 상판과 하판의 사이에 고기를 놓고 가압하여 고정된 상태에서 뒤집으면서 고기의 양면을 익히는 양면 구이개에 관한 것으로서, 특히 열에 의해 고기의 형태가 변형되는 것을 방지하며 또한 고기 속까지 신속하게 익힐 수 있도록 구성한 양면 구이개를 제공하는 데 그 목적이 있다.

상기와 같은 목적을 달성하기 위한 본 고안은 상판과 하판이 겹쳐지도록 접히거나 펼쳐지며 상판과 하판의 일측에 각각 손잡이가 형성된 양면 구이개로서, 상판과 하판이 마주하는 면에 돌기들이 형성되되, 상기 돌기는 상판과 하판에서 연장된 고정단부의 단면적이 자유단부의 단면적보다 큰 것을 기술적 특징으로 한다.

대표도 - 도5



실용신안 등록청구의 범위

청구항 1

상판과 하판이 겹쳐지도록 접히거나 펼쳐지며 상판과 하판의 일측에 각각 손잡이가 형성된 양면 구이기로서,
상판과 하판이 마주하는 면에 돌기들이 형성되되, 상기 돌기는 상판과 하판에서 연장된 고정단부의 단면적이 자유단부의 단면적보다 큰 것을 특징으로 하는 양면 구이기.

청구항 2

제1항에 있어서,
돌기는 원뿔형태인 것을 특징으로 하는 양면 구이기.

청구항 3

제1항 또는 제2항에 있어서,
돌기의 길이는 4mm 내지 6mm인 것을 특징으로 하는 양면 구이기.

청구항 4

제3항에 있어서,
상판과 하판은 강선으로 구성된 사각 틀과, 상기 사각 틀의 안쪽을 강선으로 엮어 형성한 망을 포함하며, 상판과 하판의 타측이 상호 강선으로 묶여 접히거나 펼쳐지는 것을 특징으로 하는 양면 구이기.

청구항 5

제3항에 있어서,
상판과 하판은 접시 구조로서, 상판과 하판의 타측이 상호 힌지 결합되어 접히거나 펼쳐지는 것을 특징으로 하는 양면 구이기.

명세서

기술 분야

[0001] 본 고안은 상판과 하판의 사이에 고기를 놓고 가압하여 고정된 상태에서 뒤집으면서 고기의 양면을 익히는 양면 구이기에 관한 것으로서, 특히 열에 의해 고기의 형태가 변형되는 것을 방지하며 또한 고기 속까지 신속하게 익힐 수 있도록 구성한 것이다.

배경 기술

[0002] 종래의 양면 구이기는 양면 석쇠와 양면 프라이팬으로 구분되며 다양한 음식들(아래에서는 대표하여 '고기'라 함)을 양면 석쇠 또는 양면 프라이팬에 넣고 양면 석쇠 및 양면 프라이팬을 뒤집으면서 고기의 양면을 굽는다.

[0003] 도면에서, 도 1은 종래 기술에 따른 양면 석쇠를 나타낸 개념도이고, 도 2는 도 1에 도시된 양면 석쇠를 이용하여 고기를 굽는 단면도이고, 도 3은 종래 기술에 따른 양면 프라이팬을 나타낸 사시도이다.

- [0004] 도 1 및 도 2에 도시된 바와 같이, 양면 석쇠(10)는 굽은 강선으로 사각 틀(13)을 형성하고 가는 강선(굽은 강선과의 상대적인 비교임.)으로 사각 틀(13)의 안쪽에 망(15)을 형성한 상판(11H)과, 상판(11H)과 동일한 구조의 하판(11L)을 포함하며, 상판(11H)의 사각 틀(13)의 한 변과 이에 대응하는 하판(11L)의 사각 틀의 한 변을 강선(19)으로 묶어 상판(11H)과 하판(11L)이 상호 접히거나 펼쳐지도록 구성된다. 그리고 상호 묶여진 한 변의 반대쪽 변에는 손잡이(17)가 상판(11H)과 하판(11L)에 각각에 형성된다.
- [0005] 이와 같이 구성된 양면 석쇠(10)를 이용하여 고기를 굽기 위해서는 도 2에 도시된 바와 같이 하판(11L)의 상면에 고기(1)를 올려놓고 상판(11H)으로 고기(1)를 누른 상태에서 두 손잡이(17)를 한 손으로 파지하고 양면 석쇠(10)를 뒤집으면서 고기(1)를 굽는다.
- [0006] 종래의 양면 석쇠(10)는 상판(11H)과 하판(11L)의 사이에 위치한 고기(1)를 단지 사용자의 악력으로만 고정하는 구조이다. 따라서 악력이 약할 경우 뒤집는 과정 중에 고기(1)가 하부로 떨어질 수 있고, 어떤 모양으로 고기를 썰어 굽더라도 구워지면서 수축변형되는 고기의 특성 때문에 고기의 모양을 유지할 수 없다는 단점이 있다.
- [0007] 한편, 도 3에 도시된 바와 같이, 양면 프라이팬(20)은 사각 접시 구조의 상판(21H)과 하판(21L)을 포함하며, 상판(21H)과 하판(21L)의 한 변은 힌지(29) 결합되어 힌지결합된 한 변을 기준으로 접히거나 펼쳐지도록 구성되며 힌지(29) 결합된 변의 반대쪽 변에는 손잡이(27)가 각각 상판(21H)과 하판(21L)에 형성된다.
- [0008] 양면 프라이팬(20)의 경우에는 상판(21H)과 하판(21L)을 접었을 경우 상판(21H)과 하판(21L)이 정합하기 때문에 고기가 이탈하여 떨어지지는 않지만, 구워지는 고기의 모양을 유지할 수 없다는 단점이 있다.
- [0009] 또한, 두툼한 고기를 구울 경우 고기 표면을 먹기 좋게 구우면 고기 속이 익지 않아 덜 익은 고기를 선호하지 않는 우리나라 사람들의 입맛에 맞지 않는다는 단점이 있고, 고기 속까지 다 익히려면 시간이 많이 걸리고 고기 표면이 타거나 너무 익어 단단해 진다는 단점이 있다.

선행기술문헌

비특허문헌

- [0010] (비특허문헌 0001) 디자인등록번호 제30-0017963호

고안의 내용

해결하려는 과제

- [0011] 본 고안은 앞에서 설명한 바와 같은 종래 기술의 문제점을 해결하기 위하여 고안된 것으로서, 고기를 굽기 위해 뒤집음에 있어 고기가 움직이지 않도록 고기를 고정해 주고, 고기가 구워지면서 수축변형되는 것을 방지하여 고기의 모양을 유지할 수 있는 양면 구이기를 제공하는 데 그 목적이 있다.
- [0012] 또한 본 고안은 고기를 굽는 중에 열이 고기 속까지 용이하게 전달되어 고기를 신속하게 익힐 수 있도록 구성된 양면 구이기를 제공하는 데 그 목적이 있다.

과제의 해결 수단

- [0013] 상기와 같은 목적을 달성하기 위한 본 고안은 상판과 하판이 겹쳐지도록 접히거나 펼쳐지며 상판과 하판의 일측에 각각 손잡이가 형성된 양면 구이기로써, 상판과 하판이 마주하는 면에 돌기들이 형성되되, 상기 돌기는 상판과 하판에서 연장된 고정단부의 단면적이 자유단부의 단면적보다 큰 것을 기술적 특징으로 한다.
- [0014] 또한, 본 고안의 바람직한 실시예에 따르면, 돌기는 원뿔형태이다.
- [0015] 또한, 본 고안의 바람직한 실시예에 따르면, 돌기의 길이는 4mm 내지 6mm이다.
- [0016] 또한, 본 고안의 바람직한 실시예에 따르면, 상판과 하판은 강선으로 구성된 사각 틀과, 상기 사각 틀의 안쪽을 강선으로 엮어 형성한 망을 포함하며, 상판과 하판의 타측이 상호 강선으로 묶여 접히거나 펼쳐진다.

[0017] 또한, 본 고안의 바람직한 실시예에 따르면, 상판과 하판은 접시 구조로서, 상판과 하판의 타측이 상호 힌지 결합되어 접히거나 펼쳐진다.

고안의 효과

[0018] 앞서 설명한 바와 같이, 본 고안의 양면 구이기는 상판의 저면에 돌출된 돌기들과 하판의 상면에 돌출된 돌기들이 상판과 하판의 사이에 위치한 고기에 꽂혀 있어 양면 구이기를 뒤집거나 움직이더라도 고기가 양면 구이기의 외부로 이탈하여 떨어지지 않는다는 장점이 있다.

[0019] 또한 고기를 굽는 중에 열에 의해 고기가 변형되는데 이때 고기에 돌기들이 꽂혀 고기를 안정적으로 지지함으로써 고기가 수축되는 변형을 막을 수 있다. 따라서 특정된 모양으로 고기를 썰어 굽더라도 고기의 모양을 유지할 수 있다는 장점이 있다.

[0020] 또한, 본 고안의 양면 구이기는 돌기들이 고기에 꽂혀 있기 때문에 하판으로 가해진 열이 돌기들을 통해 고기 속까지 신속하게 전달된다. 따라서 고기의 저면이 신속하게 익게 됨으로써 육즙이 고기 속에 채워져 구워진 고기의 맛을 높이며 또한 육질을 좋게 한다는 장점이 있다.

도면의 간단한 설명

[0021] 도 1은 종래 기술에 따른 양면 석쇠를 나타낸 전개도이고,
 도 2는 도 1에 도시된 양면 석쇠를 이용하여 고기를 굽는 단면도이며,
 도 3은 종래 기술에 따른 양면 프라이팬을 나타낸 사시도이다.
 도 4는 본 고안의 제1실시예에 따른 양면 석쇠를 나타낸 전개도이고,
 도 5는 도 4에 도시된 양면 석쇠를 이용하여 고기를 굽는 단면도이며,
 도 6은 본 고안의 제2실시예에 따른 양면 프라이팬을 나타낸 사시도이다.

고안을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0022] 아래에서는 본 고안에 따른 양면 구이기의 양호한 실시예들을 첨부한 도면을 참조로 하여 상세히 설명한다.

[0023] 도면에서, 도 4는 본 고안의 제1실시예에 따른 양면 석쇠를 나타낸 전개도이고, 도 5는 도 4에 도시된 양면 석쇠를 이용하여 고기를 굽는 단면도이며, 도 6은 본 고안의 제2실시예에 따른 양면 프라이팬을 나타낸 사시도이다.

[0024] 도 4에 도시된 바와 같이, 제1실시예에 따른 양면 구이기는 양면 석쇠(100) 구조로서, 앞서 설명한 바와 같이, 상판(101H)과 하판(101L)을 강선(109)으로 묶어 접거나 펼칠 수 있게 구성된다. 그리고 상판(101H)과 하판(101L)에는 손잡이(107)가 형성된다.

[0025] 구체적으로 상판(101H)은 굽은 강선으로 사각 틀(103)을 형성하고 가는 강선으로 사각 틀(103)의 안쪽에 망(105)을 형성한 상판(101H)과, 상판(101H)과 동일한 구조의 하판(101L)과, 상판(101H)의 사각 틀(103)의 한 변과 이에 대응하는 하판(101L)의 사각 틀(103)의 한 변을 강선으로 묶은 구조로서, 강선(109)으로 묶은 한 변의 반대쪽 변에는 손잡이(107)가 상판(101H)과 하판(101L)에 각각 형성된다. 따라서 양면 석쇠(100)는 강선(109)으로 묶은 변을 기준으로 상판(101H)과 하판(101L)을 겹쳐지도록 접거나 또는 펼칠 수 있다.

[0026] 한편, 상판(101H)과 하판(101L)에 있어서, 가는 강선을 망(105)의 형태로 엮어진 상판(101H)과 하판(101L)에는 돌기(110)들이 형성되는데, 상판(101H)에는 저면에 그리고 하판(101L)에는 상면에 형성된다. 돌기(110)는 망(105)에 접하여 고정된 고정단부의 단면적이 자유단부의 단면적보다 큰 형태이다. 바람직한 돌기(110)의 형태는 원뿔형태가 바람직하며, 돌기(110)의 길이는 4mm 내지 6mm가 적당하다. 돌기(110)의 길이가 4mm 미만일 경우에는 고기(1)를 고정하는 효과가 떨어져 양면 석쇠(100)에서 고기(1)가 이탈할 수 있고, 6mm를 초과할 경우에는 돌기(110)에 손 등을 찔릴 수 있기 때문이다.

[0027] 이와 같이 구성된 양면 석쇠(100)에 있어서, 도 5에 도시된 바와 같이, 상면에 돌기(110)들이 형성된 하판

(101L)에 고기(1)를 올려놓고 상판(101H)으로 덮고 두 손잡이(107)를 잡고 악력을 가하면, 상판(101H)의 돌기(110)가 고기(1)의 상면에 꽂히고 하판(101L)의 돌기(110)가 고기(1)의 저면에 꽂혀 돌기(110)들이 고기(1) 속으로 삽입되어 고기(1)를 고정시킨다.

[0028] 이와 같이 상판(101H)과 하판(101L)의 사이에 위치한 고기(1)는 돌기(110)에 의해 고정되며, 사용자는 양면 석쇠(100)를 뒤집으면서 고기(1)를 굽게 되는데, 이때 고기(1)가 돌기(110)에 의해 고정됨으로써, 뒤집는 중에 상판(101H)과 하판(101L) 사이로 고기(1)가 빠져나가지 않게 된다. 또한 고기(1)는 가열될 경우 수축변형되는데, 돌기(110)에 의해 고정된 고기(1)는 열을 받더라도 돌기(110)에 의해 지지됨으로써, 수축 변형되지 않고 고기(1)를 썰어 놓은 형태로 구워지게 된다.

[0029] 또한 고기(1)를 굽는 중에 열은 망(105)을 통해 돌기(110)로 전달되는데, 돌기(110)가 고기(1)의 살 속으로 꽂혀 있기 때문에 돌기(110)에 전달된 열에 의해 고기(1)의 속까지 신속하게 익힐 수 있어 고기(1)의 육즙이 빠져나가지 않도록 하여 고기(1)의 맛을 좋게 하는 장점이 있다.

[0030] 앞에서는 양면 석쇠(100)에 대해 설명하였으나, 아래에서는 양면 프라이팬(120)에 대해 설명한다.

[0031] 도 6에 도시된 바와 같이, 주물 제작된 상판(121H)과 하판(121L)에는 앞서 설명한 바와 같이 상판(121H)의 저면에 돌기(110)들이 형성되고 하판(121L)의 상면에도 돌기(110)들이 형성되고, 상판(121H)과 하판(121L)의 일변은 상호 힌지(129) 결합된다.

[0032] 하판(121L)에 고기(1)를 올려놓고 상판(121H)으로 덮은 상태에서 상판(121H)과 하판(121L)에 각각 형성된 손잡이(127)를 파지하고 악력을 가하면, 상판(121H)의 돌기(110)들은 고기(1) 살 속에 꽂히게 되고 고기(1)의 저면에는 하판(121L)의 돌기(110)들이 꽂혀 삽입된다.

[0033] 이 상태에서 사용자는 손잡이(127)를 파지한 상태에서 양면 프라이팬(120)을 뒤집으면서 고기를 굽는다. 이와 같이 구성된 양면 프라이팬(120) 또한 앞서 설명한 양면 석쇠(100)의 효과와 동일한 효과를 얻을 수 있다.

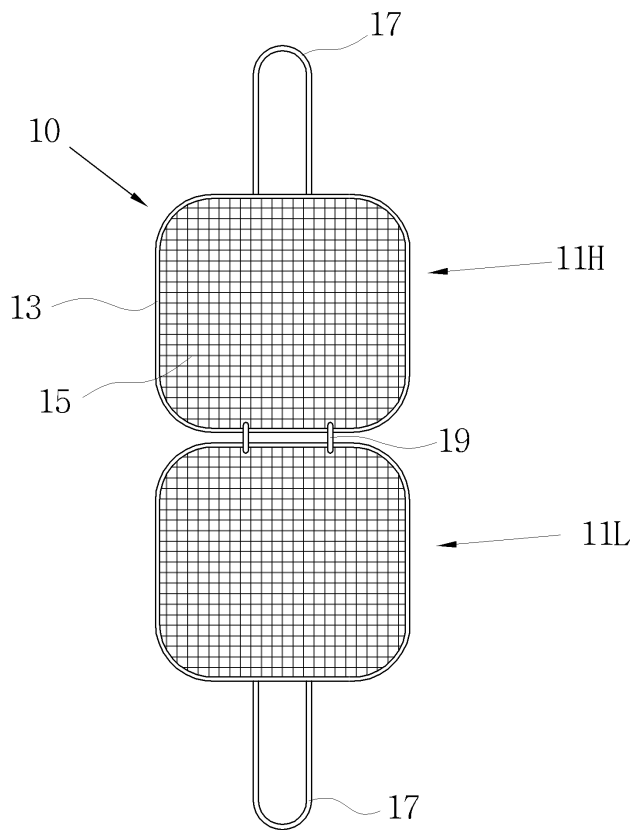
[0034] 한편 앞에서는 본 고안에 따른 양면 구이기를 설명함에 있어 고기를 대표적인 예로 설명하였으나 고기 외에도 다양한 음식을 대상으로 적용할 수 있다.

부호의 설명

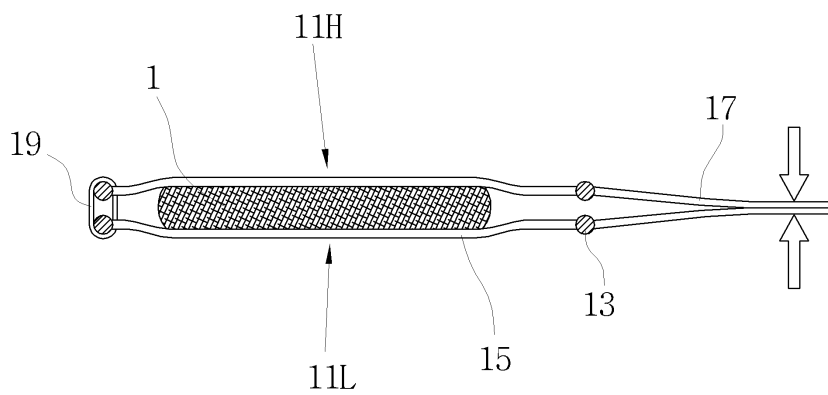
[0035] 1 : 고기
100 : 양면 석쇠
101H, 121H : 상판
101L, 121L : 하판
103 : 사각 틀
105 : 망
107, 127 : 손잡이
109 : 강선
110 : 돌기
129 : 힌지

도면

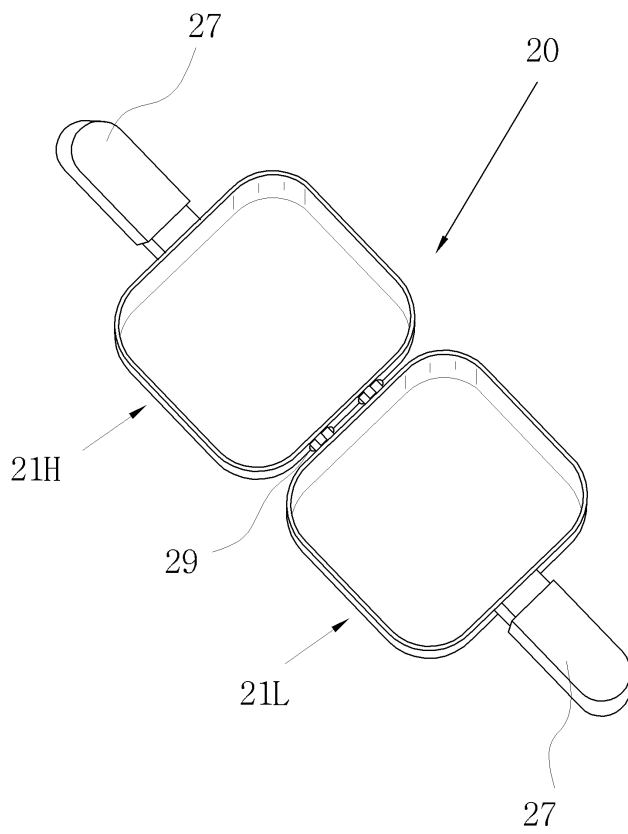
도면1



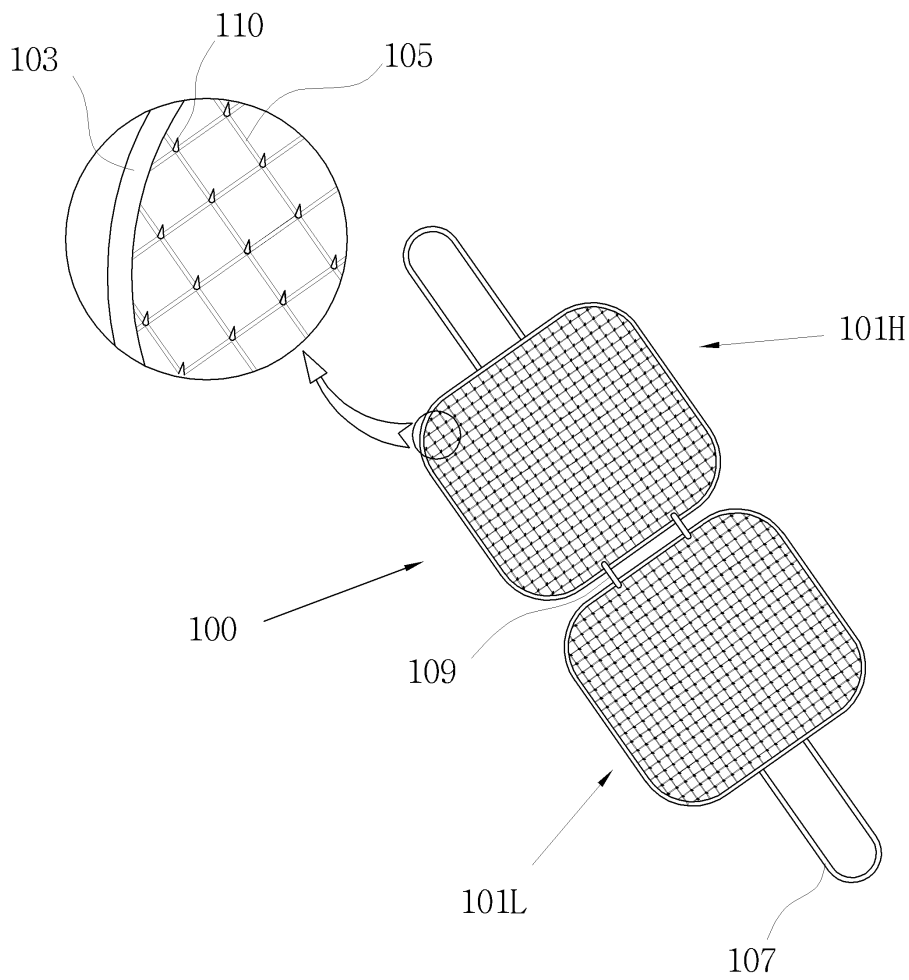
도면2



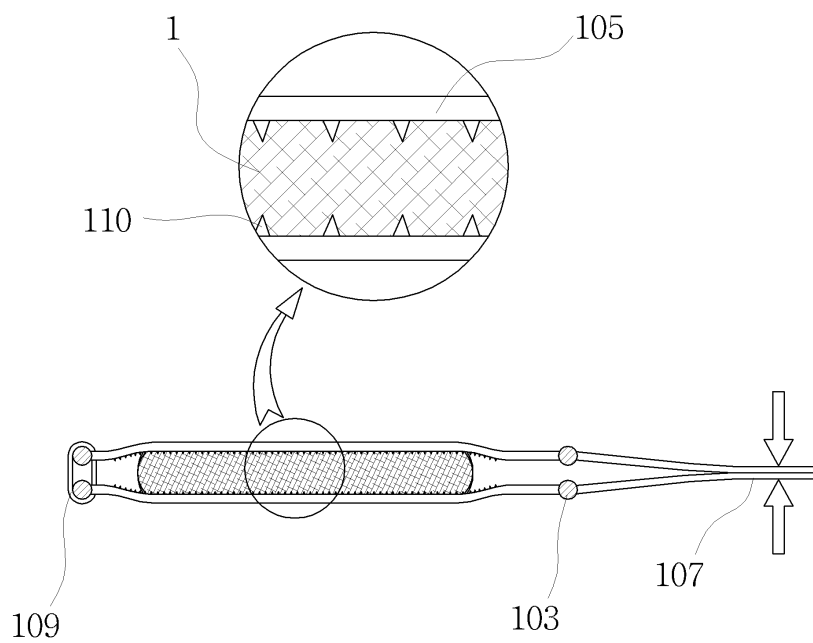
도면3



도면4



도면5



도면6

