



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2008-0098998
(43) 공개일자 2008년11월12일

(51) Int. Cl.

A47J 37/10 (2006.01) *A47J 37/00* (2006.01)

A47J 36/04 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2007-0044541

(22) 출원일자 2007년05월08일

심사청구일자 2007년05월08일

(71) 출원인

임숙희

대구 달성군 화원읍 천내리 128-10번지

(72) 발명자

임숙희

대구 달성군 화원읍 천내리 128-10번지

(74) 대리인

이석화

전체 청구항 수 : 총 1 항

(54) 오징어 구이기

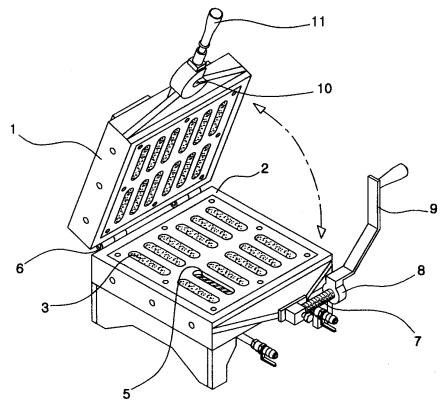
(57) 요 약

본 발명은 오징어 구이기에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 맥반석 사이로 황토판이 노출되게 발열판을 형성하여 고온의 열기와 다량의 원적외선이 발산되게 하고, 오징어(물오징어, 반건조 오징어 등 각종 어포)에 적당한 압력을 주어 일정량의 수분을 황토에서 신속하게 흡수하면서 오징어를 구워낼 수 있도록 구성된 오징어 구이기를 제공하려는 것이다.

상기 목적을 달성하기 위한 본 발명의 오징어 구이기는 고온의 열기와 다량의 원적외선이 발산되도록 맥반석과 황토를 사용하여 상하부 발열판을 구성하며, 특히 물오징어에서 배출되는 수분을 신속하게 흡수처리할 수 있도록 내부에 황토판을 넣고 외부에 맥반석을 덮어주면서 맥반석에 구멍을 형성하여 황토판이 구멍으로 노출되도록 구성하고, 상하부 발열판에 적당한 압력을 줄 수 있도록 하기 위하여 가압조절핸들을 구비한 것을 특징으로 하며, 이러한 본 발명은 황토와 맥반석을 구이기의 발열판으로 동시에 활용할 수 있는 구성으로 황토가 가지고 있는 효능과 맥반석의 효능을 얻을 수 있으며,

특히 발열판의 내부에 황토판과 맥반석 구멍으로 돌출된 황토판에 의해서 오징어의 수분을 신속하게 흡수처리할 수 있도록 할 수 있기 때문에 영양분과 양념에 숙성된 물오징어를 신속하게 구워낼 수 있고, 황토와 맥반석에 의해서 발산되는 원적외선에 의해서 육질은 부드럽고 담백한 오징어를 구워낼 수 있으며, 또한 황토의 성분에 의해서 구이기의 청결유지와 오징어에 있는 인체에 유해한 성분을 제거할 수 있는 등의 효과가 있다.

대 표 도 - 도2



특허청구의 범위

청구항 1

상부 발열판(1)과 하부 발열판(2)이 경첩(6)에 의해서 개폐되도록 구성된 오징어 구이기에 있어서,

상부 발열판(1)과 하부 발열판(2)을 가열할 수 있게 히터를 구비하고 열기와 다량의 원적외선이 발산되도록 맥반석과 황토를 사용하여 구성하여, 외부는 금속판으로 내부는 황토를 채워서 황토판(3)을 형성하고 맥반석(4)을 마감하여 맥반석에 형성된 구멍(5)들을 통해서 황토판(3)이 부분적으로 노출되게 구성하며,

상기의 하부 발열판(2)에 고정볼트(7)를 축핀으로 움직이게 설치하여 가압조절핸들(9)을 구비한 고정너트(8)를 체결하고 상부 발열판(1)에는 상기 고정볼트(7)가 출입할 수 있도록 일측이 개구된 고정볼트 결합구멍(10)을 갖는 너트안착부(12)와 손잡이(11)가 일체로 구성된 것을 특징으로 하는 오징어 구이기.

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

<12>

본 발명은 오징어 구이기에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 맥반석 사이로 황토판이 노출되게 발열판을 형성하여 고온의 열기와 다량의 원적외선이 발산되게 하고, 오징어(물오징어, 반건조 오징어 등 각종 어포)에 적당한 압력을 주어 일정량의 수분을 황토에서 신속하게 흡수하면서 오징어를 구워낼 수 있도록 구성된 오징어 구이기 에 관한 것이다.

<13>

주지하는 바와 같이 오징어는 오래전부터 남녀노소 누구나 좋아하는 최고의 간식인데, 건조 또는 반건조 상태의 오징어를 적당하게 구워서 먹는다.

<14>

종래의 상기와 같이 오징어를 구워 먹을 때 사용하는 오징어 구이기가 있는데, 그 양태를 보면, 자갈 형태의 맥반석을 가열하는 구성으로 된 구이기가 있고, 또 금속판을 간접적으로 가열하여 그 열기로 오징어를 구워내거나 맥반석판을 가열하여 그 열기로 오징어를 구울 수 있게 하는 등 여러 가지 형태로 구이기가 시판되고 있다.

<15>

상기와 같은 오징어 구이기들 중에 상부 발열판과 하부 발열판으로 구성된 구이기가 있는데, 상부 발열판과 하부 발열판을 금속 또는 맥반석판으로 구성하여 오징어를 구울 수 있도록 구성된 것이 있다.

<16>

상기와 같이 구성된 발열판을 갖는 오징어 구이기는 건조 오징어 또는 반건조 오징어를 신속하고 편리하게 구울 수 있지만 물오징어는 구워낼 수 없었다.

<17>

그 이유는 물오징어는 수분이 매우 많기 때문에 수분을 신속하게 배출시켜주지 않으면 오징어의 외면은 타게 되고 내부는 익혀지지 않게 된다.

<18>

그렇기 때문에 상기와 같은 오징어 구이기로는 수분이 많은 물오징어에 영양분과 맛있는 양념으로 숙성시켜 만들어진 육질이 좋은 물오징어는 구워낼 수 없는 문제점이 있었다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

<19>

본 발명은 상기한 문제점을 해결하기 위한 것으로서, 영양분과 양념으로 숙성된 물오징어를 구워내는데 적합하도록 물오징어에 적당한 압력과 고온의 열기와 다량의 원적외선이 발산되는 조건을 제공할 수 있는 오징어 구이기를 제공하며, 특히 물오징어를 구워낼 때 물오징어에서 배출되는 수분을 황토판에서 신속하게 흡수할 수 있도록 하여 구이기의 청결을 유지하고, 보다 더 맛있는 오징어를 구워낼 수 있도록 하는데 소기의 목적하는 바가 있다.

발명의 구성 및 작용

<20>

상기 목적을 달성하기 위한 본 발명의 오징어 구이기는 고온의 열기와 다량의 원적외선이 발산되도록 맥반석과 황토를 사용하여 상하부 발열판을 구성하며, 특히 물오징어에서 배출되는 수분을 신속하게 흡수처리할 수 있도록 내부에 황토판을 넣고 외부에 맥반석을 덮어주면서 맥반석에 구멍을 형성하여 황토판이 구멍으로 노출되도록

구성하고, 상하부 발열판에 적당한 압력을 줄 수 있도록 하기 위하여 가압조절핸들을 구비한 것을 특징으로 하며, 이하 첨부된 도면과 관련하여 상세하게 설명하면 다음과 같다.

- <21> 도 1은 본 발명에 따른 구이기의 전체구성을 보인 사시도, 도 2는 본 발명에 따른 구이기의 내부구성을 보인 사시도, 도 3은 본 발명에 따른 구이기 내부구성을 보인 단면도, 도 4는 본 발명에 의한 구이기의 사용상태를 보인 예시도이다.
- <22> 도면에서 보는 바와 같이 상부 발열판(1)과 하부 발열판(2)이 경첩(6)에 의해서 개폐되도록 구성된 오징어 구이기에 있어서,
- <23> 상부 발열판(1)과 하부 발열판(2)은 고온으로 가열할 수 있게 히터를 구비하고, 고온의 열기와 다량의 원적외선이 발산되도록 맥반석과 황토를 사용하여 구성하되, 외부는 금속판으로 내부는 황토를 채워서 황토판(3)을 형성하고 맥반석(4)으로 표면을 마감하여 맥반석(4)에 형성된 구멍(5)들을 통해서 황토판(3)이 부분적으로 노출되게 구성하며,
- <24> 상기와 같이 구성된 하부 발열판(2)에 고정볼트(7)를 축핀으로 움직이도록 설치하여 가압조절핸들(9)을 구비한 고정너트(8)를 체결하고, 상부 발열판(1)에는 상기 고정볼트(7)가 출입할 수 있도록 일측이 개구된 고정볼트 결합구멍(10)이 형성된 너트안착부(12) 및 손잡이(11)를 일체로 구성한 것이다.
- <25> 도면의 미설명부호 20은 오징어, 21은 히터를 의미하는 것이다.
- <26> 이상과 같은 본 발명의 오징어 구이기에 관한 작용을 상세하게 설명하면 다음과 같다.
- <27> 우선, 상부 발열판(1)과 하부 발열판(2)에 구비된 히터(21)를 이용하여 상부 발열판(1)과 하부 발열판(2)을 가열한다.
- <28> 그러면, 상부 발열판(1)과 하부 발열판(2)을 구성하는 황토판(3)과 맥반석(4)이 가열되면서 고온의 열기와 다량의 원적외선이 발산된다.
- <29> 이러한 상태에서 하부 발열판(2)의 일측에 설치된 고정볼트(7)와 상기 고정볼트에 체결된 고정너트(8), 그리고 가압조절핸들(9)을 상부 발열판(1)의 일측에 형성된 고정볼트 결합구멍(10)에서 이탈시킨다.
- <30> 그리고, 상부 발열판(1)과 연결된 손잡이(11)를 이용하여 상부 발열판(1)을 하부 발열판(2)으로부터 벌려주고 그 사이에 형성되는 공간에 오징어(20)를 넣고 상부 발열판(1)을 하부 발열판(2)에 다시 밀착시킨다.
- <31> 이러한 상태에서 하부 발열판(2)의 일측에 설치된 고정볼트(7)와 상기 고정볼트에 체결된 고정너트(8), 그리고 가압조절핸들(9)을 상측으로 돌려서 상부 발열판(1)의 일측에 형성된 고정볼트 결합구멍(10)에 결합하고 가압조절핸들(9)을 회전시켜 이것과 연결된 고정너트(8)를 고정볼트(7)에 체결함으로써, 고정너트(8)가 고정볼트 결합구멍(10)의 주변이 되는 너트 안착부를 가압하여 결국에는 상부 발열판(1)이 하부 발열판(2)에 밀착되게 한다.
- <32> 그러면, 상부 발열판(1)과 하부 발열판(2)을 구성하는 황토판(3)과 맥반석(4)이 가열되었기 때문에 오징어가 구워지게 되는데, 고온의 열기와 다량의 원적외선이 발산되기 때문에 오징어가 맛있게 구워지게 된다.
- <33> 특히 상기와 같이 오징어가 구워지는 과정에서 맥반석에 형성된 구멍(5)들 사이로 노출된 황토판에 오징어가 직접 닿기 때문에 오징어에 수분을 신속하게 흡수하여 황토판(3)으로 보낼 수 있다.
- <34> 이렇게 보내진 수분을 넓은 면적으로 구성된 황토판(3)에 의해서 신속하게 흡수 처리되면서 황토의 기능에 의해서 냄새도 제거하고 원적외선에 의해서 더욱 담백하고 육질이 좋은 더욱 맛있는 오징어를 구워낼 수 있다.
- <35> 그리고, 오징어 구이가 완성되면 가압조절핸들(9)을 역으로 돌려서 고정너트(8)를 고정볼트(7)에서 풀어준 다음, 고정볼트(7)와 고정너트(8), 그리고 가압조절핸들(9)을 상부 발열판(1)의 일측에 형성된 고정볼트 결합구멍(10)에서 이탈시키고 상부 발열판을 들어 올려주고 구워진 오징어를 꺼내면 된다.

발명의 효과

- <36> 이상과 같은 본 발명은 황토와 맥반석을 구이기의 발열판으로 동시에 활용할 수 있는 구성으로 황토가 가지고 있는 효능과 맥반석의 효능을 얻을 수 있으며,
- <37> 특히 발열판의 내부에 황토판과 맥반석 구멍으로 돌출된 황토판에 의해서 오징어의 수분을 신속하게 흡수처리할 수 있도록 할 수 있기 때문에 영양분과 양념에 숙성된 물오징어를 신속하게 구워낼 수 있고, 황토와 맥반석에 의해서 발산되는 원적외선에 의해서 육질은 부드럽고 담백한 오징어를 구워낼 수 있으며, 또한 황토의 성분에

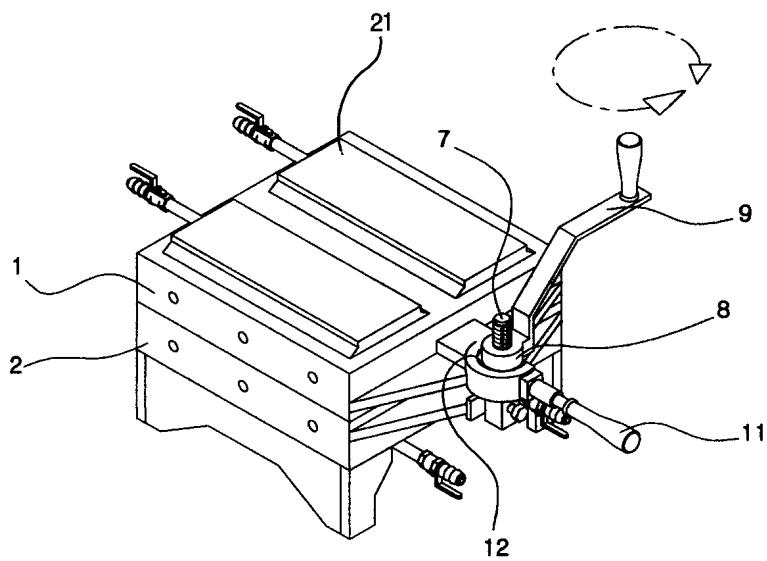
의해서 구이기의 청결유지와 오징어에 있는 인체에 유해한 성분을 제거할 수 있는 등의 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

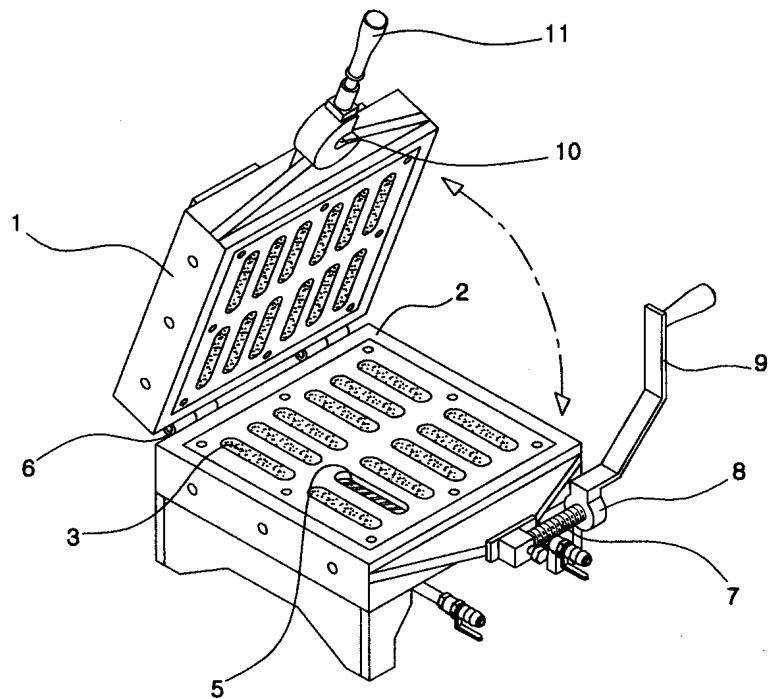
- <1> 도 1은 본 발명에 따른 구이기의 전체구성을 보인 사시도
- <2> 도 2는 본 발명에 따른 구이기의 내부구성을 보인 사시도
- <3> 도 3은 본 발명에 따른 구이기 내부구성을 보인 단면도
- <4> 도 4는 본 발명에 의한 구이기의 사용상태를 보인 예시도
- <5> **도면의 주요부분에 대한 부호의 설명***
- <6> 1: 상부 발열판 2: 하부 발열판
- <7> 3: 황토판 4: 맥반석
- <8> 5: 구멍 6: 경첩
- <9> 7: 고정볼트 8: 고정너트
- <10> 9: 가압조절핸들 10: 고정볼트 결합구멍
- <11> 11: 손잡이 12: 너트안착부

도면

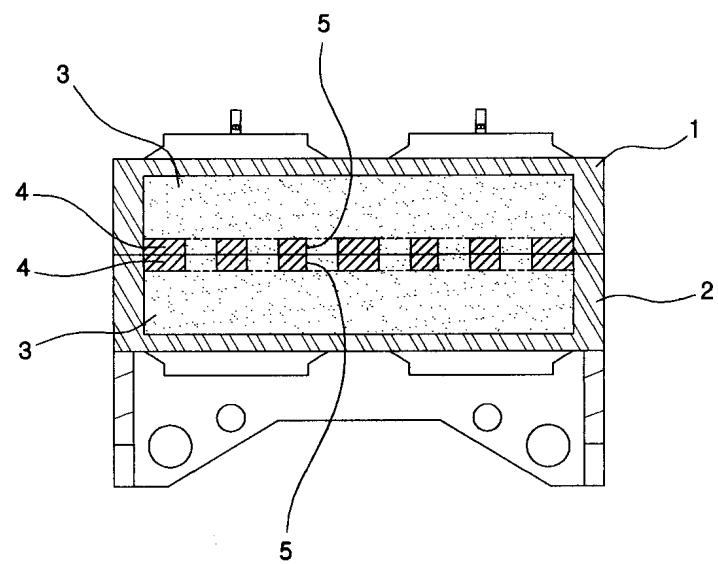
도면1



도면2



도면3



도면4

