



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개실용신안공보(U)

(11) 공개번호 20-2009-0010757
(43) 공개일자 2009년10월22일

(51) Int. Cl.

A47J 27/02 (2006.01) A47J 27/026 (2006.01)

A47J 27/00 (2006.01)

(21) 출원번호 20-2008-0005129

(22) 출원일자 2008년04월18일

심사청구일자 2008년04월18일

(71) 출원인

송권섭

인천광역시 계양구 작전동 580 현대아파트
213-1501

강 순 동

경기도 군포시 산본동 (7/3) 208,210,212번지 주
공아파트 112-303

(72) 고안자

송권섭

인천광역시 계양구 작전동 580 현대아파트
213-1501

강 순 동

경기도 군포시 산본동 (7/3) 208,210,212번지 주
공아파트 112-303

(74) 대리인

노완구

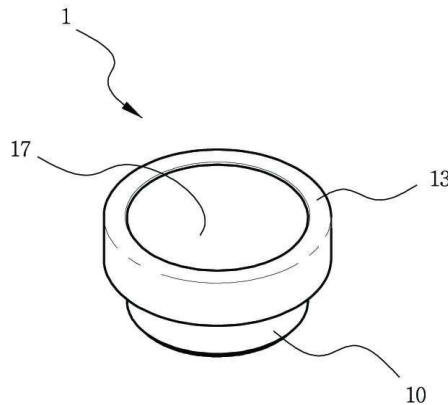
전체 청구항 수 : 총 5 항

(54) 직접 및 간접가열이 가능한 용기

(57) 요약

본 고안은 직접 및 간접가열이 가능한 용기에 관한 것으로서, 더욱더 상세하게는 용기몸체의 측면부를 이용하여 버려지는 고온의 열을 가두어 상기 가두어진 고온의 열에 의해 용기몸체의 측면이 간접 가열되도록 하여 에너지 절감 및 열효율이 극대화되도록 한 직접 및 간접가열이 가능한 용기에 관한 것인바, 본 고안은 음식을 조리하는 용기에 있어서, 수용공간부가 형성된 용기몸체의 개구부에는 외측으로 연장되어 하방향으로 절곡된 날개편이 형성되고 용기몸체와 날개편 사이에는 잠열이 가두어지는 공간부를 형성하여 이루어진 것에 그 특징이 있다.

대표도 - 도2



실용신안 등록청구의 범위

청구항 1

통상의 용기에 있어서,

수용공간부가 형성된 용기몸체의 개구부에는 외측으로 연장된 날개편이 일체로 형성되고 용기몸체와 날개편 사이에는 고온의 열이 가두어지는 공간부를 형성하여 이루어진 것을 특징으로 하는 직접 및 간접가열이 가능한 용기.

청구항 2

제 1항에 있어서, 상기 용기몸체의 상부에 통공이 다수개 형성되어 고온의 열이 용기몸체의 내부로 공급되도록 하여 거품이 넘치는 것을 방지하도록 한 것을 특징으로 하는 직접 및 간접가열이 가능한 용기.

청구항 3

제 1항에 있어서, 상기 날개편이 용기몸체에서 장착 및 탈거가 가능한 것을 특징으로 하는 직접 및 간접가열이 가능한 용기.

청구항 4

제 2 항에 있어서, 상기 통공의 형상이 원형 또는 장방형인 것을 특징으로 하는 직접 및 간접가열이 가능한 용기.

청구항 5

제 1항에 있어서, 상기 날개편이 경사지게 형성된 것을 특징으로 하는 직접 및 간접가열이 가능한 용기.

명세서

고안의 상세한 설명

기술분야

<1> 본 고안은 직접 및 간접가열이 가능한 용기에 관한 것으로서, 더욱더 상세하게는 용기몸체의 측면부를 이용하여 버려지는 고온의 열을 가두어 상기 가두어진 고온의 열에 의해 용기몸체의 측면이 간접 가열되도록 하여 에너지 절감 및 열효율이 극대화되도록 한 직접 및 간접가열이 가능한 용기에 관한 것이다.

배경기술

<2> 일반적으로 용기 예컨데 뚜껑배기는 찌개를 끓이거나 조림을 할 때 사용되는 오지 그릇으로써, 일단 뜨거워진 것은 쉽게 식지 않는 특성이 있다. 따라서 음식물이 장시간 소정의 온도를 유지해야만 제맛을 느낄 수 있는 각종 탕종류 및 찌개류등을 요리시에 뚜껑배기를 이용해 음식물을 조리하고 있다.

<3> 이러한 종래 뚜껑배기는 도 1에 도시된 바와 같이 용기몸체(100)의 내부에 형성된 수용공간부(110)에 조리물을 수용시킨 상태에서 가스레인지 등과 같은 가열기구(120)에 의해 용기몸체(100)를 위치시킨 후 가열시키는 것에 의해 용기몸체(100)의 수용공간부(110)에 담겨있는 조리물이 열을 전달받아 가열되는 구조이다.

<4> 그러나 이러한 종래 뚜껑배기는 상부가 개구된 수용공간부가 형성되도록 상부는 넓고 하부는 좁은 형상으로 용기 몸체가 형성되는 관계로, 상기 수용공간부에 담겨있는 내용물이 익도록 용기몸체를 가스레인지 등과 같은 가열 기구를 이용해 가열시, 상기 가스레인지 등과 같은 가열기구에서 발생된 화염이 용기모체의 외측으로 발산되어 버리기 때문에 용기몸체에 열전도가 효율적으로 이루어지지 않게 되는 문제점이 있다.

고안의 내용

해결 하고자하는 과제

<5> 본 고안의 목적은 상기 종래와 같은 문제점을 해결하기 위해, 가열용기의 수납공간 내부에 고르게 열을 전달하여 음식물 전반에 골고루 열을 가열할 수 있도록 하여 조리음식의 영양소 파괴를 억제시키고 고유한 향과 맛을 한층더 살릴 수 있으며 열소실을 최대한 억제시켜 효율적인 가열 및 가열기구의 유지비용을 절감할 수 있는 직접 및 간접가열이 가능한 용기를 제공하는데 있다.

과제 해결수단

<6> 이와 같은 목적을 달성하기 위하여 본 고안은 상부가 개구된 수용공간부가 형성된 용기에 있어서, 수용공간부가 형성된 용기몸체의 개구부에는 외측으로 연장된 날개편이 일체로 형성되고 용기몸체와 날개편 사이에는 고온의 열이 가두어지는 공간부를 형성하여 이루어진 것을 특징으로 하는 직접 및 간접가열이 가능한 용기에 의하여 달성된다.

<7> 한편 상기 용기몸체의 상부에 통공이 다수개 형성되어 고온의 열이 용기몸체의 내부로 공급되도록 하여 거품이 넘치는 것을 방지할 수 있으며, 상기 날개편이 용기몸체에서 장착 및 탈착되는 분리형으로 구조를 변경하여 사용할 수도 있는 직접 및 간접가열이 가능한 용기에 의하여도 달성된다.

효과

<8> 이와 같은 본 고안은 용기몸체에 형성된 수용공간부에 가스레인지 등과 같은 가열기구에서 발생되는 고온의 열이 그대로 대기중으로 방출되어 버려지지 않고 용기몸체와 날개편과의 사이에 구비된 공간부에 가두어져 용기몸체의 측면을 간접가열하도록 하고 또한 용기몸체에 구비된 통공으로 다시 내부의 조리중인 음식물을 재차 가열하도록 함으로서 에너지절감 및 열효율이 극대화되도록 하는 효과가 있다.

고안의 실시를 위한 구체적인 내용

<9> 이와 같은 구성된 본 고안의 바람직한 실시예를 첨부된 도면을 보면서 상세히 설명하면 다음과 같다. 첨부도면 도 2는 본 고안에 따른 용기를 나타낸 사시도이며 도 3은 본 고안에 따른 직접 및 간접가열이 가능한 용기의 구조를 보여주는 단면도로써 이에 따른 본 고안의 용기(1)는 통상의 용기몸체(10) 내부에 상부가 개구된 수용공간부(17)가 형성된 용기몸체(10)의 개구부에는 외측으로 연장된 날개편(13)을 형성하고 상기 용기몸체(10)와 날개편(13)의 사이에는 공간부(18)를 형성한다.

<10> 한편 첨부도면 도 4에 도시된 바와 같이 상기 용기몸체(10)의 상단부에는 열이 용기몸체(10) 내부로 들어갈 수 있도록 통공(15)을 형성시켜 사용할 수 있으며, 상기 통공(15)의 형상은 첨부도면 도 4a 및 도 4b에 도시된 바와 같이 원형, 장방형 등으로 형성시켜 사용할 수 있다.

<11> 또한 첨부도면 도 5b에 도시된 바와 같이 공간부(18)를 고온의 열이 용이하게 가두어질 수 있도록 날개편(13)의 끝단이 용기몸체(10)로부터 벌어지도록 즉 경사각을 형성하도록 구비하는 것이 바람직하다. 또한 첨부도면 도 5a에 도시된 바와 같이 상기 날개편(13)이 용기몸체(10)에서 장착 및 탈착되도록 하여 사용할 수도 있다.

<12> 이와 같이 본 고안의 기술이 적용된 용기의 작용 실시예를 설명하면 도 6 내지에 도시된 바와 같이 용기(1)에 조리음식물을 넣어 가열기구(120)에 의해 가열하면 열은 바닥부분에서 용기몸체(10)를 직접 가열되고 가열 후 열은 외부로 날아가게 된다. 이때 용기를 가열한 후의 고온의 열은 용기몸체(10) 표면을 따라 상부로 이동하다가 날개편(13)에 의해 고온의 열이 공간부(18)에 의하여 가두어지게 된다. 상기 공간부(18)에 가두어진 고온의 열은 용기몸체(10)의 측면 쪽으로 유도되어 용기몸체(10)의 측면부를 간접 가열하게 된다.

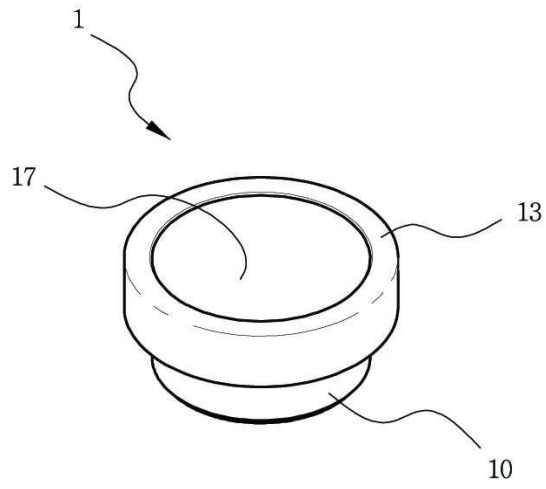
<13> 이와 같은 본 고안의 용기는 용기몸체(10)에 형성된 수용공간부(17)에 가스레인지 등과 같은 가열기구(120)에서 발생되는 고온의 열이 날개편(13)에 의해 버려지는 것이 방지되어 에너지절감 및 가열 효율이 극대화되는 이점을 얻을 수 있게 된다.

<14> 한편 첨부도면 도 7에 도시된 바와 같이 용기몸체(10)의 상부에 통공(15)을 형성시켜 공간부(18)에 가두어진 고온의 열을 용기의 내부로 이동시켜 조리음식물을 재차 가열하게 함으로서 가열 효율을 증대시킬 수도 있고, 또한 가열시 발생하는 거품을 고온의 열로 잠재된 조리중인 음식물의 국물이 넘치는 것을 방지할 수 있게 된다.

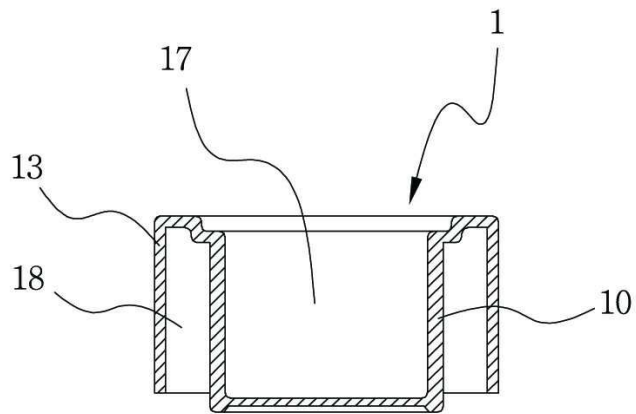
<15> 상기에서와 같이 고온의 열이 조리중인 음식물의 상부에서 고온의 열이 공급되면 상부가 재가열되어 상하부 모두 골고루 열이 전달되어 조리하고자 하는 음식물이 이른 시간 안에 익어 가열기구의 유지비용을 절감 및 빠른 시간 내에 음식물을 데우는 효과가 있다.

<16> 더욱이 첨부도면 도 5a에 도시된 바와 같이 날개편(13)을 이용하다가 상기한 날개편(13)을 이용하지 않을 때에

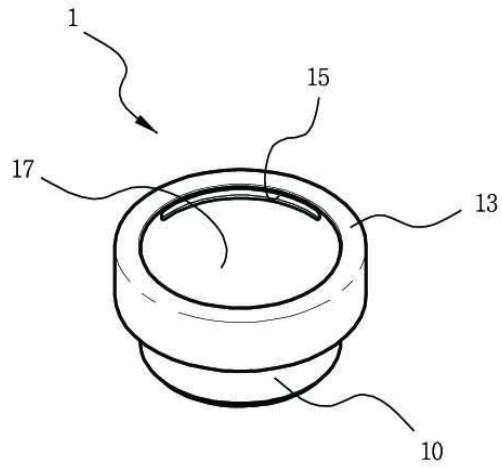
도면2



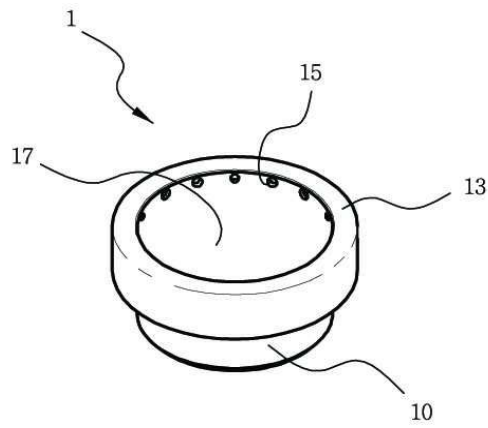
도면3



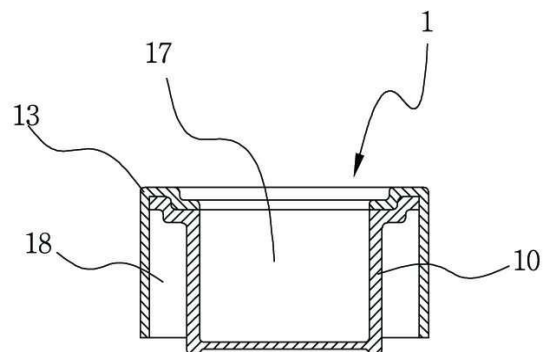
도면4a



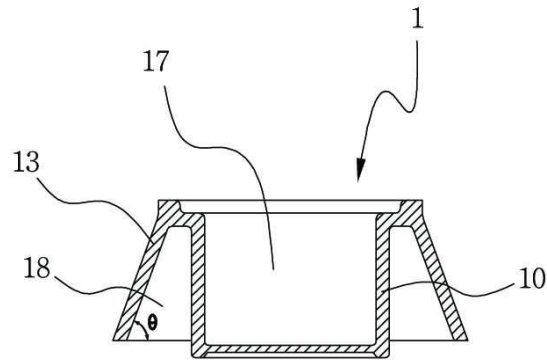
도면4b



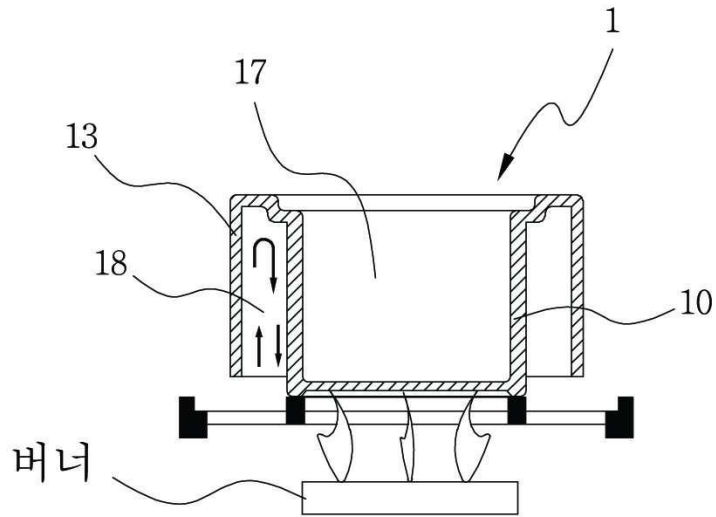
도면5a



도면5b



도면6



도면7

