



등록특허 10-2261307



(19) 대한민국특허청(KR)

(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2021년06월07일

(11) 등록번호 10-2261307

(24) 등록일자 2021년06월01일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
B26B 3/03 (2006.01) B26B 3/02 (2006.01)
B26B 9/02 (2006.01)

(52) CPC특허분류
B26B 3/03 (2013.01)
B26B 3/02 (2013.01)

(21) 출원번호 10-2021-0015376

(22) 출원일자 2021년02월03일

심사청구일자 2021년02월03일

(56) 선행기술조사문헌

JP50068053 U*

KR200482804 Y1*

JP01008380 U

US20080276467 A1

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자

주식회사 잘라텍

대구광역시 북구 팔달북로3길 72 ,A동2층(노원동3가)

(72) 발명자

도재포

대구광역시 달서구 조암로10길 11 월성협성휴포레 110동 102호

(74) 대리인

유호일

전체 청구항 수 : 총 1 항

심사관 : 남병우

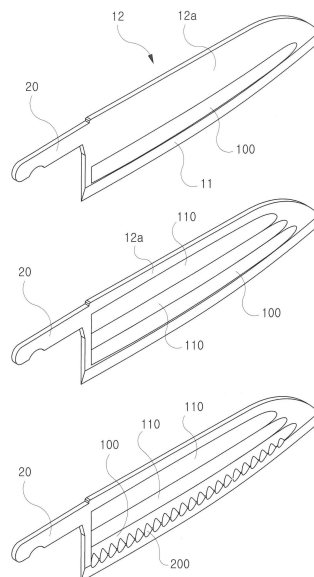
(54) 발명의 명칭 재료 붙음 방지용 부엌칼

(57) 요약

본 발명은 부엌칼로 식재료를 썰는 과정에서 칼의 일면에 그 재료가 달라 붙는 현상을 좀더 효과적으로 방지할 수 있도록 개선된 재료 붙음 방지용 부엌칼에 관한 것이다.

즉, 본 발명은 끝이 날카롭게 형성되고 일정한 경사각으로 연마된 칼날부(11); 상기 칼날부(11)의 윗쪽으로 형성 (뒷면에 계속)

대표도 - 도2



되고 칼날부(11)를 지지하며 일면 또는 양면에는 매끄럽게 표면 처리된 평면부(12a)를 갖는 칼몸체(12); 경사진 칼날부(11)와 평면부(12a) 사이에 선으로 형성된 경계부(13); 칼몸체(12)의 일측에 구성되고 사용자가 손으로 잡는 부위인 칼자루(20)를 포함하는 부엌칼에 있어서, 상기 칼몸체(12)의 어느 일면의 평면부(12a) 중 경계부(13)와 접하는 바로 위에는 가로형 메인 오목홈(100)을 칼의 길이방향으로 길게 음각시킨 것과; 상기 가로형 메인 오목홈(100)과 칼날부(11) 사이의 상,하방향으로는 세로형 오목홈(200)을 음각시키되, 상기 세로형 오목홈(200)은 좌,우 일정한 등간격 다수개가 형성되는 것이다.

(52) CPC특허분류

B26B 9/02 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

끝이 날카롭게 형성되고 일정한 경사각으로 연마된 칼날부(11), 상기 칼날부(11)의 윗쪽으로 형성되고 칼날부(11)를 지지하며 일면 또는 양면에는 매끄럽게 표면 처리된 평면부(12a)를 갖는 칼몸체(12), 경사진 칼날부(11)와 평면부(12a) 사이에 선으로 형성된 경계부(13), 칼몸체(12)의 일측에 구성되고 사용자가 손으로 잡는 부위인 칼자루(20)를 포함하는 부엌칼에 있어서,

상기 칼몸체(12)의 어느 일면의 평면부(12a) 중 경계부(13) 위에는 음각된 가로형 메인 오목홈(100)를 형성하고;

상기 가로형 메인 오목홈(100)의 위에 하나이상의 가로형 보조 오목홈(110)을 더 형성하며;

상기 가로형 메인 오목홈(100)과 가로형 보조 오목홈(110)이 형성되어 있는 상태에서 상기 가로형 메인 오목홈(100)과 칼날부(11) 사이에는 다수개의 세로형 오목홈(200)을 좌, 우 일정 등간격으로 형성하며;

상기 일측의 세로형 오목홈(200)과 다른 일측의 세로형 오목홈(200) 사이에는 0.3 ~ 2mm 이하의 제2 벌어진 간격(L-2)을 할당하는 것을 특징으로 한 재료 붙음 방지용 부엌칼.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 부엌칼로 식재료를 썰는 과정에서 칼의 일면에 그 재료가 달라 붙는 현상을 좀더 효과적으로 방지할 수 있도록 개선된 재료 붙음 방지용 부엌칼에 관한 것이다.

[0002]

배경 기술

[0003] 통상 부엌칼은 식당, 음식점, 호텔 및 가정 등의 주방에서 사용되는 식재료용 부엌칼은, 날카로운 칼날(11)이 형성되어 있는 칼몸체부(12)와 사용자가 손으로 잡을 수 있는 칼자루(20)로 구성된다.

[0005] 그리고 칼날 형성되어 있는 칼몸체부는 깔끔한 절단을 위하여 그 양측면이 아주 매끄럽게 형성된 평면부(12a)가 형성되어 있고 절단의 용이성을 위하여 비교적 얇고 강하게 열처리된 상태로 제조된다.

[0007] 한편, 음식조리시 필요한 식재료는 대부분은 수분을 함유하고 있고, 부엌칼의 양면은 전술된 바와 같이 상당히 매끄럽게 처리되는 평면부(12a)가 형성되어 있기 때문에 부엌칼로 야채, 과일, 두부 등 식재료를 썰면, 썰어진 얇은 두께의 낱장 재료들이 칼 일면의 평면부(12a)에 달라붙어 연속적으로 썰는 작업이 쉽지 않는 문제점이 있었다.

[0009] 즉, 절단되어지는 식재료가 칼의 일면에 달라 붙으면, 식재료를 썰는 과정에서 붙어있는 얇은 재료를 일일이 떼어내야 하고, 특히 연속적으로 절단하는 작업이 사실상 불가능하기 때문에 상당히 불편하고 썰는 작업에 많은

시간이 소비될 수 있다.

[0011] 이를 해결하기 위해 지금까지 다양한 방안들이 제안되어 왔으나, 일부의 개선 효과는 있었지만 달라붙는 현상에 대하여 원천적으로 방지하기에는 역부족인 실정이다.

[0013] 예를 들어, 국내등록실용신안등록 제20-0421338호에는 칼부(10)와 손잡이(20)로 구성되어지는 주방용칼에 있어서, 상기 주방용칼의 손잡이(20)와 접해지는 칼부(10)의 몸체에 형성되고, 칼등과 칼날에는 대응되는 각각의 홈(30a30b)이 형성되는 체결홈부(30)와; 상기 체결홈부(30)의 양측으로 상기 칼부(10)를 사이에 두고 맞대어져서 결합할 수 있도록 한 쌍의 바(50a,50b)가 구성되고, 상기 한 쌍의바(50a,50b) 중 어느 하나에는 평평한 반원형의 스틱체결홈(60)이 형성되는 스틱체결부재(50)와; 상기 스틱체결홈(60)에 조립 체결할 수 있도록 구성된 반원기둥 형태를 갖는 부착방지스틱(40)로 구성되는 것, 그리고 상기 스틱체결부재(50)에 반원형의 스틱체결홈(60)이 다수개로 구성되고, 상기 부착방지 스틱(40)이 상기 다수개의 스틱체결홈(60) 중 어느 한곳에 결합되는 것에 관하여 개시되어 있고,

[0015] 국내등록실용신안등록 제20-0482804호에는, 손잡이(10)와 이 손잡이(10)로부터 연장되는 칼판(20) 및 칼판(20)의 하단에 구비되는 칼날(30)을 갖는 주방용칼에 있어서, 상기 칼날(30)은 떨어지는 음식재료(F)가 칼판(20)으로부터 분리됨이 용이하도록 상기 칼판(20)의 하단 일면에 구비되는 편날로 이루어지고, 상기 칼판(20)과 칼날(30) 사이에는 떨어진 음식재료가 칼판에 달라붙음을 방지하는 붙음방지부(40)가 구비되되, 상기 붙음방지부(40)는, 상기 칼판(20)으로부터 상기 칼날(30)측으로 경사지게 돌출되는 경사돌출면(41)과; 상기 경사돌출면(41)으로부터 상기 칼날(30)측으로 경사지게 꺾어지는 경사꺾임면(42)과; 상기 경사돌출면(41)과 상기 경사꺾임면(42)을 연결하는 경계부(43)로 이루어지며, 상기 경사돌출면(41)과 경사꺾임면(42)으로 이루어지는 상기 붙음방지부(40)에는 상기 칼날(30)의 길이방향을 따라 복수개의 붙음방지홈부(50)가 구비되되, 상기 붙음방지홈부(50)는 상기 경계부(43)로부터 상기 칼판(20)측으로 연장되어 상기 경사돌출면(41)에 구비되는 호형의 제1홈부(51)와, 상기 제1홈부(51)와 이어지되 상기 경계부(43)로부터 상기 칼날(30)측으로 연장되어 상기 경사꺾임면(42)에 구비되는 호형의 제2홈부(52)로 포함하며, 상기 붙음방지홈부(50)는 음식재료가 상기 경사꺾임면(42)에 닿는 면적을 최소화할 수 있도록 상기 제2홈부(52)에서 상기 제1홈부(51)로 향할수록 점진적으로 더 넓어지도록 하며, 상기 칼날(30)은 상기 칼판(20)의 가로방향을 따라 구비되어 야채와 같은 음식재료를 떨어내는 평날부(33)와, 상기 평날부(33)로부터 연장되어 뼈를 포함하는 육류를 절단하는 톱날부(34)로 구비되는 한편, 상기 칼날(30)은, 상기 칼판(20)의 가로방향을 따라 구비되어 야채와 같은 음식재료를 떨어내는 평날형으로 이루어지거나, 또는 뼈를 포함하는 육류를 절단하도록 상기 칼판(20)의 가로방향을 따라 돌부(31)와 홈부(32)가 반복적으로 연장되는 톱날형 중 어느 하나로 이루어지는 것에 관하여 개시되어 있으나,

[0017] 이 선행문헌 또한, 부엌칼로 식재료를 썰때 그 칼의 일면에 형성된 경사돌출면과 경사꺾임면, 붙음방지홈부 등에 의해 떨어진 음식재료가 칼판에 달라붙지 않는 것으로 기술하고 있기는 하지만, 경사돌출면은 제조시 많은 비용이 소요되는 것은 물론 식재료를 연속적으로 썰는 과정에서 저항을 유발하기 때문에 사용자에게 쉽게 피로도를 가하는 문제점이 있다.

[0019] 식재료 붙음방지를 목적으로 칼날의 일면에 한쪽 방향으로 길에 음각을 형성시킨 경우에는 칼에 식재료가 달라붙는 현상을 다소간 줄일 수는 있지만, 식재료가 닿은 매끄러운 평면이 크기만 다를 뿐 여전히 존재하고 가로방향으로만 음각된 그 한계로 인하여 식재료 붙음방지에 대하여 완벽한 대안이라 할 수 없다.

선행기술문헌

특허문헌

[0021] (특허문헌 0001) 국내등록실용신안등록 제20-0421338호

(특허문헌 0002) 국내등록실용신안등록 제20-0482804호

발명의 내용

해결하려는 과제

[0022] 이에 본 발명에서는 부엌칼을 이용하여 식재료를 얇게 썰때, 연속적인 썰음 작업에 저항을 야기할 수 있는 돌기와 같은 요소를 배제한 상태에서, 칼의 일면에 절단된 식재료가 밀착되고 달라 붙는 원인 중 하나인 매끄러운

평면을 최소화하는 동시에 칼의 제조 및 칼 기능에는 문제가 없고, 특히 떨어지는 식재료가 칼에 붙으려는 그 자체를 억제함으로써 더욱 완벽한 붙음 방지가 가능한 재료 붙음 방지용 부엌칼을 제공함에 주안점을 두고 그 기술적 과제로서 완성한 것이다.

과제의 해결 수단

[0024] 위 기술적 과제를 달성하기 위한 본 발명은 끝이 날카롭게 형성되고 일정한 경사각으로 연마된 칼날부(11); 상기 칼날부(11)의 윗쪽으로 형성되고 칼날부(11)를 지지하며 일면 또는 양면에는 매끄럽게 표면 처리된 평면부(12a)를 갖는 칼몸체(12); 경사진 칼날부(11)와 평면부(12a) 사이에 선으로 형성된 경계부(13); 칼몸체(12)의 일측에 구성되고 사용자가 손으로 잡는 부위인 칼자루(20)를 포함하는 부엌칼에 있어서, 상기 칼몸체(12)의 어느 일면의 평면부(12a) 중 경계부(13)와 접하는 바로 위에는 가로형 메인 오목홈(100)을 칼의 길이방향으로 길게 음각시킨 것과; 상기 가로형 메인 오목홈(100)과 칼날부(11) 사이의 상,하방향으로는 세로형 오목홈(200)을 음각시키되, 상기 세로형 오목홈(200)은 좌,우 일정한 등간격 다수개가 형성되는 것이다.

발명의 효과

[0026] 이상과 같은 본 발명의 재료 붙음 방지용 부엌칼은 식재료를 썰때, 칼의 일면에 떨어지는 얇은 두께의 식재료가 전혀 달라붙지 않기 때문에 보다 원활하고 신속하면서 연속적인 썰음작업이 가능하게 되는 등 유용한 발명이다.

도면의 간단한 설명

[0028] 도 1은 일반적인 부엌칼의 구조를 나타낸 예시도
 도 2는 본 발명의 바람직한 일시시예를 보인 사시도
 도 3은 본 발명의 부엌칼을 다른 각도에서 나타낸 일부 절개한 부분 확대 사시도
 도 4는 본 발명 부엌칼의 정단면도
 도 5는 본 발명 부엌칼의 측단면도
 도 6은 본 발명 부엌칼의 정면도 일부 확대도 및 저면 일부 확대도

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0029] 본 발명의 재료 붙음 방지용 부엌칼은 첨부된 각 도면에 의거 보다 상세히 설명하면 하기와 같다.

[0031] 끝이 날카롭게 형성되고 일정한 경사각으로 연마된 칼날부(11), 상기 칼날부(11)의 윗쪽으로 형성되고 칼날부(11)를 지지하며 일면 또는 양면에는 매끄럽게 표면 처리된 평면부(12a)를 갖는 칼몸체(12), 경사진 칼날부(11)와 평면부(12a) 사이에 선으로 형성된 경계부(13), 칼몸체(12)의 일측에 구성되고 사용자가 손으로 잡는 부위인 칼자루(20)를 포함하는 부엌칼에 있어서,

[0033] 상기 칼몸체(12)의 어느 일면의 평면부(12a) 중 경계부(13)와 위에는 음각된 가로형 메인 오목홈(100)을 형성시킨 다음, 상기 가로형 메인 오목홈(100)의 위쪽에는 하나 이상의 가로형 보조 오목홈(110)을 추가로 더 음각시킨 것과;

[0035] 상기 가로형 메인 오목홈(100)과 가로형 보조 오목홈(110)이 형성되어 있는 상태에서, 상기 가로형 메인 오목홈(100)과 칼날부(11) 사이의 상,하 방향으로는 다수개의 세로형 오목홈(200)을 좌,우 일정한 등간격으로 형성시킨 것과;

[0037] 상기 일측의 세로형 오목홈(200)과 다른 일측의 세로형 오목홈(200) 사이의 제2 벌어짐 간격(L-2)은 0.3 ~ 2mm 이하로 설정하는 것을 그 특징적 요지로 하였다.

[0038] 그 단면상으로 볼때 중앙에는 깊게 패이고 양측 바깥쪽으로 갈수록 평면부(12a)와 가까워지는 오목한 곡률로 형성되기 때문에, 그 내부에 식재료 찌꺼기 등과 같은 이물질이 끼이더라도 물로 행구면 쉽게 제거될 수 있도록 하였다.

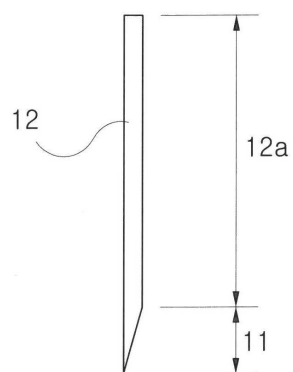
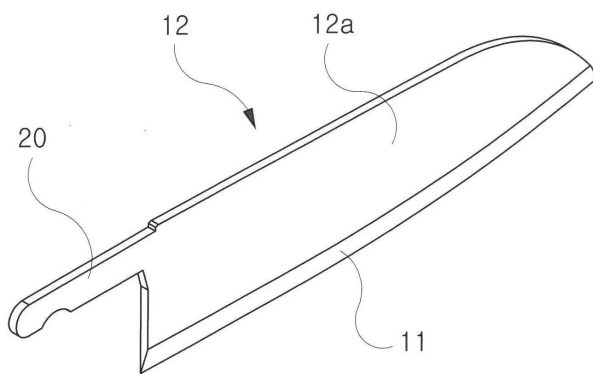
[0039] 그리고 상기 가로형 메인 오목홈(100)은, 상기 칼몸체(12)의 어느 일면의 평면부(12a) 중 경계부(13) 위에 칼몸체(12)의 길이방향(좌우 방향)으로 길게 음각되는 것으로, 그 단면상으로 볼 때 중앙에는 깊게 패이고 양측 바

깎쪽으로 갈수록 평면부(12a)와 가까워지는 오목한 곡률로 형성되기 때문에 그 내부에 식재료 찌꺼기 등과 같은 이물질이 끼이더라도 물로 행구면 쉽게 제거될 수 있도록 하였다.

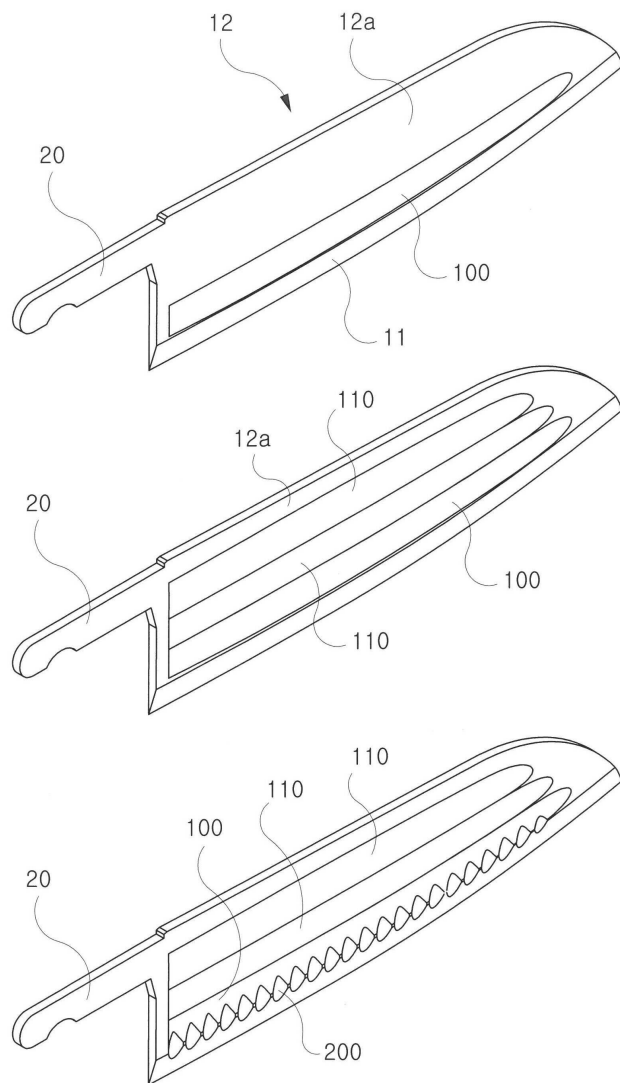
- [0040] 또한 상기 가로형 메인 오목홈(100)은 하나만 단독으로 형성될 수 있지만, 그 위에 동일한 형태의 가로형 보조 오목홈(110)을 하나 또는 그 이상 복수개로 형성될 수 있는데, 이는 칼로 떨어지는 식재료가 평면부(12a)을 따라 올라갈때 면간 접촉되는 면적 및 칼에 식재료가 붙는 현상의 최소화를 도모할 수 있다.
- [0041] 또한 상기 가로형 메인 오목홈(100) 위에는 동일한 형태의 가로형 보조 오목홈(110)을 하나 또는 그 이상 복수개로 형성될 수 있는데, 이는 칼로 떨어지는 식재료가 평면부(12a)을 따라 올라갈 때 면간 접촉되는 면적을 최소화하여 칼몸체(12)의 평면부(12a)에 식재료의 붙음 방지를 도모 하였다.
- [0042] 아울러 상기 평면부(12a)의 가장 아래측에 음각으로 형성되는 가로형 메인 오목홈(100)은, 가능하면 경사진 칼 날부(11)와 평면부(12a) 사이에 선으로 형성된 경계부(13)에 최대한 가깝게 형성시키는 것이 좋고, 또한 상기 가로형 메인 오목홈(100)과 가로형 보조 오목홈(110) 및 다른 일측의 가로형 보조 오목홈(110) 사이의 벌어진 간격 또한 최대한 가깝게 형성하여 그 사이에 평면의 존재가 가급적 존재하지 않거나 최소화될 수 있도록 하였다.
- [0043] 아울러 평면부(12a)의 가장 아래측에 음각으로 형성되는 상기 가로형 메인 오목홈(100)은, 가능하면 경사진 칼 날부(11)와 평면부(12a) 사이에 선으로 형성되어 있는 경계부(13)에 최대한 가깝게 형성시키는 것이 좋고, 상기 가로형 메인 오목홈(100)과 가로형 보조 오목홈(110) 및 다른 일측의 가로형 보조 오목홈(110) 사이의 벌어진 간격(L-1) 또한 최대한 가깝게 형성하여 평면의 존재를 최소화 하였다.
- [0044] 이에 본원에서는 상기 가로형 메인 오목홈(100)과 가로형 보조 오목홈(110) 및 다른 일측의 가로형 보조 오목홈(110) 사이에 형성될 수 있는 제1 벌어진 간격(L-1)이 평면의 존재가 아예 없는 0 으로 하거나 또는 그 폭이 1mm 이하가 되도록 최대한 가깝게 설정하였다.
- [0045] 이에 본원에서는 상기 가로형 메인 오목홈(100)과 가로형 보조 오목홈(110) 및 다른 일측의 가로형 보조 오목홈(110) 사이에 형성될 수 있는 제1 벌어진 간격(L-1)이 1mm 이하로 최대한 가깝게 설정할 필요가 있는데, 만약 상기 벌어진 간격(L-1)을 1mm를 초과할 경우에는 떨어진 식재료의 붙음방지를 완벽하게 구형하기 어렵기 때문이다.
- [0046] 특히, 상기 가로형 메인 오목홈(100) 위에 가로형 보조 오목홈(110)이 더 형성되어 있는 상태에서, 상기 가로형 메인 오목홈(100)과 칼날부(11) 사이의 상,하 방향으로 음각된 다수개의 세로형 오목홈(200)을 좌,우 일정한 등간격으로 형성시키면, 식재료를 칼로 썰때 떨어지는 재료가 칼에 붙을 수 있는 확률을 현저히 낮출 수 있을 뿐 아니라, 이에 더하여 경사진 칼날부(11)를 타고 칼의 평면부(12a)로 올라가려는 그 자체부터 억제시키기 때문에 달라붙는 현상을 더욱 더 낮출 수 있다.
- [0048] 이렇게 되면 아주 얇게 연속으로 식재료를 썰더라도 잘라지는 각 식재료들이 달라붙지 않기 때문에 이를 배제한 것에 비하여 보다 신속하고 효과적인 썰음 작업이 가능하게 된다.
- [0049] 식재료를 칼로 썰때 떨어지는 재료가 칼에 붙을 수 있는 확률을 현저히 낮춰지는 것에 더하여, 경사진 칼날부(11)를 타고 칼의 평면부(12a)로 올라가려는 그 자체부터 억제시키기 때문에 상기 가로형 메인 오목홈(100)만 형성시키는 것에 비하면 달라 붙은 현상을 더욱 크게 낮출 수 있다.
- [0050] 이때, 상기 세로형 오목홈(200)은 상기 가로형 오목홈(100)의 깊이를 초과하지 않는 깊이로 음각하는 것이 바람직하고, 이 또한 단면상으로 오목한 굴곡형으로 형성하여 이물질이 끼이더라도 쉽게 제거가 가능하도록 하였으며, 일측의 세로형 오목홈(200)과 타측의 세로형 오목홈(200) 사이의 간격 또한 가능하면 가깝게 형성시키는 것이 좋다.
- [0051] 이렇게 되면 아주 얇고 쫄쫄히 연속적하여 식재료 썰더라도 잘라지는 각 식재료들이 칼에 전혀 달라붙지 않기 때문에 보다 신속하고 효과적인 썰음작업이 가능하게 된다.
- [0052] 또 상기 일측의 세로형 오목홈(200)과 다른 일측의 세로형 오목홈(200) 사이에 형성될 수 있는 제2 벌어진 간격(L-2)은, 0.3 ~ 2mm 이하가 되도록 설정하는 것이 바람직하다.
- [0053] 이때, 상기 세로형 오목홈(200)은 상기 가로형 오목홈(100)의 깊이를 초과하지 않는 깊이로 음각하는 것이 바람직하고, 이 또한 단면상으로 오목한 굴곡형으로 형성하여 이물질이 끼이더라도 쉽게 제거가 가능하도록 하였으며, 일측의 세로형 오목홈(200)과 타측의 세로형 오목홈(200)간 간격 또한 되도록 가깝게 형성시키는 것이

도면

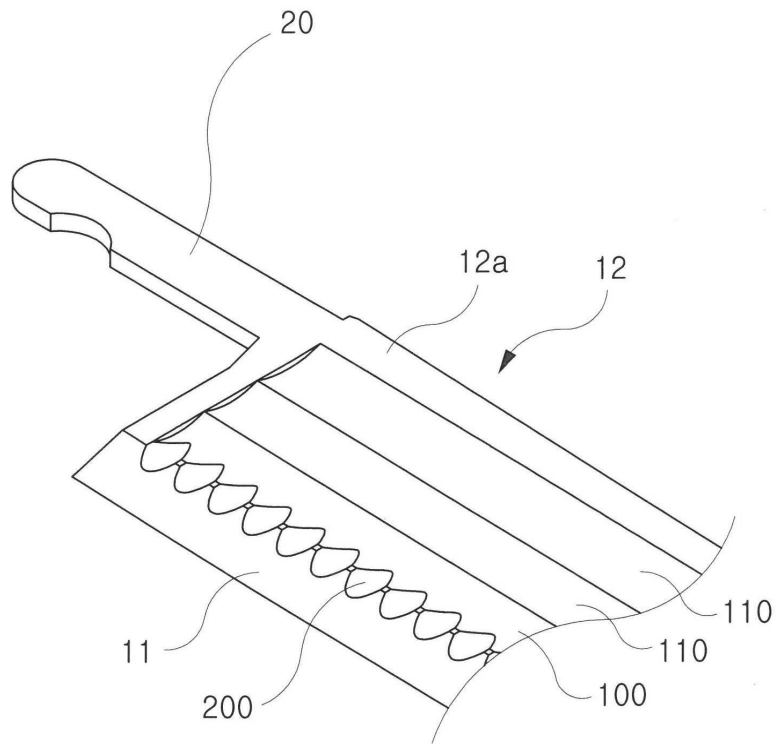
도면1



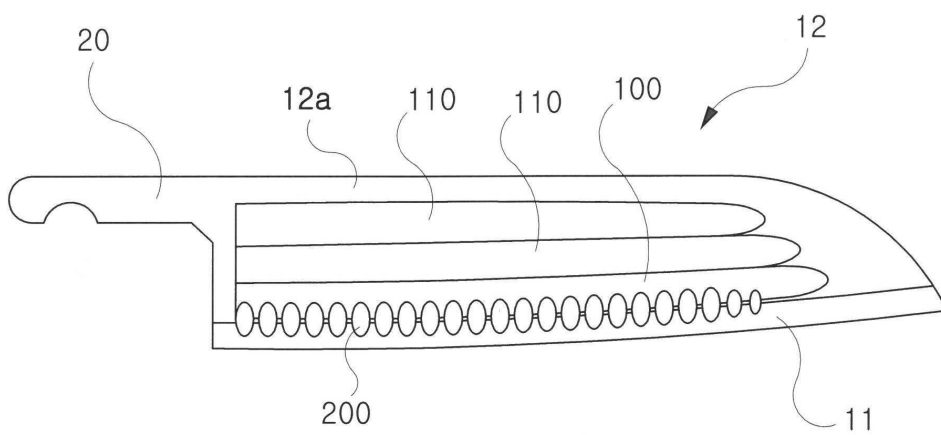
도면2



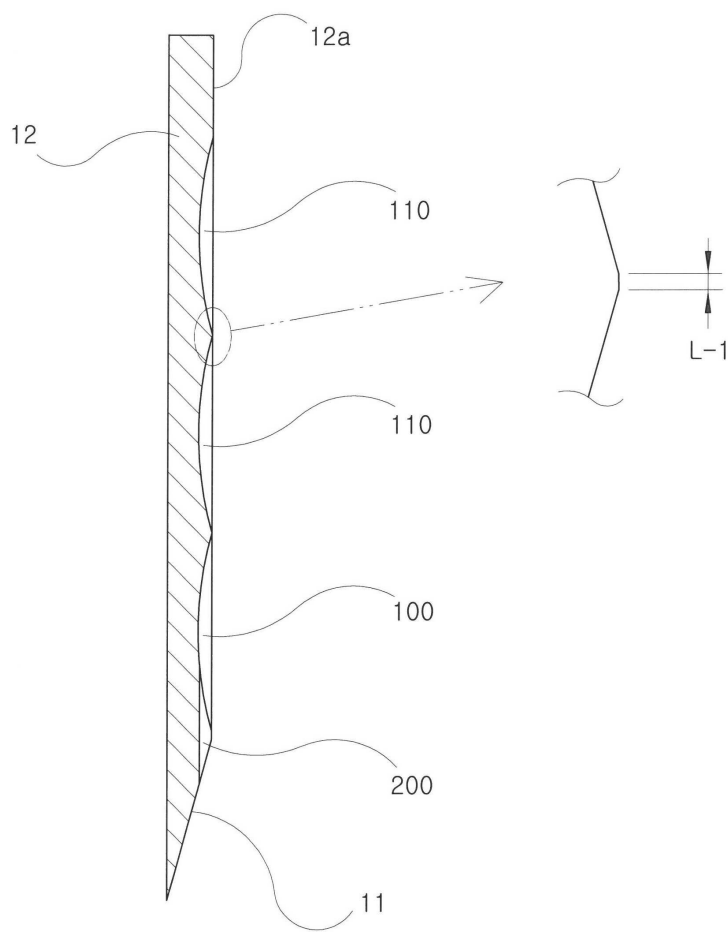
도면3



도면4



도면5



도면6

