



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2011년05월23일
(11) 등록번호 10-1035929
(24) 등록일자 2011년05월13일

(51) Int. Cl.

A47J 37/07 (2006.01) A47J 37/00 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2008-0096817

(22) 출원일자 2008년10월01일

심사청구일자 2008년10월01일

(65) 공개번호 10-2010-0037477

(43) 공개일자 2010년04월09일

(56) 선행기술조사문헌

KR100717073 B1*

KR2019860002574 Y1

KR200353161 Y1

KR200432374 Y1

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자

주식회사 제은

부산 기장군 기장읍 서부리 448

(72) 발명자

김광양

부산 서구 남부민1동 643번지 4/3

(74) 대리인

김병진

전체 청구항 수 : 총 2 항

심사관 : 이영기

(54) 바베큐 구이기

(57) 요약

본 발명은 숯불을 이용하여 고기를 구울 수 있도록 하는 바베큐 구이기에 관한 것으로, 더 자세하게는 숯불에 직접적으로 고기가 닿지 않도록 하여 육즙을 보존한 상태에서 기름만 빠지게끔 고기를 구울 수 있도록 한 것에 관한 것이다.

본 발명의 구성은, 상부가 개구되며 꼬치봉이 위치되도록 전방에 요입홈이 파여지는 함형 본체와;

상기 함형 본체의 내부 양측에 설치되는 숯불통과;

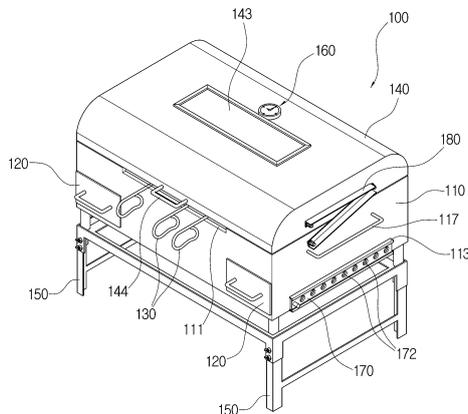
상기 함형 본체의 내부 중앙 상부에 설치되는 꼬치봉과;

상기 함형 본체의 상부에 힌지에 의해 개폐 가능하게 설치되는 덮개와;

상기 덮개의 내부 양측에 설치되어 숯불통에서 발생하는 열원을 본체 중앙으로 반사시키는 반사판과;

상기 함형 본체의 하부에 설치되는 지지다리로 구성된다.

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

상부가 개구되며 꼬치봉이 위치되도록 전방에 요입홈이 파여지는 함형 본체와;
 상기 함형 본체의 내부 양측에 설치되는 숯불통과;
 상기 함형 본체의 상부에 힌지에 의해 개폐 가능하게 설치되는 덮개와;
 상기 덮개의 내부 양측에 설치되어 숯불통에서 발생하는 열원을 본체 중앙으로 반사시키는 반사판과;
 상기 함형 본체의 하부에 설치되는 지지다리를 구비하는 바베큐 구이기에 있어서;
 상기 함형 본체의 전면 양측 하부에 숯불통 출입구멍이 형성되고, 함형 본체의 내부 양측에 숯불통 가이드가 설치되어 함형 본체의 내부 양측에 숯불통이 서랍식으로 인출 가능하게 설치되고,
 본체의 내부 하단 중앙부에 피라밋형의 요입부가 마련되고, 요입부의 중앙에 기름배출구멍이 형성되며,
 상기 덮개의 상단 중앙에 조리상태를 육안으로 확인할 수 있도록 하는 투명창이 설치되고,
 덮개의 상단 일측에 온도감지봉이 덮개 하부로 돌출되고 표시부가 덮개의 상부로 돌출되는 온도계가 설치되는 것을 특징으로 하는 바베큐 구이기.

청구항 2

청구항 1에 있어서, 함형 본체의 양측 하부에 화력조절용 구멍이 형성되고, 이 화력조절용 구멍의 상단 및 하단에 화력조절판 가이드레일이 설치되며, 전방에 화력조절용 구멍과 대응되는 통기구멍이 형성된 화력조절판이 화력조절판 가이드레일에 전후방향으로 이동 가능하게 설치되는 것을 특징으로 하는 바베큐 구이기.

청구항 3

삭제

명세서

발명의 상세한 설명

기술분야

[0001] 본 발명은 숯불을 이용하여 고기를 구울 수 있도록 하는 바베큐 구이기에 관한 것으로, 더 자세하게는 숯불에 직접적으로 고기가 닿지 않도록 하여 육즙을 보존한 상태에서 기름만 빠지게끔 고기를 구울 수 있도록 한 것에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 일반적으로 돼지고기, 닭고기, 오리고기 등의 육고기는 기름이 빠지고 육즙이 보존되어야 그 맛이 최상이 된다.

[0003] 그런데 지금까지의 육고기 구이기는 숯불이나 연탄, 전열, 가스 등의 불 위에 불판, 석쇠를 놓고 고기를 굽거나 고기를 켄 꼬치봉을 놓고 직화 방식으로 고기를 굽게 된다.

발명의 내용

해결하고자하는 과제

[0004] 그러나, 종래 구이기는 고기류가 숯불 등의 열원 상부에 위치한 상태에서 직화방식으로 직접 굽게 되므로 고기의 기름이 불에 떨어지게 된다.

- [0005] 따라서, 연기가 나게 되어 구이 환경을 나쁘게 할 뿐 아니라 고기가 불에 타게 되고 육즙이 마르게 되어 육고기의 본래의 맛이 없어지게 되는 문제가 있었다.
- [0006] 또한, 그릴식 바베큐 구이기는 기름과 같이 육고기를 굽게 되므로 결국 육고기의 기름을 같이 먹게 되는 문제가 있었고, 불판을 사용하여 고기를 구울 때에는 고기의 기름이 불판에 타서 눌러 붙게 되므로 불판을 청소하기가 매우 번거롭게 되는 문제가 있었다.
- [0007] 아울러 숯불을 사용하는 바베큐 구이기의 경우 숯불이 약해지게 되면 숯을 교환할 때에 불판을 들어내고 숯불통을 꺼내서 숯불을 갈거나 숯을 보충해야 하는 작업이 매우 번거롭게 되는 등의 문제가 있었다.
- [0008] 본 발명은 상기와 같은 바베큐 구이기의 제결함을 감안하여 안출한 것이며, 그 목적이 숯불로 육고기를 굽는 과정에서 육즙을 보존한 상태에서 기름만이 제거되도록 하여 보다 맛있게 육고기를 구울 수 있도록 하는 바베큐 구이기를 제공하는 데에 있는 것이다.
- [0009] 아울러 본 발명은 그 다른 목적이 간편하고도 저렴하게 제작할 수 있도록 함은 물론 보관 및 이동을 용이하게 할 수 있도록 하는 바베큐 구이기를 제공하는 데에 있는 것이다.

과제 해결수단

- [0010] 본 발명은 상기의 목적을 달성하기 위하여 개폐 가능한 덮개가 설치되는 통형 본체의 내부 양측에 숯불통을 설치하고, 함형 본체의 내부 상부 중앙에 구이공간을 마련하는 것 등을 특징으로 한다.
- [0011] 본 발명의 바베큐 구이기는 상부가 개구되며 꼬치봉이 위치되도록 전방에 요입홈이 파여지는 함형 본체와;
- [0012] 상기 함형 본체의 내부 양측에 설치되는 숯불통과;
- [0013] 상기 함형 본체의 상부에 힌지에 의해 개폐 가능하게 설치되는 덮개와;
- [0014] 상기 덮개의 내부 양측에 설치되어 숯불통에서 발생하는 열원을 본체 중앙으로 반사시키는 반사판과;
- [0015] 상기 함형 본체의 하부에 설치되는 지지다리로 이루어진다.
- [0016] 본 발명에 있어서 함형 본체는 그의 상단 중앙 전방과 상단 중앙 후방에는 각각 꼬치봉을 올려놓을 수 있도록 하는 요입홈이 마련된다.
- [0017] 함형 본체의 양측 하부에 화력조절용 구멍이 형성되고, 이 화력조절용 구멍의 상단 및 하단에 화력조절판 가이드레일이 설치되며, 전방에 화력조절용 구멍과 대응되는 통기구멍이 형성된 화력조절판이 상기 화력조절판 가이드레일에 전후방향으로 이동 가능하게 설치된다.
- [0018] 함형 본체의 전면 양측 하부에는 숯불통 출입구멍이 형성되고, 내부 양측에 숯불통 가이드가 설치되어 함형 본체의 내부 양측에 숯불통을 서랍식으로 인출 가능하게 설치된다.
- [0019] 함형 본체의 내부 하단 중앙부에는 피라밋형의 요입부가 마련되고, 요입부의 중앙에 기름배출구멍이 형성된다.
- [0020] 덮개는 한 쌍의 힌지결합편을 통해 함형 본체에 회동 개폐 가능하게 설치되고, 내부 양측에 반사판이 함형 본체의 내부 상부 방향으로 열을 반사하게끔 경사지게 설치되며, 상단 중앙에 조리상태를 육안으로 확인할 수 있도록 하는 투명창이 설치되고, 전면 중앙에 손잡이가 설치된다.
- [0021] 그리고 덮개의 상단 일측에는 온도감지봉이 덮개 하부로 돌출되고 표시부가 덮개의 상부로 돌출되는 온도계가 설치된다.

효 과

- [0022] 본 발명에 의하면 숯불이 직접적으로 육고기에 작용하지 않게 되고 덮개로 밀폐된 함형 본체 내부의 복사열을 통해 육고기를 굽게 되므로 육고기의 기름이 빠지면서 육즙이 증발되지 않게 되어 육고기 본연의 맛과 향을 유지시킬 수 있게 되는 맛있는 상태로 육고기를 구울 수 있게 된다.
- [0023] 또한 본 발명에 있어서는 서랍식 숯불통을 적용하여 숯불통의 설치 및 숯의 보충, 화력조절 등을 안전하고도 간

편하게 할 수 있게 되며, 덮개를 열지 않고서도 외부에서 구이상태를 간편하게 확인할 수 있게 된다.

[0024] 아울러 본 발명에 의하면 함형 본체 내부에 숯불통과 꼬치봉을 비롯한 각 부품을 내장시킬 수 있게 되어 보관 및 운반을 용이하게 할 수 있게 되는 등의 효과를 얻을 수 있게 된다.

발명의 실시를 위한 구체적인 내용

[0025] 이하 본 발명의 구체적인 기술내용을 첨부도면에 의거하여 더욱 자세히 설명하면 다음과 같다.

[0026] 도 1에는 본 발명의 한 실시예의 사시도가 도시되어 있고, 도 2에는 동 실시예의 덮개를 연 상태의 요부 분해 사시도가 도시되어 있으며, 도 3에는 동 실시예의 중단면도가 도시되어 있다.

[0027] 본 발명의 바베큐 구이(100)는

[0028] 상부가 개구되며 상기 꼬치봉(130)이 위치되도록 전방에 요입홈(111)이 파여지는 함형 본체(110)와; 상기 함형 본체(110)의 내부 양측에 설치되는 숯불통(120)과; 상기 함형 본체(110)의 내부 중앙 상부에 설치되는 꼬치봉(130)과; 상기 함형 본체(110)의 상부에 개폐 가능하게 설치되는 덮개(140)와; 상기 덮개(140)의 내부 양측에 설치되어 숯불통(120)에서 발생하는 열원을 본체 중앙으로 반사시키는 반사판(141)과; 상기 함형 본체(110)의 하부에 설치되는 지지다리(150)로 이루어진다.

[0029] 도시된 실시예에 있어서 함형 본체(110)는 그의 상단 중앙 전방과 상단 중앙 후방에는 각각 꼬치봉(130)을 올려 놓을 수 있도록 하는 요입홈(111)이 꼬치봉(130)의 직경보다 다소 큰 치수로 파여지게 된다.

[0030] 상기 함형 본체(110)의 양측 하부에는 화력조절용 구멍(112)이 형성되고, 이 화력조절용 구멍(112)의 상단 및 하단에 화력조절판 가이드레일(113)이 설치되며, 전방에 화력조절용 구멍(112)과 대응되는 통기구멍(172)이 형성된 화력조절판(170)이 상기 화력조절판 가이드레일(113)에 전후방향으로 이동 가능하게 설치된다.

[0031] 함형 본체(110)의 전면 양측 하부에는 숯불통 출입구멍(115)이 형성되고, 내부 양측에 숯불통 가이드(116)가 설치되어 함형 본체(110)의 내부 양측에 숯불통(120)을 서랍식으로 인출할 수 있게 된다.

[0032] 함형 본체(110)의 내부 하단 중앙부에는 피라미트형의 요입부(118)가 마련되고, 요입부(118)의 중앙에 기름배출구멍(119)이 형성된다.

[0033] 함형 본체(110)의 양측면 중앙에는 손잡이(117)가 설치된다.

[0034] 도시된 실시예에서 숯불통(120)은 숯을 담는 숯불통 본체(121)의 양측면, 하단면, 후면에 각각 다수의 통기구멍(122)이 형성되고, 숯불통 본체(121)의 전면판(123)에 손잡이(124)가 설치된다.

[0035] 덮개(140)는 한 쌍의 힌지결합편(142)을 통해 함형 본체(110)에 회동 개폐 가능하게 설치되고, 내부 양측에 반사판(141)이 함형 본체(110)의 내부 상부 방향으로 열을 반사하게끔 경사지게 설치되며, 상단 중앙에 조리상태를 육안으로 확인할 수 있도록 하는 투명창(143)이 설치되고, 전면 중앙에 손잡이(144)가 설치된다.

[0036] 그리고 덮개(140)의 상단 일측에는 온도감지봉(161)이 덮개(140) 하부로 돌출되고 표시부(162)가 덮개(140)의 상부로 돌출되는 온도계(160)가 설치된다.

[0037] 상기 덮개(140)와 함형 본체(110)의 일측에는 덮개(140)의 과도한 열림을 방지할 수 있도록 하는 절첩링크(180)가 설치된다.

[0038] 본 발명에 있어서 특히 함형 본체(110)와 덮개(140)는 나노 세라믹 코팅 처리하여 부식을 방지하고 복사열의 전도를 높일 수 있도록 하는 것이 바람직하다.

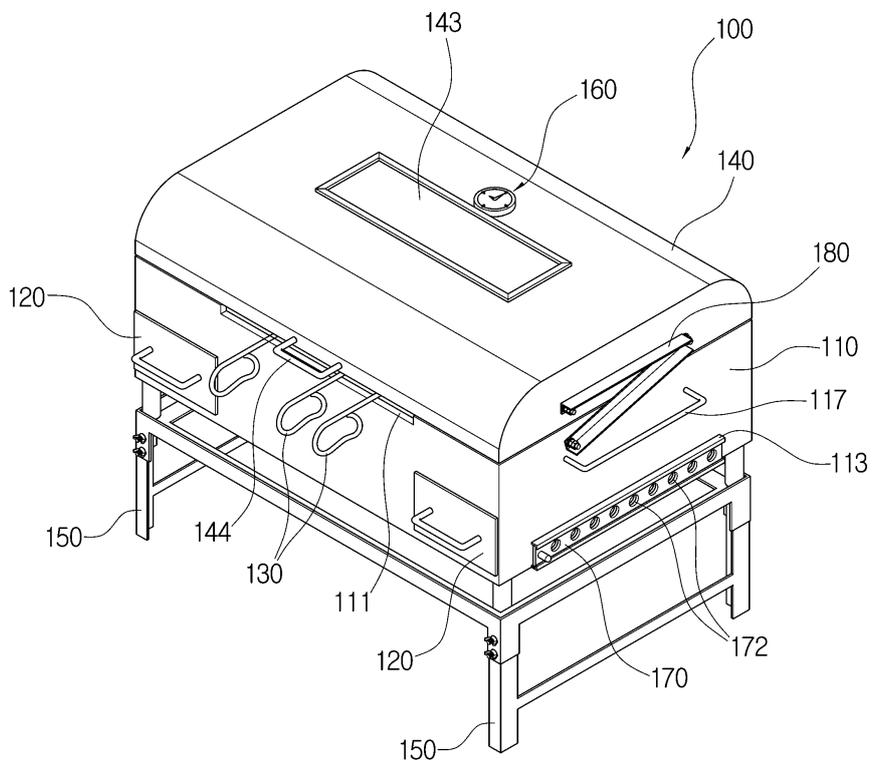
[0039] 상기와 같이 구성된 본 발명에 있어서는 함형 본체(110)의 외부에서 꺼내고 넣을 수 있는 숯불통(120)에 적당량의 숯을 넣어 불을 붙인 다음 함형 본체(110)의 내부에 숯불통(120)을 투입하고, 고기를 켜 꼬치봉(130)을 함형 본체(110)의 상단 전후방의 요입홈(111)에 올려놓은 후 덮개(140)를 닫게 되면 숯불통(120)의 숯이 연소되면서 발생하는 연소열이 꼬치봉(130)의 고기에 작용하여 고기가 구워지게 된다.

[0040] 상기 구이과정에서는 고기의 각 부위에 연소열이 골고루 작용하도록 고기를 켜 꼬치봉(130)을 간헐적으로 위치 전환시켜가면서 구이를 하는 것이 바람직하다.

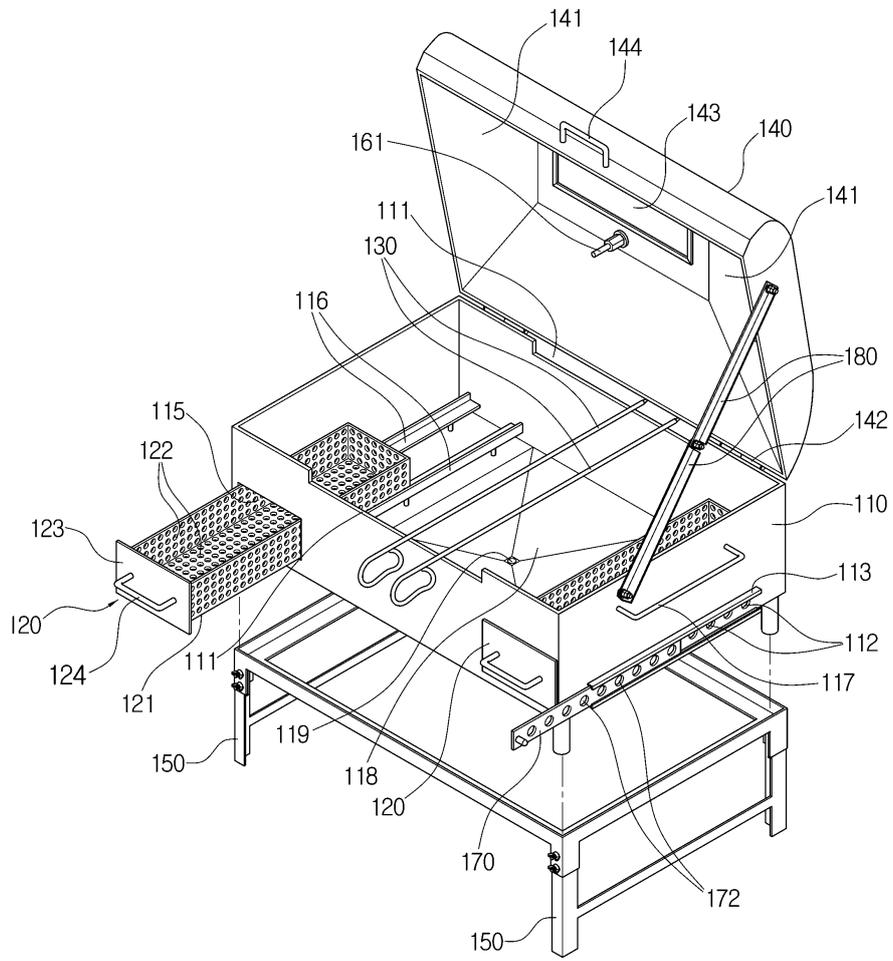
[0041] 한편 구이과정에서 각 숯불통(120)에서 발생된 연소열은 덮개(140)를 통해 밀폐된 함형 본체(110)의 내부 전체

도면

도면1



도면2



도면3

