

(19)대한민국특허청(KR)
(12) 등록실용신안공보(Y1)

(51) 。 Int. Cl. ⁷ A47J 37/00 A47J 37/06 A47B 31/02	(45) 공고일자 (11) 등록번호 (24) 등록일자	2005년09월02일 20-0394497 2005년08월25일
--	-------------------------------------	--

(21) 출원번호	20-2005-0017062
(22) 출원일자	2005년06월14일

(73) 실용신안권자	박창규 경기 부천시 오정구 내동 348 신영아파트 504호
-------------	-------------------------------------

(72) 고안자	박창규 경기 부천시 오정구 내동 348 신영아파트 504호
----------	-------------------------------------

(74) 대리인	원은섭
----------	-----

기초적요건 심사관 : 김경환

(54)쿠커

요약

본 고안은 식탁(T)의 중앙홀(H) 주변의 테두리에 얹혀지는 보더 플레이트(21)를 가지는 브래킷(20)에 의하여 고온의 열을 제공하는 전기히터(10)가 수장되도록 설계하여 외관상 극히 간소하고 간결할 뿐만 아니라 육류 구이는 물론 찌개나 전골 등을 끓일 경우 더욱 용이하게 사용할 수 있음과 동시에 클리닝 작업 시의 편리함을 한껏 누릴 수 있는 쿠커에 관한 것이다.

대표도

도 1a

명세서

도면의 간단한 설명

도 1a는 본 고안의 제 1 실시예에 따른 쿠커를 나타내는 분해 사시도.

도 1b는 본 고안의 제 1 실시예에 따른 쿠커를 나타내는 단면도.

도 2a는 본 고안의 제 2 실시예에 따른 쿠커를 나타내는 분해 사시도.

도 2b는 본 고안의 제 2 실시예에 따른 쿠키를 나타내는 단면도.

* 도면의 주요 부분에 대한 부호의 설명 *

C : 컨트롤 박스 H : 중앙홀

T : 식탁 10 : 전기히터

20 : 브래킷 21 : 보더 플레이트

30 : 기름받이 홀더 31 : 오버래핑 플레이트

32 : 기름받이 홈 33 : 걸림턱

34 : 손잡이 40 : 구이팬

41 : 수평면 42 : 배출구멍

50 : 커버

고안의 상세한 설명

고안의 목적

고안이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 고안은 쿠키에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 외관상 간소함을 발휘토록 함과 동시에 육류 구이는 물론 찌개나 전골을 끓일 경우에 용이하게 활용할 수 있도록 하면서 특히 클리닝(Cleaning) 작업 시 더욱 편리하게 실현할 수 있는 쿠키에 관한 것이다.

일반적으로 조리(調理)는 식품재료를 먹기 좋고 맛있게 하기 위하여 음식을 다듬고 썰고 장만하여 익히거나, 또는 절이거나 담가서 양념 등으로 맛을 내는 기술을 말한다.

이러한 다양한 조리방법에는 음식물에 열을 전달하여 끓이거나 볶고, 굽고, 삶고, 튀기고, 지지고, 찌서 식품화시키는 쿠키(Cooker)라는 조리기구가 동원된다.

이때, 쿠키는 전기적인 에너지를 열 에너지로 변환하여 활용하는 전기쿠키, LNG, LPG 또는 부탄가스 등을 점화시켜 화력에 의한 열 에너지를 이용하는 가스쿠키, 숯이나 목재 등을 태워 발생하는 열 에너지를 사용하는 화력쿠키 등으로 구분할 수 있다.

한편, 각 가정에서 활용되는 쿠키와는 다르게 업소용으로 이용되는 쿠키, 즉 육류를 굽거나 전골 및 찌개 등을 끓일 수 있도록 설계된 업소용 쿠키는 대부분 숯이나 목탄 등을 이용할 수 있도록 설계되거나 LNG, LPG 또는 부탄가스 등을 활용할 수 있도록 제시되어 있다.

그런데, 이러한 업소용 쿠키는 전골이나 찌개 등을 끓일 때 넘치는 국물이나 음식물 찌꺼기 등을 클리닝(Cleaning)하기가 너무 어려웠고, 특히 육류 등을 구울 경우 묻어나는 기름을 제거하기가 쉽지 않아 그 청결상태를 유지하기가 매우 불편한 문제점이 있었고, 아울러 쿠키를 사용하지 않을 경우에는 식탁의 평평한 상태보다 부품들이 오히려 위로 돌출된 모습을 보이고 있어 외관상 정리정돈의 간소함이 크게 떨어지는 단점이 있었다.

고안이 이루고자 하는 기술적 과제

본 고안은 상기 단점을 극복하기 위하여 안출된 것으로, 그 목적으로 하는 바는 식탁의 중앙홀 주변의 테두리에 얹혀지는 보더 플레이트를 갖는 브래킷에 의하여 전기히터가 중앙홀 속으로 수장된 상태로 안착되도록 하여 외관상 노출되는 부품의 부재(不在)로써 극히 간소한 정리정돈의 간결함을 실현할 수 있을 뿐만 아니라 육류 구이는 물론 찌개나 전골을 끓일 경우 더욱 용이하게 사용할 수 있으며 특히 클리닝 작업 시의 편리함을 크게 증진시킨 쿠키를 제공함에 있다.

고안의 구성 및 작용

상기 목적을 달성하기 위한 본 고안은,

중앙홀이 뚫려진 식탁에 끼워지며 컨트롤 박스에 의하여 제어되어 고저의 열을 제공하는 전기히터와,

상기 중앙홀 주변의 식탁 테두리에 얹혀지는 보더 플레이트(Border Plate)를 가지며 상기 전기히터를 상기 중앙홀 속으로 수장시키면서 안착시키는 브래킷(Bracket)을 포함하여 이루어지는 것을 그 기술적 구성상의 기본 특징으로 한다.

이하, 본 고안에 따른 쿠키의 바람직한 실시예를 도면을 참조하면서 설명하기로 하고, 이들 실시예를 통하여 본 고안의 목적, 특징 및 이점들을 보다 더 용이하게 이해할 수 있게 된다.

도 1a는 본 고안의 제 1 실시예에 따른 쿠키(100)를 나타내는 분해 사시도이고, 도 1b는 본 고안의 제 1 실시예에 따른 쿠키를 나타내는 단면도이다.

본 고안에 따른 쿠키는 주로 업소용으로 활용될 수 있으며 외관상 간소함을 발휘할 수 있도록 함과 동시에 육류 구이는 물론 찌개나 전골을 끓일 경우에 매우 용이하게 활용토록 하면서 특히 클리닝(Cleaning) 작업 시 더욱 편리하게 실행할 수 있도록 설계된 것이다.

더욱 구체적으로, 본 고안의 제 1 실시예에 따른 쿠키는 도 1a 및 도 1b에 도시된 바와 같이 중앙홀(H)이 뚫려진 식탁(T)에 끼워지며 컨트롤 박스(C)에 의하여 제어되어 고저(高低)의 열을 제공하는 전기히터(10)를 구비하고, 중앙홀(H) 주변의 식탁(T) 테두리에 얹혀지는 보더 플레이트(Border Plate; 21)를 가지며 전기히터(10)를 중앙홀(H) 속으로 수장시키면서 안착시키는 브래킷(Bracket; 20)을 포함하는 구성으로 이루어진다.

전기히터(10)는 미 도시된 할로겐 히팅램프나 전열선 등을 내장하면서 세라믹판 또는 강화유리로 커버링되어 직접 육류를 올려놓아 구울 수 있으며 전골냄비(P) 등을 올려놓고 전골 등을 끓일 수 있을 뿐만 아니라 전기히터(10)가 브래킷(20)에 안착되면서 밀폐된 저면을 이룰 경우 자체의 구성만으로도 각종 음식물(예를 들면, 국물이 포함된 찌개나 탕 종류의 음식물)을 맛있게 조리할 수 있게 된다.

도 2a는 본 고안의 제 2 실시예에 따른 쿠키를 나타내는 분해 사시도이고, 도 2b는 본 고안의 제 2 실시예에 따른 쿠키를 나타내는 단면도이다.

본 고안의 제 2 실시예에 따른 쿠키는 육류를 더욱 맛있게 구워 먹을 수 있도록 설계된 것으로 도 2a 및 도 2b에 도시된 바와 같이 브래킷(20)의 보더 플레이트(21)에 포개어 얹혀지는 오버래핑 플레이트(Overlapping Plate; 31)를 가지며 브래킷(20) 속으로 연장되어 절곡된 후 전기히터(10)의 외주연에 맞닿으면서 상승하여 기름받이 홈(32)을 구현하는 기름받이 홀더(30)를 구비함과 동시에 전기히터(10)에 얹혀지는 구이팬(40)을 포함하는 구성으로 이루어진다.

기름받이 홀더(30)의 오버래핑 플레이트(31)가 브래킷(20)의 보더 플레이트(21)에 포개어 얹혀지면서 전기히터(10)가 식탁(T)의 중앙홀(H) 속으로 수장되는 구조로 조립되므로써 외부로 노출되는 부품이 전혀 없어 외관상의 간소함이 더욱 명확하게 이루어질 수 있게 되어 정리정돈적인 심플함을 간결하게 연출할 수 있게 된다.

구이팬(40)은 전체적으로 반구형으로 이루어지며 전기히터(10)의 상면과 맞닿는 하면이 수평면(41)을 이루도록 하여 전기히터(10)로부터 제공된 열의 전도효율을 극대화시킬 수 있도록 하고, 구이팬(40)의 테두리에 별도의 배출구멍(42)을 뚫어줄 경우 육류 구이 시 발생하는 기름의 배출을 더욱 용이하게 할 수 있으며, 다른 한편으로 배출구멍(42)이 특별히 없더라도 반구형으로 제작된 구이팬(40)과 브래킷(20) 사이의 틈새로 육류의 기름이 빠져나갈 수 있음은 물론이다.

한편, 기름받이 홀더(30)의 내주연에 걸림턱(33)을 돌출시키고, 이 걸림턱(33)에 커버(50)가 걸쳐지도록 하여 쿠키의 비사용시 외부의 이물질의 낙하를 미연에 막을 수 있도록 한다.

쿠커의 비 사용시 기름받이 홀더(30)의 오버래핑 플레이트(31)가 브래킷(20)의 보더 플레이트(21)에 포개어 얹혀지면서 전기히터(10)가 식탁(T)의 중앙홀(H) 속으로 수장되는 모습과 더불어 커버(50)가 기름받이 홀더(30)의 내주연에 돌출된 걸림턱(33)에 걸치지면서 씌워짐으로써 외관상 부품이 외부로 전혀 노출되지 않아, 즉 식탁(T)의 평평한 구조와 동일한 평탄의 구조를 갖는 쿠커의 외관을 이룰 수 있게 되어 간소함과 심플함을 함께 보장할 수 있게 된다.

끝으로, 기름받이 홀더(30)의 오버래핑 플레이트(31)의 양측에 상측방향으로 만곡진 2개 1조의 손잡이(34)를 더 포함시킬 경우, 육류 구이의 조리를 완료한 다음 클리닝 작업 시 손잡이(34)를 파지하면서 기름받이 홀더(30)를 이탈시키면 구이 팬(40)을 일체로 한꺼번에 분해할 수 있게 되고, 아울러 기름받이 홀더(30)를 싱크대에서 세척하는 것과는 별개로 전기히터(10) 및 브래킷(20)의 청소를 특별히 필요치 않을 만큼 청결상태를 유지하게 될 뿐만 아니라, 설령 음식 찌꺼기가 남아 있다 하더라도 식탁(T)에 있는 음식 찌꺼기들을 오히려 브래킷(20) 속으로 모으면서 한꺼번에 행주나 걸레 등으로 닦으면서 치울 수 있게 되어 음식 조리시의 편리함은 물론 클리닝 작업 시의 용이함을 함께 누릴 수 있게 된다.

고안의 효과

이상에서와 같이 본 고안에 따른 쿠커는 식탁(T)의 중앙홀(H) 주변의 테두리에 얹혀지는 보더 플레이트(21)를 가지는 브래킷(20)에 의하여 고온의 열을 제공하는 전기히터(10)가 수장되도록 설계됨으로써 외관상 극히 간소하고 간결할 뿐만 아니라 육류 구이는 물론 찌개나 전골 등을 끓일 경우 더욱 용이하게 사용할 수 있음과 동시에 클리닝 작업 시의 편리함을 한껏 누릴 수 있는 탁월한 효과가 있다.

즉, 기름받이 홀더(30)의 오버래핑 플레이트(31)가 브래킷(20)의 보더 플레이트(21)에 포개어 얹혀지면서 전기히터(10)가 식탁(T)의 중앙홀(H) 속으로 수장되는 구조로 설계됨으로써 외부로 노출되는 부품이 전혀 없어 외관상의 간소함과 간결함이 더욱 명확하게 이루어질 수 있게 되고 정리정돈적인 심플함을 함께 누릴 수 있는 탁월함이 있는 것이다.

더욱 구체적으로, 쿠커의 비 사용시 기름받이 홀더(30)의 오버래핑 플레이트(31)가 브래킷(20)의 보더 플레이트(21)에 포개어 얹혀지면서 전기히터(10)가 식탁(T)의 중앙홀(H) 속으로 수장되는 구조와 더불어 커버(50)가 기름받이 홀더(30)의 내주연에 돌출된 걸림턱(33)에 걸치지면서 씌워짐으로써 외부로 노출되는 부품을 전혀 찾아볼 수가 없어, 즉 식탁(T)의 평평한 구조와 동일한 구조를 갖는 쿠커의 외관을 이룰 수 있게 되어 간소함과 심플함을 함께 향유할 수 있는 탁월한 효과가 있다.

그리고, 기름받이 홀더(30)의 오버래핑 플레이트(31)의 양측에 상측방향으로 만곡진 2개 1조의 손잡이(34)를 더 포함시킬 경우, 육류 구이의 조리를 완료한 다음 클리닝 작업 시 손잡이(34)를 파지하면서 기름받이 홀더(30)를 이탈시키면 구이 팬(40)을 일체로 한꺼번에 분해할 수 있게 되고, 더불어 기름받이 홀더(30)를 싱크대에서 세척하는 것과는 별개로 전기히터(10) 및 브래킷(20)의 청소를 특별히 필요치 않을 만큼 청결상태를 유지하게 될 뿐만 아니라 설령 음식 찌꺼기가 남아 있다 하더라도 식탁(T)에 있는 음식 찌꺼기들을 오히려 브래킷(20) 속으로 모으면서 한꺼번에 행주나 걸레 등으로 닦으면서 치울 수 있게 되어 음식 조리시의 편리함은 물론 클리닝 작업 시의 용이함을 함께 향유할 수 있는 탁월한 효과가 있다.

이상 본 고안의 목적, 구성 및 작용효과를 통하여 알 수 있듯이 본 고안은 외관상 간소함을 발휘토록 함과 동시에 육류 구이는 물론 찌개나 전골 등을 끓일 경우에 매우 용이하게 이용할 수 있도록 하면서 특히 클리닝 작업 시 더욱 편리하게 실행할 수 있도록 한 것을 가장 큰 핵심기술로 하고, 기타 변화 가능한 구성들은 다양한 경우의 수로서 이해될 수 있으며, 본 고안에서는 이러한 변화 가능한 경우의 수를 모두 포함하며 실용신안등록청구범위의 해석 또한 이에 준하는 것으로 한다.

(57) 청구의 범위

청구항 1.

중앙홀(H)이 뚫려진 식탁(T)에 끼워지며 컨트롤 박스(C)에 의하여 제어되어 고저의 열을 제공하는 전기히터(10)와,

상기 중앙홀(H) 주변의 식탁(T) 테두리에 얹혀지는 보더 플레이트(Border Plate; 21)를 가지며 상기 전기히터(10)를 상기 중앙홀(H) 속으로 수장시키면서 안착시키는 브래킷(Bracket; 20)을 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 쿠커.

청구항 2.

제 1 항에 있어서,

상기 브래킷(20)은 상기 전기히터(10)를 안착시키면서 밀폐된 저면을 이루는 것을 특징으로 하는 쿠키.

청구항 3.

제 1 항 또는 제 2 항에 있어서,

상기 보더 플레이트(21)에 포개어 얹혀지는 오버래핑 플레이트(Overlapping Plate; 31)를 가지며 상기 브래킷(20) 속으로 연장되어 절곡된 후 상기 전기히터(10)의 외주연에 맞닿으면서 상승하여 기름받이 홈(32)을 구현하는 기름받이 홀더(30)와,

상기 전기히터(10)에 얹혀지는 구이팬(40)을 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 쿠키.

청구항 4.

제 3 항에 있어서,

상기 구이팬(40)은 전체적으로 반구형으로 이루어지며 상기 전기히터(10)의 상면과 맞닿는 하면은 수평면(41)을 이루는 것을 특징으로 하는 쿠키.

청구항 5.

제 3 항에 있어서,

상기 기름받이 홀더(30)의 내주연에 돌출된 걸림턱(33)과,

상기 걸림턱(33)에 걸쳐지는 커버(50)를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 쿠키.

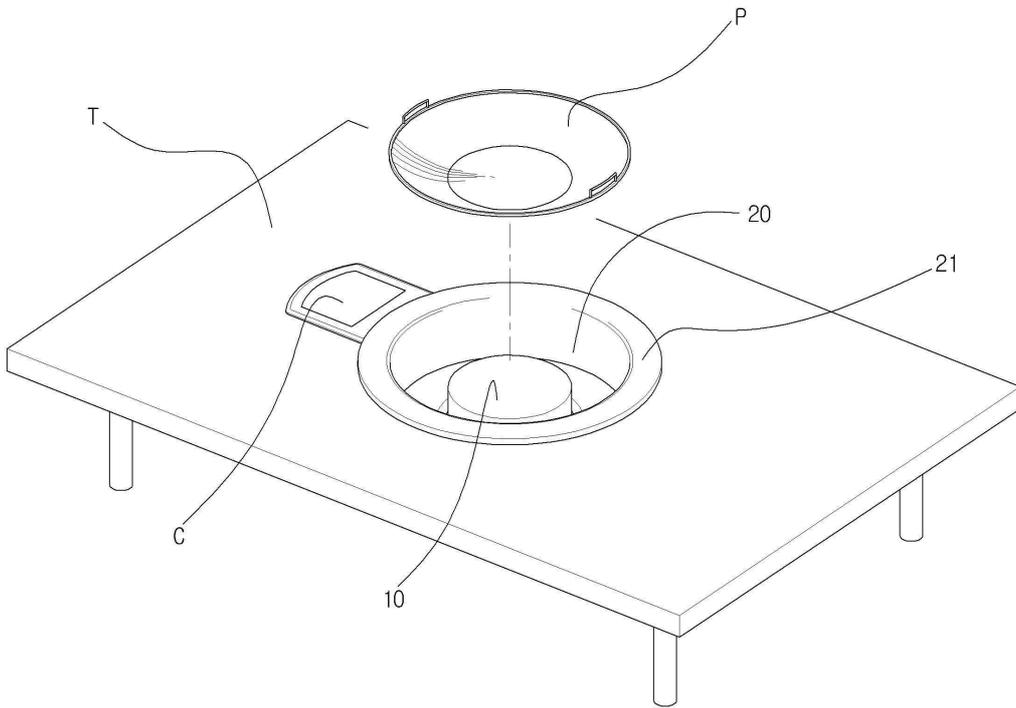
청구항 6.

제 3 항에 있어서,

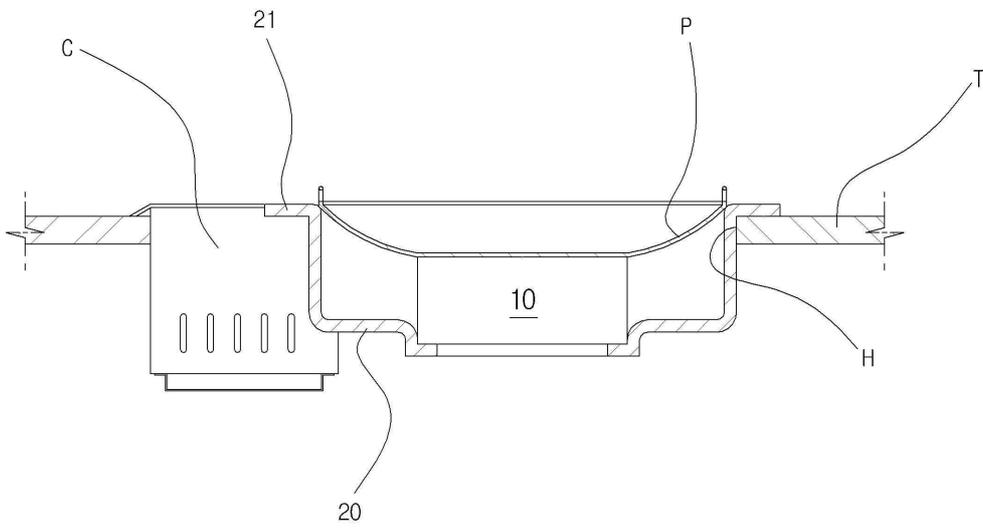
상기 기름받이 홀더(30)의 오버래핑 플레이트(31) 양측에 상측방향으로 만곡진 2개 1조의 손잡이(34)를 더 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 쿠키.

도면

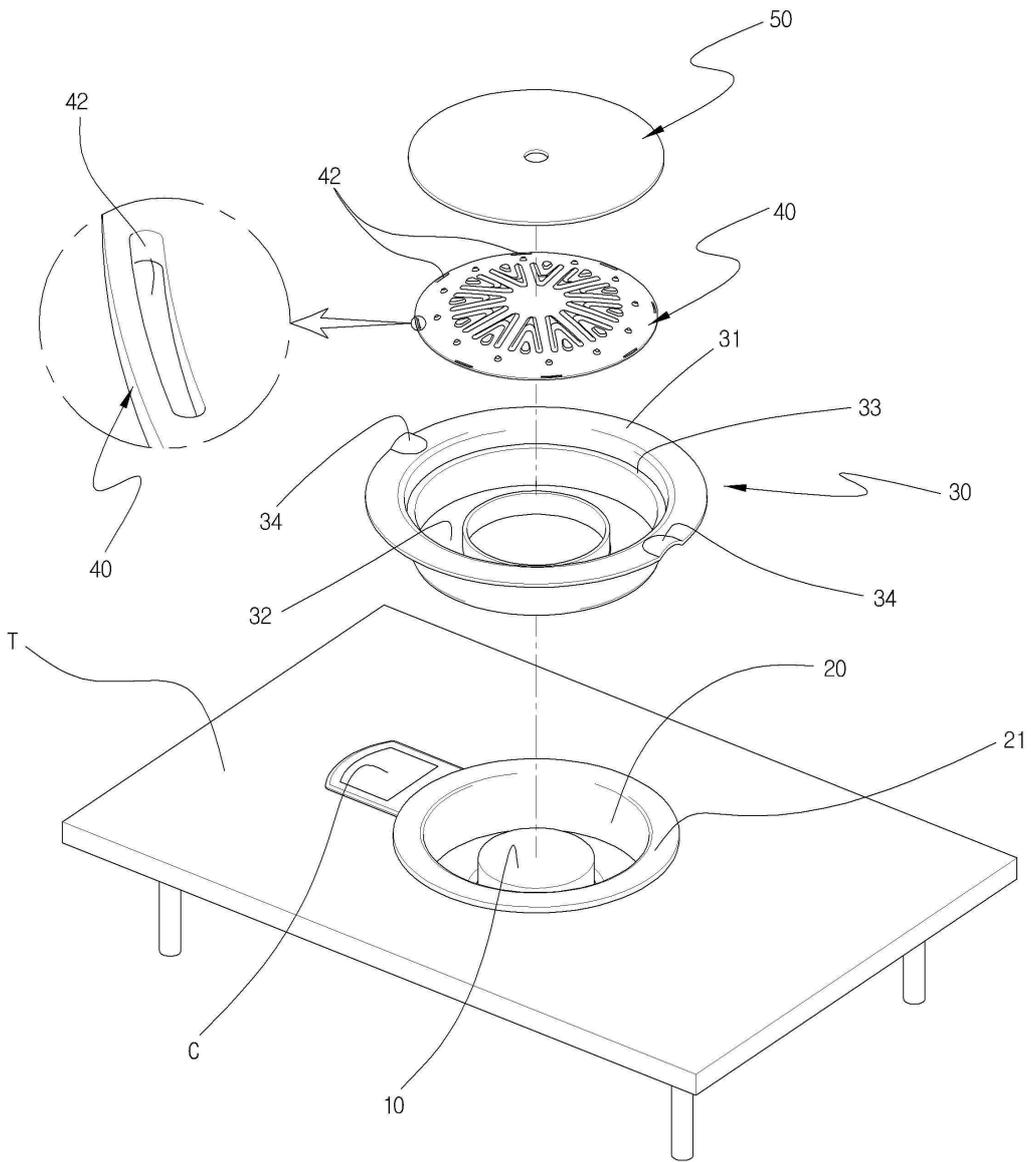
도면1a



도면1b



도면2a



도면2b

