



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2016-0112425
(43) 공개일자 2016년09월28일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A47J 37/06 (2006.01)

(52) CPC특허분류

A47J 37/06 (2013.01)

A47J 37/0694 (2013.01)

(21) 출원번호 10-2015-0038138

(22) 출원일자 2015년03월19일

심사청구일자 2015년03월19일

(71) 출원인

김상준

미합중국, 일리노이주 60601, 시카고, 8이스트 랜
돌프 스트리트, 넘버 2303

(72) 발명자

김상준

미합중국, 일리노이주 60601, 시카고, 8이스트 랜
돌프 스트리트, 넘버 2303

(74) 대리인

최영민

전체 청구항 수 : 총 19 항

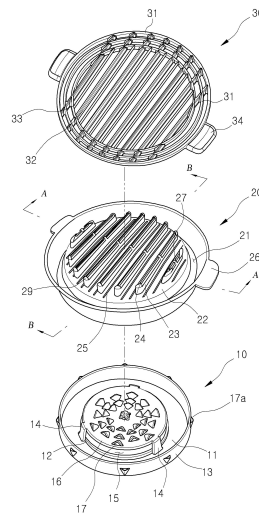
(54) 발명의 명칭 인도어 및 아웃도어 겸용 스테이크 팬

(57) 요약

본 발명은 인도어 및 아웃도어 겸용 스테이크 팬에 관한 것으로서, 고기와 불판의 접촉면적을 최소화하여 고기가 타는 것을 방지하고, 고기 내부의 육즙을 최대한 유지할 수 있으며, 기름에 의해 고기가 튀겨지는 현상을 방지하는 것을 목적으로 한다.

이를 위하여 본 발명은, 가정에서 가스 레인지 등의 열원에 의해 고기를 구울 때 사용하는 스테이크팬(Pan)에 있어서, 열원에서 발생하는 화염을 방사상으로 골고루 확산시키기 위한 하판(10)과, 상기 하판(10)의 상부에 안착되어 화염이 다수의 상부 슬롯(24)을 통해서만 상판으로 향하도록 하는 중판(20)과, 상기 중판(20)의 상부에 안착되어, 상기 중판(20)의 상부 슬롯(24)을 덮는 덮개부재(32)에 의해 화염이 직접 고기에 접촉하는 것을 방지하는 상판(30)을 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 한다.

대표도 - 도3



명세서

청구범위

청구항 1

가정에서 가스 레인지 등의 열원에 의해 고기를 구울 때 사용하는 스테이크팬(Steak Pan)에 있어서,
열원에서 발생하는 화염을 방사상으로 골고루 확산시키기 위한 하판(10)과,
상기 하판(10)의 상부에 안착되어 화염이 다수의 상부 슬롯(24)을 통해서만 상판으로 향하도록 하는 중판(20)과,
상기 중판(20)의 상부에 안착되어, 상기 중판(20)의 상부 슬롯(24)을 덮는 덮개부재(32)에 의해 화염이 직접 고기에 접촉하는 것을 방지하는 상판(30)을 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 인도어 및 아웃도어 겸용 스테이크 팬.

청구항 2

제 1 항에 있어서,
상기 하판(10)은,
가장자리 부분을 형성하는 바닥부재(11)와,
상기 바닥부재(11)의 외주면으로부터 상부를 향해 연장되는 테두리 부재(13)와,
상기 바닥부재(11)의 내주면으로부터 상부를 향해 돌출되는 다수의 수직부재(14)와,
상기 수직부재(14)를 서로 연결하며 상부에 공간부(15)를 형성하는 격벽(12)과,
상기 수직부재(14)의 상부에 구비되어 중앙부분이 위로 볼록하게 형성되는 수평부재(16)와,
상기 수평부재(16)에 방사상으로 다수 구비되고, 외주측을 향해 단면적이 증가하도록 위로 볼록하게 구비되는 개구부(17)를 포함하는 것을 특징으로 하는 인도어 및 아웃도어 겸용 스테이크 팬.

청구항 3

제 2 항에 있어서,
상기 하판(10)의 테두리 부재(13)에 다수의 개구부(17a)가 더 구비되는 것을 특징으로 하는 인도어 및 아웃도어 겸용 스테이크 팬.

청구항 4

제 3 항에 있어서,
상기 테두리 부재(13)에 구비되는 개구부(17a)는, 상부를 향해 그 단면적이 증가하도록 외측으로 볼록하게 형성되는 것을 특징으로 하는 인도어 및 아웃도어 겸용 스테이크 팬.

청구항 5

제 1 항에 있어서,
상기 하판(10)은, 알루미늄 재질로 형성되어 세라믹 코팅되는 것을 특징으로 하는 인도어 및 아웃도어 겸용 스테이크 팬.

청구항 6

제 1 항에 있어서,
상기 중판(20)은,

중앙부분에서 상부로 볼록하게 돌출되는 돌출판(22)과,
 상기 돌출판(22)의 가장자리 둘레에 오목하게 형성되는 기름 저장부(21)와,
 상기 돌출판(22)으로 부터 상부를 향하여 직선상으로 돌출되는 다수의 돌출부재(23)와,
 상기 돌출부재(23)의 상단부에 구비되는 상부 슬롯(24)과,
 각 돌출부재(23)의 양단부에 구비되어, 상판(30)과의 조립시 상판의 덮개부재(32)와 중판의 상부 슬롯(24)간에 일정 공간이 유지되도록 하는 돌출부(29)와,
 상기 상부 슬롯(24)의 중앙 부위에서 서로 이격된 돌출부재(23)를 연결하는 연결부재(27)를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 인도어 및 아웃도어 겸용 스테이크 팬.

청구항 7

제 6 항에 있어서,
 상기 중판(20)의 돌출판(22)은, 그 중앙부위가 양측 가장자리보다 높게 형성되어 기름이 양쪽으로 흘러내리도록 하는 것을 특징으로 하는 인도어 및 아웃도어 겸용 스테이크 팬.

청구항 8

제 6 항에 있어서,
 상기 중판(20)의 돌출판(22)에는, 각 돌출부재(23)의 열이 옆으로 전달되는 것을 방지하기 위한 다수의 돌출판 슬롯(25)이 형성되어 있는 것을 특징으로 하는 인도어 및 아웃도어 겸용 스테이크 팬.

청구항 9

제 6 항에 있어서,
 상기 중판(20)의 각 돌출부재(23)의 하부는 돌출판(22)에서 아래를 향해 연장되어 하부 공간부(A)를 형성하고,
 상기 하부 공간부(A)에 충전재(28)가 충전되는 것을 특징으로 하는 인도어 및 아웃도어 겸용 스테이크 팬.

청구항 10

제 9 항에 있어서,
 상기 충전재(28)는 세라믹 소재와 돌 분말을 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 인도어 및 아웃도어 겸용 스테이크 팬.

청구항 11

제 6 항에 있어서,
 상기 중판(20)은 알루미늄 재질로 형성되어 세라믹 코팅되는 것을 특징으로 하는 인도어 및 아웃도어 겸용 스테이크 팬.

청구항 12

제 1 항에 있어서,
 상기 상판(30)은,
 다수의 링 부재(31)와,
 상기 다수의 링 부재(31)를 서로 연결하며, 중판(20)의 돌출부재(23)에 대응되도록 직선상으로 형성되어 상부 슬롯(24)을 덮기 위한 덮개부재(32)와,
 상기 각 덮개부재(32) 사이에 구비되는 다수의 보강부재(33)와,
 최외곽의 링 부재(31)에 구비되는 손잡이부(34)를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 인도어 및 아웃도어 겸용 스테이크 팬.

청구항 13

제 12 항에 있어서,

상기 상판(10)의 덮개부재(32)는, 그 단면이 삼각형상으로 형성되고, 중판(20)의 돌출부재(23)와의 조립시 상부 슬롯(24)과 일정 간격을 유지하도록 구비되는 것을 특징으로 하는 인도어 및 아웃도어 겸용 스테이크 팬.

청구항 14

제 12 항에 있어서,

상기 상판(30)은 알루미늄 재질로 형성되어 테프론 코팅되는 것을 특징으로 하는 인도어 및 아웃도어 겸용 스테이크 팬.

청구항 15

야외에서 휴대용 가스 레인지 등의 열원에 의해 고기를 구워먹을 때 사용하는 스테이크 팬에 있어서,

열원에서 발생하는 화염을 골고루 확산시키기 위한 하판(10)과, 상기 하판(10)의 상부에 안착되는 상판(20)을 포함하여 이루어지고,

상기 하판(10)은,

가장자리 부분을 형성하는 바닥부재(11)와,

상기 바닥부재(11)의 외주면으로부터 상부를 향해 연장되는 테두리 부재(13)와,

상기 바닥부재(11)의 내주면으로부터 상부를 향해 돌출되는 다수의 수직부재(14)와,

상기 수직부재(14)를 서로 연결하며 상부에 공간부(15)를 형성하는 격벽(12)과,

상기 수직부재(14)의 상부에 구비되어 중앙부분이 위로 볼록하게 형성되는 수평부재(16)와,

상기 수평부재(16)에 방사상으로 다수 구비되고, 외주측을 향해 단면적이 증가하도록 위로 볼록하게 구비되는 개구부(17)를 포함하는 것을 특징으로 하는 인도어 및 아웃도어 겸용 스테이크 팬.

청구항 16

제 15 항에 있어서,

상기 하판(10)의 테두리 부재(13)에, 상부를 향해 그 단면적이 증가되도록 외측으로 볼록하게 형성되는 다수의 개구부(17a)가 더 구비되는 것을 특징으로 하는 인도어 및 아웃도어 겸용 스테이크 팬.

청구항 17

제 15 항에 있어서,

상기 하판(10)은 알루미늄 재질로 형성되어 세라믹 코팅되는 것을 특징으로 하는 인도어 및 아웃도어 겸용 스테이크 팬.

청구항 18

제 15 항에 있어서,

상기 상판(30)은,

다수의 링 부재(31)와,

상기 다수의 링 부재(31)를 서로 연결하며 직선상으로 형성되는 덮개부재(32)와,

상기 각 덮개부재(32) 사이에 구비되는 다수의 보강부재(33)와,

최외곽의 링 부재(31)에 구비되는 손잡이부(34)를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 인도어 및 아웃도어 겸용 스테이크 팬.

청구항 19

제 15 항에 있어서,

상기 상판(30)은 알루미늄 재질로 형성되어 테프론 코팅되는 것을 특징으로 하는 인도어 및 아웃도어 겸용 스테이크 팬.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 실내 및 실외에서 고기를 구워먹을 때 사용하는 인도어 및 아웃도어 겸용 스테이크 팬(Steak Pan)에 관한 것으로서, 특히 고기와 스테이크 팬의 접촉면적을 최소화하여 화염에 의해 고기가 타는 것을 방지하고, 고기가 화염의 간접적인 열기에 의해서 익혀지도록 하여 고기 내부의 육즙을 최대한 유지할 수 있으며, 기름에 의해 고기가 튀겨지는 현상을 방지함으로써 석쇠에 구운 스테이크와 같은 고기 맛을 낼 수 있는 인도어 및 아웃도어 겸용 스테이크 팬에 관한 것이다.

배경 기술

- [0002] 고기를 구워 먹을 수 있는 도구로는, 통상의 프라이 팬(Fry Pan), 돌로 이루어진 불판(이하 '돌판'이라 한다), 구멍이 천공된 불판, 그리고 다수의 살이 격자형태로 배치된 석쇠 등이 있다.
- [0003] 상기한 프라이 팬은, 사용하기가 간편하다는 장점은 있으나, 고기를 구울 때 발생하는 기름을 수시로 제거해 주어야 하는 불편함이 있다.
- [0004] 프라이 팬에서 고기를 구울 때 기름을 바로 제거하지 않으면, 기름에 의해 고기가 튀겨지는 현상이 발생하고, 기름의 연소에 의해 연기와 냄새가 많이 발생하게 된다. 또한, 고기 내부의 육즙이 사라지게 되어 고기 본연의 부드러운 맛을 내기가 어렵다.
- [0005] 이러한 문제점을 개선하기 위한 방안으로, 도 1 및 도 2에 도시된 바와 같은 프라이 팬이 제안된 바 있다.
- [0006] 상기한 종래의 프라이 팬(100)은, 다수의 돌출부(100)와, 홈부(120)와, 손잡이부(130)로 구성되어 있다.
- [0007] 상기한 종래의 프라이 팬(100)은, 바닥이 편평한 프라이 팬에 비해 고기(M)가 타는 것을 완화할 수 있다는 장점이 있다.
- [0008] 그러나 상기한 종래의 프라이 팬(100)은, 돌출부(110)의 높이가 높지 않아 고기(M)에서 발생한 기름이 홈부(120)에 머무르게 된다는 문제점이 있다.
- [0009] 이에 따라, 수시로 기름을 제거하지 않으면 홈부(120)에 있는 기름에 의해 고기가 튀겨지는 현상이 발생하게 된다.
- [0010] 한편, 돌로 이루어진 돌판은 고기구이 전문업소에서 많이 사용하고 있으며, 통상 돌판의 한쪽을 높게 하여 기름이 돌판의 아래쪽을 향해 흐르도록 하고 있다.
- [0011] 상기한 돌판을 이용하는 방식은, 기름을 수시로 제거해 주지 않아도 되고 고기를 서서히 익힐 수 있다는 장점이 있다.
- [0012] 그러나 상기한 돌판은, 그 무게가 무거워 취급이 불편하고, 가격이 비교적 고가이며 사용 후 청소가 힘들다는 단점이 있다.
- [0013] 이러한 이유로 상기 돌판은, 고기구이 업소에서는 널리 사용되고 있으나, 가정용이나 야외용으로는 잘 사용되고 있지 않다.
- [0014] 한편, 전기를 이용하여 가열하는 전기 프라이 팬 중에, 한쪽을 높게 형성하여 기름이 일측으로 쉽게 배출되도록 한 것이 있다.
- [0015] 그러나 상기한 전기 프라이 팬은, 화염이 눈으로 보이지 않기 때문에 불판의 열을 조절하기가 어렵다는 단점이 있다. 이에 따라, 고기가 타기 쉽고 고기와 불판의 접촉 면적이 넓어 고기가 불판에 잘 붙어붙게 되는 문제점이 있다.

- [0016] 또한 상기한 전기 프라이 팬은, 바닥이 편평한 형상으로 되어 있기 때문에, 프라이 팬에 경사를 준다면 하더라도 기름이 경사면을 따라 흘러내릴 때 고기가 튀겨지는 현상을 피할 수가 없다. 또한 전기 프라이 팬에 올려진 다수의 고기에 의해 기름이 잘 배출되지 않는다.
- [0017] 한편 격자형 석쇠는, 격자 사이의 공간을 통과하는 열원의 불꽃을 직접 이용하여 고기를 구울 때 사용된다.
- [0018] 고기를 구울 때 격자형 석쇠를 사용하게 되면, 불꽃에 의해 고기의 외부를 구우면서 고기 내부의 육즙은 그대로 유지할 수가 있다. 스테이크 전문점 등에서는 이러한 방식에 의해 고기를 굽고 있다.
- [0019] 그러나 상기한 석쇠 방식은, 불꽃의 세기와 고기와의 간격을 적절히 조절하지 않으면 고기가 쉽게 타버리게 되는 문제가 있다.
- [0020] 또한, 고기로부터 배출되는 기름이 열원으로 떨어지게 되면, 순간적인 불꽃이 상부로 올라오면서 많은 양의 연기를 발생하게 되고, 경우에 따라서는 화재가 발생할 수도 있다.
- [0021] 한편, 고기구이 전문업소에서는 불판에 다수의 구멍을 천공한 천공 불판을 사용하기도 한다.
- [0022] 그러나 상기한 천공 불판은, 열원의 불꽃이 직, 간접적으로 고기와 접촉하기 때문에 고기가 타거나 불판에 눌어붙기가 쉽다. 이에 따라 고기를 구우면서 자주 불판을 갈아주어야 한다.
- [0023] 또한 상기 천공을 통해 기름이 열원으로 떨어지게 되면, 기름의 연소에 의해 연기 및 냄새가 많이 발생되므로, 가정에서 사용하기에는 적합하지가 않다.
- [0024] 상기한 이유들로 인하여 대부분의 사람은 가정에서 고기를 구워 먹는 것을 꺼리게 되고 고기구이 전문업소를 찾게 되는 경향이 있다.
- [0025] 한편, 아래의 특허문헌 1에 개시된 고기 불판은, 고기가 익는 동안에 발생한 기름을 기름 배출로와 기름구멍으로 유도하여 가스불이나 숯불 등의 열원으로 떨어지는 것을 차단하고 있다.
- [0026] 이에 따라, 고기를 굽는 동안 발생한 기름이 열원에 떨어져 화염이 발생하는 것을 방지하고, 열기통로로 불이 빠져나오게 하고 있다.
- [0027] 또한, 아래의 특허문헌 2는, 가열수단으로부터 복사되는 열기가 불판에 놓인 고기에 고르게 전달되도록 하면서, 고기의 굽는 시간을 단축시켜 고기의 육즙이 마르는 정도를 최소화시키고 있다.
- [0028] 또한, 특허문헌 3에는, 고기가 타지 않고 기름이 튀지 않으며, 한번에 많은 양을 빨리 구울 수 있는 고기구이 불판이 개시되어 있다. 상기한 고기구이 불판은, 판을 자주 교체할 필요가 없고 판을 돌려가면서 이용할 수 있다는 장점이 있다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0029] (특허문헌 0001) 특허문헌 1 : KR 10-0818931 B1
(특허문헌 0002) 특허문헌 2 : KR 20-2010-0007175 U
(특허문헌 0003) 특허문헌 3 : KR 10-2011-0027007 A

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0030] 본 발명은 상기한 종래 기술의 문제점을 해결하기 위한 것으로서, 고기와 불판의 접촉 면적을 최소화하여 고기가 타거나 기름에 튀겨지는 것을 방지할 수 있고, 실내 및 실외에서 겸용으로 사용할 수 있는 인도어 및 아웃도어 겸용 스테이크 팬을 제공하는데 그 목적이 있다.
- [0031] 본 발명의 다른 목적은, 고기를 구울 때 고기 내부의 육즙이 사라지지 않도록 하여, 석쇠를 사용하여 화염에 직접 구운 스테이크와 유사한 맛을 낼 수 있도록 하는 데 있다.

- [0032] 본 발명의 또 다른 목적은, 고기가 간접적인 화염에 의해 익혀지도록 함으로써, 불판이 과열되는 것을 방지하고 고기가 불판에 눌어붙지 않도록 하는 데 있다.
- [0033] 본 발명의 또 다른 목적은, 고기가 익는 과정에서 발생한 기름이 빠르게 배출되도록 하여, 기름에 의해 고기가 튀겨지는 현상을 방지하고, 기름의 연소에 의한 냄새 및 연기가 발생하지 않도록 하는 데 있다.
- [0034] 본 발명의 또 다른 목적은, 고기를 구우면서 불판의 기름을 제거할 필요가 없도록 하는 데 있다.
- [0035] 본 발명의 또 다른 목적은, 불판이 달구어진 이후 불판 전체의 온도를 균일하게 유지할 수 있고, 불판의 온도를 용이하게 조절할 수 있도록 하는 데 있다.
- [0036] 본 발명의 또 다른 목적은, 고기를 구운 후 불판을 용이하게 세척할 수 있도록 하는 데 있다.

과제의 해결 수단

- [0037] 상기한 목적을 달성하기 위한 본 발명의 제1 실시예는, 가정에서 가스 레인지 등의 열원에 의해 고기를 구워먹을 때 사용하는 스테이크 팬(Steak Pan)에 있어서, 열원에서 발생하는 화염을 방사상으로 골고루 확산시키기 위한 하판과, 상기 하판의 상부에 안착되어 화염이 다수의 상부 슬롯을 통해서만 상판으로 향하도록 하는 중판과, 상기 중판의 상부에 안착되어, 상기 중판의 상부 슬롯을 덮는 덮개부재에 의해 화염이 직접 고기에 접촉하는 것을 방지하는 상판을 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 한다.
- [0038] 또한, 상기 하판은, 가장자리 부분을 형성하는 바닥부재와, 상기 바닥부재의 외주면으로부터 상부를 향해 연장되는 테두리 부재와, 상기 바닥부재의 내주면으로부터 상부를 향해 돌출되는 다수의 수직부재와, 상기 수직부재를 서로 연결하며 상부에 공간부를 형성하는 격벽과, 상기 수직부재의 상부에 구비되어 중앙부분이 위로 볼록하게 형성되는 수평부재와, 상기 수평부재에 방사상으로 다수 구비되고 외주측을 향해 단면적이 증가되도록 위로 볼록하게 구비되는 개구부를 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0039] 또한, 상기 하판의 테두리 부재에, 상부를 향해 그 단면적이 증가되도록 외측으로 볼록하게 형성되는 다수의 개구부가 더 구비되는 것을 특징으로 한다.
- [0040] 또한, 상기 하판은, 알루미늄 재질로 형성되어 세라믹 코팅되는 것을 특징으로 한다.
- [0041] 또한, 상기 중판은, 중앙부분에서 상부로 볼록하게 돌출되는 돌출판과, 상기 돌출판의 가장자리 둘레에 오목하게 형성되는 기름 저장부와, 상기 돌출판으로부터 상부를 향하여 직선상으로 돌출되는 다수의 돌출부재와, 상기 돌출부재의 상단부에 구비되는 상부 슬롯과, 각 돌출부재의 양단부에 구비되어, 상판과의 조립시 상판의 덮개부재와 중판의 상부 슬롯간에 일정 공간이 유지되도록 하는 돌출부와, 상기 상부 슬롯의 중앙 부위에서 서로 이격된 돌출부재를 연결하는 연결부재를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 한다.
- [0042] 또한, 중판의 돌출판은, 그 중앙부위가 양측 가장자리보다 높게 형성되어 기름이 양쪽으로 흘러내리도록 하는 것을 특징으로 한다.
- [0043] 또한, 중판의 돌출판에는, 각 돌출부재의 열이 옆으로 전달되는 것을 방지하기 위한 다수의 돌출판 슬롯이 형성되어 있는 것을 특징으로 한다.
- [0044] 또한, 중판 돌출부재의 하부는 돌출판에서 하부를 향해 연장되어 하부 공간부를 형성하고, 상기 하부 공간부에 충전재가 충전되는 것을 특징으로 한다.
- [0045] 또한, 상기 충전재는 세라믹 소재와 돌 분말을 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 한다.
- [0046] 또한, 상기 중판은 알루미늄 재질로 형성되어 세라믹 코팅되는 것을 특징으로 한다.
- [0047] 또한, 상기 상판은, 다수의 링 부재와, 상기 다수의 링 부재를 서로 연결하며, 중판의 돌출부재에 대응되도록 직선상으로 형성되어 상부 슬롯을 덮기 위한 덮개부재와, 상기 각 덮개부재 사이에 구비되는 다수의 보강부재와, 최외곽의 링 부재에 구비되는 손잡이부를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 한다.
- [0048] 또한, 상판의 덮개부재는, 그 단면이 삼각형상으로 형성되고 중판의 돌출부재와의 조립시 상부 슬롯과 일정 간격을 유지하도록 구비되는 것을 특징으로 한다.
- [0049] 또한, 상기 상판은 알루미늄 재질로 형성되어 테프론 코팅되는 것을 특징으로 한다.
- [0050] 한편, 본 발명의 제2 실시예는, 야외에서 휴대용 가스 레인지 등의 열원에 의해 고기를 구워먹을 때 사용하는

스테이크 팬에 있어서, 열원에서 발생하는 화염을 골고루 확산시키기 위한 하판과, 상기 하판의 상부에 안착되는 상판을 포함하여 이루어지고, 상기 하판은, 가장자리 부분을 형성하는 바닥부재와, 상기 바닥부재의 외주면으로부터 상부를 향해 연장되는 테두리 부재와, 상기 바닥부재의 내주면으로부터 상부를 향해 돌출되는 다수의 수직부재와, 상기 수직부재를 서로 연결하며 상부에 공간부를 형성하는 격벽과, 상기 수직부재의 상부에 구비되어 중앙부분이 위로 볼록하게 형성되는 수평부재와, 상기 수평부재에 방사상으로 다수 구비되고, 외주측을 향해 단면적이 증가하도록 위로 볼록하게 구비되는 개구부를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0051] 또한, 상기 하판의 테두리 부재에, 상부를 향해 그 단면적이 증가되도록 외측으로 볼록하게 형성되는 다수의 개구부가 더 구비되는 것을 특징으로 한다.

[0052] 또한, 상기 상판은, 다수의 링 부재와, 상기 다수의 링 부재를 서로 연결하며 직선상으로 형성되는 덮개부재와, 상기 각 덮개부재 사이에 구비되는 다수의 보강부재와, 최외곽의 링 부재에 구비되는 손잡이부를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0053] 본 발명에 의하면, 고기와 불판의 접촉면적을 최소화하고 화염의 간접적인 열기에 의해서만 고기를 구울 수 있으므로, 고기가 타는 것을 방지할 수 있는 효과가 있다.

[0054] 또한, 하나의 제품으로 실내와 실외에서 겸용으로 사용할 수 있는 효과가 있다.

[0055] 또한, 고기를 구울 때 고기 내부의 육즙이 사라지는 것을 억제할 수 있으므로, 가정에서도 화염에 직접 구운 스테이크와 유사한 맛을 구현할 수 있는 효과가 있다.

[0056] 또한, 불판의 과열을 방지함으로써 고기가 불판에 눌어붙지 않으므로, 불판의 사용 후 용이하게 세척할 수 있는 효과가 있다.

[0057] 또한, 고기가 익는 과정에서 발생한 기름이 바로 아래로 배출되므로, 기름에 의해 고기가 튀겨지는 현상을 방지할 수 있는 효과가 있다.

[0058] 또한, 기름의 연소에 의한 냄새 및 연기의 발생이 거의 없으므로 별도의 환기시설을 필요로 하지 않는 효과가 있다. 이에 따라 가정에서도 부담없이 고기를 구워먹을 수가 있다.

[0059] 또한, 기름이 쉽게 기름 저장부로 배출되므로, 고기를 구우면서 불판의 기름을 수시로 제거할 필요가 없는 효과가 있다.

[0060] 또한, 불판의 과열을 방지할 수 있으므로 불판 전체의 온도를 균일하게 유지할 수 있고, 불판의 온도를 용이하게 조절할 수 있는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

[0061] 도 1은 종래 프라이 팬의 일례를 나타낸 사시도.

도 2는 도 1의 단면도.

도 3은 본 발명의 제1 실시예에 따른 스테이크 팬의 분해 사시도.

도 4는 도 3의 "A-A" 단면도.

도 5는 도 3의 "B-B" 단면도.

도 6은 본 발명의 제1 실시예에 따른 중판의 평면도.

도 7은 본 발명의 제1 실시예에 따른 중판 및 상판의 일부 단면도.

도 8은 본 발명의 제2 실시예에 따른 스테이크 팬의 분해 사시도.

도 9는 본 발명의 제2 실시예에 따른 스테이크 팬의 단면도.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0062] 이하, 본 발명에 따른 인도어 및 아웃도어 겸용 스테이크 팬의 바람직한 실시예를 도 3 내지 도 9를 참조하여 상세히 설명한다.

- [0063] <제1 실시예>
- [0064] 도 3 내지 도 7은 본 발명의 제1 실시예를 도시한 것이다.
- [0065] 본 발명에 따른 제1 실시예는, 가정에서 가스 레인지 등의 열원에 고기를 구워먹을 때 사용하는 스테이크 팬에 있어서, 열원에서 발생하는 화염을 방사상으로 골고루 확산시키기 위한 하판(10)과, 상기 하판(10)의 상부에 안착되어 화염이 다수의 상부 슬롯(24)을 통해서만 상판으로 향하도록 하는 중판(20)과, 상기 중판(20)의 상부에 안착되어 상기 중판(20)의 상부 슬롯(24)을 덮는 덮개부재(32)에 의해 화염이 직접 고기에 접촉하는 것을 방지하는 상판(30)을 포함하여 이루어진다.
- [0066] 여기서 상기 하판(10)은, 도 3 내지 도 5에 도시된 바와 같이, 가장자리 부분을 형성하는 바닥부재(11)와, 상기 바닥부재(11)의 외주면으로부터 상부를 향해 연장되는 테두리 부재(13)와, 상기 바닥부재(11)의 내주면으로부터 상부를 향해 돌출되는 다수의 수직부재(14)와, 상기 수직부재(14)를 서로 연결하며 상부에 공간부(15)를 형성하는 격벽(12)과, 상기 수직부재(14)의 상부에 구비되어 중앙부분이 위로 볼록하게 형성되는 수평부재(16)와, 상기 수평부재(16)에 방사상으로 다수 구비되고 바깥쪽을 향해 단면적이 증가되도록 위로 볼록하게 구비되는 개구부(17)를 포함하여 구성된다.
- [0067] 상기한 구조에 의해, 열원에서 발생하는 화염은, 도 4 및 도 5에 화살표로 도시된 바와 같이, 개구부(17)를 통해 골고루 확산되어 중판(20)으로 전달된다.
- [0068] 이에 따라 중판(20)의 온도를 균일하게 유지할 수 있어 상판(30)의 고기(S)가 위치에 관계없이 골고루 익도록 할 수 있다.
- [0069] 또한, 상기 하판(10)의 수평부재(16)와 격벽(12) 사이에는 공간부(15)가 형성되어, 화염이 중판(20)으로 용이하게 전달될 수 있다.
- [0070] 또한, 상기 하판(10)은, 알루미늄 재질로 형성되어 세라믹 코팅되는 것이 바람직하다.
- [0071] 한편, 상기 중판(20)은, 도 3 및 도 6에 도시된 바와 같이, 중앙부분에서 상부로 볼록하게 돌출되는 돌출판(22)과, 상기 돌출판(22)의 가장자리 둘레에 오목하게 형성되는 기름 저장부(21)와, 상기 돌출판(22)으로 부터 상부를 향하여 직선상으로 돌출되는 다수의 돌출부재(23)와, 상기 돌출부재(23)의 상단부에 구비되는 상부 슬롯(Slot)(24)과, 각 돌출부재(23)의 양단부에 구비되어, 상판(30)과의 조립시 상판의 덮개부재(32)와 중판의 상부 슬롯(24)간에 일정 공간이 유지되도록 하는 돌출부(29)와, 상기 상부 슬롯(24)의 중앙 부위에서 서로 이격된 돌출부재(23)를 연결하는 연결부재(27)를 포함하여 이루어진다.
- [0072] 상기 돌출판(22)은 하판(10)으로 부터 공급되는 화염을 상판(10)으로 전달하는 역할을 한다.
- [0073] 또한, 상기 돌출판(22)은, 도 5에 도시된 바와 같이, 그 중앙부위가 양측 가장자리를 향해 아래로 경사지도록 형성된다.
- [0074] 이에 따라 고기에서 떨어지는 기름은 경사진 돌출판(22)을 타고 흘러 내려 외주면의 기름 저장부(21)에 저장된다.
- [0075] 또한, 상기 돌출판(22)에는, 도 3에 도시된 바와 같이, 다수의 돌출부재(23)가 직선상으로 돌출되고, 상기 돌출부재(23)의 상단부에는 상부 슬롯(24)이 형성되어 있다.
- [0076] 상기한 구조에 의해, 화염은 상기 상부 슬롯(24)을 통해서만 상판(30)의 덮개부재(32)로 전달된다.
- [0077] 또한, 상기 돌출부재(23)의 양단에는, 도 3에 도시된 바와 같이, 돌출부(29)가 구비되어 있다. 상기한 돌출부(29)는 상판(30)의 조립시 상부 슬롯(24)과 상판의 덮개부재(32) 간에 일정한 공간을 유지하기 위한 것이다.
- [0078] 또한, 상기 상부 슬롯(24)의 중간 부위에는, 도 3 및 도 6에 도시된 바와 같이, 상부 슬롯(24)에 의해 서로 이격된 돌출부재(23)를 연결하기 위한 연결부재(27)가 구비되어 있다.
- [0079] 또한, 상기 돌출판(22)에는, 각 돌출부재(23)의 열이 옆으로 전달되는 것을 방지하기 위한 다수의 돌출판 슬롯(25)이 형성되어 있다.
- [0080] 상기 돌출판 슬롯(25)에 의해 돌출부재(23) 간에 열이 전달되는 것을 차단할 수가 있다.
- [0081] 또한, 상기 돌출부재(23)의 하부에는, 도 7에 도시된 바와 같이, 돌출판(22)에서 아래를 향해 연장되는 하부 공간부(A)가 구비되어 있고, 상기 하부 공간부(A)에는 충전재(28)가 충전된다.

- [0082] 상기 충전재(28)는 세라믹 소재와 돌 분말을 포함하여 이루어지는 것이 바람직하나 이에 한정하는 것은 아니다. 인체에 무해하고 열전달율이 낮은 것이면 어느 소재를 사용하여도 무방하다.
- [0083] 상기한 충전재(28)에 의해 돌출판 슬롯(25)의 하부는 밀폐되고, 화염은 상기 돌출판 슬롯(25)을 통해 상부로 전달되지 않게 된다.
- [0084] 또한, 상기 중판(20)은 알루미늄 재질로 형성되어 세라믹 코팅되는 것이 바람직하다.
- [0085] 또한, 상기 상판(30)은, 도 3에 도시된 바와 같이, 다수의 링 부재(31)와, 상기 다수의 링 부재(31)를 서로 연결하며, 중판(20)의 돌출부재(23)에 대응되도록 직선상으로 형성되어 상부 슬롯(24)을 덮기 위한 덮개부재(32)와, 상기 각 덮개부재(32) 사이에 구비되는 다수의 보강부재(33)와, 최외곽의 링 부재(31)에 구비되는 손잡이부(34)를 포함하여 이루어진다.
- [0086] 상기 덮개부재(32)는, 그 단면이 삼각형상으로 형성되어 중판(20)의 돌출부재(23)와의 조립시 상부 슬롯(24)과 일정 간격을 유지하도록 구비된다.
- [0087] 상기한 구조에 의하면, 도 7에 도시된 바와 같이, 화살표로 표시된 화염이 돌출부재(23)의 상부 슬롯(24)을 타고 올라간 후, 상판(30)의 덮개부재(32)에 의해 다시 하부로 내려와 옆으로 확산된다.
- [0088] 이에 따라 화염이 직접 고기(S)에 접촉하는 것을 방지하여 고기가 타는 것을 최소화할 수 있다.
- [0089] 또한, 기름이 경사진 돌출판(22)을 타고 흘러내리도록 하여 기름에 의해 고기가 튀겨지는 현상을 방지할 수가 있다.
- [0090] 한편, 상기 상판(30)은 알루미늄 재질로 형성되어 테프론 코팅되는 것이 바람직하다.
- [0091] 이하 본 발명의 제1 실시예에 따른 스테이크 팬의 작용 효과를 설명한다.
- [0092] 하판(10)의 상부에 중판(20) 상판(30)을 차례로 안착시킨다.
- [0093] 이어서 가스 레인지 등의 열원에 스테이크 팬을 올려놓고 가스 레인지를 켜면, 화염이 하판(10)의 공간부(15) 및 다수의 개구부(17)를 통해 중판(20)으로 전달된다.
- [0094] 이때 상기 중판(20)에서 오픈된 부분은 오직 상부 슬롯(24) 밖에 없으므로, 모든 화염은 도 7에 도시된 바와 같이, 오직 상부 슬롯(24)을 통해서만 상판(30)으로 골고루 전달된다.
- [0095] 또한, 중판(20)의 돌출판(22)에 형성된 돌출판 슬롯(25)에 의해 서로 인접한 돌출부재(23) 간의 열전달이 최소화된다.
- [0096] 또한, 상기 돌출부재(23)의 하부 공간부(A)가 충전재(28)에 의해 충전되어 있으므로, 화염은 상기 돌출판 슬롯(25)을 통해 상부로 올라오지 않는다.
- [0097] 상기 중판(20)의 상부 슬롯(24)을 통과한 화염은, 도 7에 도시된 바와 같이, 상판(30)의 덮개부재(32)에 의해 다시 아래로 향한 후 주변으로 확산된다.
- [0098] 이에 따라 화염이 직접 고기(S)에 접촉하지 않고 간접적인 열기에 의해서만 고기가 구워진다.
- [0099] 이때 발생한 기름은, 돌출부재(23) 사이의 홈으로 떨어진 후, 경사진 돌출판(22)을 따라 이동하여 가장자리의 기름 저장부(21)에 모이게 된다.
- [0100] 이에 따라 기름에 의해 고기가 튀겨지는 현상을 방지할 수 있고, 기름의 연소에 의한 연기 및 냄새의 발생을 방지할 수가 있다.
- [0101] 고기를 가장 맛있게 구워 먹는 방법은, 석쇠를 사용하여 숯불이나 연탄불 등의 화염과의 거리를 조절해 가면서 고기를 화염에 직접 굽는 것이다.
- [0102] 이렇게 화염에 직접 고기를 굽게 되면, 고기의 외부는 익으면서 내부의 육즙은 그대로 유지할 수가 있어 고기의 맛이 부드러워진다.
- [0103] 그러나 이러한 방법은, 고기와 화염간의 간격을 적절히 유지하지 않으면 바로 고기가 타기 때문에 숙련이 필요하고, 연기가 많이 발생할 뿐만 아니라 화재의 위험도 있다. 이에 따라 가정에서 이용하기에는 적합하지 않다.

- [0104] 또한 돌판은, 무게가 무겁고 사용 후 세척하기도 어렵기 때문에 역시 가정용 으로는 부적합하다.
- [0105] 또한, 고기구이 업소에서 많이 사용하는 천공 불판은, 화염이 고기에 직접 접촉하는 방식이기 때문에, 고기가 타기 쉽고 고기가 불판에 잘 붙어붙는다. 이에 따라 고기를 구워 먹으면서 수시로 불판을 교체해 주어야 한다.
- [0106] 위와 같은 이유로 대부분의 가정에서는, 가스 열원을 사용하여 프라이 팬으로 고기를 굽거나 전기 프라이 팬을 사용하여 고기를 구워 먹고 있다.
- [0107] 그런데 통상의 프라이 팬은, 화염에 직접 달구어진 불판에 고기가 직접 접촉하는 방식이므로, 고기가 타기 쉽고 기름을 수시로 제거해 주어야 한다.
- [0108] 만일 기름을 수시로 제거하지 않으면, 고기가 기름에 의해 튀겨지는 현상이 발생하게 되고, 기름의 연소에 의한 연기 및 냄새가 많이 발생하게 된다.
- [0109] 또한 불판을 경사지게 형성한 전기 프라이 팬의 경우에도, 기름이 아래로 흘러 내리면서 고기를 태우게 된다.
- [0110] 그러나 본 발명에 의하면, 화염이 직접 고기에 닿지 않고 간접적인 열기에 의해서만 고기가 구워지기 때문에, 고기가 익는 시간은 다소 지연되지만 고기가 타는 것을 방지할 수가 있다.
- [0111] 또한 화염이 스테이크 팬에 골고루 퍼지게 되므로 불판 전체에 걸쳐 균일한 온도를 유지할 수가 있다.
- [0112] 또한, 고기와 불판의 접촉면적이 최소화되므로, 고기가 불판에 붙어붙지 않게 되고, 기름이 빠르게 아래로 배출되므로 기름에 의해 고기가 튀겨지는 현상이 발생하지 않는다.
- [0113] 이에 따라 기름의 연소에 의한 연기 및 냄새의 발생을 방지할 수 있으므로, 환기시설이 부족한 가정에서도 부담 없이 고기를 구워 먹을 수가 있다.
- [0114] 또한, 기름을 수시로 제거할 필요가 없으므로 사용이 편리하고, 하판, 중판, 상판을 용이하게 분리하여 세척할 수가 있다.
- [0115] 또한, 본 발명에 의하면, 상판에 형성된 덮개부재에 의해 화염이 직접 고기에 전달되는 것을 방지할 수 있으므로, 고기를 구울 때 내부의 육즙이 사라지는 것을 최대한 억제할 수가 있다.
- [0116] 이에 따라 가정에서도 화염에 직접 구운 고기와 유사한 맛을 구현해 낼 수가 있다.
- [0117] <제2 실시예>
- [0118] 도 8 및 도 9는 본 발명의 제2 실시예를 도시한 것이다.
- [0119] 본 발명에 따른 제2 실시예는, 실내가 아닌 야외에서 고기를 구워먹을 경우, 제1 실시예의 중판(20)을 사용하지 않고, 하판(10)과 상판(30)만을 사용하는 것이다.
- [0120] 즉, 본 발명의 제2 실시예는, 야외에서 휴대용 가스 레인지 등의 열원에 의해 고기를 구워먹을 때 사용하는 스테이크 팬에 있어서, 열원에서 발생하는 화염을 골고루 확산시키기 위한 하판(10)과, 상기 하판(10)의 상부에 안착되는 상판(20)을 포함하여 이루어진다.
- [0121] 여기서 상기 하판(10)은, 가장자리 부분을 형성하는 바닥부재(11)와, 상기 바닥부재(11)의 외주면으로부터 상부를 향해 연장되는 테두리 부재(13)와, 상기 바닥부재(11)의 내주면으로부터 상부를 향해 돌출되는 다수의 수직부재(14)와, 상기 수직부재(14)를 서로 연결하며 상부에 공간부(15)를 형성하는 격벽(12)과, 상기 수직부재(14)의 상부에 구비되어 중앙부분이 위로 볼록하게 형성되는 수평부재(16)와, 상기 수평부재(16)에 방사상으로 다수 구비되고, 외주를 향해 단면적이 증가하도록 위로 볼록하게 구비되는 개구부(17)를 포함하여 이루어진다.
- [0122] 또한, 상기 상판(30)은, 다수의 링 부재(31)와, 상기 다수의 링 부재(31)를 서로 연결하며 직선상으로 형성되는 덮개부재(32)와, 상기 각 덮개부재(32) 사이에 구비되는 다수의 보강부재(33)와, 최외곽의 링 부재(31)에 구비되는 손잡이부(34)를 포함하여 이루어진다.
- [0123] 그 이외의 사항은 상기한 제1 실시예의 경우와 동일하므로, 중복된 설명은 생략하기로 한다.
- [0124] 본 발명의 제2 실시예에 의하면, 도 8 및 도 9에 도시된 바와 같이, 하판(10)의 상부에 직접 상판(30)이 안착되므로, 기름이 화염에 떨어져 어느 정도 연기가 발생하게 된다.
- [0125] 그러나 제2 실시예는 야외에서 고기를 굽는 경우이므로, 어느 정도 연기가 발생하는 것은 큰 문제가 되지 않는다.

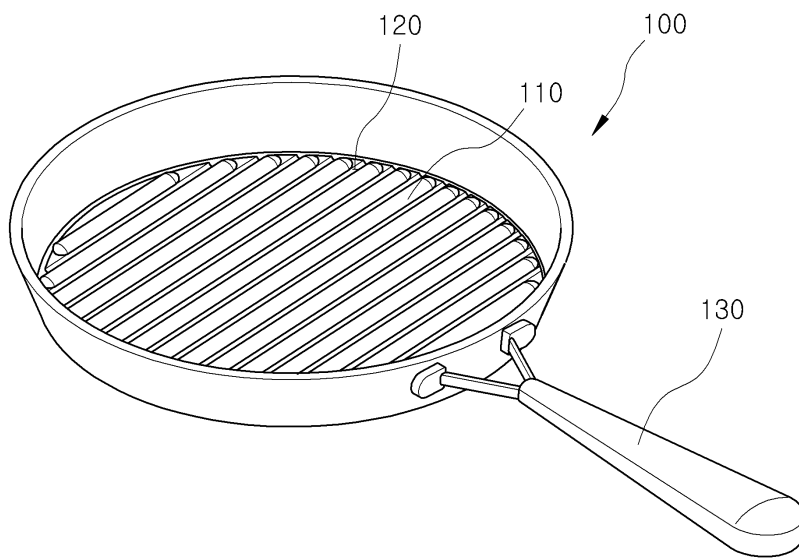
- [0126] 본 발명의 제2 실시예에 의하면, 스테이크 팬이 하판(10)과 상판(30)으로만 구성되기 때문에 무게가 가벼워 휴대가 편리해진다.
- [0127] 또한 고기를 굽는 과정에서 발생하는 기름은, 도 9에 도시된 바와 같이, 중앙부분이 볼록한 수평부재(16)를 타고 내려와 격벽(12)과 테두리 부재(13) 사이에 저장된다. 이에 따라 기름에 의해 고기가 튀겨지는 현상을 방지할 수가 있다.
- [0128] 또한, 도 8에 도시된 바와 같이, 하판(10)의 테두리 부재(13)에는 다수의 개구부(17a)가 상부를 향해 구비되어 있으므로, 야외에서 고기를 구울 때 바람의 영향을 최소화할 수가 있다.
- [0129] 이상에서는 본 발명의 바람직한 실시예를 예시적으로 설명한 것으로서, 본 발명은 상기한 실시예에 한정되지 아니한다. 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 기술을 가진 자라면 본 발명의 기술적 사상의 범위를 벗어남이 없이 다양한 수정 및 변형이 가능하다는 것을 이해할 수 있을 것이다.

부호의 설명

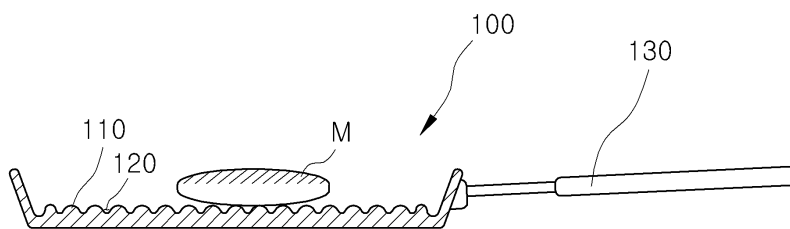
- [0130]
- | | |
|-----------------|------------|
| 10: 하판 | 11: 바닥부재 |
| 12: 격벽 | 13: 테두리 부재 |
| 14: 수직 부재 | 15: 공간부 |
| 16: 수평부재 | 17: 개구부 |
| 20: 중판 | 21: 기름 저장부 |
| 22: 돌출판 | 23: 돌출부재 |
| 24: 상부 슬롯(Slot) | 25: 돌출판 슬롯 |
| 26: 손잡이부 | 27: 연결부재 |
| 28: 충전재 | 29: 돌출부 |
| 30: 상판 | 31: 링 부재 |
| 32: 덮개부재 | 33: 보강부재 |
| 34: 손잡이부 | |
| S: 고기 | |
| A: 하부 공간부 | |

도면

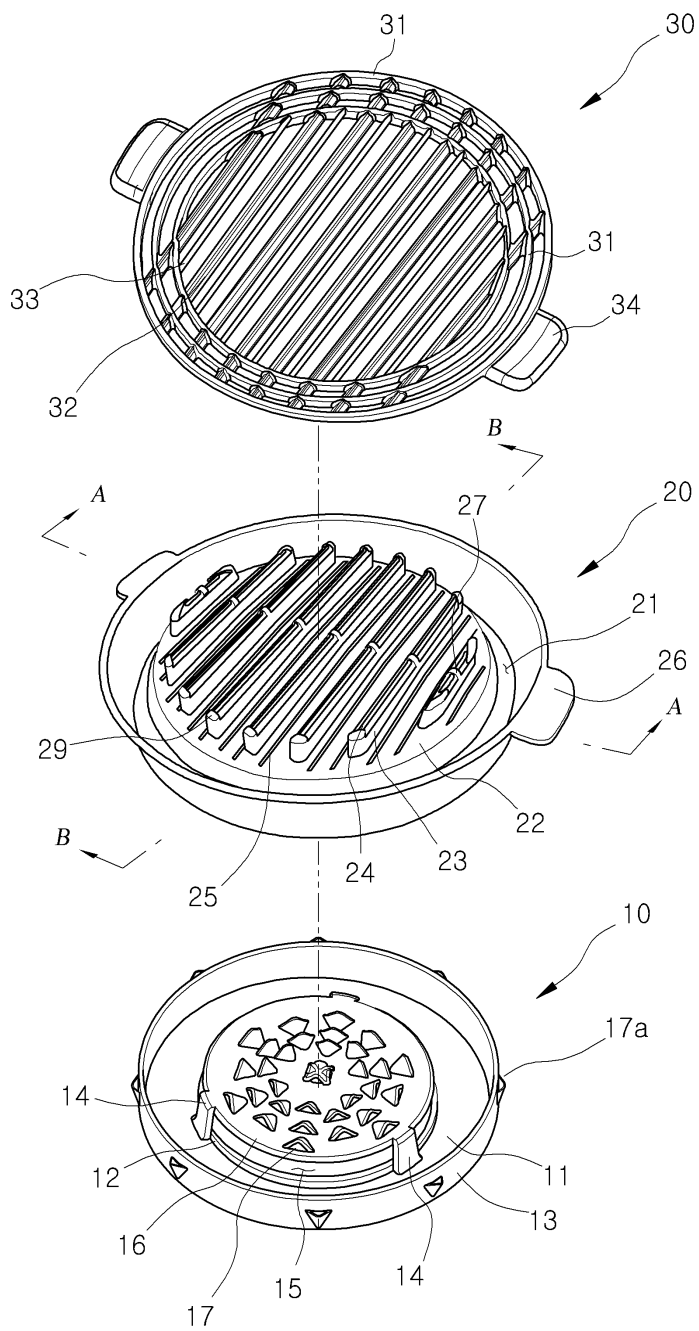
도면1



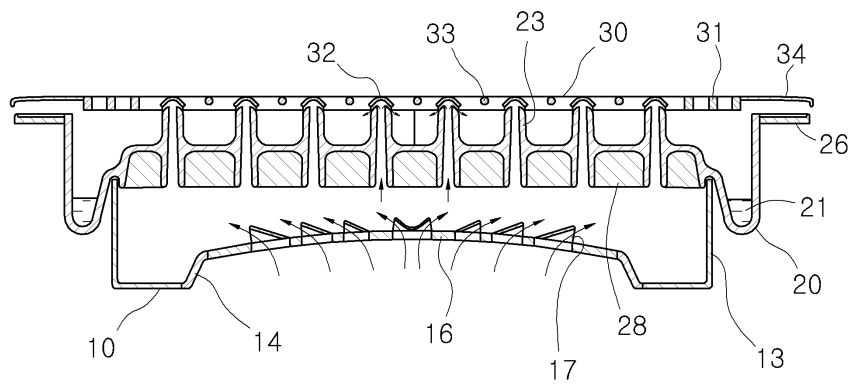
도면2



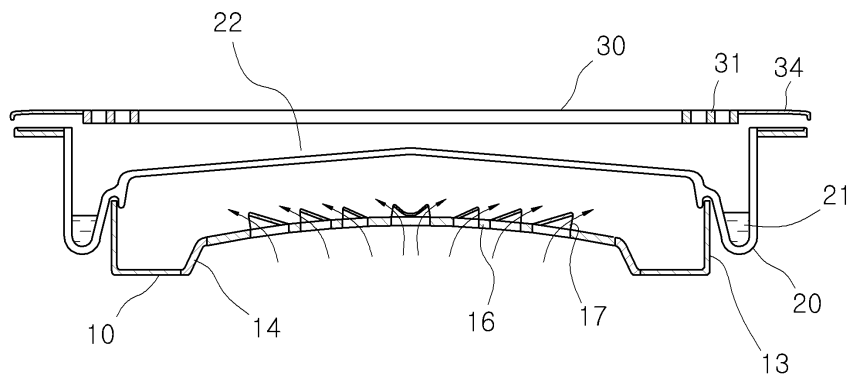
도면3



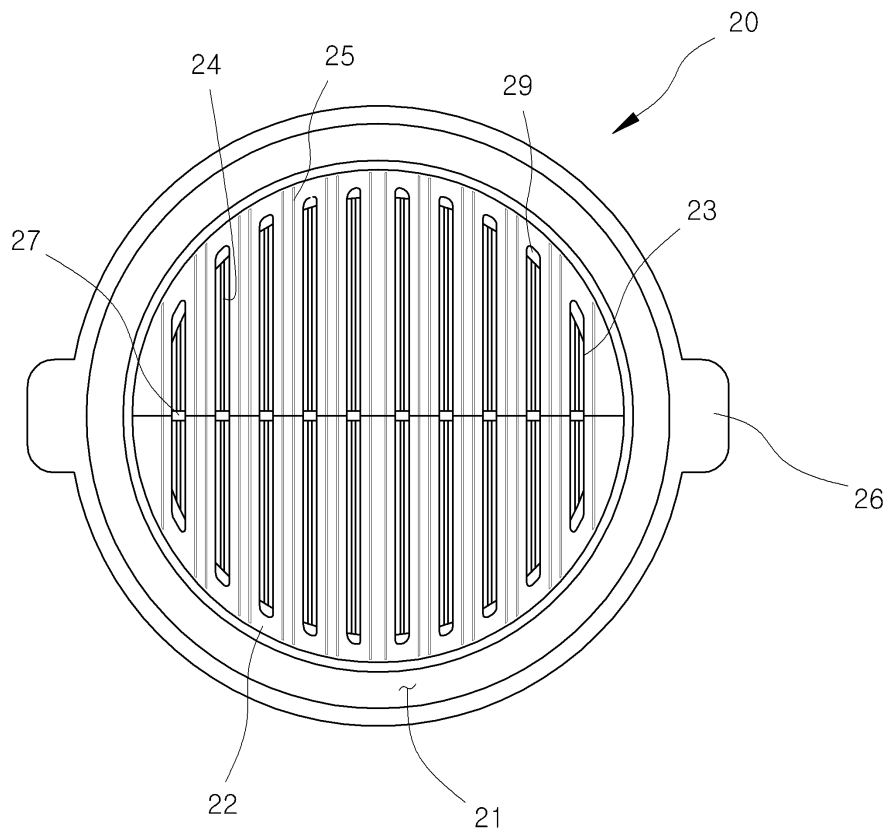
도면4



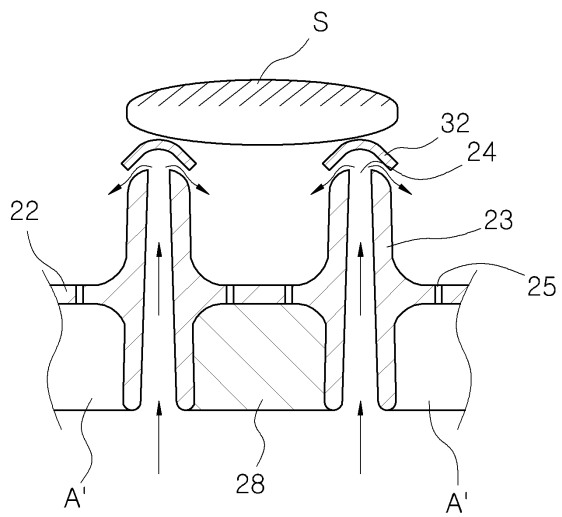
도면5



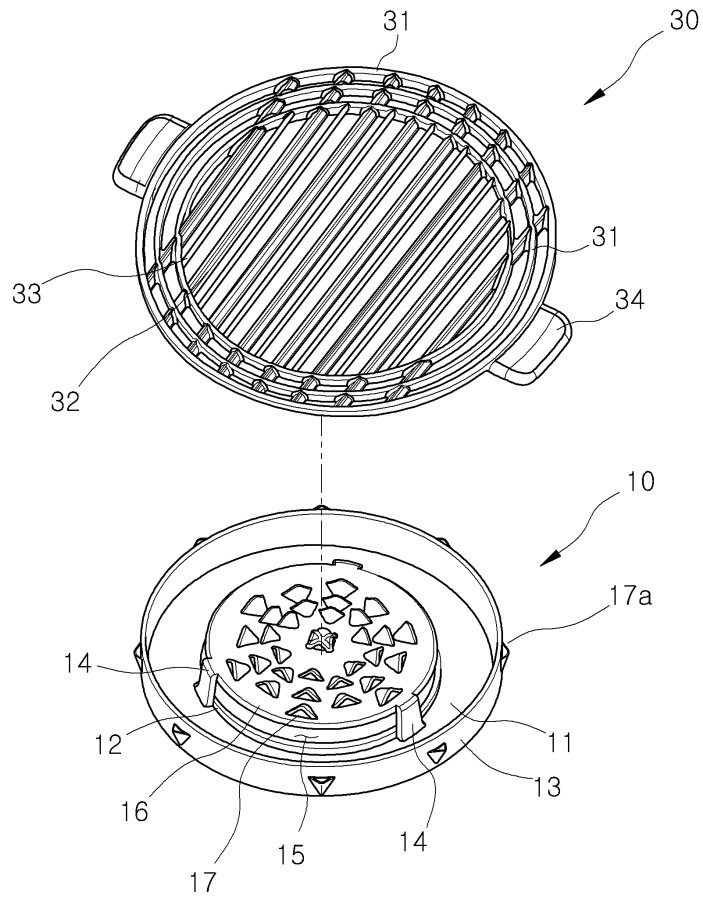
도면6



도면7



도면8



도면9

