



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2019-0109058
(43) 공개일자 2019년09월25일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A47J 37/06 (2006.01) A47J 37/10 (2006.01)
(52) CPC특허분류
A47J 37/067 (2013.01)
A47J 37/108 (2013.01)
(21) 출원번호 10-2018-0030933
(22) 출원일자 2018년03월16일
심사청구일자 2019년08월19일

(71) 출원인
김정욱
대구광역시 달서구 성서공단남로10길 12 (대천동)
김태석
대구광역시 달서구 호산동로1길 33 (호림동)
(72) 발명자
김정욱
대구광역시 달서구 성서공단남로10길 12 (대천동)
김태석
대구광역시 달서구 호산동로1길 33 (호림동)
(74) 대리인
백승남

전체 청구항 수 : 총 5 항

(54) 발명의 명칭 직화 구이용 조리기

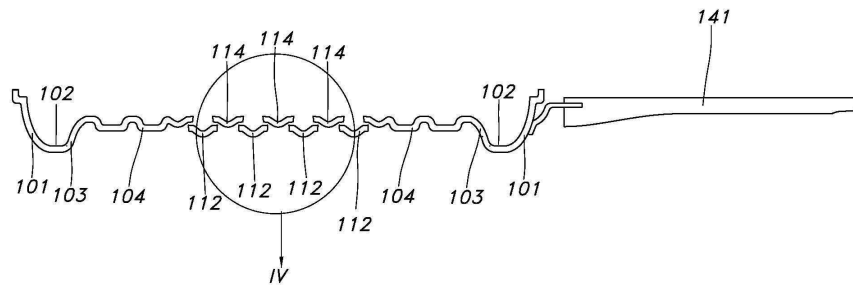
(57) 요약

본 발명은 윗쪽으로 향해 만곡된 형태로 연장된 측벽과,

상기 측벽으로 둘러싸인 조리기 본체의 저면을 구비한 직화 구이용 조리기에 있어서, 상기 조리기 본체의 저면은:

(뒷면에 계속)

대표도 - 도3



내부에 상기 측벽부의 하단을 따라 오목한 형태로 형성된 기름 수집부와;

상기 기름 수집부에 의해 포위되고, 상부면에는 각각 상기 기름 수집부로 연결되는 제1 기름통로가 각각 형성되어 있으며 일정간격의 두고 배치되는 복수의 하부 리브와;

각각 상기 하부 리브 보다 위쪽에 위치하고 상기 기름 수집부에 의해 포위되고, 상부면에는 각각 상기 기름 수집부로 연결되는 제2 기름통로가 각각 형성되어 있으며, 평면상에서 한쪽 모서리는 하나의 상기 하부 리브 내부에, 다른 쪽 모서리는 인접한 또 다른 하나의 상기 하부 리브 내부에 각각 겹쳐지도록 일정간격을 두고 배치되는 복수의 상부 리브와;

각각의 상기 상부 리브의 하부와 각각의 상기 하부 리브의 상부 사이에는 열기가 유출되는 열기 유출구가 형성되어, 육류로부터 나오는 기름이 상기 제1 기름통로와 상기 제2 기름통로를 통해 상기 기름 수집부로 흘러가도록 된 구조로 된 직화 구이용 조리기에 관한 것으로 육류나 생선과 같은 음식물을 직화 방식으로 구워서 기름을 줄일 수 있으므로, 맛과 향이 좋은 저칼로리의 음식물을 섭취할 수 있는 장점이 있다. . .

명세서

청구범위

청구항 1

윗쪽으로 향해 만곡된 형태로 연장된 측벽과, 상기 측벽으로 둘러싸인 조리기 본체의 저면을 구비한 직화 구이용 조리기에 있어서,

상기 조리기 본체의 저면은:

내부에 상기 측벽부의 하단을 따라 오목한 형태로 형성된 기름 수집부와;

상기 기름 수집부에 의해 포위되고, 상부면에는 각각 상기 기름 수집부로 연결되는 제1 기름통로가 각각 형성되어 있으며 일정간격의 두고 배치되는 복수의 하부 리브와;

각각 상기 하부 리브 보다 위쪽에 위치하고 상기 기름 수집부에 의해 포위되고, 상부면에는 각각 상기 기름 수집부로 연결되는 제2 기름통로가 각각 형성되어 있으며, 평면상에서 한쪽 모서리는 하나의 상기 하부 리브 내부에, 다른 쪽 모서리는 인접한 또 다른 하나의 상기 하부 리브 내부에 각각 겹쳐지도록 일정간격을 두고 배치되는 복수의 상부 리브와;

각각의 상기 상부 리브의 하부와 각각의 상기 하부 리브의 상부 사이에는 열기가 유출되는 열기 유출구가 형성되어, 육류로부터 나오는 기름이 상기 제1 기름통로와 상기 제2 기름통로를 통해 상기 기름 수집부로 흘러가도록 된 직화 구이용 조리기.

청구항 2

제 1항에 있어서,

상기 제1 기름통로와 상기 제2 기름통로는 각각 길이 방향의 중심부로부터 상기 기름 수집부를 향해 점차 낮아지는 기울기로 형성되어 상기 기름 수집부로 흘러가도록 된 직화구이용 조리기.

청구항 3

제1항 또는 제2항에 있어서,

육류는 상기 복수의 상부 리브의 일부에 걸쳐 놓여지는 직화 구이용 조리기.

청구항 4

제1항, 제2항 및 제3항 중 어느 하나에 있어서,

상기 복수의 상부 리브에는 육류가 미끄러져 내려가는 것을 방지하는 정지부가 형성되어 있는 직화 구이용 조리기.

청구항 5

제1항의 구조를 갖는 직화 구이용 조리기가 하부 직화구이용 조리기 및 상기 하부 직화구이용 조리기와 결합되는 상부 직화구이용 조리기로 구성되어 뒤집에 사용할 수 있는 양면 직화구이용 조리기.

발명의 설명

기술 분야

본 발명은 직화 구이용 조리기에 관한 것으로, 보다 상세하게는 육류나 생선 등의 음식물을 직화 방식으로 굽는데 사용하는 직화 구이용 조리기에 관한 것이다.

배경 기술

[0001]

- [0002] 일반적으로, 육류나 생선 등의 음식을 굽는 방식으로서 가스레인지 또는 숯불과 같은 가열수단의 불이 음식물에 직접 닿도록 하여 음식을 굽는 직화 방식과 가열수단의 불에 의해 가열된 구이판을 통해 음식을 간접 가열하여 굽는 간접가열방식이 있다.
- [0003] 직화 방식이 구워진 육류의 맛과 향이 좋고 바베크의 맛을 낼 수 있어서 선호하고 있으며, 이를 위해 가정에서도 직화 방식으로 육류 등을 구워 먹을 수 있도록 다양한 그런데, 직화 구이용 조리기에는 가스레인지 또는 숯불과 같은 가열수단의 불이 통과할 수 있도록 다수의 구멍이 형성되는데, 이러한 구멍들을 통해 육류에서 발생된 기름이 아래로 떨어져 가스레인지를 오염시키거나 불에 직접 접촉되어 연소되면서 연기와 그을음이 발생하게 되는 문제점이 있다.
- [0004] 이러한 문제점을 방지하게 위해, 구이판의 아래에 별도의 기름받이용 판을 배치하여 육류에서 발생된 기름이 가열수단으로 떨어지지 않도록 하는 이중 구조를 가진 직화 구이용 조리기가 제안되고 있다. 대한민국 등록실용신안공보 제20-0401810호에는 이중 구조를 가진 직화 구이용 조리기의 일 예가 개시되어 있다.
- [0005] 그런데, 종래의 이중 구조의 직화 구이용 조리기는 두 개의 금속판재를 각각 가공하여 구이판과 기름받이용 판을 제조한 뒤, 이들을 상,하로 결합하는 방식으로 구성되므로, 제조 비용이 비싸다는 단점과 두 개의 판을 결합하기 위한 부분이 필요하여 구성이 복잡해지는 단점이 있다.
- [0006] 그리고, 종래의 이중 구조의 직화 구이용 조리기는 서로 분리된 두 개의 판이 상,하로 배치되어 결합되는 구조를 가지므로, 열전도가 원활하게 이루어지지 않아 열효율이 저하되는 문제점도 있다.
- [0007] 또한, 종래의 이중 구조의 직화 구이용 조리기는 두 개의 판의 결합 부위에 기름이나 음식물이 끼어 세척이 어려울 뿐만 아니라, 두 개의 판을 다시 분리하여 세척해야 하므로 세척 작업이 어렵고 시간이 많이 소요되는 단점이 있다.
- [0008] 이러한 문제점을 해결하기 위하여 본 발명의 발명자는 이중 구조를 가진 직화 구이용 조리기를 발명하고 특허공보 10-1550016호로 특허를 받은 바 있다.
- [0009] 특허공보 10-1550016호에 개시된 직화 구이용 조리기는, 서로 제1 수평간격을 두고 배치된 다수의 상부리브와, 서로 제2 수평간격을 두고 배치되며, 상기 제1 수평간격의 직하부에 위치하도록 상기 다수의 상부 리브와 수직간격을 두고 배치되며, 상기 제1 수평간격보다 넓은 폭을 가지고, 상면에 상기 제1 수평간격을 통해 아래로 떨어지는 기름을 받아주는 오목한 기름받이홈이 형성된 다수의 하부리브와, 상기 다수의 상부리브의 양단부 및 상기 다수의 하부리브의 양단부를 연결하면서 상기 다수의 상부리브와 상기 다수의 하부리브를 둘러싸는 것으로, 상면에 상기 기름받이홈과 연결되는 오목한 기름수용홈이 형성된 가장자리부를 포함하는 바닥판; 및 상기 바닥판의 둘레에 형성된 측벽;을 구비하며, 상기 바닥판과 측벽은 주조 또는 하나의 금속판재를 사용하여 일체로 이루어져 있다.
- [0010] 그런데, 특허공보 10-1550016호에 개시된 직화 구이용 조리기는 상부 리브에 육류를 올려놓고 구울 때, 육류로부터 나오는 기름이 제1 수평간격을 통해 아래로 떨어져 하부리브의 기름을 받아주는 오목한 기름받이홈으로 미처 들어가지 못하고, 하부의 가스레인지나 숯불과 같은 가열수단으로부터 올라오는 열기에 의해 기름을 태우게 되어 연기나 그을음을 발생시키는 문제가 발생하기도 한다.
- [0011] 또, 상부리브에 육류를 올려놓고 구울 때, 육류로부터 나오는 기름이 제1 수평간격과 상부리브와 하부리브 사이의 틈새 사이에서 굳어져 틈새를 통해 열기가 올라오지 못하여 육류 표면의 수분을 제거하지 못하여 육류의 미감을 떨어뜨리는 문제가 발생하기도 한다.
- [0012] 한편, 대한민국 공개특허공보 10-2011-0005067호에는 단면이 L자 형태의 단면을 갖는 프로파일을 사용한 구이기가 공개되어 있다. 대한민국 공개특허공보 10-2011-0005067호에는 수직으로 세워지는 측면판에 단면이 L자 형태로 된 프로파일을 대략 45. 정도 돌려서 끼워넣어 일정한 간격을 두고 나란히 배열한 그릴을 제작하여, 두 개의 그릴을 프로파일의 어깨부분이 부분적으로 겹쳐지도록 어긋나게 배치한 직화 구이용 조리기를 공개되어 있다.
- [0013] 그러나, 10-2011-0005067호에 공개된 직화용 구이판은 장기간 사용함에 따라 측면판에 끼워진 프로파일이 이탈되는 문제점이 발생한다. 또, 측면판과 프로파일 사이의 틈새에 이물질이 끼어 직화 구이용 조리기를 세척하는데 어려움이 발생하기도 한다.
- [0014] [선행기술문헌]

- [0015] 특허문헌
- [0016] 특허문헌 1 : 대한민국 등록실용신안공보 제20-0401810호
- [0017] 특허문헌 2 : 대한민국 특허공보 제10-1550016호
- [0018] 특허문헌 3 : 대한민국 공개특허공보 10-2011-0005067호

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0019] 본 발명은 상기한 바와 같은 종래의 문제점을 해결하고자 창출된 것으로서, 육류를 올려놓고 구울 때, 육류로부터 나오는 기름이 하부리브의 기름을 받아주는 오목한 기름받이홈으로 들어가도록 하고, 육류로부터 나오는 기름이 너무 많이 발생할 때도, 기름수용홈에 모두 모아지도록 한 직화구이판을 제공하는 것을 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

- [0020] 상기한 기술적 과제를 달성하기 위한 본 발명에 따른 직화 구이용 조리기는, 윗쪽으로 향해 만곡된 형태로 연장된 측벽과, 상기 측벽으로 둘러싸인 조리기 본체의 저면 리브를 구비한 직화 구이용 조리기에 있어서, 상기 조리기 본체의 저면은: 내부에 상기 측벽의 하단을 따라 오목한 형태로 형성된 기름 수집부와; 상기 기름 수집부에 의해 포위되고, 상부면에는 각각 상기 기름 수집부로 연결되는 제1 기름통로가 각각 형성되고 일정간격의 두고 배치된 복수의 하부 리브와; 각각 상기 하부 리브 보다 위쪽에 위치하고 상기 기름 수집부에 의해 포위되고, 상부면에는 각각 상기 기름 수집부로 연결되는 제2 기름통로가 각각 형성되고, 평면상에서 한쪽 모서리는 하나의 상기 하부 리브 내부에, 다른 쪽 모서리는 인접한 또 다른 하나의 상기 하부 리브 내부에 각각 겹쳐지도록 일정간격을 두고 배치되는 복수의 상부 리브와; 각각의 상기 상부 리브의 하부와 각각의 상기 하부 리브의 상부 사이에는 열기가 유출되는 열기 유출구가 형성되어, 육류로부터 나오는 기름이 상기 제1 기름통로 및 상기 제2 기름통로를 통해 상기 기름 수집부로 흘러가도록 구성되어 있다.

- [0021] 상기 구성에서, 기름 수집부는 조리기 본체 저면에서 가장 낮은 위치로 형성된다. 또 상기 제1 기름통로와 제2 기름통로는 각각 길이 방향의 중심부로부터 기름 수집부를 향해 점차 낮아지는 기울기로 형성되어 육류로부터 나오는 기름이 기름 수집부로 흘러가도록 되어 있다.

- [0022] 상기 구성에서, 육류는 복수의 상부 리브의 일부에 걸쳐 놓여진다. 이때 육류는 하부 리브의 일부에도 올려 놓여질 수 있다.

- [0023] 상기 구성에서 복수의 상부 리브에는 육류가 미끄러져 내려가는 것을 방지하는 정지부가 형성될 수 있다.

- [0024] 상기 구성에서 조리기 본체의 저면은 하부 스페이스에 의해 하부 리브와 상부 스페이스에 의해 상부 리브로 구분된다.

- [0025] 상기 구성에서 하부 리브와 상부 리브는 조리기 본체의 저면 으로부터 서로 다른 높이로 위치하는 이중 구조로 된 입체적인 구조로 되어 있다.

발명의 효과

- [0026] 본 발명에 따른 직화 구이용 조리기는, 육류나 생선과 같은 음식을 직화 방식으로 구워서 기름을 줄일 수 있으므로, 맛과 향이 좋은 저칼로리의 음식을 섭취할 수 있는 장점이 있다.

- [0027] 특히, 본 발명에 따른 직화 구이용 조리기는, 바닥판이 다수의 상부 리브와 다수의 하부 리브가 상하로 배치된 이중구조로 이루어지고, 하나의 금속판재를 가공하여 일체로 형성될 수 있으므로, 틈새가 없어 이물질이 낄 우려가 없고, 두 개의 판을 결합하기 위한 부분이 필요 없어서 구성이 간단하고 제조 비용이 저감되는 장점이 있다.

- [0028] 그리고, 본 발명에 따른 직화 구이용 조리기는, 상기한 바와 같이 하나의 금속판재로 이루어지므로 열전도가 원활하게 일어나서 열효율이 향상되는 장점이 있다.

- [0029] 또한, 본 발명에 따른 직화 구이용 조리기는, 상기한 바와 같이 구성이 간단할 뿐만 아니라, 다수의 하부리브의 상면에 형성된 기름받이홈이 다수의 상부리브 사이의 제1 수평간격을 통해 노출되어 있으므로, 세척 작업이 용

이한 장점이 있다.

도면의 간단한 설명

- [0030] 도 1은 본 발명의 일 실시예에 따른 직화 구이용 조리기의 사시도이다.
 도 2는 직화 구이용 조리기의 평면도이다.
 도 3은 도 2에 표시된 절단선 III-III선을 따른 직화 구이용 조리기의 수직단면도이다.
 도 4는 도 3에서 원으로 둘러싸인 IV 부분의 확대도이다.
 도 5는 도 4의 일부분을 좀 더 확대한 확대도이다.
 도 6은 도 1에서 절단선 VI - VI을 따라 절단한 직화 구이용 조리기의 부분사시도이다.
 도 7은 도 1에서 절단선 VI - VI을 따라 절단한 반대쪽 부분을 뒤집어서 본 부분 사시도이다.
 도 8은 상부 및 하부 직회구이판을 겹쳐서 사용할 수 있는 양면 직회구이판의 시시도이다.
 도 9는 도 8에서 절단선 IX - IX을 따라 절단한 직화 구이용 조리기의 단면도이다.
 도 10은 도 8을 상부 및 하부 직회구이판으로 분해한 분해시시도이다.
 도 11은 도 8의 하부 직회구이판의 시시도이다.
 도 12는 도 8의 상부 직회구이판의 시시도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0031] 이하, 첨부된 도면들을 참조하면서 본 발명에 따른 직화 구이용 조리기에 대해 상세히 설명하기로 한다.
- [0032] 도 1은 본 발명의 일 실시예에 따른 직화 구이용 조리기의 사시도이다.
- [0033] 도 2는 직화 구이용 조리기의 평면도로, 하부 리브리브가 보이도록 상부 리브리브의 일부가 절개되어 있다.
- [0034] 도 3은 도 2에 표시된 절단선 III-III선을 따른 직화 구이용 조리기의 수직단면도이다.
- [0035] 도 4는 도 3에서 원으로 둘러싸인 IV 부분의 확대도이다.
- [0036] 먼저, 도 1 내지 도 4를 참조하면, 본 발명의 일 실시예에 따른 직화 구이용 조리기(100)은, 육류나 생선 등의 음식물을 직화 방식으로 굽는데 사용하는 조리용기로서, 하나의 금속판재를 사용하여 이중 구조로 이루어져 있다.
- [0037] 직화 구이용 조리기(100)은 윗쪽으로 향해 만곡된 형태로 연장된 측벽(101)과, 측벽(101)으로 둘러싸인 조리기 본체의 저면(104)을 구비한다. 조리기 본체의 저면(104)은 내부에 측벽(101)의 하단을 따라 오목한 형태로 형성된 기름 수집부(102)으로부터 연장되어 높아져 있는 슬로프(103)에 둘레가 부착된 하부 리브(112)과 하부 리브(112)의 상부에 일정한 간격을 두고 슬로프(102)에 둘레가 부착된 상부 리브(114)으로 구성되어 있다.
- [0038] 본 발명의 설명에서는 하부 리브(112)과 상부 리브(114)라는 용어는 본 발명의 구조를 설명하기 위해 편의상 사용하는 것으로 이해하여야 하고, 하부 리브(112)과 상부 리브(114)은 제조과정에서 일체로 만들어진다. 이러한 기술을 사용하는 제조과정은 본 발명의 발명자가 발명한 선행기술 특허공보 10-1550016호에 개시되어 있으며, 이것이 본 발명을 제조하는 데도 응용되어 사용할 수 있다.
- [0039] 직화 구이용 조리기(100)의 저면(104)은 기름 수집부(102)으로부터 연장되어 높아져 있는 슬로프(103)에 둘레가 부착되어 있다. 직화 구이용 조리기(100)의 저면(104)의 일부는 일정간격으로 형성된 스페이스(113, 115)에 의해 복수개의 리브로 분리되어 있다. 직화 구이용 조리기(100)의 저면(104)은 일정간격으로 형성된 스페이스(113)에 의해 복수개의 하부 리브(112)으로 나누어져 아래쪽에 위치하고, 일정간격으로 형성된 스페이스(115)에 의해 복수개의 상부 리브(114)으로 나누어져 하부리브(112) 보다 위쪽에 위치한다.
- [0040] 각각의 하부 리브(112)의 상부면에는 단면이 U자 형상으로 된 하부 기름통로(112c)가 형성되어 있다. 각각의 하부 리브의 상부면에 형성된 하부 기름 통로(112c)는 기름 수집부(103)에 연결되어 하부 기름통로로 들어오는 기름이 기름 수집부(102)로 흘러내려가도록 되어 있다.
- [0041] 상부 리브(114) 역시 각각의 상부면에는 단면이 U자 형상으로 된 상부 기름통로(114c)가 형성되어 있다.

각각의 상부 리브의 상부면에 형성된 상부 기름 통로는 기름 수집부(102)에 연결되어 상부 기름통로로 들어오는 기름이 기름 수집부(102)로 흘러내려가도록 되어 있다.

[0042] 각각의 하부 리브(112)은 상부 리브(114)의 상부 스페이스(115) 하부에 위치하고, 각각의 상부 리브는 하부 리브(112)의 스페이스 상부에 위치한다. 즉, 각각의 하부 리브(112)은 상부 리브(114)의 상부 스페이스(115) 하부에 위치하고, 각각의 상부 리브(114)은 하부 리브(112)의 하부 스페이스(113) 상부에 위치하여 교호로 배치된다.

[0043] 또, 도 5에 나타나 있는 바와 같이, 하부 리브(112)의 하부 스페이스(113) 상부에 위치하는 상부 리브(114)은 한쪽 모서리(114a)는 평면상에서 하부 리브와 부분적으로 겹쳐지고, 다른쪽 모서리(114b)는 하부 리브(112)의 하부 스페이스(113)를 넘어 인접한 다른 하부 리브와 부분적으로 폭 D1만큼 겹쳐지도록 배치되어 있다. 이는 상부 리브(114) 위에 육류를 놓고 구울 때 나오는 기름이 상부 리브(114)의 상부면에 형성된 하부 기름통로(114c)로 떨어질 때 모두 하부 리브(112)의 하부 기름통로(112c)로 들어가서 기름 수집부(102)으로 흘러내려가도록 하기 위한 것이다.

[0044] 각각의 하부 리브(112)은 각각 상부 리브(114) 상부 리브(114)의 스페이스(115) 사이에 제2 수직간격(D2)을 두고 하부에 위치한다.

[0045] 각각의 하부 리브(112)은 각각 상부 리브(114) 스페이스(115) 사이에 *?*직간격(D2)로 된 슬롯(116)이 형성되어 아래로부터 하부 스페이스(113)을 통해 올라오는 열기가 슬롯(116)을 빠져나와 상부 스페이스(115)를 거쳐 위로 올라가도록 되어 있다. 아래로부터 하부 스페이스(113)을 통해 올라오는 열기는 슬롯(116)을 빠져나와 상부 스페이스(115)를 거쳐 위로 올라가면서, 상부 리브(114)에 올려놓여진 육류의 표면의 수분을 제거하고 굽는 역할을 하여 육류를 직접 구운 것과 같이 풍미를 풍부하게 한다.

[0046] 다수의 하부 리브(112)는 다수의 상부 리브(114) 사이의 수직간격(D2)을 두고 하부에 위치하는데 그 상면에 오목한 기름받이홈(112c)이 형성된다. 그리고, 다수의 하부 리브(112)는 다수의 상부 리브(114)의 아래에 상부 리브(115)와 소정의 수직간격(D2)을 두고 배치된다. 특히, 다수의 하부 리브(112)은 다수의 상부 리브(115) 사이의 수직간격(D2)의 직하부에 위치하도록 배치된다. 즉, 상기 다수의 상부리브(114)와 다수의 하부 리브(112)는 상하 이중 구조로 배치되되 서로 엇갈리도록 배치된다.

[0047] 또한, 상기 하부리브(112)의 폭은 상부 스페이스(115)를 통해 아래로 떨어지는 기름을 모두 받아줄 수 있도록 상부 스페이스(115)의 수평간격보다 넓게 형성되고, 특히 하부 리브(112)의 상면에 형성된 기름받이홈(112a)의 폭은 상부 스페이스(115)의 수평간격과 같거나 상부 스페이스(115)의 수평간격 보다 약간 넓게 형성될 수 있다.

[0048] 상기한 바와 같은 구성에 의해 가스레인지 또는 숯불과 같은 가열수단의 열기는 상부 리브(114)의 상면에 놓인 육류에 직접 닿게 되므로, 음식물이 직화 방식으로 구워질 수 있다.

[0049] 그리고, 상기 다수의 상부 리브(114)로부터 기름은 직하부에 설치된 다수의 하부 리브(112)의 상면에 형성된 기름수용홈(112a)이 받아 주게 되므로, 기름이 아래로 떨어져 가스레인지를 오염시키거나 불에 직접 접촉되어 연소되면서 연기와 그을음이 발생하게 되는 문제점이 방지될 수 있다.

[0050] 바닥판(110)은 사각형으로 이루어질 수 있으며, 이에 따라 기름수집부에 사각형의 형상으로 형성될 수 있다.

[0051] 그리고, 다수의 상부 리브(114)와 다수의 하부리브(112)는 길이 방향의 중심부로부터 양단부 쪽으로 가면서, 기름수집부(102) 쪽으로 가면서 점차 낮아지도록 경사지게 형성될 수 있다. 또한, 상기 기름수용홈(102)의 바닥면은 상기 다수의 하부 리브(112) 상면에 형성된 기름받이홈(112c)보다 낮은 위치에 형성된다. 이와 같은 구성에 의해, 기름수용홈(112c)으로 떨어진 기름은 기름수집부(102)로 자연스럽게 흘러내릴 수 있는 장점이 있다.

[0052] 상기한 구성을 가진 바닥판(110)은 다수의 상부 리브(114)와 다수의 하부 리브(112)가 부분적으로 상하 이중 구조로 배치된 구성을 가지지만, 하나의 금속판재를 사용하여 일체로 이루어질 수 있다.

[0053] 본 발명의 윗쪽으로 향해 만곡된 형태로 연장된 측벽과, 상기 측벽으로 둘러싸인 조리기 본체의 저면을 구비한 직화 구이용 조리기에서, 상기 조리기 본체의 저면은:

[0054] 내부에 상기 측벽부의 하단을 따라 오목한 형태로 형성된 기름 수집부와; 상기 기름 수집부에 의해 포위되고, 상부면에는 각각 상기 기름 수집부로 연결되는 제1 기름통로가 각각 형성되어 있으며 일정간격의 두고 배치되는 복수의 하부 리브와; 각각 상기 하부 리브 보다 위쪽에 위치하고 상기 기름 수집부에 의해 포위되

고, 상부면에는 각각 상기 기름 수집부로 연결되는 제2 기름통로가 각각 형성되어 있으며, 평면상에서 한쪽 모서리는 하나의 상기 하부 리브 내부에, 다른 쪽 모서리는 인접한 또 다른 하나의 상기 하부 리브 내부에 각각 겹쳐지도록 일정간격을 두고 배치되는 복수의 상부 리브와; 각각의 상기 상부 리브의 하부와 각각의 상기 하부 리브의 상부 사이에는 열기가 유출되는 열기 유출구가 형성되어, 육류로부터 나오는 기름이 상기 제1 기름통로와 상기 제2 기름통로를 통해 상기 기름 수집부로 흘러가도록 된 직화 구이용 조리기는 하부 직화구이용 조리기 및 상기 하부 직화구이용 조리기와 결합되는 상부 직화구이용 조리기로 구성하여 뒤집어 사용할 수 있는 양면 직화구이용 조리기로 제작할 수 있다.

[0055] 양면 직화구이용 조리기는 두 개의 직화구이용 조리기를 용이하게 결합하기 위한 구조를 제외하고는 앞서 설명된 도 1 내지 도 7과 동일하다.

[0056] 도 8은 상부 및 하부 직화 구이용 조리기를 겹쳐서 사용할 수 있는 양면 직화구이판의 시시도이다.

[0057] 도 9는 도 8에서 절단선 IX - IX을 따라 절단한 직화 구이용 조리기의 단면도이다.

[0058] 도 10은 도 8을 상부 및 하부 직화 조리기로 분해한 분해시시도이다.

[0059] 도 11은 도 8의 하부 직화구이용 조리기의 시시도이다.

[0060] 도 12는 도 8의 상부 직화 구이용 조리기의 시시도이다.

[0061] 도 8 내지 도 12를 참조하면, 하부 직화구이용 조리기는 결합부재 지지부(211)와 결합부재 지지부(211)에 부착된 스냅부(213)가 형성되어 있고, 상부 직화구이용 조리기에는 하부 직화구이용 조리기의 결합부재 지지부(211)에 끼워지는 U자형태의 오프닝(215)이 형성되어 있다.

[0062] 따라서, 하부 직화구이용 조리기의 결합부재 지지부(211)에 부착된 스냅부(213)에 상부 직화구이용 조리기의 U자형태의 오프닝(215)을 끼워넣어 용이하게 결합할 수 있다.

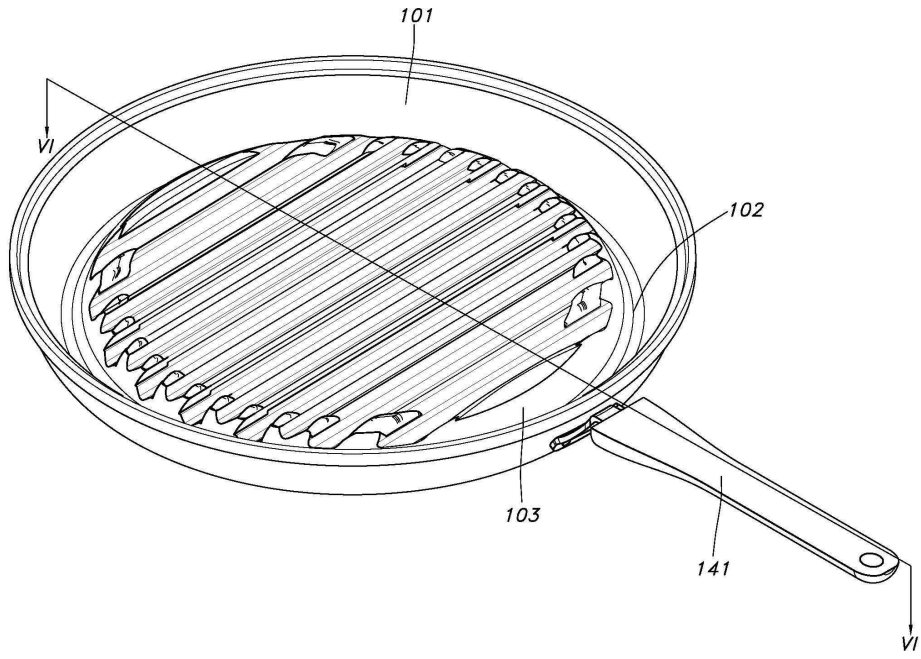
[0063] 물론 하부 직화구이용 조리기에 U자형태의 오프닝을 부착시키고, 상부 직화구이용 조리기에 결합부재 지지부와 부착된 스냅부를 설치할 수도 있다.

부호의 설명

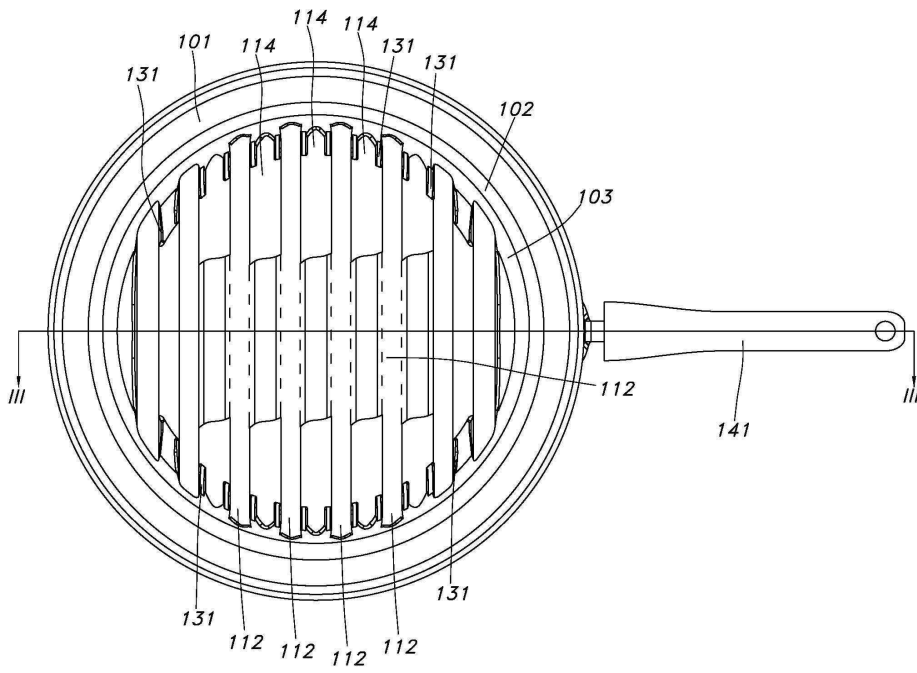
[0064] 100: 직화구이용 조리기 101: 측벽 102: 기름 수집부 103: 슬로프
112: 하부 리브 114: 상부리브

도면

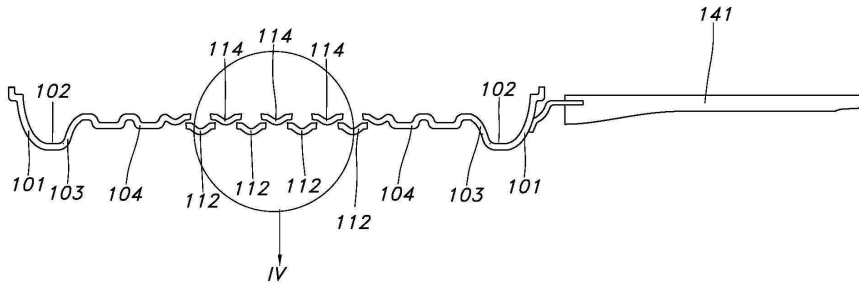
도면1



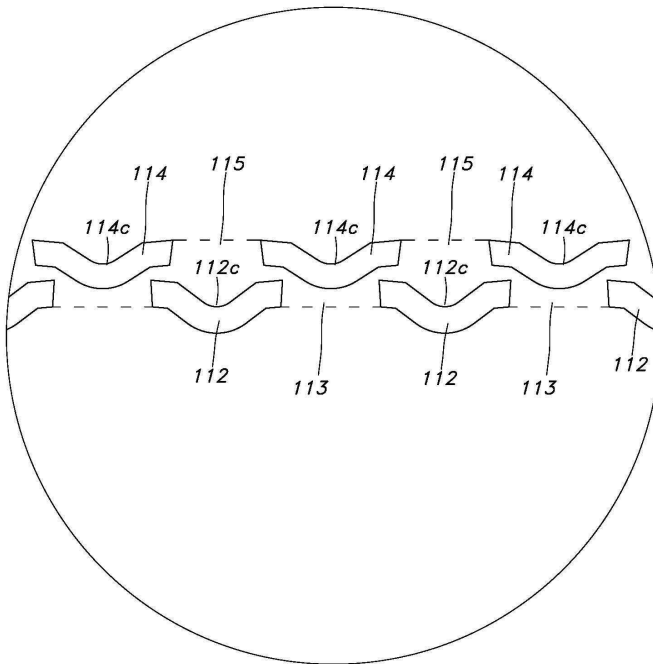
도면2



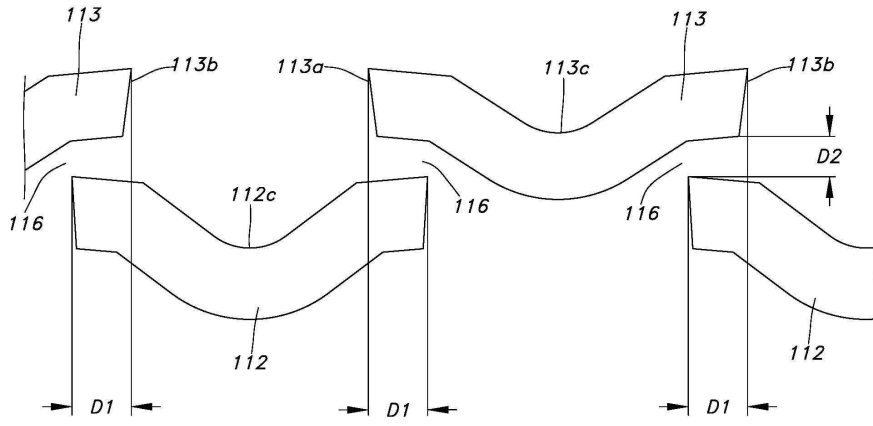
도면3



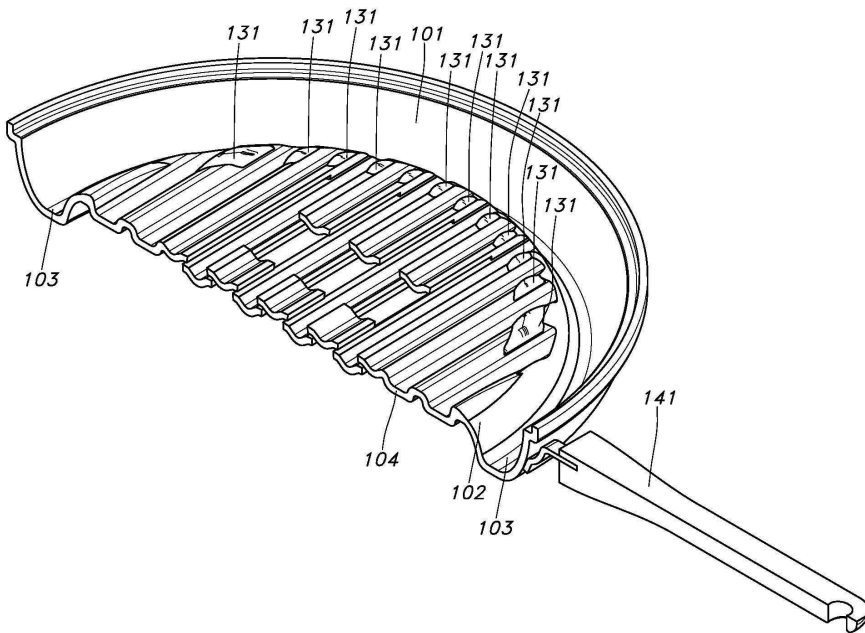
도면4



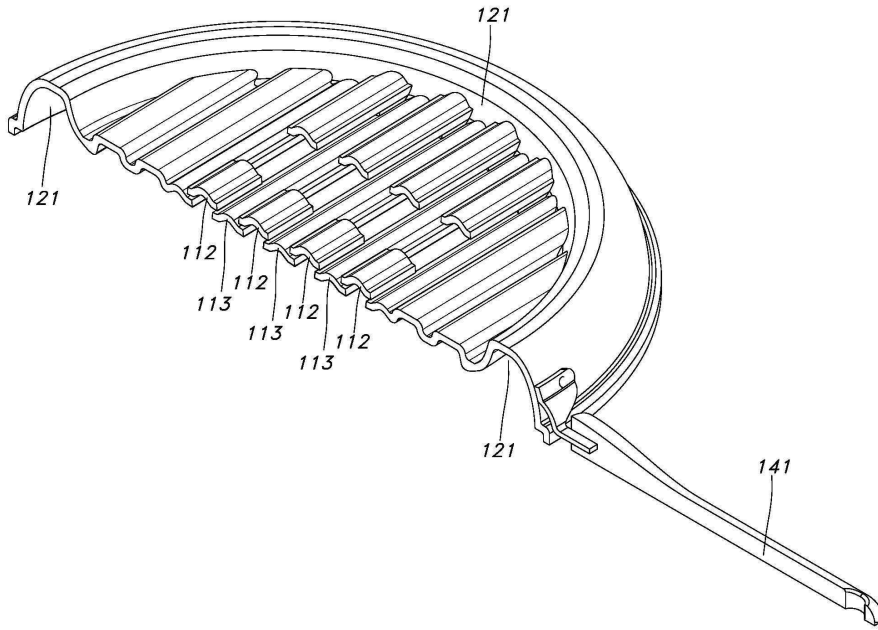
도면5



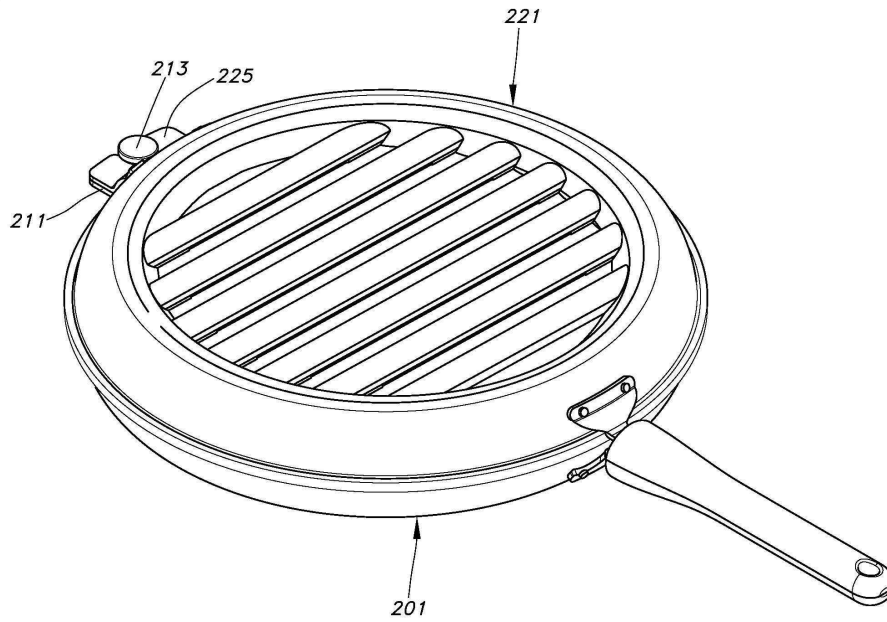
도면6



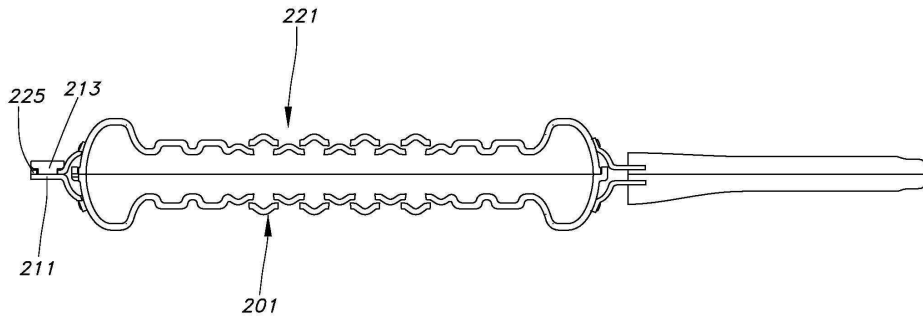
도면7



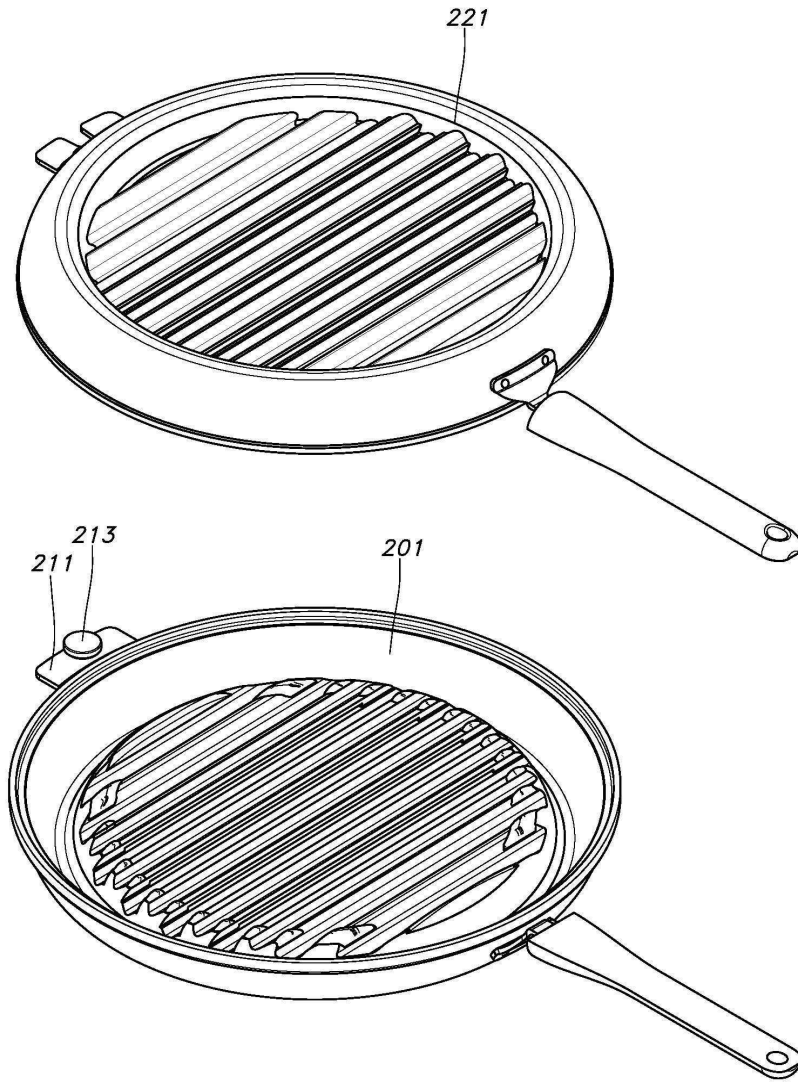
도면8



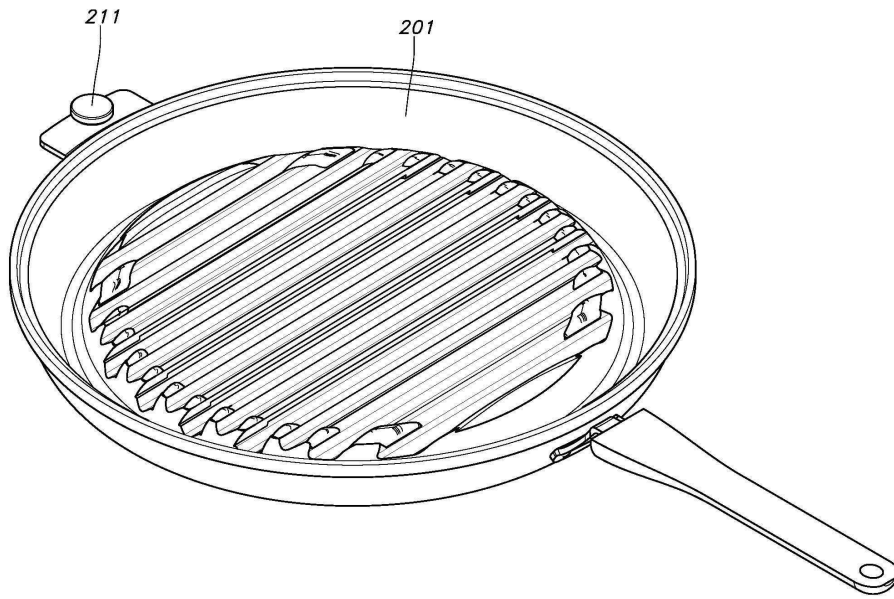
도면9



도면10



도면11



도면12

