



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2012년05월24일
(11) 등록번호 10-1145242
(24) 등록일자 2012년05월04일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
B26B 13/22 (2006.01) B26B 13/06 (2006.01)
B26B 13/00 (2006.01)
(21) 출원번호 10-2010-0053778
(22) 출원일자 2010년06월08일
심사청구일자 2010년06월08일
(65) 공개번호 10-2010-0075801
(43) 공개일자 2010년07월05일
(56) 선행기술조사문헌
JP2001070674 A*
JP63028478 U*
KR200326508 Y1*
KR2020090008356 U*
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
김경은
인천광역시 계양구 장제로995번길 44, 8동 206호
(박촌동, 아주아파트)
(72) 발명자
김경은
인천광역시 계양구 장제로995번길 44, 8동 206호
(박촌동, 아주아파트)
(74) 대리인
배용철

전체 청구항 수 : 총 5 항

심사관 : 정아람

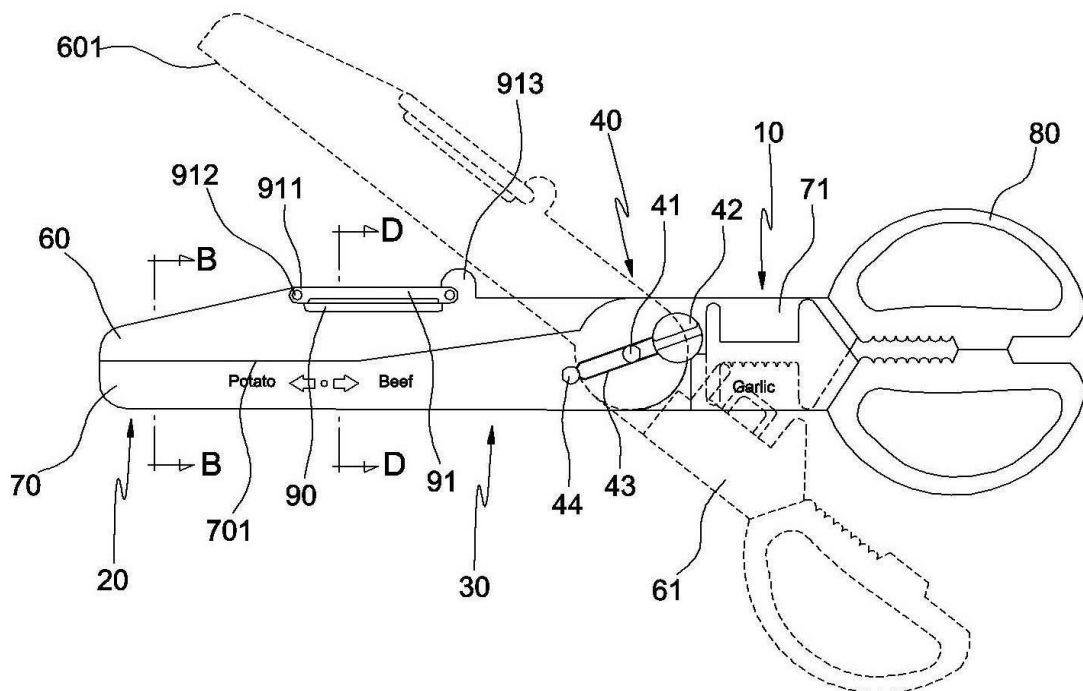
(54) 발명의 명칭 주방용 가위

(57) 요약

본 발명은 마늘다지기과 육류, 생선, 비닐봉지, 햄 등 다양한 식재료를 손쉽게 절단하며 당근, 감자의 껍질을 벗기는 필러와 가위 사용 후 세척이 용이하고 장기간 사용하셔도 상·하부가위날의 밀착력이 유지되는 주방용 가위에 관한 것이다.

이를 위하여 본 발명은 상·하가위날 몸체가 X자형으로 힌지 결합되거나 U자형 탄성편으로 일체로 결합되는 통상의 가위에 있어서, 상·하부가위날 몸체에 마늘이나 생강을 으개는 마늘다지기부와 체적이 있는 야채를 절단하는 야채절단부, 육류를 절단하는 육류절단부, 감자의 껍질을 벗기는 필러를 설치하고, 힌지부에는 스프링 끼움홈이 형성된 힌지축과 토션스프링, 스프링 제어편을 가진 노브로 구성됨을 특징으로 한다.

대표도



특허청구의 범위

청구항 1

상부가위날 몸체와 하부가위날 몸체가 X자형으로 힌지 결합되거나 U자형의 탄성편으로 일체로 결합되는 통상의 가위에 있어서,

상기 상·하부가위날 몸체(60,70)에 마늘다지기부(10)를 설치하되,

상기 마늘다지기부(10)는 상기 하부가위날 몸체(70)의 측면에 돌출부(11)와 스톱퍼(12)를 설치하며, 상기 돌출부(11)는 상기 하부가위날몸체(70)의 측면과 일측이 연결되어 돌출되고, 상기 스톱퍼(12)는 돌출부(11)의 단부에서 상방으로 연결되며,

상기 돌출부(11)와 스톱퍼(12)를 환봉으로 일체로 형성하고 스톱퍼(12)는 돌출부(11)의 끝에서 수직 상방으로 연장되며, 상기 스톱퍼(12)의 상단에는 스톱퍼(12)를 연결하는 스톱퍼 연결막대(121)가 설치된 것을 특징으로 하는 주방용 가위.

청구항 2

제 1 항에 있어서,

상기 마늘다지기부(10)는 상기 하부가위날 몸체(70)에 U자형 요홈으로 형성하며, 상기 상부가위날 몸체(60)의 하면에는 톱니를 형성시키고, 하부가위날 몸체의 날끝각(a)은 90° 보다 크게 하여 상기 돌출부(11) 쪽으로 경사지게 설치하며, 상기 돌출부(11)는 하부가위날몸체(70)의 측면 아래쪽에 설치하여 구성됨을 특징으로 하는 주방용 가위.

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

제 1 항에 있어서,

상기 상·하부가위날 몸체(60,70)에 야채절단부(20)와 육류절단부(30)를 설치하고,

상기 야채절단부(20)의 상부가위날(601)의 날끝각(b)은 30° 이내로 칼날처럼 예리하게 형성하며,

상기 육류절단부(30)의 상·하부가위날(601,701)의 날끝각(d,e)는 $40^{\circ} \sim 70^{\circ}$ 범위 내에서 형성하여 구성됨을 특징으로 하는 주방용 가위.

청구항 6

삭제

청구항 7

제 1 항에 가위에 있어서,

상기 상·하부가위날 몸체(60,70)의 교차지점에 설치하는 힌지축(41)의 일단에 토션스프링(43)이 끼워지는 스프링 끼움홈(433)을 원주 방향으로 설치하고,

상기 힌지축(41)의 타단은 너트(45)로 상부가위날 몸체(60)에 고정하며,

토션스프링(43)은 U자 형태로 설치하고, U자의 곡선부는 리벳(44)으로 하부가위날 몸체(70)에 고정하며, 2개의 다른 끝은 상기 스프링 끼움홈(433)에 끼워진 상태로 직육면체의 스프링 제어편(421)까지 연장 설치하며 스프링 제어편(421)의 상부에 노브(42)를 설치하고, 일체로 된 스프링 제어편(421)과 노브(42)는 하부가위날

몸체(70)에 축봉(422)으로 회동 가능하게 설치하여 구성됨을 특징으로 하는 주방용 가위.

청구항 8

제 1 항에 있어서,

우측상·하부가위날 몸체(71,61)를 각각 가위날 몸체의 두께만큼 단차 절곡하여 힌지축(41)의 길이 방향으로 X자 형태로 교차되는 교차부(50)를 설치하여 구성됨을 특징으로 하는 주방용 가위.

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 식재료를 손질하는 주방용 가위에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 마늘이나 생강을 으깨는 마늘다지기와 야채와 육류를 절단하는 야채절단부 및 육류절단부, 당근·감자의 껍질을 벗기는 필러 부분, 가위 사용후에 세척이 용이하게 분리되는 기능과 장기간 사용하여도 상·하부가위날의 밀착력이 유지되는 힌지부로 구성되는 주방용 가위에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 요리를 하기 위해서는 먼저 식재료의 손질이 필요한데 적은 양의 식재료를 손질할 경우에는 믹서기나 도마를 사용하면 사용후에 세척하기가 번거롭고 불편하다.

[0003] 본출원인이 선출원한 국내출원번호 : 제2008-0081731호, "식재료 절단용 가위"는 이러한 점을 해결하기 위해 발명되었다.

[0004] 상기의 식재료 절단용 가위는 하부가위날(212) 외측에 수평부(51)를 포함하는 가이드(50)가 설치되고 상부가위날(112)의 날끝각은 칼날처럼 예리하게 형성하여 칼질이 서툰 사용자가 가이드(50)에 피절단물을 올려놓고 당근이나 감자 등을 쉽게 절단하게 한 것이다.

[0005] 일반적인 주방가위에서는 상·하부가위날의 날끝각을 40° ~70° 로 형성하며 이는 육류, 생선, 비닐봉지 등을 절단하는데 적합하게 한 것이다.

[0006] 가위에 부착하는 마늘다지기는 마늘을 넣을 수 있는 요홈과 요홈에 대응하는 압착부로 구성하거나, 요철면을 가진 압착판 또는 다수개의 적층판으로 구성하여 마늘을 압착판 사이에 넣고 압착시켜서 으개어지게 하는 구조이다.

[0007] 상·하부가위날을 결합하는 구조에는 상·하부가위날을 X자로 힌지 결합하거나 U자형 탄성편으로 일체로 결합한다.

[0008] 또한, 가위 사용 후 세척을 쉽게 하기 위하여 힌지부를 해체하는 분리형으로 구성하기도 한다.

[0009] 상기와 같은 종래의 기술에서 본출원인이 선출원한 식재료 절단용 가위는 하부가위날(212) 외측에 수평부(51)를 포함하는 가이드(50)가 설치되고 상부가위날(112)의 날끝각을 칼날처럼 예리하게 형성하여 당근, 감자 등 체적이 있는 야채를 부서지지 않게 절단하기에는 적합하나, 육류, 비닐봉지 등 비교적 질기거나 얇은 식재료는 잘 절단되지 않는 문제점이 있으며, 가위의 사용에 조금 익숙해지면 가이드(50)가 오히려 사용 후 세척과 보관에 불편한 점이 있다.

[0010] 마늘이나 생강은 으개어서 사용하는 일이 많은데 상기의 식재료 절단용 가위는 편으로는 잘 절단이 되지만 마늘을 으깰 수 없는 단점이 있으며, 가위 사용 후에 상·하부가위날이 분리되지 않아 세척하기가 불편하다.

[0011] 또한, 가위를 장기간 사용하면 힌지부(30)의 체결이 느슨하게 되어 가위날(112, 212)의 밀착력이 약해지고 가위의 절삭력이 떨어지는 단점이 있다.

[0012] 한편, 가위에 부착된 마늘다지기는 마늘을 넣는 요홈에 마늘을 넣고 압착부를 눌러서 요홈의 바닥에 형성된 다수개의 구멍으로 으개진 마늘을 토출시키거나 선행기술 특허 제00617392호에서와 같이 요철면을 갖는 다수개의 적층판으로 압착하여 마늘을 으개어지게 한다.

[0013] 이러한 마늘다지기는 쉽게 마늘을 으깰 수 있는 장점이 있으나 사용 후 마늘 부스러기가 도구에 끼어 있어서 세척이 불편하며 마늘을 통채로 넣고 압착하므로 압착시에 상당한 힘으로 눌러야 되며 힘이 약한 노약자나 여성에게는 불편한 점이 있다.

[0014] 한편, 일반적인 주방가위에서 상·하부가위날의 날끝각은 40° ~70° 범위내에서 형성하는데 이는 육류, 생선, 비닐봉지 등 다양한 식재료의 절단에 적합한 구조이나 체적이 있는 당근, 감자, 햄, 소시지 등의 절단에는 피 절단물이 으깨어져서 사용할 수 없는 단점이 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0015] 이에 본 발명에서는 상기와 같은 문제점들을 해결하기 위하여 발명한 것으로서, 가위날의 몸체를 길이 방향으로 대략 2등분하여 야채나 육류 등의 식재료에 구애받지 않고 깔끔하게 절단할 수 있어 제품성을 최대화할 수 있게 된다.

[0016] 또한, 본 발명은 당근, 감자 등의 껍질을 벗길 수 있도록 하며 마늘을 으갠 수 있도록 함으로써 기능의 다양화로 제품의 효율성을 극대화할 수 있도록 하는 주방용 가위를 제공하고자 하는 데 그 목적이 있다.

과제의 해결 수단

[0017] 상기한 목적을 달성하기 위한 본 발명은 가위날의 몸체를 길이 방향으로 대략 2등분하여 야채절단부와 육류절단부로 구성하며 야채절단부는 상부가위날의 날끝각을 30° 이하로 칼날처럼 예리하게 형성하여 당근, 감자, 햄 등 체적이 있는 식재료를 으깨어 지지 않고 깔끔하게 절단되게 하며, 육류절단부는 상·하부가위날의 날끝각을 40° ~70° 범위에서 형성하여 육류, 생선, 잎채소, 비닐봉지 등 비교적 질기거나 얇은 식재료를 절단되게 한다.

[0018] 나아가서 상부가위날 몸체에는 당근, 감자 등의 껍질을 벗기는 필터가 설치되는 필터홈을 형성시키고 필터는 양단에 구멍을 설치하여 리벳으로 가위날 몸체에 결합시킨다.

[0019] 이때 감자의 씨눈을 제거하는 감자씨눈파기를 상부가위날 몸체에 설치함이 바람직하다.

[0020] 또한, 가위에 구비되는 마늘다지기부는 힌지에 근접 설치하고 힌지의 좌측이나 우측에 설치하여도 무방하다.

[0021] 마늘다지기부는 마늘을 밀어넣는 U자형의 마늘수용부를 하부가위날 몸체에 형성시키고 마늘이 으깨어지는 돌출부와 마늘을 일정길이로 밀어넣게 하는 스토퍼를 간격을 두고 설치하여 스토퍼와 스토퍼 사이에 일정한 틈새를 형성시킨다.

[0022] 상부가위날에는 마늘이 쉽게 으깨어지게 톱니를 형성하는 것이 바람직하다.

[0023] 한편, 힌지부는 힌지축과 토션스프링 및 노브로 구성되며 힌지축에는 토션스프링이 끼워지는 스프링 끼움홈을 설치하고 토션스프링은 직육면체의 작동면을 가진 노브를 돌려서 제어함을 특징으로 하는 주방용 가위를 제공한다.

발명의 효과

[0024] 이와 같이 본 발명은 식재료를 손질하는 주방용 가위로서 당근, 감자, 햄, 소시지 등 체적이 있는 식재료를 절단하는 야채절단부와 육류, 생선, 비닐봉지 등을 절단하는 육류절단부, 감자의 껍질을 벗기는 필터, 마늘이나 생강을 다지는 마늘다지기부와 사용 후 세척이 용이하고 장기간 사용하여도 가위날의 밀착력이 유지되어 절삭력이 양호한 힌지부로 구성함으로써 다양한 식재료의 손질은 물론 사용 후 세척과 보관의 편리함 등 많은 효과를 가지는 발명이다.

도면의 간단한 설명

[0025] 도 1은 본 발명의 기술이 적용된 일 실시 예의 작동상태를 도시한 정면도.

도 2는 본 발명의 기술이 적용된 일 실시 예의 평면도.

도 3은 본 발명에 따른 주방용 가위의 마늘다지기부 확대도 및 요부단면도로서, (a)는 마늘다지기부 발체 확대도, (b)는 마늘수용부가 열린 상태의 확대도, (c)는 작동상태를 도시한 A-A선 단면도.

도 4는 본 발명에 따른 주방용 가위의 야채절단부 및 육류절단부의 요부단면도로서, (a)는 도 1의 B-B선 단면도, (b)는 도 1의 D-D선 단면도.

도 5는 본 발명에 따른 주방용 가위의 힌지부 작동상태를 도시한 요부확대도로서, (a)는 힌지부의 결합된 상

태를 도시한 것이며, (b)는 힌지부의 결합이 해제된 상태를 도시한 것이고, (c)는 힌지부의 결합된 상태의 단면도.

도 6은 본 발명에 따른 주방용 가위의 다른 일 실시 예의 정면도.

도 7은 본 발명에 따른 주방용 가위의 또 다른 일 실시 예의 정면도.

도 8은 본 발명에 따른 주방용 가위의 또 다른 일 실시 예의 정면도.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0026] 이하, 첨부되는 도면과 관련하여 상기 목적을 달성하기 위한 본 발명의 바람직한 구성과 작용에 대하여 설명하면 다음과 같다.
- [0027] 도 1은 본 발명의 기술이 적용된 일 실시 예의 작동상태를 도시한 정면도, 도 2는 본 발명의 기술이 적용된 일 실시 예의 평면도, 도 3은 본 발명 주방용 가위의 마늘다지기부 확대도 및 요부 단면도로서, (a)는 마늘다지기부 발체 확대도, (b)는 마늘수용부가 열린 상태의 확대도, (c)는 작동상태를 도시한 A-A선 단면도이다.
- [0028] 마늘다지기부(10)는 힌지축(41)의 오른쪽이나 왼쪽에 설치하며 우측하부가위날 몸체(61)에 마늘을 밀어넣는 U자형의 마늘수용부(100)를 설치하고 우측상부가위날 몸체(71)에는 마늘이 쉽게 으깨어 질 수 있게 톱니가 형성된 우측상부가위날(711)을 설치한다.
- [0029] 이때, 상기 마늘수용부(100)는 일반적인 가위날의 형태로 구성하여도 무방하나, U자형으로 우측상·하부가위날 몸체(71,61)의 일측 또는 양측에 요홈으로 설치함이 바람직하다.
- [0030] 또한, 상기 우측하부가위날 몸체(61)에는 우측상부가위날(711)과 치합되는 돌출부(11)와 상기 돌출부(11)에 수직 상방으로 연장되는 스톱퍼(12)를 간격을 두고 설치하여 스톱퍼와 스톱퍼 사이에 일정한 틈새를 형성시킨다.
- [0031] 본 발명에 따른 가위의 손잡이(80)를 벌리면 도 3의 (b)에 도시된 상태로 마늘수용부(100)가 열려지고 마늘을 손가락으로 잡고 밀어 넣으면 마늘이 스톱퍼(12)에 의해 일정한 길이 만큼 들어간다.
- [0032] 상기 손잡이(80)를 닫으면 우측상부가위날(711)이 내려오면서 1차로 마늘을 으깨고 상기 스톱퍼(12) 사이의 틈새로 다진마늘이 빠져나오며, 우측상부가위날(711)이 계속 내려와서 돌출부(11)와 치합되면서 2차로 마늘을 으깨고 돌출부(11) 사이의 틈새로 다진마늘이 빠져나오게 된다.
- 만일, 스톱퍼(12) 사이에 틈새가 없이 스톱퍼를 판의 형태로 설치하면 1차로 으깨진 마늘이 빠져나올 수 없게 되어, 마늘이 죽처럼 심하게 으깨져서 사용할 수 없게 된다.
- 마늘이 다져지면서 마늘의 크기가 작아지면 손가락 끝으로 가볍게 밀면서 남김없이 다지게 한다.
- [0033] 이때, 마늘즙이 마늘을 잡은 손가락 쪽으로 흘러나오는 것을 방지하기 위하여 우측하부가위날(611)의 날끝각(a)은 90° 보다 크게 하여 돌출부(11) 쪽으로 경사지게 설치하고, 상기 돌출부(11)는 우측하부가위날(611) 보다 약간 아래쪽에 설치하는 것이 바람직하다.
- [0034] 이와 같은 구조의 마늘다지기부(10)는 작은 힘으로 마늘을 으깰 수 있고 으깨진 마늘이 도구에 끼이지 않아서 마늘을 낭비없이 알뜰하게 사용하며, 손가락 등으로 마늘을 꺼낼 필요없이 요리에 직접 다진마늘을 넣을 수 있고 사용 후 세척이 용이하다.
- [0035] 한편, 상기 마늘다지기부(10)를 힌지축(41)의 좌측에 설치하면 좌측하부가위날(701) 쪽인 앞에서 마늘을 넣게 되어 문제가 없으나 힌지축(41)의 우측에 설치하면 좌측상·하부가위날 몸체(60,70)가 힌지축(41)에서 X자로 교차되어 좌측 상부가위날은 우측에서는 하부가위날이 되고 좌측 하부가위날은 우측에서는 상부가위날이 된다.
- [0036] 이때, 상기 돌출부(11)와 스톱퍼(12)는 상부가위날 쪽으로 설치하는데 이렇게 되면 마늘을 앞에서 넣을 수 없게 되고 뒤에서 넣어야 되는 불편이 있다.
- [0037] 상기 힌지축(41)의 우측에 마늘다지기부(10)를 설치하거나 식재료를 절단하기 위한 절단부를 설치하려면 우측상·하부가위날 몸체(71,61)를 가위날 몸체 두께 만큼 단차로 절곡하여 힌지축(41)의 길이방향으로 X자로 교차되게 하는 교차부(50)를 설치하여 우측상·하부가위날(711,611)의 위치를 바꾸어 주는 것이 바람직하다.
- [0038] 이와 같은 현상은 마늘뿐 아니라 기타의 식재료를 절단할 때도 동일하다.

- [0039] 도 1 및 도 2, 도 4에서 도 4는 본 발명에 따른 주방용 가위의 야채절단부(20)와 육류절단부(30)의 요부단면도이며, 도 4의 (a)는 B-B선 단면도이고, 도 4의 (b)는 D-D선 단면도이다.
- [0040] 식재료에는 야채, 육류, 생선, 햄, 소시지, 비닐봉지 등 여러 가지 재료가 있는데 종래의 주방용 가위로서는 다양한 식재료를 절단하거나 손질하기에는 한계가 있었다.
- [0041] 이는 식재료의 물성에 따라서 적합한 가위날의 날끝각이 다르기 때문이다.
- [0042] 일반적으로 주방가위는 가위날의 날끝각이 40° ~ 70° 범위 내에서 형성되고 상·하가위날이 동일한 각도로 되어 있다.
- [0043] 이러한 주방가위는 질기거나 얇은 재료인 육류, 생선, 비닐봉지, 잎채소의 절단에는 적합하나, 당근, 감자 등 체적이 있는 야채나 햄, 소시지 등 가공식품의 절단에는 피절단물이 부서져서 사용할 수 없다.
- [0044] 이에 비해 본출원인이 선출원한 식재료 절단용 가위는 상부가위날의 날끝각이 칼날처럼 예리하게 형성되어 당근, 감자, 햄, 소시지 등 체적이 있는 야채나 가공식품의 절단에 피절단물이 부서지지 않고 깔끔하게 절단되나, 육류, 생선, 비닐봉지 등 질기거나 얇은 식재료는 잘 절단되지 않는 단점이 있다.
- [0045] 이에 본 발명에서는 다양한 식재료를 절단하거나 손질하기 위하여 좌측상·하부가위날 몸체(60,70)를 길이 방향으로 대략 2등분하여 야채절단부(20)와 육류절단부(30)로 구성한다.
- [0046] 상기 야채절단부(20)의 좌측상부가위날 몸체(60)의 날끝각(b)은 30° 이내로 칼날처럼 예리하게 형성하고 육류절단부(30)의 좌측상·하부가위날 몸체(60,70)의 날끝각(d,e)은 40° ~ 70° 범위 내에서 동일한 각도로 형성한다.
- [0047] 이러한 구조로 된 본 발명의 주방용 가위는 야채절단부(20)로는 당근, 감자 등 체적이 있는 야채나 햄, 소시지 등 가공식품을 절단하며 육류절단부(30)로는 육류, 생선, 비닐봉지, 잎채소 등 비교적 질기거나 얇은 식재료를 절단한다.
- [0048] 나아가서 좌측상부가위날 몸체(60)에는 당근, 감자 등의 껍질을 벗기는 필러(91)를 설치하는 필러 설치홈(90)을 형성시키고 필러(91)는 스포트 용접으로 좌측상부가위날 몸체(60)에 고정하거나 필러(91)의 양단에 조립용 구멍(911)을 설치하여 리벳(912)으로 좌측상부가위날 몸체(60)에 결합한다.
- [0049] 이때, 상기 리벳(912)을 좌측상부가위날 몸체(60)에 약간의 틈새를 두고 결합하여 필러(91)가 소정의 각도로 유동되게 할 수도 있다.
- [0050] 또한, 상기 좌측하부가위날 몸체(70)의 표면에는 사용자가 야채절단부(20)와 육류절단부(30)를 쉽게 알 수 있게 도 1에서와 같이 Potato, Beef 등의 문자나 기호를 표기하는 것이 바람직하다.
- [0051] 한편, 상기 좌측상부가위날 몸체(60)의 중앙 상단부에는 감자의 씨눈을 파내기 위한 감자씨눈파기(913)가 형성되어진다.
- [0052] 도 1 및 도 2, 도 5에서 도 5는 본 발명에 따른 주방용 가위의 힌지부(40) 작동상태 및 결합상태를 도시한 요부 확대도로서, (a)는 결합된 상태를 도시한 것이며, (b)는 결합이 해제된 상태를 도시한 것이고, (c)는 결합된 상태의 단면도이다.
- [0053] 본 발명에 따른 주방용 가위는 식재료의 손질에 사용되기 때문에 위생적인 취급이 중요하다.
- [0054] 주방가위 사용 후 깨끗이 세척하려면 좌측상·하부가위날 몸체(60,70)가 분리되는 구조가 바람직하며, 본 발명에서는 힌지축(41)의 일단에 토션스프링(43)이 끼워지는 스프링 끼움홈(433)을 원주 방향으로 설치하고, 상기 힌지축(41)의 타단은 너트(45)로 좌측상부가위날 몸체(60)에 고정한다.
- [0055] 상기 토션스프링(43)은 U자형의 형태로 하여 U자의 곡선부를 리벳(44)으로 좌측하부가위날 몸체(70)에 고정하며, 2개의 다른 끝은 상기 스프링 끼움홈(433)에 끼워진 상태로 직육면체로 형성된 스프링 제어변(421)의 좁은 폭의 양측면까지 연장 설치한다.
- 상기 노브(42)는 직육면체로 형성된 스프링 제어변(421)의 상부에 일체로 설치하며, 스프링 제어변(421)의 저면 가운데에 축봉(422)을 돌출되게 설치한다.
- 도 5의 (a)에서 토션스프링(43)은 힌지축(41)의 원주 중심 방향으로 오무러지는 자체의 탄성력으로 스프링 끼움홈(433)에 끼워진 상태이며 이 상태에서는 스냅링의 기능을 하게 된다.

이때, 상기 힌지축(41)에 회동 가능하게 결합된 좌측하부가위날 몸체(70)는 힌지축(41)에서 이탈되지 않고 회동 가능한 상태가 된다.

또한, 상기 토션스프링(43)은 힌지축(41)에 대하여 원주방향의 탄성력과 길이 방향의 탄성력을 함께 가지며 도 5의 (c)에 결합된 상태에서 화살표 방향으로 힌지축(41)의 길이 외방으로 작용하는 탄성력에 의해 힌지축(41)의 일단이 너트로 고정된 좌측상부가위날 몸체(60)가 좌측하부가위날 몸체(70) 쪽으로 당겨지게 되고, 좌측상·하부가위날 몸체(60,70)는 밀착되어 회동하게 된다.

[0056] 삭제

[0057] 삭제

[0058] 삭제

[0059] 삭제

[0060] 도 5의 (b)에서는 상기 노브(42)를 90° 회전하면 노브(42)의 하부에 설치된 스프링 제어편(421)의 폭이 넓은 양측면이 90° 회전하면서 토션스프링(43)의 2개의 단부를 외방으로 밀어내고, 토션스프링(43)은 외방으로 벌어지면서 스프링 끼움홈(433)에서 벗어나게 된다.

이 상태에서 토션스프링(43)은 스냅링의 기능을 상실하게 된다.

[0061] 이때, 상기 좌측하부가위날 몸체(70)는 힌지축(41)에서 이탈 가능하게 되고 좌측상·하부가위날 몸체(60,70)는 분리 가능한 상태가 된다.

[0062] 결합시에는 역순으로 하여 노브(42)를 원위치로 회전시킨다.

[0063] 도 6은 손잡이에 스프링(950)이 설치된 본 발명의 다른 일 실시 예이며, 도 7은 U자형 탄성편(960)으로 구성된 본 발명의 또 다른 일 실시 예이고, 도 8은 본 발명 주방용 가위의 하부가위날 몸체(970)에 두날필러(971)를 설치하고 감자씨눈파기(972,973)를 2개 이상 설치한 또 다른 일 실시 예이다.

[0064] 이는 사용자가 오른손이나 왼손으로 편하게 사용하기 위함이다.

[0065] 이때, 감자씨눈파기(972,973)는 하부가위날 몸체(970)의 선단(974)에 설치하여도 무방하다.

[0066] 이러한 본 발명의 주방용 가위는 마늘이나 생강을 손쉽게 으깬 수 있음은 물론 당근,감자 등 체적이 있는 야채나 육류,생선,햄,소시지,비닐봉지 등 다양한 식재료를 쉽게 절단하며, 당근,감자의 껍질을 벗기는 기능과 사용 후 세척이 용이하며 장기간 사용하여도 상·하부가위날의 밀착이 유지되어 절삭력이 양호한 장점을 가진다.

[0067] 본 발명은 상술한 특징의 바람직한 실시 예에 한정되지 아니하며, 청구범위에서 청구하는 본 발명의 요지를 벗어남이 없이 당해 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자라면 누구든지 다양한 변형실시가 가능한 것은 물론이고, 그와 같은 변경은 청구범위 기재의 범위 내에 있게 된다.

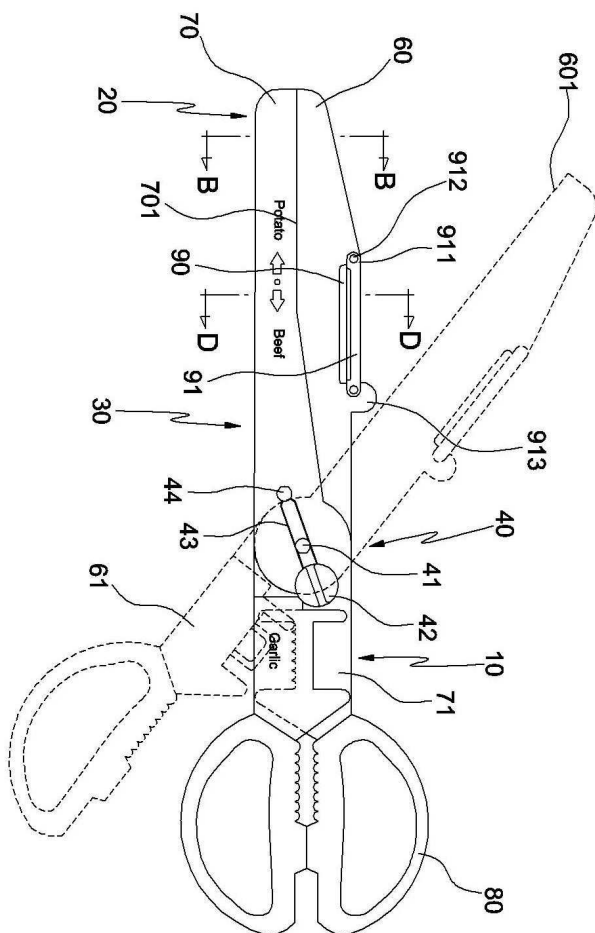
부호의 설명

[0068]	10 : 마늘다지기부	11 : 돌출부
	12 : 스토퍼	20 : 야채절단부
	30 : 육류절단부	40 : 힌지부
	41 : 힌지축	42 : 노브
	43 : 토션스프링	44 : 리벳
	45 : 너트	50 : 교차부

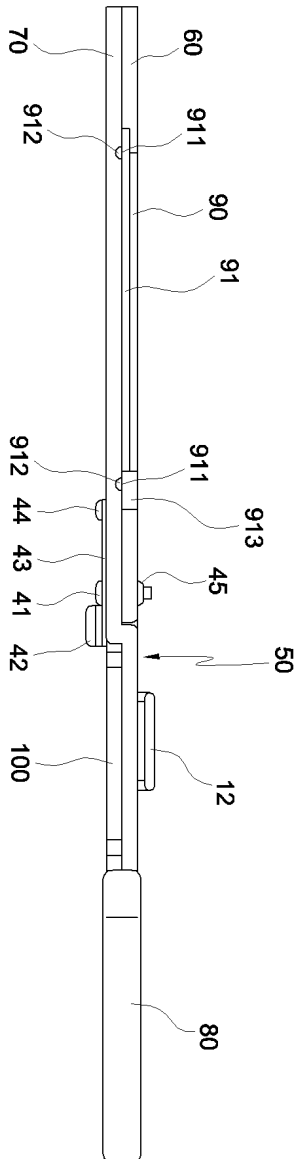
- | | |
|-----------------|-----------------|
| 60 : 좌측상부가위날 몸체 | 61 : 우측하부가위날 몸체 |
| 70 : 좌측하부가위날 몸체 | 71 : 우측상부가위날 몸체 |
| 80 : 손잡이 | 90 : 필터설치홈 |
| 91 : 필터 | 100 : 마늘수용부 |
| 121 : 스톱퍼 연결막대 | 421 : 제어변 |
| 422 : 축봉 | 433 : 스프링 끼움홈 |
| 601 : 좌측상부가위날 | 611 : 우측하부가위날 |
| 701 : 좌측하부가위날 | 711 : 우측상부가위날 |
| 911 : 조립구멍 | 912 : 리벳 |
| 913 : 감자씨눈파기 | 950 : 스프링 |
| 960 : 탄성편 | 970 : 하부가위날 몸체 |

도면

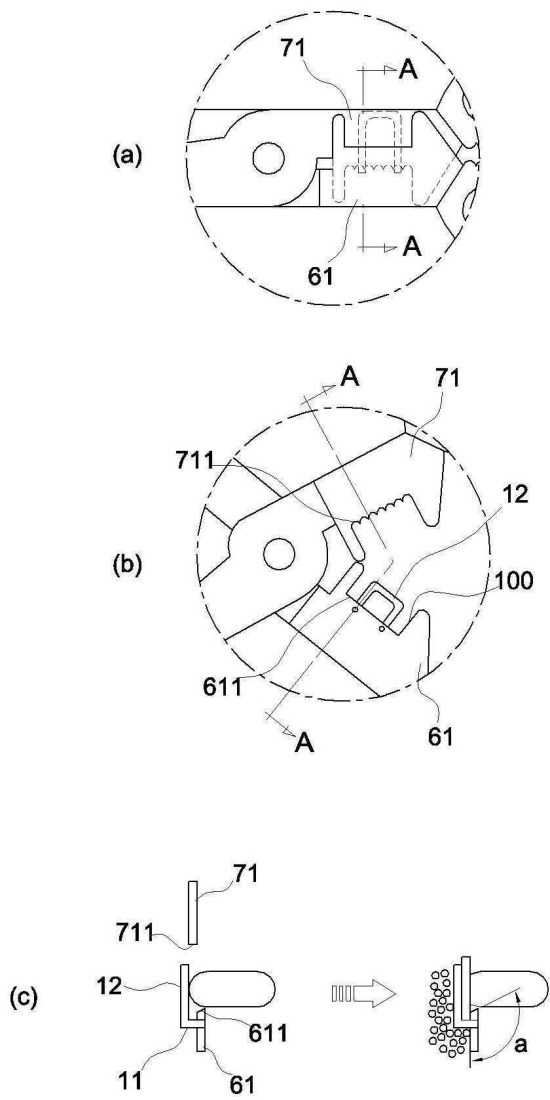
도면1



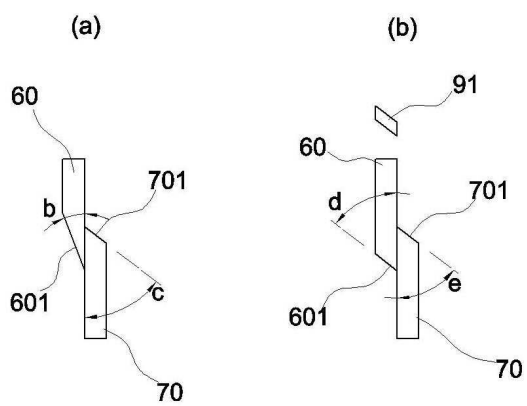
도면2



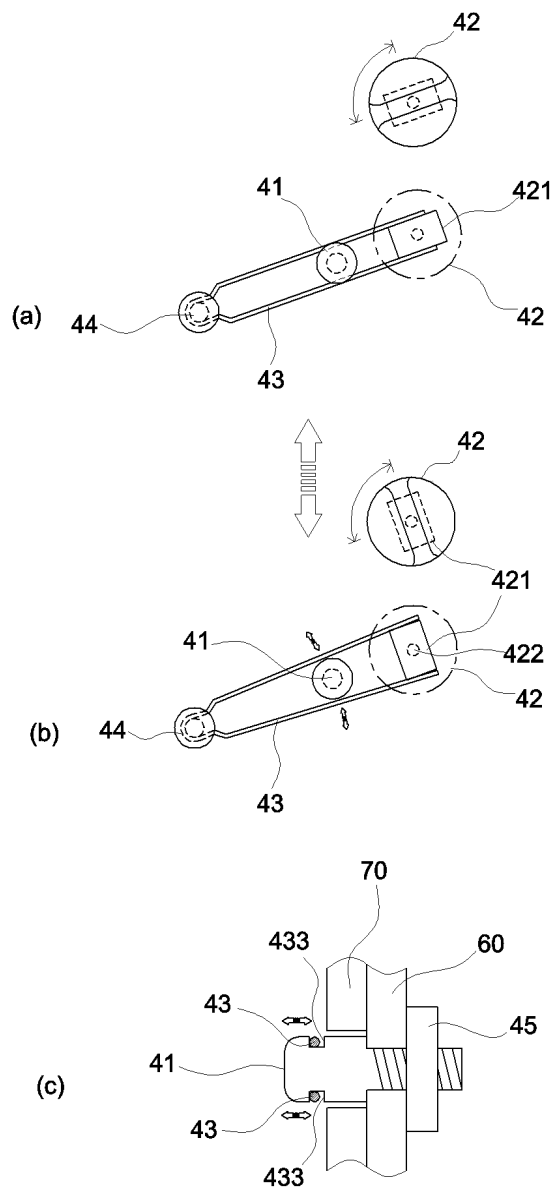
도면3



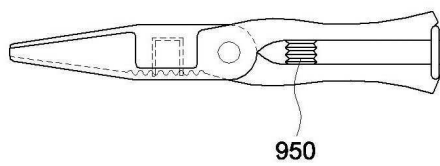
도면4



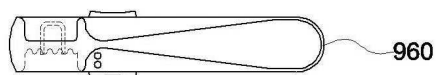
도면5



도면6



도면7



도면8

