

(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록실용신안공보(Y1)

(51) Int. Cl.⁶
A47J 37/06

(45) 공고일자 2000년02월 15일

(11) 등록번호 20-0166330

(24) 등록일자 1999년10월26일

(21) 출원번호	20-1999-0014056	(65) 공개번호	
(22) 출원일자	1999년07월 16일	(43) 공개일자	
(73) 실용신안권자	이상미 대구광역시 수성구 황금2동 809-20 (12/2) 박태규 대구광역시 달서구 죽전동 217-5		
(72) 고안자	이상미 대구광역시 수성구 황금2동 809-20 (12/2) 박태규 대구광역시 달서구 죽전동 217-5		
(74) 대리인	이병일		

심사관 : 권오희

(54) 고기구이기

요약

본 고안은 석쇠에 얹혀진 고기를 숯불로 구워내는 고기구이기에 관한 것으로, 더욱 구체적으로는 숯불이 고기에 직접 닿지않고 열기강제 대류에 의해 고기를 구워내고 가열실 하부에 수조가 형성되어 고기에서 가열되면서 떨어지는 기름을 받아내고 수조 내의 물로 가열실을 적정습도로 맞출수 있도록하여 고기특유의 빛깔을 유지하고 고기를 맛있게 구워낼수 있도록한 것이다.

즉, 구이기본체(10) 내부의 가열실(11) 측벽에 연기배출통로(12)가 형성되어 가열실(11) 상측에 형성된 다수의 통공(14)과 연통되게 하며 통공(14) 하부에 다단받침턱(16)을 가진 구이부(15)를 구성하여 석쇠(18)가 재치되는 안내대(17)를 슬라이드시켜 서랍식으로 놓다낼수 있게하며 구이부(15) 직하방에는 수조(19)를 설치하고 수조(19) 일측의 가열실(11) 측벽 중간부에 경사안내판(21)을 형성하여 그 하부에 숯불화로(23)가 설치되는 화실부(22)를 구성되어 열기강제 대류방식으로 고기를 구워낼수 있게한 고기구이기이다.

대표도

도1

색인어

구이기, 가열실, 숯불화로, 구이부, 석쇠, 수조

명세서

도면의 간단한 설명

- 도 1은 본 고안의 종단면도
- 도 2는 본 고안의 안내대 받침턱을 보인 측단면도
- 도 3은 본 고안의 구이부가 절개된 전체적인 평면도
- 도 4는 본 고안의 사용상태예시도
- 도 5의 (가)(나)는 본 고안의 석쇠안내대 평면도 및 정면도
- 도 6은 본 고안의 석쇠 평면도이다.

* 도면의 주요부분에 대한 부호의 설명

- 10 : 본체 11 : 가열실
- 12 : 연기배출통로 14 : 통공
- 15 : 구이부 16 : 받침턱
- 17 : 안내대 18 : 석쇠

- 19 : 수조 20 : 공간부
- 20a : 보조받침 21 : 경사안내판
- 22 : 화실부 23 : 숯불화로
- 25 : 공기흡입관

고안의 상세한 설명

고안의 목적

고안이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 고안은 석쇠에 얹혀진 고기를 숯불로 구워내는 고기구이기에 관한 것으로, 더욱 구체적으로는 숯불이 고기에 직접 닿지않고 열기강제 대류에 의해 고기를 구워내고 가열실 하부에 수조가 형성되어 고기에서 가열되면서 떨어지는 기름을 받아내고 수조 내의 물로 가열실을 적정습도로 맞출수 있도록하여 고기특유의 빛깔을 유지하고 고기를 맛있게 구워낼수 있도록한 것이다.

종래의 숯불로 구워지는 고기구이기에서는 숯불이 고기에 직접 닿는 직화식으로 되어 있어서 숯불이 달는 부위만 집중적으로 구워지고 나머지 부분은 제대로 구워지지 않을뿐만 아니라 고기가 타게되므로 수시로 고기를 뒤집어야 되는 번거로움이 있었다.

그리고 고기가 가열되면서 고기에서 떨어지는 기름 등이 숯불에 닿아 많은 연기를 발생하게 되어 고기가 그을리게 되고 가열실이 완전건조된 상태로 고기를 구워내므로 고기특유의 빛깔이 변하게 되고 맛과 영양이 떨어지는 문제점이 있었다.

고안이 이루고자하는 기술적 과제

본 고안은 이러한 문제점을 해결하기 위하여 구이실본체 내부의 가열실 측벽에 연기배출통로를 형성하여 상부통공으로 배출되게 하되 통공 하부에 석쇠를 다단으로 얹혀서 고기를 구울수 있게하되 석쇠를 서랍식으로 낼다낼수 있게한 구이부를 구성하고 그 직하방에 수조를 설치하고 수조 일측에 경사안내판이 형성된 화실부를 구성시켜 숯불화로의 화력이 경사안내판에 의해 가열실 상측으로 강제 대류되어 고기를 구워내도록 한 것이다.

고안의 구성 및 작용

본 고안의 구이기는 본체(10) 상부 외측에 식탁(30)이 부착되어 있으며 본체(10) 내부의 가열실(11) 측벽에는 연기배출통로(12)가 형성되어 가열실(11) 상측에 형성한 다수의 통공(14)과 연통되게 하며 통공(14) 하부에 구이부(15)를 구성하되 구이부(15)와 본체 외측의 식탁 사이에 구성된 공간부(20)를 연결하는 다단받침턱(16)을 형성하여 받침턱(16)에 연결간(17a)으로 지지된 안내대(17)를 슬라이드되게 하고 안내대(17)에 고기(40)가 얹혀지는 석쇠(18)를 재치시켜 구이부(15)에 서랍식으로 낼다낼수 있게한다.

상기 구이부(15) 직하방에는 수조(19)를 설치하고 수조(19) 일측의 가열실(11) 측벽 중간부에 경사안내판(21)을 형성하여 그 하부에 숯불화로(23)가 설치되는 화실부(22)를 구성하고 상부는 공간부(20)로 구성한다.

상기 숯불화로(23)는 상측에 숯불용기(24)가 내입되고 일측의 공기흡입관(25)과 연기배출관(13)은 자동개폐밸브(26)(26')에 의해 자동개폐시켜 설정온도를 맞출수 있도록 한다.

그리고 석쇠(18)는 세라믹코팅시켜 고기가 잘 달라붙지 않으며 원적외선을 발생시킬수 있게 함이 바람직하다.

도면중 미설명 부호 17'는 차단판, 20a는 보조받침

이와같이된 본 고안은 주로 식당 등에서 고기를 숯불구이할때 사용되는 것으로 숯불화로(23)로 내입시킨 숯불용기(24)에 숯불을 담아 가열실(11) 일측의 화실부(22)에 위치시키게 되면 숯불의 화력이 상부의 경사안내판(21)에 부딪히면서 열기가 가열실(11)로 강제 대류되어 가열실(11) 상측의 구이부(15)에 놓여진 고기를 골고루 구워내게 되므로 고기가 탈영려가 없고 별도로 고기를 뒤집지 않아도 된다.

이때 고기가 가열되면서 고기에서 떨어지는 기름은 직하방의 수조(19) 내에 떨어지고 수조(19) 일측의 숯불에는 떨어질 영려가 없어서 연기발생을 최소화시키게 되고 연기는 상부통공(14)을 통해 외부로 배출되므로 식탁 주위환경이 좋아지게 된다.

그리고 수조(19) 내의 물은 가열실(11) 내에 적정습도를 유지시켜 고기를 맛있게 구워낼수 있게된다.

또, 본 고안의 구이부(15)는 석쇠(18)를 다단으로 얹혀서 서랍식으로 낼다낼수 있게되므로 도 4에서와 같이 먼저 구워진 고기는 공간부(20)로 빼내어 순차적으로 간편하게 고기를 먹을수 있게된다.

고안의 효과

이와같이 본 고안은 식탁에서 숯불구이로 고기를 구워내면서도 숯불이 직접 닿지않고 열기강제대류방식으로 고기를 구워내므로 고기가 탈영려가 없고 고기가 구워지는동안 별도로 뒤집지 않더라도 고기의 상하가 골고루 구워지며 적정습도를 유지하므로 고기특유의 빛깔과 맛을 낼수 있으며 매우 편리하고 위생

적으로 고기를 구워먹을수 있는 이점이 있는 것이다.

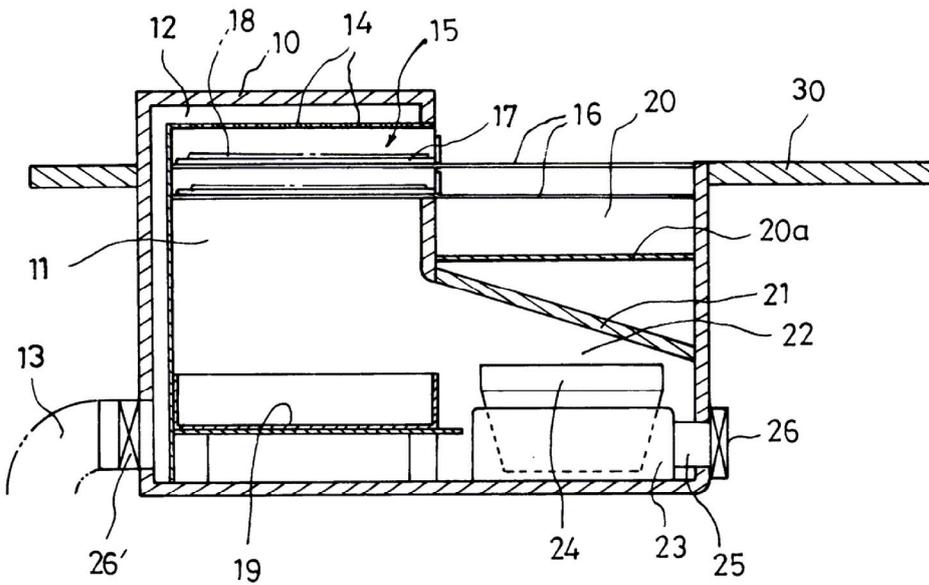
(57) 청구의 범위

청구항 1

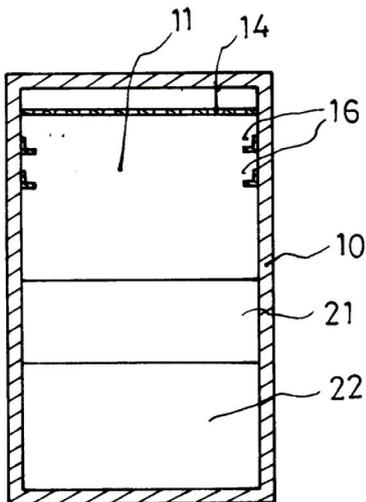
구이기본체(10) 내부의 가열실(11) 측벽에 연기배출통로(12)가 형성되어 가열실(11) 상측에 형성된 다수의 통공(14)과 연통되게 하며 통공(14) 하부에 다단받침턱(16)을 가진 구이부(15)를 구성하여 석쇠(18)가 재치되는 안내대(17)를 슬라이드시켜 서랍식으로 낼다낼수 있게하며 구이부(15) 직하방에는 수조(19)를 설치하고 수조(19) 일측의 가열실(11) 측벽 중간부에 경사안내판(21)을 형성하여 그 하부에 숯불화로(23)가 설치되는 화실부(22)를 구성되어 열기강제 대류방식으로 고기를 구워낼수 있게한 고기 구이기.

도면

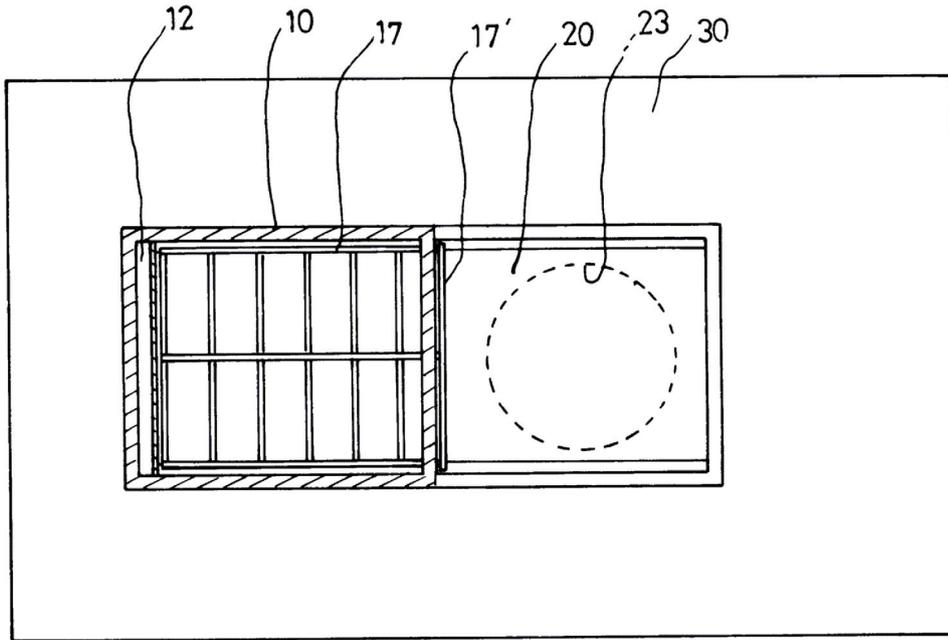
도면1



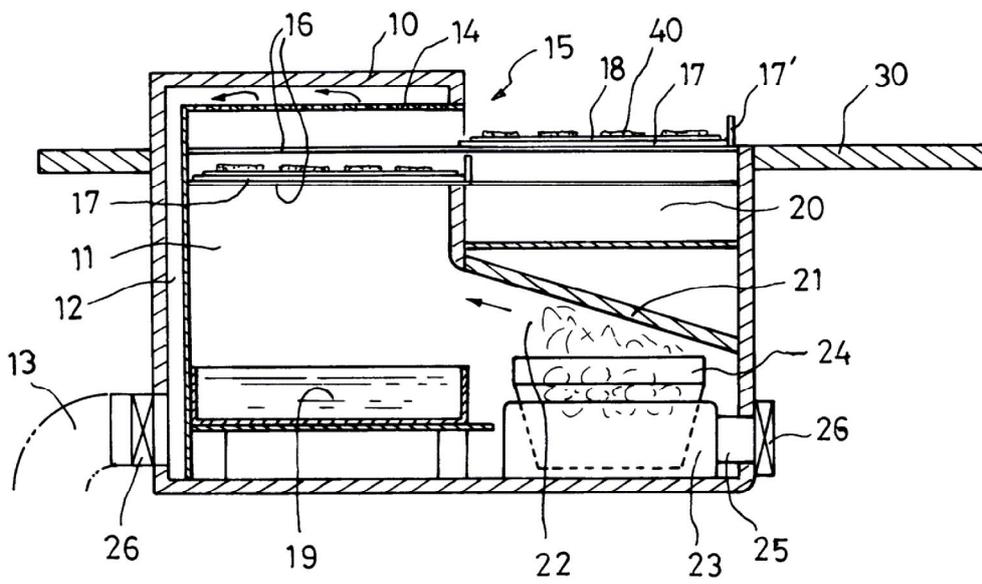
도면2



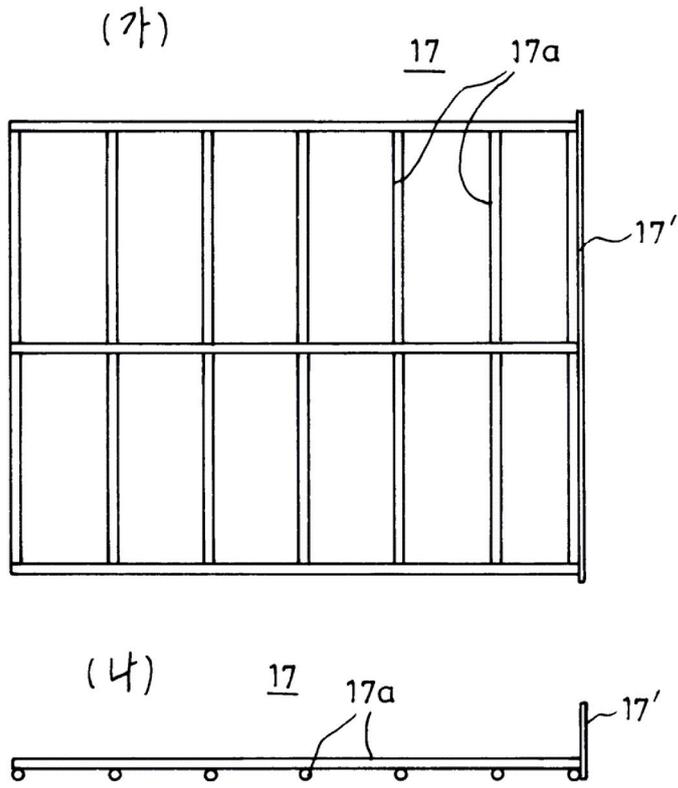
도면3



도면4



도면5



도면6

