



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2022년03월16일
(11) 등록번호 10-2375564
(24) 등록일자 2022년03월14일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A47J 37/06 (2020.01) A47J 37/07 (2006.01)
(52) CPC특허분류
A47J 37/0694 (2013.01)
A47J 37/0713 (2013.01)
(21) 출원번호 10-2021-0102929
(22) 출원일자 2021년08월05일
심사청구일자 2021년08월05일
(56) 선행기술조사문헌
KR1020090086679 A*
(뒷면에 계속)

(73) 특허권자
정낙연
인천광역시 연수구 랜드마크로 68, 106동 2206호
(송도동, 랜드마크시티센트럴더샵)
(72) 발명자
정낙연
인천광역시 연수구 랜드마크로 68, 106동 2206호
(송도동, 랜드마크시티센트럴더샵)
(74) 대리인
고홍열

전체 청구항 수 : 총 2 항

심사관 : 양성지

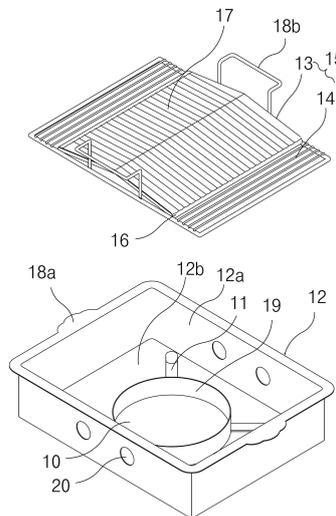
(54) 발명의 명칭 구이용 불판

(57) 요약

본 발명은 휴대용 가스 레인지 등에 거치하여 고기 등을 구울 때 사용할 수 있고, 특히 불꽃에 기름이 떨어지지 않도록 하여 연기가 나거나 고기가 타는 것을 방지할 수 있을 뿐만 아니라 고기의 맛을 살리면서 맛있게 구울 수 있는 구이용 불판에 관한 것이다.

본 발명은 휴대용 가스 레인지 등에 거치하여 사용할 수 있는 것으로 황동 소재 등으로 이루어진 판 형태의 구이판과 석쇠를 조합한 새로운 구이용 불판을 구현함으로써, 기름이 불꽃으로 떨어져 연소되는 것을 효과적으로 막을 수 있고, 고기 등을 태우지 않고 맛있게 구울 수 있으며, 기름의 원활한 배출을 통해 고기의 느끼한 맛을 줄여서 고기 맛의 최적의 상태를 유지할 수 있는 구이용 불판을 제공한다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류
A47J 37/0786 (2013.01)

(56) 선행기술조사문헌
KR200238999 Y1*
KR200428813 Y1*
KR200475082 Y1*
KR202000000063 U
JP2001340227 A
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

명세서

청구범위

청구항 1

휴대용 가스 레인지, 휴대용 버너, 일반 가스 레인지에 거치하여 조리대상물을 구울 때 사용하는 것으로서, 열원에서 제공되는 화력을 도입하기 위해 바닥판(12b)의 중앙에 형성되는 홀(10)과 열원측에 거치하기 위해 바닥판(12b)에 형성되는 다수의 거치용 홈(11)을 가지면서 상부가 개방되어 있는 동시에 벽체(12a)와 바닥판(12b)을 가지는 사각박스 형태로 이루어지고, 상기 홀(10)의 가장자리 둘레에는 바닥판(12b)이 일부 높이 상향 연장된 형태로 이루어지는 홀 벽체(19)가 형성됨에 따라 열원측의 화력은 주변으로 분산되지 않고 홀(10)의 홀 벽체(19)를 통해 자연스럽게 유도되어 복합형 불판(15)측으로 집중 공급될 수 있게 되는 불판 케이스(12);

상기 불판 케이스(12)의 상단부에 거치되며 조리대상물을 올려놓고 구울 수 있는 수단으로서, 가운데 부분의 구이관(13)과 양쪽 가장자리 부분의 석쇠(14)를 일체식으로 조합한 형태로 이루어진 복합형 불판(15);

을 포함하는 것을 특징으로 하는 구이용 불판.

청구항 2

청구항 1에 있어서,

상기 복합형 불판(15)의 구이관(13)의 양쪽 끝 부분은 석쇠(14)를 감싸면서 석쇠(14)의 위치보다 아래쪽으로 위치되는 연장부(16)로 이루어짐으로써 구이관(13)을 타고 흘러내리는 기름이 연장부(16)를 따라 유도되면서 화력을 피해 밑으로 떨어지도록 한 것을 특징으로 하는 구이용 불판.

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

삭제

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 구이용 불판에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 휴대용 가스 레인지 등에 거치하여 고기 등을 구울 때 사용할 수 있고, 특히 불꽃에 기름이 떨어지지 않도록 하여 연기가 나거나 고기가 타는 것을 방지할 수 있을 뿐만 아니라 고기의 맛을 살리면서 맛있게 구울 수 있는 구이용 불판에 관한 것이다.

배경 기술

[0003] 일반적으로 음식물을 요리하는 방식 중에 구이 방식은 식당이나 야외에서 가스, 연탄, 숯 등을 이용하여 불꽃을 석쇠 또는 철판 위에 얹혀진 육류, 어패류, 채소류 등의 표면을 직접 가열하는 직접 가열방식으로서, 특히 육류에 포함된 지방 성분을 싫어하는 사용자들이 즐기는 조리 방식 중에 하나이다.

[0004] 이와 같이, 종래의 구이 방식은 음식물의 표면 지방과 함께 수분도 함께 빠져나가 음식물의 맛이 떨어지고, 조리 후 시간이 지나면 음식물이 딱딱해져 그 맛이 급속히 떨어지는 문제점이 있다.

- [0005] 또한, 음식을 조리하는 과정에서 발생하는 음식물이 타는 냄새와 연기로 인해 음식물 조리과정이 매우 불편하며, 음식점의 경우 고가의 환기시설을 설치 및 유지 관리해야 하고, 사용자의 경우 의상뿐만 아니라 피부에도 음식물의 타는 냄새와 연기 냄새가 심하게 배어 구이 방식의 음식점을 꺼리게 되는 문제점이 있다.
- [0006] 보통 돼지고기나 소고기 같은 육류는 여러 가지 요리법이 있지만 대체로 직접 구워서 먹는 경우가 많다.
- [0007] 이와 같은 육류는 불판에서 굽게 되는데, 이러한 불판으로 프라이팬을 사용하는 경우에는 고기에서 흘러나오는 기름이 배출되지 않아서 고기의 맛이 느끼해지게 된다.
- [0008] 또한, 종래의 구이판은 음식을 조리할 시 화기가 직접 닿아 음식물을 지나치게 익히게 되고, 시간이 경과하면 음식물이 부분적으로 혹은 전체적으로 타는 경우가 발생된다.
- [0009] 그리고, 석쇠 등과 같은 종래의 구이판은 직접가열 방식을 통해 음식물이 지나치게 익혀지게 되고, 시간이 지나면 부분적으로 혹은 전체적으로 조리판의 온도가 상승되어 음식물이 타게 되는 단점이 있고, 조리 중에 불꽃으로 기름이 떨어지면서 연기가 나거나 심한 경우 화재 발생의 위험이 높은 문제점이 있다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0011] (특허문헌 0001) 등록특허공보 제10-0610323호
- (특허문헌 0002) 등록특허공보 제10-1321525호
- (특허문헌 0003) 등록특허공보 제10-1646243호
- (특허문헌 0004) 등록특허공보 제10-1986822호

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0012] 따라서, 본 발명은 이와 같은 점을 감안하여 안출한 것으로서, 휴대용 가스 레인지 등에 거치하여 사용할 수 있는 것으로 황동 소재 등으로 이루어진 판 형태의 구이판과 석쇠를 조합한 새로운 구이용 불판을 구현함으로써, 기름이 불꽃으로 떨어져 연소되는 것을 효과적으로 막을 수 있고, 고기 등을 태우지 않고 맛있게 구울 수 있으며, 기름의 원활한 배출을 통해 고기의 느끼한 맛을 줄여서 고기 맛의 최적의 상태를 유지할 수 있는 구이용 불판을 제공하는데 그 목적이 있다.

과제의 해결 수단

- [0014] 상기 목적을 달성하기 위하여 본 발명에서 제공하는 구이용 불판은 다음과 같은 특징이 있다.
- [0015] 상기 구이용 불판은 휴대용 가스 레인지, 휴대용 버너, 일반 가스 레인지 등에 거치하여 고기 등의 조리대상물을 구울 때 사용하는 것으로서, 열원에서 제공되는 화력을 도입하기 위한 중앙의 홀과 열원측에 거치하기 위한 다수의 거치용 홈을 가지면서 상부가 개방되어 있는 사각박스 형태로 이루어진 불판 케이스와, 상기 불판 케이스의 상단부에 거치되며 조리대상물을 올려놓고 구울 수 있는 수단으로서, 가운데 부분의 구이판과 양쪽 가장자리 부분의 석쇠를 일체식으로 조합한 형태로 이루어진 복합형 불판을 포함하는 것이 특징이다.
- [0016] 여기서, 상기 복합형 불판의 구이판의 양쪽 끝 부분은 석쇠를 감싸면서 석쇠의 위치보다 아래쪽으로 위치되는 연장부로 이루어짐으로써 구이판을 타고 흘러내리는 기름이 연장부를 따라 유도되면서 화력을 피해 밑으로 떨어지도록 할 수 있다.
- [0017] 그리고, 상기 복합형 불판의 구이판은 폭 중간에서부터 양쪽 끝으로 갈수록 낮아지는 경사면 형태로 이루어질 수 있다.
- [0018] 또한, 상기 복합형 불판의 구이판의 표면은 좌우 폭 방향을 따라 요부와 철부가 반복되는 형태로 요철면으로 이루어질 수 있다.
- [0019] 바람직한 실시예로서, 상기 복합형 불판의 구이판과 석쇠는 황동, 스테인레스 스틸 등과 같은 소재로 이루어질

수 있다.

발명의 효과

- [0021] 본 발명에서 제공하는 구이용 불판은 다음과 같은 효과가 있다.
- [0022] 황동 소재 등으로 이루어진 판 형태의 구이판과 스테인레스 스틸 소재 등으로 이루어진 석쇠를 조합한 새로운 구이용 불판을 적용함으로써, 기름이 불꽃으로 떨어져 연소되는 것을 막을 수 있어 연기 발생이나 화재의 위험 없이 쾌적한 환경에서 안전하게 조리를 할 수 있는 효과가 있다.
- [0023] 둘째, 음이온, 원적외선 등이 나오는 황동 소재의 구이판 위에서 고기를 구움으로써 육즙을 살리면서 고기를 태우지 않고 신속하고 맛있게 구울 수 있고, 석쇠 위에서 고기를 복사열로 은근히 익힘으로써 고기가 늘어붙지 않고 항상 따뜻한 상태로 고기를 먹을 수 있는 동시에 기름이 잘 빠져 건강에 좋은 효과가 있다.
- [0024] 셋째, 다양한 고기 요리에 유용하게 사용할 수 있고, 세척 등이 용이하여 취급이 간편한 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

- [0026] 도 1과 도 2는 본 발명의 일 실시예에 따른 구이용 불판을 나타내는 사시도
- 도 3은 본 발명의 일 실시예에 따른 구이용 불판을 나타내는 단면도
- 도 4는 본 발명의 일 실시예에 따른 구이용 불판의 사용상태를 나타내는 단면도

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0027] 이하, 첨부한 도면을 참조하여 본 발명을 상세히 설명하면 다음과 같다.
- [0028] 도 1과 도 2는 본 발명의 일 실시예에 따른 구이용 불판을 나타내는 사시도이고, 도 3은 본 발명의 일 실시예에 따른 구이용 불판을 나타내는 단면도이다.
- [0029] 도 1 내지 도 3에 도시한 바와 같이, 상기 구이용 불판은 휴대용 가스 레인지, 휴대용 버너, 일반 가스 레인지 등에 거치하여 고기 등과 같은 조리대상물을 구울 때 사용하는 것으로서, 기름이 불꽃으로 떨어지지 않도록 하여 기름 연소로 인한 연기, 냄새 등의 발생을 방지할 수 있고, 또 기름 배출이 용이하여 고기의 맛을 한층 높일 수 있는 구조로 이루어지게 된다.
- [0030] 이를 위하여, 상기 구이용 불판은 휴대용 가스 레인지 등의 열원측에 거치되면서 복합형 불판(15)을 받쳐주는 수단으로 불판 케이스(12)를 포함한다.
- [0031] 상기 불판 케이스(12)는 상부가 개방되어 있고 벽체(12a)와 바닥판(12b)을 가지는 금속 소재의 사각박스 형태로 이루어지게 되고, 이때의 불판 케이스(12)의 바닥판(12b) 중앙에는 열원에서 제공되는 화력을 도입하여 복합형 불판(15)측으로 제공하기 위한 홀(10)이 형성된다.
- [0032] 여기서, 상기 홀(10)의 가장자리 둘레에는 바닥판(12b)이 일부 높이 상향 연장된 형태로 이루어지는 홀 벽체(19)가 형성되며, 이에 따라 열원측의 화력은 주변으로 분산되지 않고 홀(10)의 홀 벽체(19)를 통해 자연스럽게 유도되어 복합형 불판(15)측으로 집중 공급될 수 있게 된다.
- [0033] 이러한 불판 케이스(12)의 바닥판(12b)에는 다수 개의 거치용 홈(11), 예를 들면 90° 간격으로 배치되는 4개의 거치용 홈(11)이 형성되며, 이때의 거치용 홈(11)은 바닥판 저면에서 위로 돌출 형성되면서 반원형의 단면을 갖는 동시에 일정길이 직선상으로 이어지는 형태로 이루어지게 된다.
- [0034] 이에 따라, 상기 불판 케이스(12)는 거치용 홈(11)을 이용하여 열원, 예를 들면 휴대용 가스 레인지(도 4의 도면부호 21)에 있는 4개의 가스 레인지 받침대(도 4의 도면부호 22)에 꼭 맞게 얹혀지면서 안정적으로 지지될 수 있게 된다.
- [0035] 그리고, 상기 불판 케이스(12)의 서로 마주보는 양쪽 벽체(12a)에는 손잡이(18a)가 형성되며, 이때의 손잡이(18a)는 사용자가 불판 케이스(12)를 휴대용 가스 레인지(21)에 거치할 때 불판 케이스(12)를 손으로 쉽게 들 수 있도록 하는 용도로 사용될 수 있게 된다.
- [0036] 이와 더불어, 상기 불판 케이스(12)의 벽체(12a)에는 다수 개의 통풍용 홀(20)이 형성되며, 이렇게 형성되는 통풍용 홀(20)을 통해 불판 케이스(12)의 내부로 들어온 공기에 의해 열원의 화력이 복합형 불판(15)의 저면측으

로 전체 면적에 걸쳐 고르게 분산될 수 있게 된다.

- [0037] 또한, 상기 구이용 불판은 실질적으로 고기 등의 조리대상물을 올려 놓을 수 있는 수단으로 복합형 불판(15)을 포함한다.
- [0038] 상기 복합형 불판(15)은 판 형태의 구이판(13)과 석쇠(14)의 일체식 조합 형태로 이루어지게 되며, 불판 케이스(12)의 상단부에 거치하여 사용할 수 있게 된다.
- [0039] 여기서, 상기 복합형 불판(15)은 사각형, 원형 등으로 이루어질 수 있으며, 본 발명에서는 사각박스 형태의 불판 케이스(12)와 매칭될 수 있는 사각형의 복합형 불판(15)을 적용한 예를 보여준다.
- [0040] 상기 구이판(13)은 복합형 불판(15)의 가운데 부분을 차지하게 되고, 상기 석쇠(14)는 구이판(13)의 양쪽 단부에 연이어 배치되면서 복합형 불판(15)의 양쪽 가장자리 부분을 차지하게 된다.
- [0041] 상기 석쇠(14)는 여러 줄의 와이어를 일정 간격으로 나란하게 배치한 형태 또는 여러 줄의 와이어를 격자형으로 배치한 형태 등으로 이루어질 수 있게 된다.
- [0042] 이때, 상기 구이판(13)과 석쇠(15)는 용접 등에 의해 일체식의 형태를 이룰 수 있게 된다.
- [0043] 여기서, 상기 복합형 불판(15)의 전체 면적 중에서 구이판(13)이 차지하는 면적은 양편의 석쇠(15)를 합친 면적 대비 상대적으로 큰 면적으로 이루어질 수 있게 된다.
- [0044] 특히, 상기 복합형 불판(15)의 구이판(13)의 양쪽 끝 부분은 석쇠(14)를 감싸면서 석쇠(14)의 위치보다 아래쪽으로 위치되는 연장부(16)로 이루어지게 된다.
- [0045] 즉, 상기 구이판(13)의 연장부(16)는 구이판 좌우 폭 방향 양쪽 끝 부분이 이와 인접한 석쇠(14)의 한 줄의 와이어를 일부 감싸면서 석쇠(14) 대비 아래쪽으로 좀더 연장된 형태로 이루어지게 된다.
- [0046] 이에 따라, 상기 구이판(13)을 타고 흘러내리는 기름은 연장부(16)를 따라 유도되면서 화력의 범위를 벗어난 위치, 예를 들면 홀(10)의 가장자리 둘레에 있는 홀 벽체(19)의 외곽쪽 위치로 떨어지게 되고, 결국 종전과 같이 기름이 구이판의 저면을 타고 들어가면서 가운데의 화력이 있는 곳으로 떨어져 연소되는 문제를 완전히 해소할 수 있게 되는 등 보다 쾌적하고 안전한 환경에서 조리대상물을 구울 수 있게 된다.
- [0047] 그리고, 상기 복합형 불판(15)의 구이판(13)은 폭 중간에서부터 양쪽 끝으로 갈수록 낮아지는 경사면 형태로 이루어지게 되며, 이에 따라 구이판(13) 위에 올려진 조리대상물, 예를 들면 고기에서 배출되는 기름이 양쪽으로 자연스럽게 흘러서 배출된 후에 연장부(16)를 타고 밑으로 떨어질 수 있게 되고, 결국 기름의 배출이 원활하게 이루어지면서 고기의 느끼함을 줄이고 담백한 맛을 얻을 수 있게 된다.
- [0048] 이와 더불어, 상기 복합형 불판(15)의 구이판(13)의 표면은 구이판 좌우 폭 방향(또는 구이판 전후 길이 방향)을 따라 요부와 철부가 반복되는 형태, 예를 들면 물결 모양의 파형이 반복적으로 이어지는 형태의 요철면(17)으로 이루어지게 된다.
- [0049] 이에 따라, 상기 구이판(13)은 충분한 열전도 면적을 확보할 수 있게 되고, 그 결과 고기를 신속하게 구울 수 있는 동시에 고기가 구이판(13)에 눌러붙는 것을 효과적으로 방지할 수 있게 된다.
- [0050] 여기서, 상기 복합형 불판(15)을 이루는 구이판(13)과 석쇠(14)는 다양한 소재로 이루어지게 되는데, 예를 들면 상기 구이판(13)은 황동 소재로, 상기 석쇠(14)는 황동 또는 스테인레스 스틸 소재로 이루어질 수 있게 된다.
- [0051] 이에 따라, 상기 구이판(13)과 석쇠(14)에서 나오는 음이온, 원적외선 등에 의해 육즙을 살리면서도 고기를 태우지 않고 맛있게 구울 수 있게 된다.
- [0052] 이와 같은 복합형 불판(15)에도 구이판(13)의 전후 길이 방향 단부에 각각 손잡이(18b)가 형성되며, 이때의 손잡이(18b)는 사용자가 복합형 불판(15)을 불판 케이스(12) 위에 거치할 때 복합형 불판(15)을 손으로 쉽게 들 수 있도록 하는 용도로 사용될 수 있게 된다.
- [0053] 이때, 상기 손잡이(18b)는 "ㄱ"자 형태로 꺾여져 있어서 복합형 불판(15)을 불판 케이스(12)에 거치할 때 손잡이(18b)의 수평으로 꺾인 부분이 불판 케이스(12)의 상단부에 걸쳐지게 되고, 이에 따라 복합형 불판(15)은 불판 케이스(12)의 안쪽에 위치되는 상태로 거치될 수 있게 된다.
- [0054] 도 4는 본 발명의 일 실시예에 따른 구이용 불판의 사용상태를 나타내는 단면도이다.
- [0055] 도 4에 도시한 바와 같이, 여기서는 휴대용 가스 레인지에 구이용 불판을 거치하여 고기를 굽는 상태를 보여준

다.

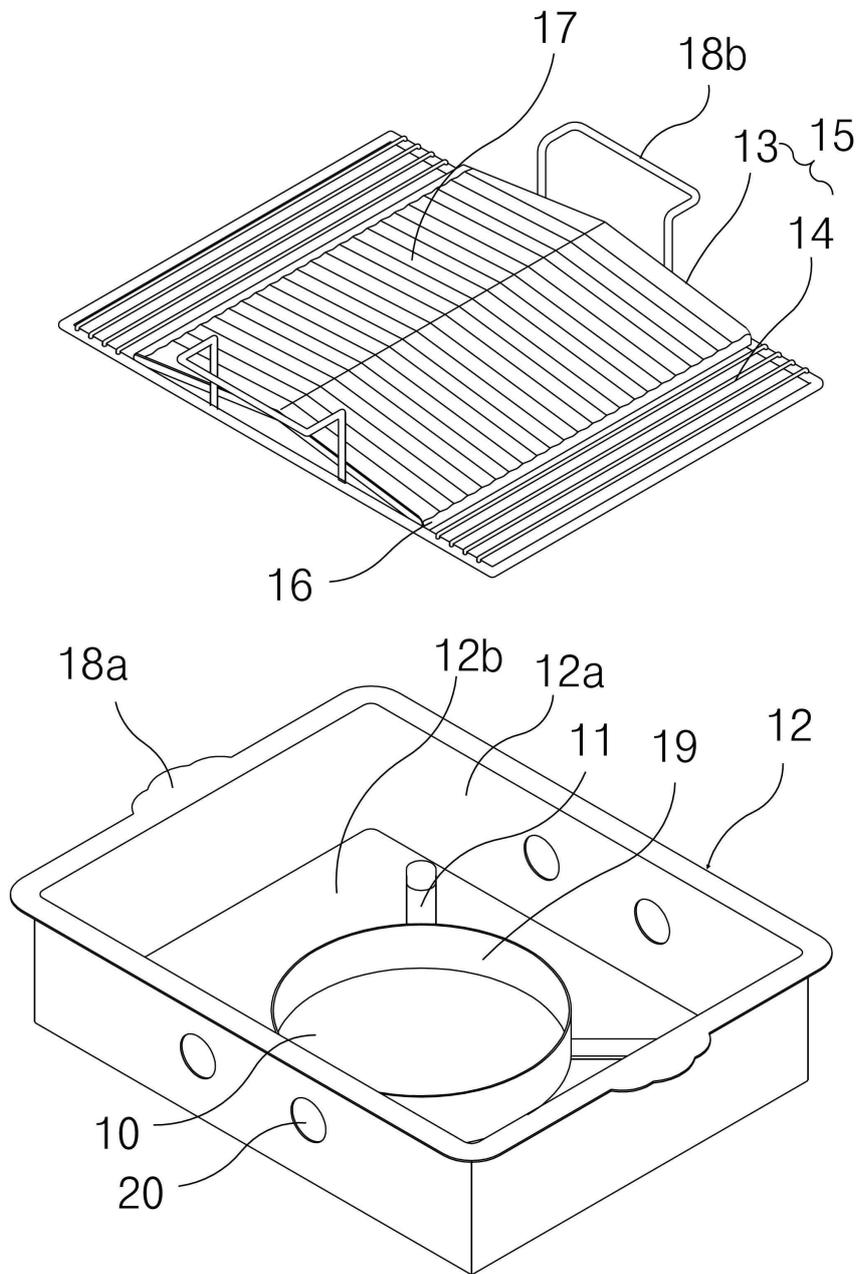
- [0056] 먼저, 휴대용 가스 레인지(21)의 가스 레인지 받침대(22) 상에 불판 케이스(12)를 설치하고, 이렇게 설치한 불판 케이스(12) 위에 복합형 불판(15)을 거치한 후에 복합형 불판(15)에 고기를 올려놓는다.
- [0057] 다음, 휴대용 가스 레인지(21)의 불을 켜게 되면, 이때의 화력은 홀(10)을 통해 그 윗쪽의 복합형 불판(15), 즉 구이판(13)을 가열하게 되고, 이에 따라 구이판(13) 위에 있는 고기가 구워지게 된다.
- [0058] 계속해서, 구이판(13) 상의 고기가 구워지면서 생기는 기름은 경사진 구조의 구이판(13)을 타고 양옆으로 흐르게 되고, 이렇게 흘러내리는 기름은 구이판(13)의 연장부(16)을 따라 밑으로 떨어지게 된다.
- [0059] 즉, 기름은 화력의 범위 밖에 위치되는 연장부(16)를 따라 화력에서 벗어난 위치에 떨어지게 되고, 이에 따라 기름이 화력에 의해 연소되는 것을 원천적으로 막을 수 있게 된다.
- [0060] 계속해서, 고기가 먹을 수 있을 정도로 구워지게 되면, 이때의 구워진 고기는 석쇠(14) 위로 옮겨서 기름이 마저 빠지게 하는 동시에 화력의 복사열에 의해 한차례 더 구워지도록 하게 되므로서, 느끼함을 없애고 담백하게 고기를 구울 수 있게 된다.
- [0061] 그리고, 고기가 석쇠(14) 위에 있는 동안에 간접적인 열에 의해 계속 데워지게 되므로, 항상 적당한 온도 상태가 유지됨과 더불어 타지 않은 고기를 맛있게 취식할 수 있게 된다.
- [0062] 이와 같이, 본 발명에서는 황동 소재 등으로 이루어진 판 형태의 구이판과 석쇠를 조합한 새로운 구이용 불판을 제공함으로써, 기름이 불꽃으로 떨어져 연소되는 것을 효과적으로 막을 수 있고, 고기 등을 태우지 않고 맛있게 구울 수 있으며, 기름의 원활한 배출을 통해 고기의 느끼한 맛을 줄여서 고기 맛의 최적의 상태를 유지할 수 있다.

부호의 설명

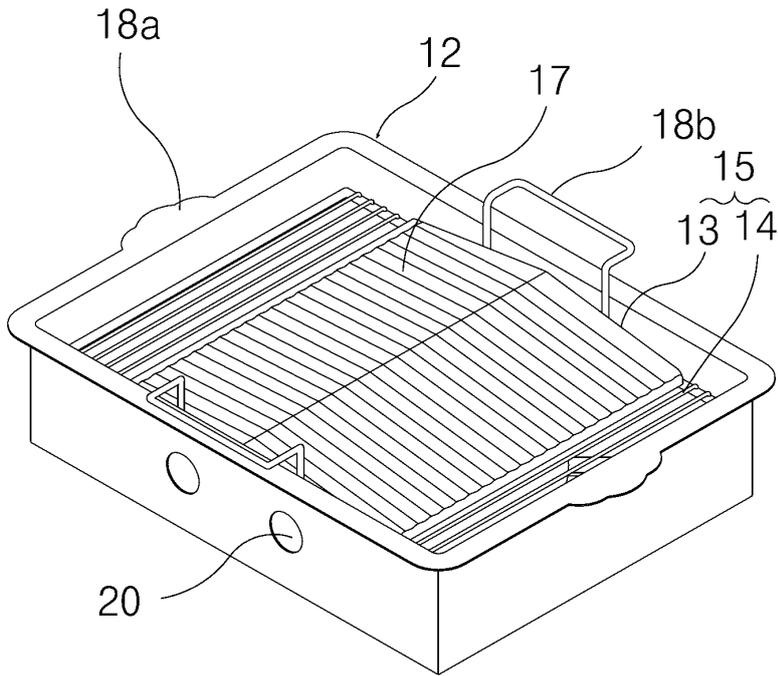
- [0064] 10 : 홀
- 11 : 거치용 홈
- 12 : 불판 케이스
- 13 : 구이판
- 14 : 석쇠
- 15 : 복합형 불판
- 16 : 연장부
- 17 : 요철면
- 18a, 18b : 손잡이
- 19 : 홀 벽체
- 20 : 통풍용 홀
- 21 : 휴대용 가스 레인지
- 22 : 가스 레인지 받침대

도면

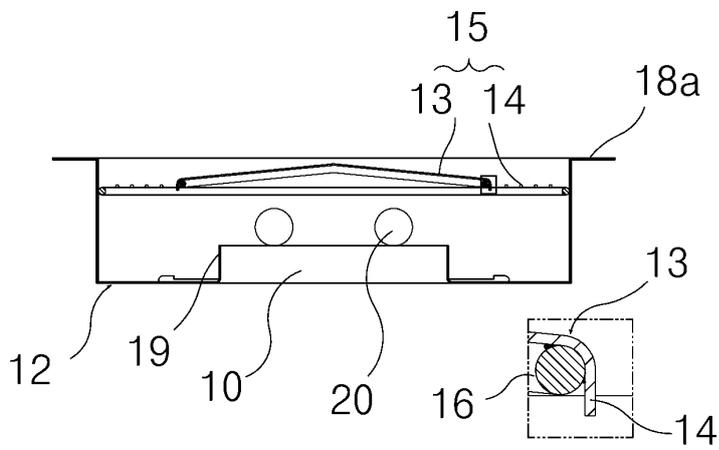
도면1



도면2



도면3



도면4

