(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2016-0069150
(43) 공개일자 2016년06월16일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A47J 37/06 (2006.01)
(21) 출원번호 10-2014-0174712
(22) 출원일자 2014년12월08일
심사청구일자 2014년12월08일

(71) 출원인
진등쉔
경기도 안산시 단원구 석수동길 11, 204호(선부동)
(72) 발명자
진등쉔
경기도 안산시 단원구 석수동길 11, 204호(선부동)
(74) 대리인
김석윤, 이승초

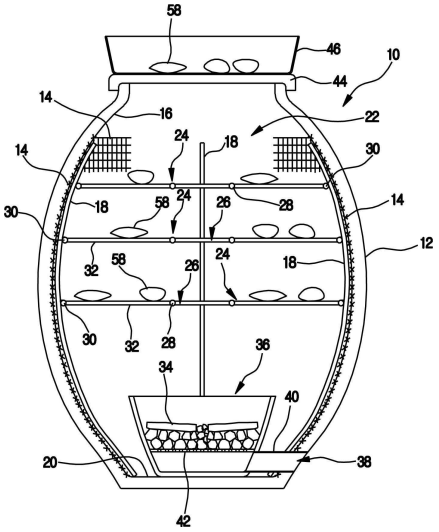
전체 청구항 수 : 총 4 항

(54) 발명의 명칭 **항아리를 이용한 구이장치**

(57) 요 약

본 발명은 농수축산물을 망라하여 맛과 풍미를 돋우도록 구울 수 있으며, 항아리 용기 내부 공간의 활용도가 극대화되고, 항아리 용기의 강도가 증진되어 견고하고 사용수명이 증진되어 이동식에 적합한 항아리를 이용한 구이장치를 제공하는 데 있으며, 이를 위해 점토로 구워 열처리 형성되는 항아리용기본체와; 상기 항아리용기본체의 성형 시 내벽면에 몸체 일부가 매설되는 환상 형태로 가설된 후 함께 열처리되어 상기 내벽면에 장착되는 환상의 금속재 철망과; 상기 금속재 철망 측에 바깥 측이 용접에 의해 고정되며, 중심부에 상하 방향으로 숯의 통과를 허용하는 중심구멍을 구비한 석쇠와; 상기 항아리용기본체 내의 바닥에 장착되는 숯불 화로와; 상기 숯불화로에 연소용 공기를 공급하도록 상기 항아리용기본체의 하부에 형성되는 공기구멍을 포함하여 구성된다.

대 표 도 - 도1



명 세 서

청구범위

청구항 1

점토로 구워 열처리 형성되는 항아리용기본체와; 상기 항아리용기본체의 성형 시 내벽면에 몸체 일부가 매설되는 환상 형태로 가설된 후 함께 열처리되어 상기 내벽면에 장착되는 환상의 금속재 철망과; 상기 금속재 철망 측에 바깥 측이 용접에 의해 고정되며, 중심부에 상하 방향으로 숯의 통과를 허용하는 중심구멍을 구비한 석쇠와; 상기 항아리용기본체 내의 바닥에 장착되는 숯불 화로와; 상기 숯불화로에 연소용 공기를 공급하도록 상기 항아리용기본체의 하부에 형성되는 공기구멍을 포함하여 구성된 항아리를 이용한 구이장치.

청구항 2

제1항에 있어서, 상기 석쇠는 상하로 간격을 두고 복수개가 상기 금속재 철망에 용접에 의해 장착 지지되는 것을 특징으로 하는 항아리를 이용한 구이장치.

청구항 3

제1항 또는 제2항에 있어서, 상기 석쇠와 상기 환상의 금속재 철망과의 사이에는 복수개의 금속막대가 개재되어 있으며, 상기 금속막대들은 금속제 철망 내측에 밀착하여 서로 간격을 두고 상하 방향으로 위치시켜 항아리용기본체 바닥면에 의해 지지되게 설치되거나 또는 상기 금속막대를 금속재 철망에 용접하여 지지되게 설치하며, 상기 석쇠는 외주부를 형성하는 외곽링을 통해 상기 금속막대들에 용접되어 지지되는 것을 특징으로 하는 항아리를 이용한 구이장치.

청구항 4

제3항에 있어서, 상기 항아리용기본체는 바퀴가 달린 이동식 대차 위에 장착되는 것을 특징으로 항아리를 이용한 구이장치.

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 숯불 구이장치, 보다 자세하게는 고구마나 감자 및 생선을 포함하여 각종 고기 류를 직화와 더불어 훈제 형태로 구워 맛과 향을 살리도록 한 항아리를 이용한 숯불 구이장치에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 날씨가 추워지는 겨울철에 길거리에 많이 등장하는 고구마 구이기는 흔히 큰 드럼통을 이용하여 드럼통의 측면에 열고 닫을 수 있는 형태의 조그만 고구마 서랍들을 장착하고 드럼통 안에서 장작을 때어 고구마를 익히고 있다.

[0003] 그런데 상기한 드럼통의 방식은 고구마 서랍에 많은 열을 집중적으로 가하게 되면서 고구마 껍질이 타서 먹기가 불편하고 구워진 고구마의 식감이 나빠진다는 문제가 있다.

[0004] 또 흔히 고기류를 굽기 위해 숯불 구이기가 사용되고 있는데, 종래 일반적으로 사용되는 숯불구이는 아래 쪽에 숯불을 두고 그 위에 구이판, 예컨데, 석쇠나 삼겹살 구이용 솥뚜껑 등을 설치하여 구이판을 가열하고, 달구어진 구이판의 열에 의하여 고기를 굽는 방식이 일반적이다.

[0005] 그런데, 이러한 방식이 구이판이 고기의 밑면부터 가열하여 익히기 때문에 고기가 구이판에 눌러 붙으면서 탄 냄새나 연기가 발생하는 문제점이 있다.

[0006] 이를 감안하여 대한민국 등록특허 10-1207996호에서는 항아리를 이용한 숯불구이장치를 제안하고 있다.

[0007] 도 6은 상기 선등록 특허인 숯불구이장치를 나타낸 것으로서, 상하가 개구된 항아리로 된 구이 본체(10)와, 상

기 구이 본체의 하부에 설치되며 내부에 숯이 수용되는 숯불수용함(20)과, 상기 구이 본체의 내부에 설치되어 링 형상의 거치고리(31)를 개재하여 고기를 거치시키는 고기거치대(30) 및 상기 구이 본체의 상부를 커버하도록 설치된 본체 덮개(40)를 포함하고 있고, 상기 고기 거치대(30)는 상기 구이 본체(10)의 상단에 걸리거나 분리되도록 걸림고리(33)가 형성되어 있고, 상기 숯불수용함(20)의 상부에는 수용함 덮개(25)가 구비되며, 상기 수용함 덮개(25)의 내측에는 내열 물질이 설치되고, 상기 본체 덮개(40)에는 상기 구이 본체(10) 내부의 온도를 조절하도록 상기 구이 본체의 공기를 유출시키는 공기유출구(43)를 형성하되, 공기유출구(43)는 그 크기가 조절가능하도록 조절판을 구비하고 있어, 구이 본체의 내부에서 고기를 굽되, 구이 본체의 개구를 모두 밀폐할 수 있으므로, 숯불 수용함에 수용된 숯불의 열손실이 방지되어 고기가 골고루 구워지며, 고기가 구워지는 과정에서 발생하는 연기나 그을음이 고기에 붙는 것이나 외부에 노출되는 것이 방지될 뿐만 아니라, 고기가 익혀진 뒤에도 보온할 수 있고, 고기를 고기 거치대에 거치하여 익힘에 따라 구이판을 사용할 때와 같은 구이판 교체의 번거로움이 없고, 고기가 구이판에 눌러 붙는 것이 방지됨은 물론, 고기를 뒤집지 않아도 골고루 구울 수 있는 것으로 알려지고 있다.

[0008] 그러나 상기한 항아리 구조의 숯불구이장치는 점토 재질로 구운 항아리를 사용하고 있는 데, 점토를 열처리한 특성상 항아리가 취성을 가지고 있고 내부에서 숯불이 피워져 연소되므로 특히 장소를 이동해 가면서 사용하는 경우 더욱 쉽게 잘 깨지는 특성이 있어 내구성에 문제가 있으며, 항아리는 일반 고기 구이장치와 달리 깊이가 깊어 내부의 깊고 큰 공간을 활용할 여지가 많으나 항아리 내부 공간에 석쇠를 설치하는 것이 곤란하여 항아리 본체(10) 상단에 걸쳐 지지되도록 고기거치대(30)를 설치하고 있어 공간 활용성이 떨어지고, 또 고기 이외의 다른 먹을거리, 예를 들면 특히 고구마나 감자와 같은 식재료를 굽는 용도로는 사용이 불편하거나 어렵다는 점에서 사용용도의 제약이 따르는 문제가 있다.

[0009] 이 같은 문제는 항아리가 점토재로 구워 열처리 성형되는 제품이어서 석쇠를 항아리 깊숙한 내벽면에 지지되게 설치할 방법이 그동안 없었기 때문이다.

선행기술문헌

특허문헌

[0010] (특허문헌 0001) 대한민국 등록특허 10-1207996호(발명의 명칭: 숯불구이장치)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0011] 이에 본 본 발명은 상기한 점을 감안하여 제안한 것으로서 그의 목적으로 하는 것은 농수축산물을 망라하여 맛과 풍미를 돋우도록 구울 수 있으며, 항아리 용기 내부 공간의 활용도가 극대화되고, 항아리 용기의 강도가 증진되어 견고하고 사용수명이 증진되어 이동식에 적합한 항아리를 이용한 구이장치를 제공하는 데 있다.

과제의 해결 수단

[0012] 본 발명의 상기한 목적을 달성하기 위한 항아리를 이용한 구이장치는, 점토로 구워 열처리 형성되는 항아리용기본체와; 상기 항아리용기본체의 성형 시 내벽면에 몸체 일부가 매설되는 환상 형태로 가설된 후 함께 열처리되어 상기 내벽면에 장착되는 환상의 금속재 철망과; 상기 금속재 철망 측에 바깥 측이 용접에 의해 고정되며, 중심부에 상하 방향으로 숯의 통과를 허용하는 중심구멍을 구비한 석쇠와; 상기 항아리용기본체 내의 바닥에 장착되는 숯불 화로와; 상기 숯불화로에 연소용 공기를 공급하도록 상기 항아리용기본체의 하부에 형성되는 공기구멍을 포함하여 구성된다.

[0013] 본 발명의 바람직한 실시예에 의하면, 상기 석쇠는 상하로 간격을 두고 복수개가 상기 금속재 철망에 용접에 의해 장착 지지되는 것을 특징으로 한다.

[0014] 또 본 발명에 의하면, 상기 석쇠와 상기 환상의 금속재 철망과의 사이에는 복수개의 금속막대가 개재되어 있으며, 상기 금속막대들은 금속제 철망 내측에 밀착하여 서로 간격을 두고 상하 방향으로 위치시켜 항아리용기본체 바닥면에 의해 지지되게 설치되거나 또는 상기 금속막대를 금속재 철망에 용접하여 지지되게 설치하며, 상기 석쇠는 외주부를 형성하는 외곽링을 통해 상기 금속막대들에 용접되어 지지되는 것을 특징으로 한다.

[0015] 또 본 발명에 의하면, 상기 항아리용기본체는 바퀴가 달린 이동식 대차 위에 장착되는 것을 특징으로 한다.

[0016] 또 본 발명에 의하면, 상기 항아리용기본체의 상측 개방부는 개폐 가능한 뚜껑이 장착되는 것을 특징으로 한다.

[0017] 또 본 발명의 바람직한 실시예에 따르면, 상기 뚜껑에는 상기 석쇠에서 구운 음식물을 일시 보관하기 위한 소쿠리가 구비되는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0018] 이와 같은 본 발명은 항아리를 제작하여 열처리할 때 내벽면에 금속재 철망을 두르고 함께 굽게 됨으로써, 석쇠를 철망에 용접하여 장착하는 것이 가능하여 석쇠를 항아리 내부 깊숙하게 장착할 수 있을 뿐만 아니라, 다단 구조로 석쇠를 설치하는 것이 가능하여 다량의 음식(고구마, 감자 및 고기와 생선 등)을 빠른 시간 내에 구울 수 있으며, 이때 항아리가 숨을 쉬고 내부 깊숙이에서 음식을 익히게 되기 때문에 숯불에서 나오는 열기와 연기가 대류 순환에 의해 항아리 내부 공간을 순환하면서 음식물에 작용하여 숯불 훈제 효과를 더하여 음식의 맛과 풍미를 향상시키는 효과가 있다.

[0019] 또한 철망의 장착으로 강도를 높이고 충격을 흡수하여 항아리가 깨지는 것을 방지함으로써 대차를 이용하여 이동식으로 구성하여도 항아리가 깨지는 일이 없어 이동식으로 구성할 수 있어, 겨울철 별미인 고구마 등을 장소에 구애받지 않고 사람이 많은 곳으로 이동하여 구워 판매할 수 있어 효율적이며, 특히 고구마의 경우 숯불 연기가 대류 순환 과정을 통해 수분을 증발시키면서 고구마의 식감을 더욱 쫀득하게 만들고 당도를 높일 수 있어 고구마 구이용으로 특히 적합하며, 장치의 수명이 다하면 옹기(항아리)를 깨서 흙속에 폐기하는 것이 가능하여 친환경적이다.

도면의 간단한 설명

[0020] 도 1은 본 발명에 의한 항아리를 이용한 구이장치를 나타낸 단면도이다.

도 2는 본 발명의 항아리 내부에 장착하는 철망을 나타낸 도면이다.

도 3은 본 발명에 의한 석쇠의 구조를 나타낸 도면이다.

도 4는 본 발명의 항아리를 이용한 구이장치를 이동시키기 위한 통상의 이동식 대차를 나타낸 사시도이다.

도 5는 본 발명의 항아리를 이용한 구이장치를 이동식 대차에 탑재를 나타낸 도면이다.

도 6은 종래 항아리를 이용한 구이장치를 나타낸 도면이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0021] 본 발명은 다음의 실시예들에 의하여 더 구체화될 수 있다. 이와 같은 실시예들은 당업자에게 예시적인 목적으로 제공되었으며, 청구항에 기재된 발명의 범위를 한정할 목적으로 제공되지 않았다. 따라서, 본 발명은 설명된 실시예들에 한정적인 것으로 설명되는 것이 아니라, 본 명세서에 설명된 내용의 결과로서 분명하게 나타나는 일부 및 모든 변경들을 포함한다.

[0022] 이하, 첨부된 도면을 참조하여 본 발명의 바람직한 실시예를 설명함으로써, 본 발명의 항아리를 이용한 구이장치를 상세히 설명한다.

[0023] 도 1은 본 발명의 항아리를 이용한 구이장치를 나타낸 정단면도로서, 본 발명의 구이장치는 전체를 부호 10으로 나타내었다.

[0024] 상기한 본 발명의 구이장치(10)는 점토를 빚어 고온에서 굽는 열처리를 통해 제작되는 항아리용기본체(12)를 구비하고 있으며, 항아리용기본체(12)는 소성 이전에 점토로 용기 형상을 빚는 과정에서, 도 2와 같이 금속선재인 종사(14a)와 횡사(14b)를 엮어 만든 금속재 철망(14), 바람직하기는 녹이 슬지 않는 스테인레스 철망을 그의 내벽면(16)에 철망(14) 몸체의 일부분이 매설되도록 환상으로 둘러 붙인 후 가마에서 굽게 되면, 즉 소성 열처리를 하면 상기 철망(14)이 항아리용기본체(12) 내벽면(16)에 일체가 되며, 철망(14)의 용기 안쪽 표면부는 항아리 내벽면(16)으로부터 노출되는 형태로 제작되거나 또는 완전히 내벽면(16) 내부에 매설되게 제작할 수 있다.

[0025] 상기 철망(14)에는 복수개, 예를 들면 3개 또는 4개의 금속막대(16)를 일정 간격, 예를 들어 3개이면 대략 120° 간격, 4개이면 대략 90° 간격으로 금속막대(18)를 배치하여 상하 방향으로 위치시키되, 그 금속막대(18)의 하단을 상기 항아리용기본체(12) 바닥면(20)에 의해 지지되도록 하며, 또 항아리용기본체(12) 내벽면(16)에 장착

시킨 상기 금속재 철망(14)에 상기 금속막대(18)를 스포트 용접하여 고정시켜 움직이지 않게 구성할 수도 있다.

[0026] 상기 항아리 용기본체(12) 내부 공간(22)에는 금속, 예를 들면 스테인레스로 된 1개 이상, 바람직하기는 2개 이상 복수개의 석쇠(24)가 수용되어 고정 장착되는 데, 도 3에 도시하는 것처럼 상기 석쇠(24)는 중앙에 상하로 통하는 통로를 형성하는 중심구멍(26)을 가진 중앙 링(28)과, 그 중앙 링(28)과 동심을 이루는 외곽 링(30)을 구비하고 있고, 양측의 링(28)(30)들 사이를 방사상으로 연결하는 복수개의 지지봉(32)을 구비하고 있어, 그의 외곽 링(30)이 상기 철망(14)에 또는 금속막대(16)가 설치된 경우 상기 금속막대(16)에 용접되어지며, 상기 방사상으로 형성된 지지봉(32)들 위에 후술하는 고구마(58)나 고기 등을 올려 놓고 굽게 된다.

[0027] 그리고 상기 항아리용기본체(12)의 내부의 바닥면(20)에는 숯(34)을 담아 연소시키는 숯불화로(36)가 설치되며, 상기 숯불화로(36)의 일측으로 대향하는 상기 항아리용기본체(12) 하부에는 원형 또는 4각형의 송풍구멍(38)이 형성되고, 그 송풍구멍(38)은 원형 또는 4각형의 송풍덕트(40)를 통해 상기 숯불화로(36)에 연결되어 외부의 공기를 공급하도록 구성되어 있으며, 상기 숯불화로(36) 내에는 통풍선반(42)이 걸터 앉도록 재치되어 있어, 그 통풍선반(42) 위에 불을 붙인 숯(34)을 재치시키고, 송풍구멍(38)을 통해 공기를 도입하면 통풍선반(42)의 구멍을 통해 상측으로 공기가 상승하여 숯(34)이 잘 연소되게 구성되어 있으며, 연소의 촉진을 위해 도시하지 않은 송풍기를 송풍구멍(38) 입구에 설치하여 공기를 숯불화로(36) 측에 강제 송풍하여 공급할 수 있으며, 또 공급되는 공기량에 의해 화력을 조절하기 위하여 송풍구멍(38)의 개폐 면적을 조절하는 문짝이나 개폐 슬라이더 등도 구비토록 할 수 있다.

[0028] 또한, 상기 항아리용기본체(12)의 상부 개방부에는 뚜껑(44)이 덮여지며, 상기 뚜껑(44)의 상부에는 소쿠리(46)가 일체로 형성되어 있고, 상기 항아리용기본체(12)의 상부 또는 뚜껑(44)에 선택적으로 연기 배출공을 형성할 수 있다.

[0029] 한편, 상기 항아리용기본체(12)는 중앙부가 배가 불룩한 형상으로 되어 있어, 상기 석쇠(24)의 외경이 항아리용기본체의 상단 개방부의 직경보다 커므로 항아리 내부에 삽입이 어려운 점을 감안하여 상기 석쇠(24)는 각기 반달 형태의 2개로 분리 제작하여(또는 접이식으로 제작) 항아리용기본체(12) 내에 각기 밀어 넣은 후 철망에 용접 또는 금속막대(18)를 설치하고 있는 경우 금속막대(18)에 용접하여 장착할 때 링을 형성하도록 양측의 맞닿게 되는 경계부위를 함께 용접하여 설치를 완성하게 된다.

[0030] 도 5는 본 발명의 항아리를 이용한 구이장치(10)를 이동시키기 위해 사용하는 통상의 대차(48)이며, 도 6은 본 발명의 항아리를 이용한 구이장치(10)를 대차(48)에 장착한 상태를 나타낸 도면으로, 상기 대차(48)는 구이장치(10)를 지지하는 베이스부(50)와 베이스부(50)에서 상부로 연장되는 손잡이(52)와 베이스부(50) 저면에 구름 회전하는 롤러(54)들로 구성되며, 상기 구이장치(10)를 베이스부(50) 위에 올려 지지시키고 고정수단(56)으로 움직이지 않게 고정하면 원하는 장소로 자유롭게 이동시킬 수 있다.

[0031] 본 발명의 항아리를 이용한 구이장치(10)를 이용하여 음식재료, 예를 들면 고구마(58)를 굽는 과정을 설명하면, 바깥에서 숯(34)을 착화시킨 후 뚜껑(44)을 열고 도시하지 아니한 집게로 숯(34)들을 집어 상측 항아리 개방부 및 석쇠(24)들의 중심구멍(26)들을 통과하여 하강시켜 숯(34)을 숯불화로(36)의 통풍선반(42)위에 재치시켜 넣는다.

[0032] 숯(34)의 투입이 끝나면, 송풍구멍(38)의 개방 정도를 적절히 조절하고 필요에따라서는 별도 송풍기를 가동하여 송풍구멍(38)을 통해 숯불화로(36)로 공기를 공급하여 숯(34)이 잘 타도록 한다.

[0033] 다음에 음식물 집게를 사용하여 고구마(24)를 각각의 석쇠(24) 위에 올려 놓은 후 상부 개방부를 덮도록 뚜껑(44)을 닫고(뚜껑은 열어 두어도 무방하다) 고구마(58)가 익기를 기다린다.

[0034] 그런데 공기는 가열되면 상승하고 냉각되면 하강하게 되어 항아리용기본체(12) 내의 공간(22)에는 공기의 대류순환 현상이 일어나게 된다.

[0035] 즉, 뜨겁게 가열된 공기가 상승하므로 고구마(58)는 대체로 상부 측의 석쇠(24)부터 익는 경향이 있어, 가끔씩 뚜껑(44)을 열고 고구마(58)의 위치를 상하로 바꾸어 주면 골고루 잘 익게 되는 데, 뚜껑(44)을 덮게 되면 공간(22) 내의 열기와 숯(24)불에서 나온 연기가 상하로 순환하면서 고구마(58)를 익히게 되어 고구마(68)가 타지 않고, 연기에 의해 일종의 훈제처럼 익히게 되면서 고구마(58)의 수분을 증발시키므로 고구마의 식감이 보다 쫀득해지고 당도가 향상된다.

[0036] 이 같이 하여 고구마(58)가 속까지 충분히 익게 되면, 뚜껑(44)을 열고 음식 집게로 익은 고구마(58)를 하나씩 집어 올려 뚜껑 (44) 상부에 마련된 소쿠리(46)에 올려 놓으면 되는 것이다.

[0037] 상기에서 고구마를 굽는 예를 설명하였으나, 특히 고구마 구이용으로 적합한 것이긴 하나 그에 한정하지 않고 감자나 생선, 또는 고기 등도 이처럼 해서 구울 수 있다.

[0038] 여기서 본 발명의 항아리를 이용한 구이장치(10)는 대차(48)를 이용하여 이동 가능하게 설치할 수 있어, 고구마를 찾는 사람들이 많은 장소로 편리하게 이동하여 영업할 수 있으며, 종래의 항아리는 깨지기 쉬워 매우 조심하지 않으면 안 되나 본 발명은 내부에 철망이 매설되어 있어 강도가 크고 질겨 잘 파손되지 않아 이동식 영업에 유리하며, 더욱이 철망 및 금속막대 구조로 인해 석쇠(24)를 항아리 내부 공간 깊숙이 다단으로 설치하는 것이 가능하여 다량으로 식재료(고구마, 감자, 생선 고기 등)를 열손실 없이 신속하고도 또한 깊은 풍미를 가지도록 굽는 것이 가능하다.

[0039] 이상에서 본 발명의 바람직한 실시예들이 본 명세서에 설명되었으며, 이는 본 발명을 수행하는 데 있어 발명자에게 알려진 최선의 모드이다. 이러한 바람직한 실시예들의 변형예들이 이상의 설명으로부터 실시 가능하다는 것은 당업자라면 쉽게 알 수 있을 것이다. 발명자들은 숙련된 기술자들이 이러한 변형예를 채용할 것을 예상하며, 발명자들도 본 발명을 이상에서 특별히 설명한 것 외에도 실시하고자 한다. 따라서, 본 발명은 적용 가능한 법에 의해 허용되는 바에 따라 첨부된 청구범위에 언급된 주제와 균등한 모든 변형예를 포함한다. 또한, 전술한 요소들의 가능한 모든 조합은 본 명세서 내에서 특별히 언급하거나 배제하지 않은 이상 본 발명에 포함될 것이다.

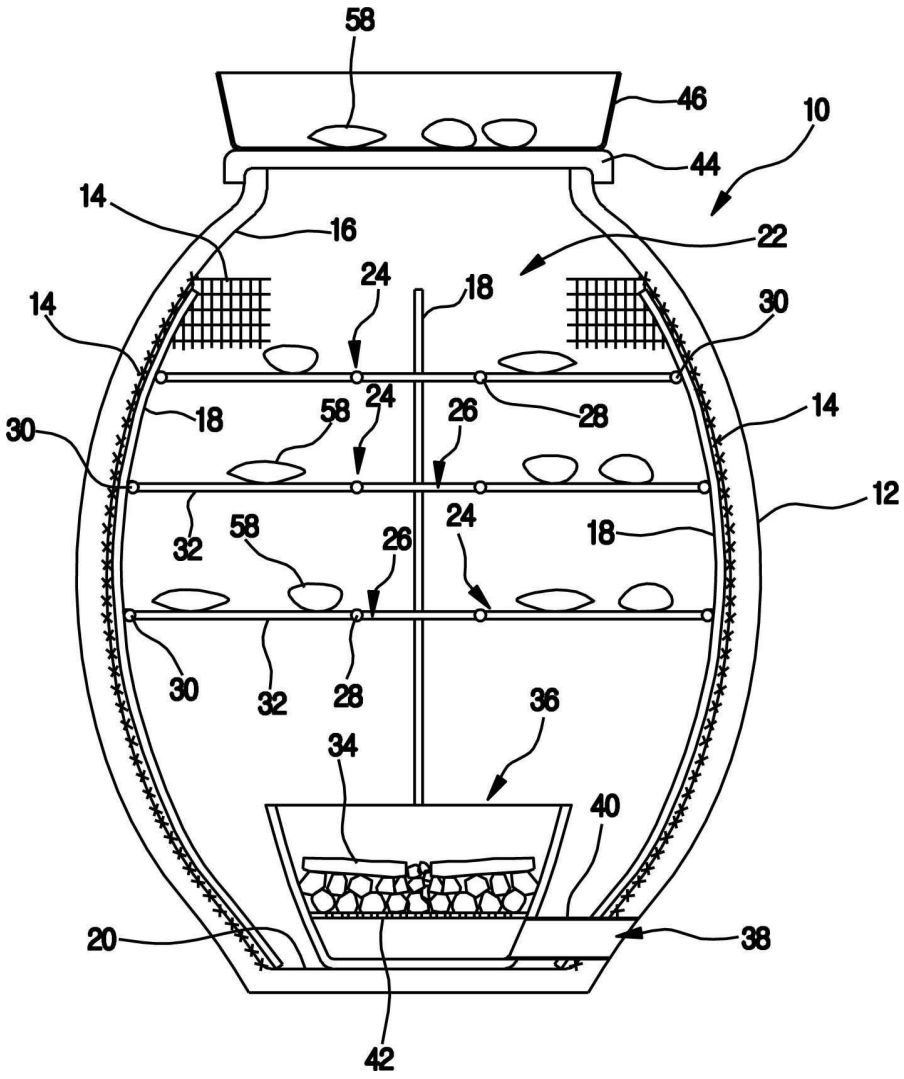
부호의 설명

[0040]

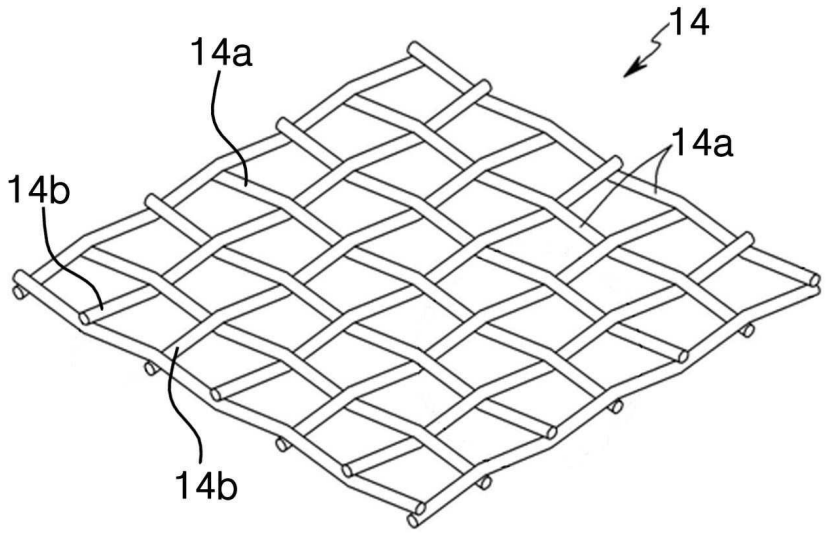
10: 항아리를 이용한 구이장치	12: 항아리용기본체
14: 금속재 철망	16: 내벽면
18: 금속막대	20: 바닥면
22: 공간	24: 석쇠
26: 중심구멍	28: 중앙 링
30: 외곽 링	32: 지지봉
34: 숯	36: 숯불화로
38: 송풍구멍	40: 송풍덕트
42: 통풍선반	44: 뚜껑
46: 소쿠리	48: 대차
50: 베이스부	52: 손잡이
54: 롤러	56: 고정수단
58: 고구마(식재료)	

도면

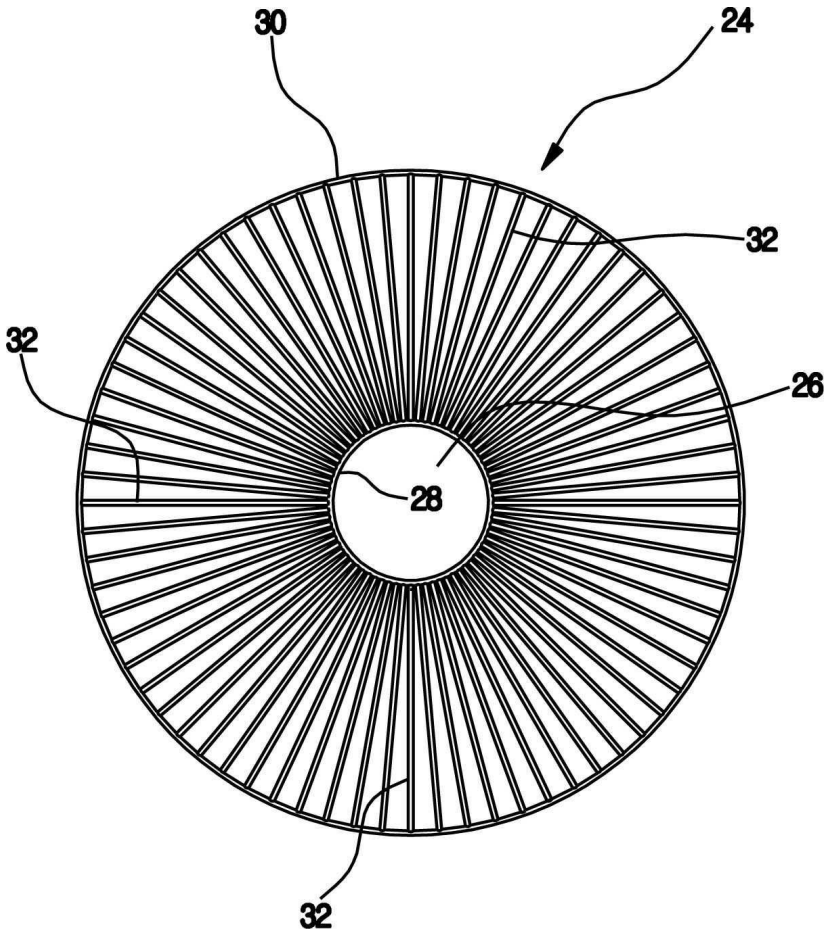
도면1


58
46
10
44
14
16
22
24
18
14
30
18
58
24
26
28
14
30
12
32
58
26
24
18
30
32
28
36
34
40
20
38
42

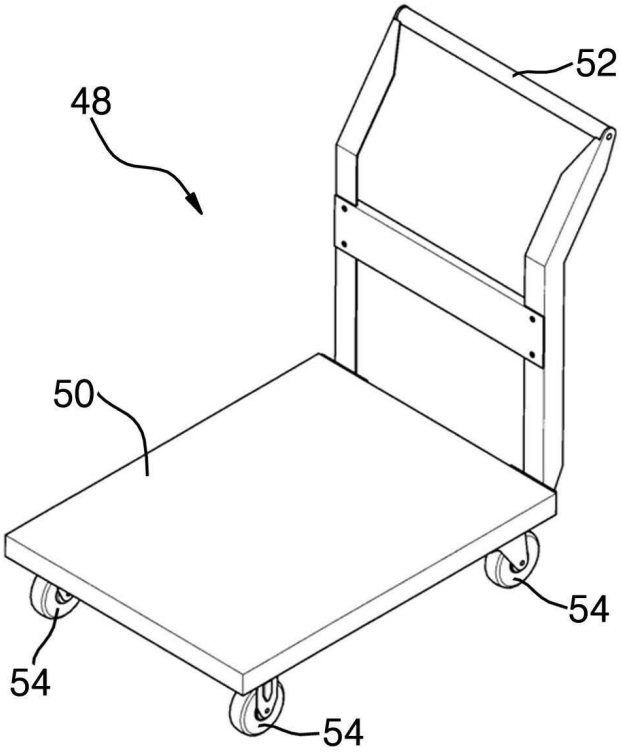
도면2



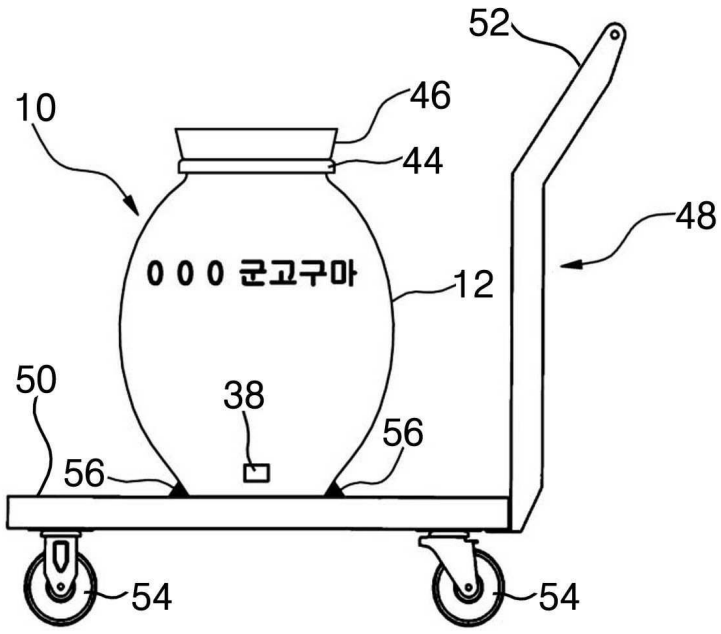
도면3



도면4



도면5



도면6

