



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2011-0053591
(43) 공개일자 2011년05월24일

(51) Int. Cl.

A47J 37/06 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2009-0110174

(22) 출원일자 2009년11월16일

심사청구일자 2009년11월16일

(71) 출원인

서선자

경북 경주시 감포읍 감포리 544-2

(72) 발명자

서선자

경북 경주시 감포읍 감포리 544-2

(74) 대리인

김중효

전체 청구항 수 : 총 4 항

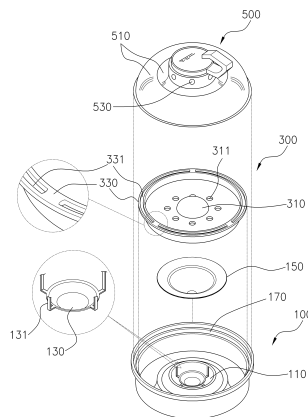
(54) 직화 오븐기

(57) 요약

본 발명은 가정용 가스레인지 및 휴대용 가스버너 또는 바베큐용 버너 등의 상부에 올려놓고, 구이판의 하부에 집중공급되는 열기를 구이판에 구비된 열기포집상승유도부로 포집하여 열기가 구이판의 하부에 정체되지않도록 하고 빠른 속도로 조리공간(구이판과 뚜껑 사이의 공간)으로 상승공급하여 열기를 조리공간 전체에 분산시켜 고기의 아랫부분이 타는 것을 방지함과 아울러 열기포집상승유도부를 통하여 포집공급된 열기를 뚜껑에 굴곡구비된 반사부로 하여금 반사되도록 하여 그 열기가 생선, 육류 등의 윗부분에 고르게 공급되도록 함으로써 짧은 시간에 고기의 아랫부분이 타지 않고 위, 아랫부분을 고르게 구울 수 있도록 한 직화 오븐기에 관한 것으로,

상기에 따른 본 발명 직화 오븐기는 가정용 가스레인지, 휴대용 가스버너 또는 바베큐용 버너 등의 상부에 올려 놓고 조리를 할 수 있도록 함과 아울러 조리시 생선 또는 육류에서 떨어지는 기름을 받는 기름받이(100)와; 상기 기름받이(100)의 상부에 안착되어 생선 또는 육류를 조리할 수 있도록 하는 구이판(300)과; 상기 구이판(300)의 상부에 위치하여 조리시 열기를 순환시키는 뚜껑(500)을 포함하는 것을 특징으로 한다.

대표도 - 도2



특허청구의 범위

청구항 1

가정용 가스레인지, 휴대용 가스버너 또는 바베큐용 버너 등의 상부에 올려놓고 조리를 할 수 있도록 함과 아울러 조리시 생선 또는 육류에서 떨어지는 기름을 받는 기름받이(100)와;

상기 기름받이(100)의 상부에 안착·설치되어 생선 또는 육류를 조리할 수 있도록 하는 구이판(300)과;

상기 구이판(300)의 상부에 위치하여 조리시 열기를 순환시키는 뚜껑(500)을 포함하는 것을 특징으로 하는 직화 오븐기.

청구항 2

제1항에 있어서,

상기 기름받이(100)는 가정용 가스레인지, 휴대용 가스버너 또는 바베큐용 버너 등의 상부에 올려놓고 조리를 할 수 있도록 하는 것으로, 중앙에 구비되어 가정용 가스레인지, 휴대용 가스버너 또는 바베큐용 버너 등에서 공급되는 열을 유입하여 구이판(300)으로 전달하는 열유입구(110)와;

열유입구(110)를 하향되게 절곡한 절곡편(131)에 의해 열유입구(110)에 일체로 구비되며 열기를 유도하는 열기 방향유도부재(150)가 안착되는 거치구(130)와;

거치구(130)의 상부에 안착되어 구이판(300)에 직접적으로 열이 가해져 가열되는 것을 방지하는 것으로, "V"형 상으로 이루어지되 외주면을 "("와 같이 호 형상으로 형성하여 열기가 외주면을 따라 분산되도록 함으로써 일부는 구이판(300)에 전달되도록 하고 일부의 열기를 구이판(300)의 열기 유도공(331)을 통하여 상부로 분산, 고르게 공급되도록 하여 짧은 시간에 타지 않고 고르게 구울 수 있도록 한 방향유도부재(150)와;

상부에 2중으로 단차(170)를 형성하여 하단에는 구이판(300)이 상단에는 뚜껑(500)이 안되도록 하여 구이판(300)의 열기포집상승유도부(300)에 열기 유도공(331)을 넓게 제작할 수 있도록 하여 가열된 공기를 상부로 빠르게 유입시켜 상하에서 동시에 조리할 수 있도록 한 것을 특징으로 하는 직화 오븐기.

청구항 3

제1항에 있어서,

구이판(300)은 기름받이(100) 상부에 안착되어 생선이나 육류 등을 조리할 수 있도록 하는 것으로, 중앙에 구비되며 테이퍼(경사)집과 아울러 호 형상으로 형성하여 열기가 끝을 따라 집중되어 조리가 잘 이루어지도록 함과 아울러 조리시 생성되는 기름이 호면을 따라 아래로 흐를 수 있도록 한 돔부(310)와;

돔부(310) 외측으로 형성하여 기름이 기름받이(100)로 낙하할 수 있도록 함과 아울러 직접 열기를 공급하거나, 숯을 이용하여 가열할 때 숯 향기가 조리 중인 내용물에 스며들어 베이도록 하여 조리된 내용물에서 자연 숯 향기가 나도록 한 기름배출공(311)과;

상향되게 구비되어 굴뚝역할을 하는 것으로, 구이판의 하부에 집중공급되는 열기를 포집하여 열기가 구이판의 하부에 정체되지않도록 하고 빠른 속도로 조리공간으로 상승공급하여 열기를 조리공간 전체에 분산시켜 고기의 아랫부분이 타는 것을 방지하도록하는 것으로, 일측에 열유입구(110)를 통하여 유입되고 열기방향유도부재(150)를 통하여 분산된 열기가 통과하는 열기 유도공(331)이 형성되어 있는 열기포집상승유도부(330)를 포함하는 것을 특징으로 하는 직화 오븐기.

청구항 4

제4항에 있어서

상기 뚜껑(500)은 구이판(300) 상부에 위치하여 조리시 열기가 고기의 윗부분으로 반사되도록 하는 것으로, 반

사부(510)로 하여금 반사되도록 하여 그 열기가 생선, 육류 등의 윗부분에 고르게 공급되도록 함으로써 생선 또는 육류의 윗부분과 아랫부분이 동시에 짧은 시간에 타지 않고 고르게 구울 수 있도록 하고 중앙에 수증기 배출공(530)을 구비하여 조리 중 발생하는 수증기가 상부로 배출되도록 하여 구이판(300)으로 유입되어 조리 중인 내용물에 침투되어 구이가 아닌 찜 요리가 되는 것을 방지하도록 한 것을 특징으로 하는 직화 오븐기.

명세서

발명의 상세한 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 직화 오븐기에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 가정용 가스레인지 및 휴대용 가스버너 또는 바베큐용 버너 등의 상부에 올려놓고, 구이판의 하부에 집중공급되는 열기를 구이판에 구비된 열기포집상승유도부로 포집하여 열기가 구이판의 하부에 정체되지않도록 하고 빠른 속도로 조리공간(구이판과 뚜껑 사이의 공간)으로 상승공급하여 열기를 조리공간 전체에 분산시켜 고기의 아랫부분이 타는 것을 방지함과 아울러 열기포집상승유도부를 통하여 포집공급된 열기를 뚜껑에 굴곡구비된 반사부로 반사부로 하여금 반사되도록 하여 그 열기가 생선, 육류 등의 윗부분에 고르게 공급되도록 함으로써 열기가 생선, 육류 등의 윗부분에 고르게 공급되도록 하여 짧은 시간에 고기의 아랫부분이 타지 않고 위, 아랫부분을 고르게 구울 수 있도록 한 직화 오븐기에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 일반적으로, 육류나 생선의 조리요리는 조리기구에 따라 굽는 방법에 차이가 있고, 맛도 다양해진다.

[0003] 조리요리에는 일반적으로 단순한 구조의 석쇠, 프라이팬, 불고기판 등이 사용된다.

[0004] 석쇠는 직화식으로 고기를 직접 불에 쪄어 구워내며, 프라이팬이나 불고기판은 불에 뜨겁게 달구어지는 바닥을 통해 전도되는 열을 이용한다.

[0005] 석쇠와 같은 직화식으로 조리요리를 하는 경우 빨리 익힐 수 있다는 장점은 있으나, 주의하여 살펴보지 않으면 열에 의해 타버리는 문제점이 있다.

[0006] 그리고 프라이팬이나 불고기판으로 조리요리를 하는 경우 간접방식이므로 요리가 단시간에 타는 문제는 없으나, 열이 약하므로 겉은 익고 속은 익지않거나, 속까지 익히려면 겉이 타버리는 문제점으로 인하여 자주 뒤집어줘야 하는 문제점과 아울러 뒤집을 때 기름이 튀어 화상을 입는 문제점이 발생하고 있다.

[0007] 또한, 도 1에 도시한 바와 같은 구이판(10) 중앙에 화구(11)를 형성한 후 열기를 화구(11)를 통하여 유입되도록 하여 조리하는 조리기구가 있으나, 이런 경우 열기가 중앙에 집중되므로 열이 골고루 분포되지않아 열기에 가까운 부분은 타고 먼 부분은 익지않는 문제점이 발생하고 있다.

[0008] 또한, 구이판(10) 하부에 위치한 기름받이(30)는 열기를 직접 받음으로 기름받이에 수용되어 있는 물이 증발하여 조리 중 낙하 된 기름이 열에 의해 타고 이에 따라 연기와 냄새가 발생하는 문제점이 있다.

[0009] 그리고 기름받이(30)에서 발생한 수증기는 화구(11)를 따라 상부로 유입되는데, 종래의 조리기 뚜껑(50)에는 수증기를 배출할 수 있는 통기공(51)이 구비되어 있지않거나 있어도 일측에 1, 2곳만 구비되어 수증기가 외부로 배출되지 않고 조리 중인 내용물로 낙하하여 조리가 아닌 찜 요리가 되는 문제점이 발생하고 있다.

발명의 내용

해결 하고자하는 과제

[0010] 본 발명은 상기와 같은 종래의 문제점을 해소하고자 발명된 것으로 다음과 같은 목적을 가진다.

[0011] 본 발명은 가정용 가스레인지 및 휴대용 가스버너 또는 바베큐용 버너 등의 상부에 올려놓고, 구이판의 하부에 집중공급되는 열기를 구이판에 구비된 열기포집상승유도부로 포집하여 열기가 구이판의 하부에 정체되지않도록

하고 빠른 속도로 조리공간(구이판과 뚜껑 사이의 공간)으로 상승공급하여 열기를 조리공간 전체에 분산시켜 고기의 아랫부분이 타는 것을 방지하도록 한 직화 오븐기를 제공함에 그 목적이 있다.

[0012] 또한 열기포집상승유도부를 통하여 포집공급된 열기를 뚜껑에 굴곡구비된 반사부로 하여금 반사되도록 하여 그 열기가 생선, 육류 등의 윗부분에 고르게 공급되도록 함으로써 열기가 생선, 육류 등의 윗부분에 고르게 공급되도록 하여 짧은 시간에 고기의 아랫부분이 타지 않고 위, 아랫부분을 고르게 구울 수 있도록 한 직 화 오븐기를 제공함에 그 목적이 있다.

[0013] 또한 기존에 체결식으로 구비한 열반사부재를 제거하고 뚜껑에서 바로 열을 반할 할 수 있도록 반사부를 구비하여 조리시 발생하는 연기에 의해 뚜껑과 열반사부재 사이가 오염되어 오염물질이 음식물에 낙하여 음식물이 오염되었던 문제점을 해소하고, 청소를 간편하게 할 수 있도록 하였으며, 열반사부재를 별도로 제작하지않으므로 제작비용을 절감할 수 있는 직화 오븐기를 제공함에 그 목적이 있다.

과제 해결수단

[0014] 상기와 같은 목적을 달성하기 위한 본 발명은 다음과 같은 구성을 가진 실시 예에 의하여 구현된다.

[0015] 본 발명의 제 1 실시예에 따르면, 본 발명 직화 오븐기는

[0016] 가정용 가스레인지, 휴대용 가스버너 또는 바베큐용 버너 등의 상부에 올려놓고 조리를 할 수 있도록 함과 아울러 조리시 생선 또는 육류에서 떨어지는 기름을 받는 기름받이(100)와;

[0017] 상기 기름받이(100)의 상부에 안착·설치되어 생선 또는 육류를 조리할 수 있도록 하는 구이판(300)과;

[0018] 상기 구이판(300)의 상부에 위치하여 조리시 열기를 순환시키는 뚜껑(500)을 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0019] 본 발명의 제 2시예에 따르면, 본 발명 직화 오븐기의

[0020] 상기 기름받이(100)는 가정용 가스레인지, 휴대용 가스버너 또는 바베큐용 버너 등의 상부에 올려놓고 조리를 할 수 있도록 하는 것으로, 중앙에 구비되어 가정용 가스레인지, 휴대용 가스버너 또는 바베큐용 버너 등에서 공급되는 열을 유입하여 구이판(300)으로 전달하는 열유입구(110)와;

[0021] 열유입구(110)를 하향되게 절곡한 절곡편(131)에 의해 열유입구(110)에 일체로 구비되며 열기를 유도하는 열기 방향유도부재(150)가 안착되는 거치구(130)와;

[0022] 거치구(130)의 상부에 안착되어 구이판(300)에 직접적으로 열이 가해져 가열되는 것을 방지하는 것으로, "V"형 상으로 이루어지되 외주면을 ")("와 같이 호 형상으로 형성하여 열기가 외주면을 따라 분산되도록 함으로써 일부는 구이판(300)에 전달되도록 하고 일부의 열기를 구이판(300)의 유도공(331)을 통하여 상부로 분산, 고르게 공급되도록 하여 짧은 시간에 타지 않고 고르게 구울 수 있도록 한 방향유도부재(150)와;

[0023] 상부에 2중으로 단차(170)를 형성하여 하단에는 구이판(300)이 상단에는 뚜껑(500)이 안되도록 하여 구이판(300)의 열기포집상승유도부(300)에 유도공(331)을 넓게 제작할 수 있도록 하여 가열된 열기를 상부로 빠르게 유입시켜 상하에서 동시에 조리할 수 있도록 한 것을 특징으로 한다.

[0024] 본 발명의 제 3실시예에 따르면, 본 발명 직화 오븐기의

[0025] 구이판(300)은 기름받이(100) 상부에 안착되어 생선이나 육류 등을 조리할 수 있도록 하는 것으로, 중앙에 구비되며 테이퍼(경사)집과 아울러 호 형상으로 형성하여 열기가 골을 따라 집중되어 조리가 잘 이루어지도록 함과 아울러 조리시 생성되는 기름이 호면을 따라 아래로 흐를 수 있도록 한 돔부(310)와;

[0026] 돔부(310) 외측으로 형성하여 기름이 기름받이(100)로 낙하할 수 있도록 함과 아울러 직접 열기를 공급하거나, 숯을 이용하여 가열할 때 숯 향기가 조리 중인 내용물에 스며들어 베이도록 하여 조리된 내용물에서 자연 숯 향기가 나도록 한 기름 배출공(311)과;

[0027] 상향되게 구비되어 굴뚝역할을 하는 것으로, 구이판의 하부에 집중공급되는 열기를 포집하여 열기가 구이판의 하부에 정체되지않도록 하고 빠른 속도로 조리공간으로 상승공급하여 열기를 조리공간 전체에 분산시켜 고기의 아랫부분이 타는 것을 방지하도록하는 것으로, 일측에 열유입구(110)를 통하여 유입되고 열기방향유도부재(150)를 통하여 분산된 열기가 통과하는 열기 유도공(331)이 형성되어 있는 열기포집상승유도부(330)를 포함하는 것을 특징으로 한다.

- [0028] 본 발명의 제 4실시예에 따르면, 본 발명 직화 오븐기의
- [0029] 상기 뚜껑(500)은 구이판(300) 상부에 위치하여 조리시 열기가 고기의 윗부분으로 반사되도록 하는 것으로, 반사부(510)로 하여금 반사되도록 하여 그 열기가 생선, 육류 등의 윗부분에 고르게 공급되도록 함으로써 생선 또는 육류의 윗부분과 아랫부분이 동시에 짧은 시간에 타지 않고 고르게 구울 수 있도록 하고 중앙에 수증기 배출공(530)을 구비하여 조리 중 발생하는 수증기가 상부로 배출되도록 하여 구이판(300)으로 유입되어 조리 중인 내용물에 침투되어 구이가 아닌 찜 요리가 되는 것을 방지하도록 한 것을 특징으로 한다.

효 과

- [0030] 본 발명은 앞서 본 구성에 의하여 다음과 같은 효과를 가진다.
- [0031] 본 발명 직화 오븐기는 본 발명은 가정용 가스레인지 및 휴대용 가스버너 또는 바베큐용 버너 등의 상부에 올려 놓고, 구이판의 하부에 집중공급되는 열기를 구이판에 구비된 열기포집상승유도부로 포집하여 열기가 구이판의 하부에 정제되지않도록 하고 빠른 속도로 조리공간(구이판과 뚜껑 사이의 공간)으로 상승공급하여 열기를 조리 공간 전체에 분산시켜 고기의 아랫부분이 타는 것을 방지하도록 하는 효과를 가진다.
- [0032] 또한 열기포집상승유도부를 통하여 포집공급된 열기를 뚜껑에 굴곡구비된 반사부로 반사함으로써 열기가 생선, 육류 등의 윗부분에 고르게 공급되도록 하여 짧은 시간에 고기의 아랫부분이 타지 않고 위, 아랫부분을 고르게 구울 수 있도록 하는 효과를 가진다.
- [0033] 또한 기존에 체결식으로 구비한 열반사부재를 제거하고 뚜껑에서 바로 열을 반사할 수 있도록 반사부를 구비하여 생선이나 육류 등의 윗부분에 고르게 공급되도록 하여 짧은 시간에 타지 않고 고르게 구울 수 있도록 하였으며, 조리시 발생하는 연기에 의해 뚜껑과 열반사부재 사이가 오염되어 오염물질이 음식물에 낙하여 음식물이 오염되었던 문제점을 해소하고, 청소를 간편하게 할 수 있도록 하였으며, 제작비용을 절감할 수 있는 효과를 가진다.

발명의 실시를 위한 구체적인 내용

- [0034] 출원인은 이하에서 첨부도면을 참조하여 앞서 본 실시예들의 구성을 상세하게 설명한다.
- [0035] 도 2는 본 발명에 따른 분해 사시도, 도 3은 본 발명에 따른 사시도, 도 4는 본 발명에 따른 단면도이다.
- [0036] 본 발명은 조리시 생선 또는 육류에서 떨어지는 기름을 받는 기름받이(100)와, 기름받이(100)의 상부에 안착되어 생선 또는 육류를 조리할 수 있도록 하는 구이판(300)과, 구이판(300)의 상부에 위치하여 조리시 열기를 순환시킴과 아울러 조리시 발생하는 수증기가 외부로 배출되도록 한 뚜껑(500)으로 구성된다.
- [0037] 상기 기름받이(100)는 가정용 가스레인지, 휴대용 가스버너 또는 바베큐용 버너 등의 상부에 올려놓고 조리를 할 수 있도록 하는 것이다.
- [0038] 상기 기름받이(100)의 중앙에는 가정용 가스레인지, 휴대용 가스버너 또는 바베큐용 버너 등에서 공급되는 열이 유입되는 열유입구(110)가 구비되어 있다.
- [0039] 그리고 상기 열유입구(110)에는 열기를 유도하는 열기방향유도부재(150)가 안착되는 거치구(130)가 일체로 구비된다.
- [0040] 상기 거치구(130)는 열유입구(110)를 하향되게 절곡한 절곡편(131)에 의해 열유입구(110)에 일체로 구비된다.
- [0041] 상기 방향유도부재(150)는 열유입구(110) 상부에 안착되어 이하 설명할 구이판(300)에 직접적으로 열이 가해져 가열되는 것을 방지하는 것으로, "V"형상으로 이루어지되 외주면을 "("와 같이 호 형상으로 형성하여 열기가 외주면을 따라 분산되도록 함으로써 일부는 구이판(300)에 전달되도록 하고 일부의 열기를 구이판(300)의 열기 유도공(331)을 통하여 상부로 분산 공급되도록 하였다.
- [0042] 그 이유는 내용물 상·아랫부분에 열기가 고르게 공급되도록 하여 짧은 시간에 타지 않고 고르게 구울 수 있도록 하기 위함이다.

- [0043] 그리고 상부는 2중으로 단차(170)를 형성하여 하단에는 구이관(300)이 상단에는 뚜껑(500)이 안되도록 하여 구이관(300)의 열기포집상승유도부(300)에 유도공(331)을 넓게 제작할 수 있도록 하여 가열된 공기를 상부로 빠르게 유입시켜 상하에서 도시에 조리할 수 있도록 하였다.
- [0044] 구이관(300)은 기름받이(100) 상부에 안착되어 생선이나 육류 등을 조리할 수 있도록 하는 것으로, 중앙은 돌출 형성된 돔부(310)가 형성되어 있다.
- [0045] 상기 돔부(310)는 테이퍼(경사)집과 아울러 호 형상으로 형성하여 열기가 골을 따라 집중되어 조리가 잘 이루어 지도록 함과 아울러 조리시 생성되는 기름이 호면을 따라 아래로 흐를 수 있도록 하였다.
- [0046] 그리고 돔부(310) 외측으로는 기름 배출공(311)을 형성하여 기름이 기름받이(100)로 낙하할 수 있도록 함과 아울러 직접 열기를 공급하거나, 숯을 이용하여 가열할 때 숯 향기가 조리 중인 내용물에 스며들어 베이도록 하여 조리된 내용물에서 자연 숯 향기가 나도록 하였다.
- [0047] 그리고 외측에는 상향되게 형성된 열기포집상승유도부(330)가 구비되되 열기포집상승유도부(330)에는 열기 유도공(331)이 형성되어 열유입구(110)를 통하여 유입되고 열기방향유도부재(150)를 통하여 분산된 열기가 통과하여 조리중인 생선이나 육류 등의 윗부분에 고르게 공급되도록 하여 짧은 시간에 타지 않고 고르게 구울 수 있도록 하였다.
- [0048] 상기 열기포집상승유도부(330)를 형성하는 이유는 가열된 공기는 상부로 올라가려는 성질이 있으므로 상향되게 형성아랫부분 열기가 상향형성된 열기포집상승유도부(330)로 모이게 되고 이에 따라 열기가 유도공(331)을 통하여 조리중인 생선이나 육류 등의 윗부분에 공급되어 윗부분에 고르게 열기를 공급하여 짧은 시간에 타지 않고 고르게 구울 수 있도록 하기 위한 것이다.
- [0049] 상기 상향되게 형성된 열기포집상승유도부(330)는 굴뚝역할을 하여 열기가 상향형성된 열기포집상승유도부(330)로 모이게 되고 이에 따라 열기가 유도공(331)을 통하여 조리중인 생선이나 육류 등의 윗부분에 공급되도록 하여 짧은 시간에 열기를 윗부분에 공급함으로써 타지 않고 고르게 조리가 되는 것이다.
- [0050] 즉, 구이관의 하부에 집중공급되는 열기를 포집하여 열기가 구이관의 하부에 정체되지않도록 하고 빠른 속도로 조리공간으로 상승공급하여 열기를 조리공간 전체에 분산시켜 고기의 아랫부분이 타는 것을 방지하도록 하는 것이다.
- [0051] 상기 뚜껑(500)은 구이관(300) 상부에 위치하여 조리시 열기가 고기의 윗부분으로 반사되도록 하는 것으로, 반사부(510)로 하여금 반사되도록 하여 그 열기가 생선, 육류 등의 윗부분에 고르게 공급되도록 함으로써 생선 또는 육류의 윗부분과 아랫부분이 동시에 짧은 시간에 타지 않고 고르게 구울 수 있도록 하였다.
- [0052] 그리고 하고 중앙에 수증기 배출공(530)을 구비하여 조리 중 발생하는 수증기가 상부로 배출되도록 하여 구이관(300)으로 유입되어 조리 중인 내용물에 침투되어 구이가 아닌 찜 요리가 되는 것을 방지하도록 하였다.
- [0053] 기존에는 체결식으로 열반사부재가 구비되어 있어 조리시 발생하는 연기에 의해 뚜껑과 열반사부재 사이가 오염되고 이에 따라 오염물질이 음식물에 낙하하여 음식물이 오염되었는 바 본 발명은 뚜껑에서 바로 열을 반사할 수 있도록 반사부를 구비하여 음식물이 오염되는 것을 방지하고 생선이나 육류 등의 윗부분에 고르게 공급되도록 하여 짧은 시간에 타지 않고 고르게 구울 수 있도록 하였다.
- [0054] 또한 별도로 열반사부재를 사용하게 될 경우 조리할 때마다 부재를 올렸다 내렸다하는 번거로움이 있었다.
- [0055] 그리고 청소를 간편하게 할 수 있도록 하였으며, 별도로 열반사부재를 제작하지 않으므로 제작비용을 절감할 수 있도록 하였다.
- [0056] 이하, 첨부된 도면을 참조하여 본 발명의 작용상태를 살펴보면 다음과 같다.
- [0057] 도 5는 본 발명에 따른 사용 상태도이다.
- [0058] 우선 기름받이(100)를 가정용 가스레인지, 휴대용 가스버너 또는 바베큐용 버너 등의 상부에 올려놓는다.
- [0059] 이후 열기방향유도부재(150)를 열유입구(110)에 형성된 거치대(130)의 상부에 안착시킨 후 기름받이(100) 상부

에 구이판(300)을 안착시킨다.

[0060] 이후 조리할 재료를 구이판(300) 상부에 위치한 후 뚜껑(500)을 닫는다.

[0061] 이후 가스레인을 작동아랫부분 열기가 열유입구(110)를 통하여 기름받이(100)에 안착되어 있는 구이판(300)의 하부를 가열하게 된다.

[0062] 이때 일부의 열기는 열기방향유도부재(150)에 의해 분산되어 구이판(300)의 일측에 형성된 열기 유도공(331)을 통하여 구이판(300)의 상측으로 이동하게 된다.

[0063] 구이판(300) 상측으로 이동된 열기는 뚜껑(500)의 굴곡부(510)에 의해 반사되어 조리되는 내용물의 상측을 가열하게 된다.

[0064] 따라서 조리되는 내용물은 상하에서 동시에 조리가 되는 것이다.

[0065] 즉, 구이판의 하부에 집중공급되는 열기를 구이판에 구비된 열기포집상승유도부로 포집하여 열기가 구이판의 하부에 정체되지않도록 하고 빠른 속도로 조리공간(구이판과 뚜껑 사이의 공간)으로 상승공급하여 열기를 조리공간 전체에 분산시켜 고기의 아랫부분이 타는 것을 방지함과 아울러 열기포집상승유도부를 통하여 포집공급된 열기를 뚜껑에 굴곡구비된 반사부로 반사함으로써 열기가 생선, 육류 등의 윗부분에 고르게 공급되도록 하여 짧은 시간에 고기의 아랫부분이 타지 않고 위, 아랫부분을 고르게 구울 수 있는 것이다.

[0066] 이상에서 설명한 본 발명은 전술한 실시예 및 첨부된 도면에 의해 한정되는 것이 아니고, 본 발명의 기술적 사상을 벗어나지 않는 범위 내에서 여러 가지 치환, 변형 및 변경할 수 있다는 것이 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 있어 명백할 것이다.

도면의 간단한 설명

[0067] 도 1은 종래의 조리기구를 나타낸 계략도

[0068] 조 2는 본 발명에 따른 분해 사시도,

[0069] 도 3은 본 발명에 따른 사시도,

[0070] 도 4는 본 발명에 따른 단면도,

[0071] 도 5는 본 발명에 따른 사용 상태도.

[0072] * 도면의 주요 부분에 대한 부호의 설명 *

[0073] 100 : 기름받이 130 : 거치구

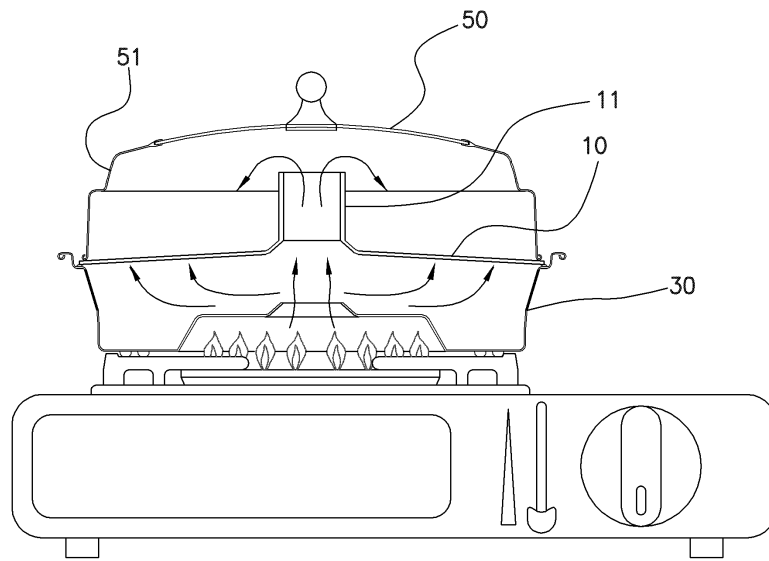
[0074] 150 : 열기방향유도부재

[0075] 300 : 구이판 330 : 열기포집상승유도부

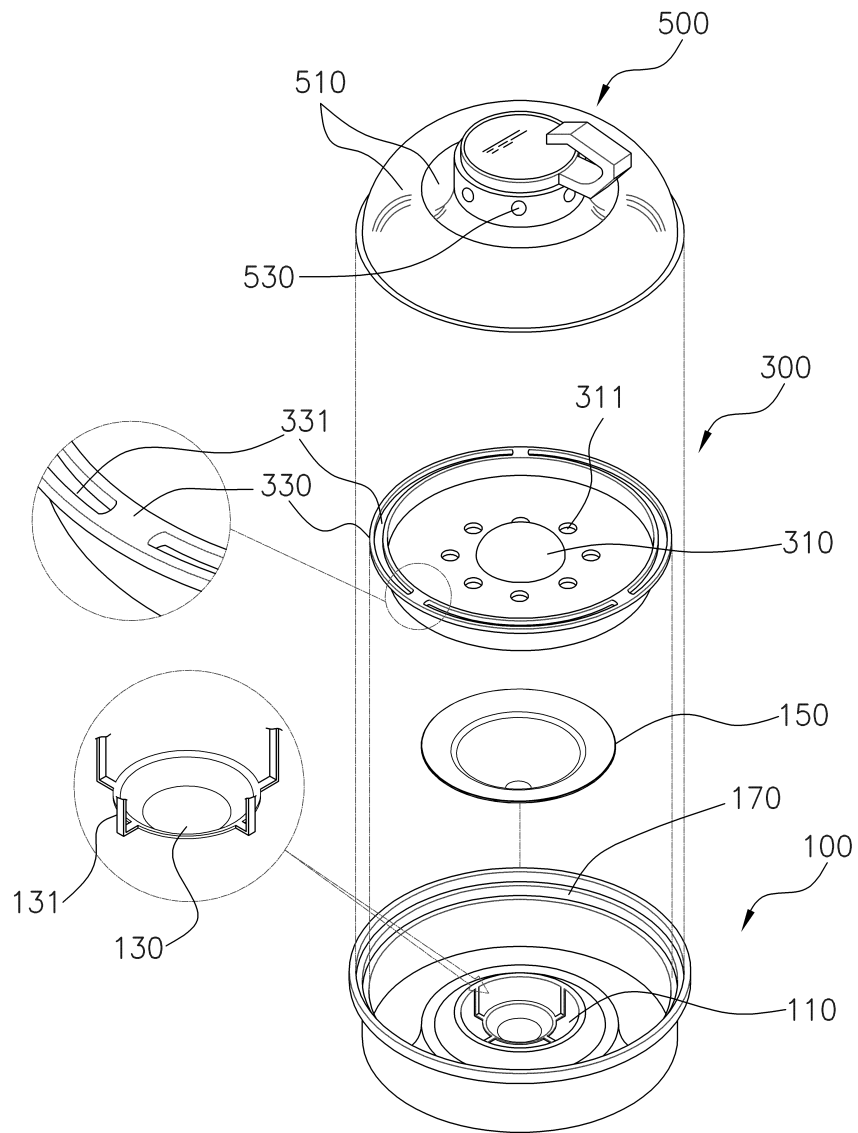
[0076] 500 : 뚜껑 510 : 반사부

도면

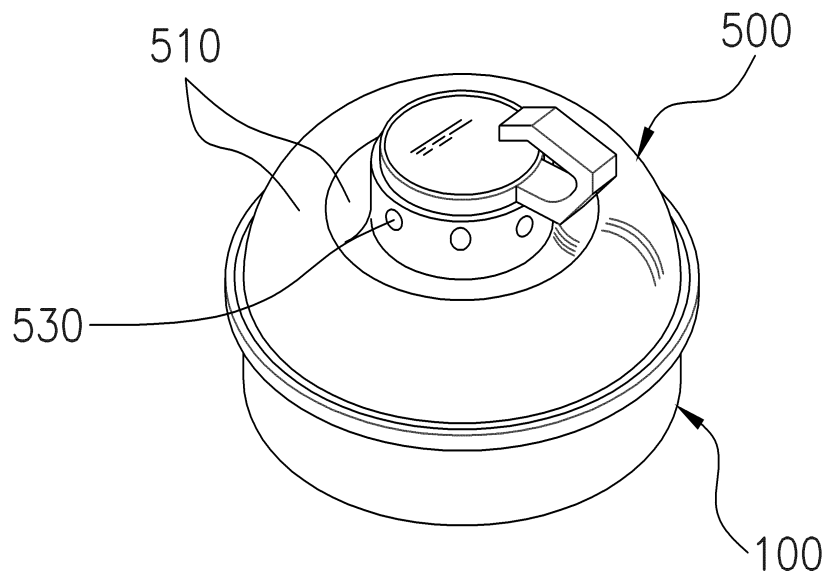
도면1



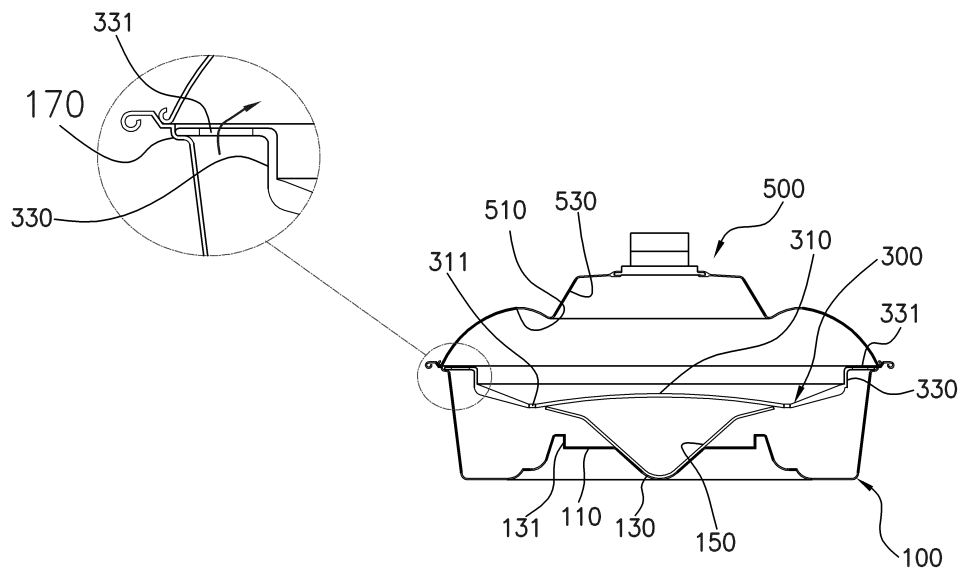
도면2



도면3



도면4



도면5

