



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록실용신안공보(Y1)

(45) 공고일자 2014년12월02일
(11) 등록번호 20-0475452
(24) 등록일자 2014년11월26일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A47J 36/34 (2006.01) A47J 27/00 (2006.01)
(21) 출원번호 20-2014-0005576
(22) 출원일자 2014년07월25일
심사청구일자 2014년07월25일
(56) 선행기술조사문헌
JP11192159 A*
KR200215679 Y1*
KR200274298 Y1*
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 실용신안권자
주식회사 이룸룩
대구광역시 달서구 달서대로85길 89 (호림동)
(72) 고안자
이원철
대구광역시 달서구 장산남로 33 ,109동 603호(용
산동, 용산롯데캐슬그랜드)
(74) 대리인
오세국

전체 청구항 수 : 총 4 항

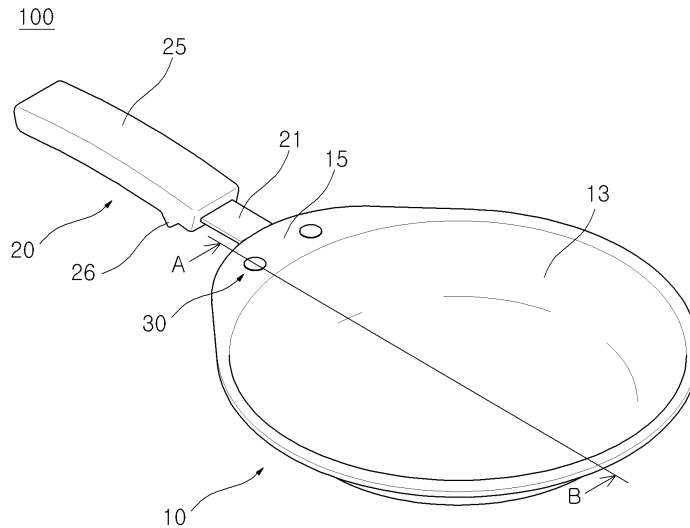
심사관 : 조영숙

(54) 고안의 명칭 조리용기

(57) 요약

손잡이로 전도되는 열을 최소화하여 안전하면서도 위생성 및 생산성이 향상되도록, 본 고안은 내측에 음식물이 수용되는 수용부가 형성되며, 상단부 테두리를 따라 외측으로 연장되는 플랜지형 결합부가 일체로 돌출 형성된 조리용기 본체; 일단에 상기 플랜지형 결합부에 일면이 면접촉되어 결합되는 형합부가 형성되고 타단에 연장부가 형성된 금속 재질의 연결부재와, 상기 연장부에 연결되는 그립부를 포함하는 손잡이부; 및 상기 플랜지형 결합부와 상기 형합부를 관통하도록 체결되는 체결부재를 포함하되, 상기 형합부는 상기 플랜지형 결합부의 외주 및 하면을 따라 형합되도록 양측으로 연장된 날개부를 포함하되, 외측 단부 테두리가 상기 조리용기 본체의 측면형상에 대응하여 내측으로 오목하게 라운드지도록 형성됨을 특징으로 하는 조리용기를 제공한다.

대표도 - 도1



실용신안 등록청구의 범위

청구항 1

내측에 음식물이 수용되는 수용부가 형성되며, 상단부 테두리를 따라 외측으로 연장되는 플랜지형 결합부가 일체로 돌출 형성된 조리용기 본체;

일단에 상기 플랜지형 결합부에 일면이 면접촉되어 결합되는 형합부가 형성되고 타단에 연장부가 형성된 금속 재질의 연결부재와, 상기 연장부에 연결되는 그립부를 포함하는 손잡이부; 및

상기 플랜지형 결합부와 상기 형합부를 관통하도록 체결되는 체결부재를 포함하되,

상기 형합부는 상기 플랜지형 결합부의 외주 및 하면을 따라 형합되도록 양측으로 연장된 날개부를 포함하되, 외측 단부 테두리가 상기 조리용기 본체의 측면형상에 대응하여 내측으로 오목하게 라운드지도록 형성됨을 특징으로 하는 조리용기.

청구항 2

삭제

청구항 3

제 1 항에 있어서,

상기 연장부의 일측에는 상측방향으로 절곡되는 제1절곡부와 하측방향으로 절곡되는 제2절곡부가 연속적으로 형성된 다단절곡부가 형성됨을 특징으로 하는 조리용기.

청구항 4

제 3 항에 있어서,

상기 제1절곡부와 상기 제2절곡부 사이 간격은 상기 플랜지형 결합부의 두께와 대응됨을 특징으로 하는 조리용기.

청구항 5

제 1 항에 있어서,

사용자의 그립위치를 제한하도록 상기 수용부와 인접한 상기 그립부의 하측으로 안전단턱이 하향돌설됨을 특징으로 하는 조리용기.

명세서

기술분야

[0001] 본 고안은 조리용기에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 손잡이로 전도되는 열을 최소화하여 안전하면서도 위생성 및 생산성이 향상된 조리용기에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 일반적으로, 음식을 조리 가공하는데 있어서 여러 종류의 조리용기가 이용된다. 특히, 음식을 고온으로 가열하기 위해서 냄비 내지 프라이팬 등이 주로 이용되는데, 이러한 조리용기의 구조는 음식을 담을 수 있는 수용부를 가지는 본체와 상기 본체를 덮을 수 있는 뚜껑으로 크게 이루어져 있으며, 상기 조리용기 본체의 외측면에는 손잡이가 구비되어 조리 과정이나 혹은 조리 후에 상기 조리용기를 이동시 사용된다.

[0003] 한편, 종래의 조리용기는 상기 손잡이가 상기 본체의 측면에 연결되며, 상기 수용부의 측면에는 상기 손잡이가 취부되도록 별도의 돌출단부가 나사체결되거나 용접되어 구비되고 상기 돌출단부에 상기 손잡이의 단부가 고정된다.

- [0004] 이때, 상기 돌출단부가 상기 수용부의 측면부에 구비됨에 따라 상기 조리용기의 하측에 구비된 열원에 의해 전도되는 열이 상기 측면부의 돌출단부를 통하여 상기 손잡이로 전해지는 문제점이 있었다. 이로 인해, 사용자가 손잡이를 잡을 때 화상을 입을 수도 있으며, 전도된 열에 의해 가열된 상기 손잡이를 놓쳐 가열된 내용물에 의해 화상을 입는 등의 안전사고가 발생할 수 있다. 더욱이, 상기 손잡이가 측면에 위치할 경우 상기 열원과 상기 손잡이의 위치가 상대적으로 가까워져 열이 전도되는 속도가 현저히 증가되어 더욱 위험하다.
- [0005] 또한, 상기 돌출단부를 나사 등으로 체결하기 위해 상기 수용부 측면에 형성되는 홀을 통하여 음식물이 외부로 배출되거나 상기 홀에 음식물 찌꺼기가 잔존하여 위생적으로 청결하지 못한 문제점이 있었다.
- [0006] 더욱이, 종래의 조리용기는 상기 수용부의 바닥면으로부터 수직이거나 비스듬하게 경사지게 상측으로 연결되는 측면부에 상기 손잡이가 고정되도록 상기 돌출단부가 고정되는데, 상기 측면부의 상술한 프로파일에 실질적으로 상기 돌출단부를 나사체결하거나 용접하기 불편하며 상기 돌출단부를 고정한 후 손잡이를 추가로 연결해야하므로 제작과정이 복잡하여 생산성이 저하되는 문제점이 있었다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0007] (특허문헌 0001) 한국 등록특허 제10-0738349호

고안의 내용

해결하려는 과제

- [0008] 본 고안은 손잡이로 전도되는 열을 최소화하여 안전하면서도 위생성 및 생산성이 개선된 조리용기를 제공하는 것을 해결과제로 한다.

과제의 해결 수단

- [0009] 상기 과제를 해결하기 위해서, 본 고안은 내측에 음식물이 수용되는 수용부가 형성되며, 상단부 테두리를 따라 외측으로 연장되는 플랜지형 결합부가 일체로 돌출 형성된 조리용기 본체; 일단에 상기 플랜지형 결합부에 일면이 면접촉되어 결합되는 형합부가 형성되고 타단에 연장부가 형성된 금속 재질의 연결부재와, 상기 연장부에 연결되는 그립부를 포함하는 손잡이부; 및 상기 플랜지형 결합부와 상기 형합부를 관통하도록 체결되는 체결부재를 포함하되, 상기 형합부는 상기 플랜지형 결합부의 외주 및 하면을 따라 형합되도록 양측으로 연장된 날개부를 포함하되, 외측 단부 테두리가 상기 조리용기 본체의 측면형상에 대응하여 내측으로 오목하게 라운드지도록 형성됨을 특징으로 하는 조리용기를 제공한다.

- [0010] 여기서, 상기 연장부의 일측에는 상측방향으로 절곡되는 제1절곡부와 하측방향으로 절곡되는 제2절곡부가 연속적으로 형성된 다단절곡부가 형성됨이 바람직하다.

- [0011] 삭제

- [0012] 더욱이, 상기 제1절곡부와 상기 제2절곡부 사이 간격은 상기 플랜지형 결합부의 두께와 대응됨이 바람직하다.

- [0013] 한편, 사용자의 그립위치를 제한하도록 상기 수용부와 인접한 상기 그립부의 하측으로 안전단턱이 하향돌설됨이 바람직하다.

고안의 효과

- [0014] 본 고안은 상기의 해결 수단을 통해서 다음과 같은 효과를 제공한다.
- [0015] 첫째, 상기 플랜지형 결합부가 상기 본체의 상단부 테두리 외측으로 일체로 연장됨에 따라 상기 손잡이부와 상기 바닥면 하측에 위치하는 열원의 거리가 최대한으로 멀어지므로 열의 전도가 최소화되고 직접적인 열기의 전달로 인한 화상의 방지 및 합성수지 재질의 그립부의 열화로 인한 손상을 최소화할 수 있다.
- [0016] 둘째, 상기 형합부의 양단에 상기 플랜지형 결합부 하면에 대응하여 양측으로 연장되는 상기 날개부가 형성되어

상기 플랜지형 결합부와 상기 형합부가 상호 형합되어 밀착 지지되는 면적이 증가하므로 조리를 위해 상기 조리 용기를 기울이지게 조작하거나 이동시키더라도 안정적인 조작감을 제공받을 수 있다.

[0017] 셋째, 상기 연장부의 일측에 계단형상의 다단절곡부가 형성되되, 상기 제1절곡부와 상기 제2절곡부 사이에 형성된 상기 단턱부의 길이가 상기 플랜지형 결합부의 두께와 대응되도록 형성되므로 상기 플랜지형 결합부의 상면과 상기 연결부재의 상면이 연속적인 외형구조를 가지도록 하여 제품의 고급화된 미감을 제시하여 사용자들로 하여금 구매력을 증진시킬 수 있다.

[0018] 넷째, 상기 체결홀이 상기 플랜지형 결합부에 형성됨에 따라 기존에 본체 측면에 홀이 형성됨에 의해 상기 수용부에 수용되는 음식물이 외부로 유출되는 것을 방지하여 위생적일 뿐만 아니라, 내부에 식용유 등의 누수를 방지하여 안전성이 개선될 수 있다.

도면의 간단한 설명

[0019] 도 1은 본 고안의 일실시예에 따른 조리용기를 나타낸 사시도.

도 2는 본 고안의 일실시예에 따른 조리용기를 나타낸 분해사시도.

도 3은 도 1의 A-B방향에서 바라본 단면도.

고안을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0020] 이하, 첨부된 도면을 참조하여 본 고안의 바람직한 실시예에 따른 조리용기를 상세히 설명한다.

[0021] 도 1은 본 고안의 일실시예에 따른 조리용기를 나타낸 사시도이고, 도 2는 본 고안의 일실시예에 따른 조리용기를 나타낸 분해사시도이며, 도 3은 도 1의 A-B방향에서 바라본 단면도이다.

[0022] 도 1 내지 도 3에서 보는 바와 같이, 상기 조리용기(100)는 음식물을 조리하도록 열원의 상측에 배치하여 사용하는 도구으로써 본체(10), 손잡이부(20) 그리고 체결부재(30)를 포함하여 구비된다.

[0023] 여기서, 상기 본체(10)는 바닥면(11)과, 상기 바닥면(11)으로부터 연장된 측면(12)의 내측으로 음식물이 수용되는 수용부(13)가 형성되고, 상기 본체의 상단부 테두리(14)를 따라 외측으로 연장되는 상기 플랜지형 결합부(15)가 일체로 돌출된다. 이때, 상기 플랜지형 결합부(15)는 상기 본체(10)에 연결하고자 하는 상기 손잡이부(20)의 개수에 대응하여 적어도 한군데 이상 돌출될 수 있다.

[0024] 물론, 경우에 따라 상기 본체(10)의 상측에 뚜껑 등이 안착될 수 있도록 상기 본체의 상단부 전체에 기설정된 폭의 안착플랜지가 돌출되고, 상기 안착플랜지부의 일측에 상기 플랜지형 결합부(15)가 보다 외측으로 연장되도록 돌출될 수도 있으며 이러한 변형예는 본 발명의 범위에 속한다.

[0025] 이때, 상기 본체(10)는 내구성, 내식성 및 열전도율이 우수한 금속재질로 형성되되, 기설정된 용기 형상으로 주물가공하여 제작할 수도 있으나 평판형의 금속판을 기설정된 형태로 프레스 및 펀칭 가공하여 용이하게 생산할 수 있다. 더불어, 상기 수용부(13)에 수용되는 음식물이 가열시 점착되거나 부식에 의한 오염이 방지되도록 표면을 코팅 처리할 수도 있다.

[0026] 한편, 상기 플랜지형 결합부(15)에는 상기 손잡이부(20)가 체결된다. 여기서, 손잡이부(20)는 연결부재(21)와 그립부(25)를 포함하며, 상기 연결부재(21)는 상기 플랜지형 결합부(15)에 일면이 면접촉되어 결합되는 형합부(22)와, 그의 타단으로 연장되어 단부에 상기 그립부(25)가 연결되는 연장부(23)를 포함한다.

[0027] 상세히, 상기 연결부재(21)는 상기 본체(10)와 같은 금속재질로 형성될 수 있으며, 상기 본체(10)와 상기 그립부(25)를 연결하도록 상기 플랜지형 결합부(15)에 연결된다. 이때, 상기 형합부(22)는 상기 플랜지형 결합부(15)의 상면 내지 하면 중 적어도 어느 일면과 밀착되어 형합되되, 더욱 바람직하게는 상기 플랜지형 결합부(15)의 하면에 결합될 수 있다.

[0028] 이는, 사용자가 상기 손잡이부(20)를 잡아 상측으로 들어올리는 힘과 상기 본체(10)가 중력에 의해 하측으로 가해지는 하중이 상호 대응되는 방향으로 형성됨으로써 상기 형합부(22)와 상기 플랜지형 결합부(15) 간의 밀착력이 더욱 개선되므로 상기 조리용기(100)를 보다 안정적으로 들어올려 이동시킬 수 있다.

[0029] 여기서, 상기 플랜지형 결합부(15)와 상기 형합부(22)가 형합된다 함은, 상기 형합부(22)의 일면이 상기 플랜지형 결합부(15)의 일면 형상과 대응하여 형성되어 실질적으로 공극부가 최소화된 상태로 면접촉됨으로 이해함이 바람직하다.

- [0030] 즉, 상기 플랜지형 결합부(15)의 일면이 평판형이라면 상기 형합부(22)의 일면 역시 평판형으로 형성될 수 있고, 상기 플랜지형 결합부(15)가 일측으로 오목하거나 볼록한 형태로 형성된다면 상기 형합부(22)의 일면 역시 그에 대응하여 볼록하거나 오목한 형태로 형성되어 상기 플랜지형 결합부(15)를 지지할 수 있는 면적이 최대화될 수 있다. 그리하여, 상기 조리용기(100)를 보다 안정적으로 들어올려 이동시킬 수 있으므로 안전성이 현저히 개선될 수 있다.
- [0031] 더욱이, 상기 형합부(22)는 상기 플랜지형 결합부(15)의 외주 및 하면과 형합 밀착되도록 상기 연결부재(21)의 일단으로부터 양측으로 확장되는 날개부(22a)가 연장되어 구비됨이 바람직하다. 즉, 상기 플랜지형 결합부(15)의 하면 면적과 상기 형합부(22)의 상면 면적이 실질적으로 대응되도록 상기 날개부(22a)가 양측으로 연장됨에 따라 조리를 위해 상기 본체(10)를 일측으로 기울어지게 조작하더라도 상기 형합부(22)의 외면을 따라 상기 본체(10)의 하중이 분산된 상태로 지지하여 안정적이므로 조작감이 개선될 수 있다.
- [0032] 더불어, 상기 날개부(22a)가 양측으로 연장된 상기 형합부(22)와 상기 플랜지형 결합부(15)를 보다 견고하게 결합하도록 상기 체결부재(30)는 상호 대응되는 위치에 적어도 2개 이상 관통되어 체결될 수 있다. 상세히, 상기 플랜지형 결합부(15)에는 도면에서와 같이 한 쌍의 제1체결공(15b)이 형성될 수 있고, 상기 형합부(22)에는 상기 제1체결공(15b)과 대응되는 위치에 한 쌍의 제2체결공(22b)이 형성될 수 있다.
- [0033] 그리고, 상기 제1체결공(15b)과 상기 제2체결공(22b)을 관통하도록 상기 체결부재(30)가 구비된다. 여기서, 상기 체결부재(30)는 볼트와 너트로 구비될 수도 있고 리벳 연결될 수도 있으며 이러한 상기 체결부재(30)를 이용한 체결방법은 해당분야에서 일반적인 지식을 가진 자라면 용이하게 실시할 수 있는 것이므로 더욱 상세한 설명은 생략한다.
- [0034] 이때, 상기 플랜지형 결합부(15)와 그와 형합되는 상기 형합부(22)는 실질적으로 상기 본체(10)의 바닥면(11)과 수평을 이루도록 형성되고 상기 체결부재(30)는 상기 플랜지형 결합부(15)와 상기 형합부(22)를 수직으로 관통하여 체결될 수 있다.
- [0035] 즉, 상기 손잡이부(20)를 연결하도록 상기 체결부재(30)가 체결되는 상기 제1체결공(15b)이 상기 본체(10) 상단부 외측으로 연장된 상기 플랜지형 결합부(15)에 형성됨에 따라 상기 수용부(13)와 상기 제1체결공(15b)의 거리가 멀어짐으로써, 상기 수용부(13)에 수용되는 음식물이 상기 제1체결공(15b)을 통하여 외부로 배출되는 것을 방지할 수 있다.
- [0036] 또한, 상기 제1체결공(15b)에 체결되는 상기 체결부재(30)가 상기 바닥면(11)과 실질적으로 수직으로 관통 체결되므로 조립시 별도의 지지대 없이도 신속하고 용이하게 체결할 수 있으므로 조립성 및 생산성이 현저히 개선될 수 있다.
- [0037] 더욱이, 상기 플랜지형 결합부(15)가 상기 본체(10)의 상단부 테두리(14) 외측으로 연장됨에 따라 상기 손잡이부(20) 역시 상기 바닥면(11) 하측에 위치하는 열원으로부터 실질적으로 멀어지므로 직접적인 열기에 의한 화상 등의 안전사고가 최소화될 수 있다.
- [0038] 한편, 일단에 상기 형합부(22)가 구비된 상기 연결부재(21)의 일측에는 다단절곡부(24)가 형성됨이 바람직하다. 여기서, 상기 다단절곡부(24)는 상기 형합부(22)로부터 연장된 상기 연장부(23)가 상측방향으로 절곡되는 제1절곡부(24a)와, 상기 제1절곡부(24a)로부터 기설정된 간격으로 이격된 부분에 하측방향으로 절곡되는 제2절곡부(24b)가 연속적으로 형성된다. 이때, 상기 제1절곡부(24a)와 상기 제2절곡부(24b)가 상술한 방향으로 절곡됨에 따라 상기 연결부재(21)는 상기 형합부(22) 방향으로 낮아지는 계단형태로 형성될 수 있다.
- [0039] 여기서, 상기 제1절곡부(24a)와 상기 제2절곡부(24b) 사이 간격은 상기 플랜지형 결합부(15)의 두께와 대응됨이 더욱 바람직하다. 상세히, 상기 제1절곡부(24a)와 상기 제2절곡부(24b)가 상술한 바와 같이 계단형태로 절곡됨에 따라 상기 제1절곡부(24a)와 상기 제2절곡부(24b) 사이에는 상기 형합부(22)와 실질적으로 수직인 단턱부(24c)가 형성된다. 그리고, 상기 단턱부(24c)의 외면에 상기 플랜지형 결합부(15)의 외측단부(15a)가 접촉될 수 있다.
- [0040] 여기서, 상기 단턱부(24c)의 높이 즉, 상기 제1절곡부(24a)와 상기 제2절곡부(24b) 사이의 간격이 상기 플랜지형 결합부(15)의 두께와 대응됨에 따라 상기 플랜지형 결합부(15)의 상면과 상기 제2절곡부(24b)의 후단부로 연장된 상기 연장부(23)의 상면이 실질적으로 동일한 높이로 형성될 수 있다.
- [0041] 즉, 상기 플랜지형 결합부(15)의 외측단부(15a)와 하면이 상기 날개부(22a)가 연장된 상기 형합부(22)의 상면 및 상기 단턱부(24c)에 형합 및 밀착되도록 체결됨에 따라 상기 플랜지형 결합부(15)의 상면과 상기 연결부재

(21)가 실질적으로 연속적인 외형구조를 가지도록 하여 시각적으로 일체화된 외관을 제공할 수 있다 그리하여, 제품의 고급화된 미감을 제시하여 사용자들로 하여금 구매력을 증진시킬 수 있다.

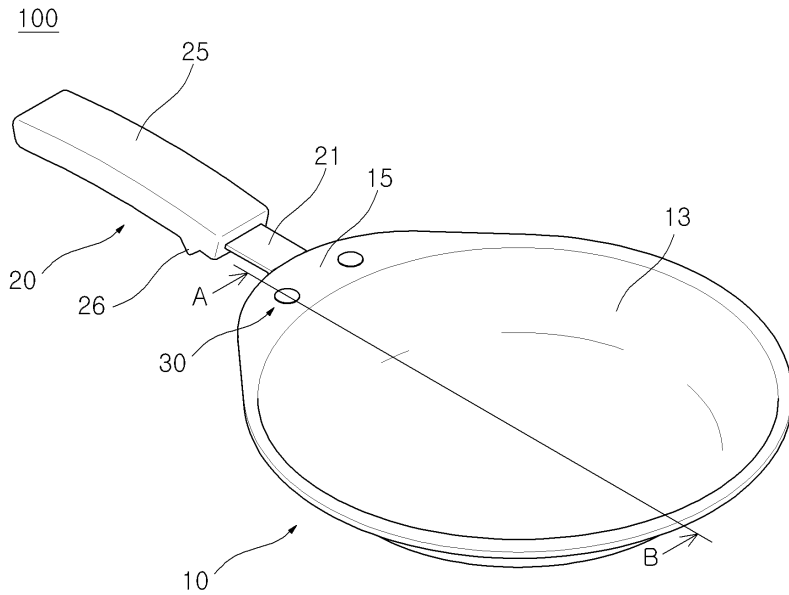
- [0042] 이때, 상기 플랜지형 결합부(15)의 외측단부와 상기 제1체결공(15b)의 중심 사이의 거리는 상기 단턱부(24c) 즉, 상기 제1절곡부(24a)와 상기 제2체결공(22b)의 중심 사이의 거리와 대응됨이 바람직하다. 즉, 상기 손잡이부(20)를 상기 본체(10)에 결합하기 위하여 상기 플랜지형 결합부(15)의 외측단부(15a)가 단지 상기 단턱부(24c)의 외면에 접하기만 하면 상기 제1체결공(15b)과 상기 제2체결공(22b)이 연통되도록 위치할 수 있으므로, 상기 손잡이부(20)의 체결이 용이하고 조립시간이 단축되어 생산성이 현저히 향상될 수 있다.
- [0043] 더불어, 상기 형합부(22)의 외측 단부 테두리(22c)는 상기 본체(10)의 측면(12)형상에 대응하여 내측으로 오목하게 라운드지도록 형성될 수 있다. 상세히, 상기 본체(10)는 일반적으로 원형의 상기 바닥면(11) 테두리로부터 상기 측면(12)이 상측으로 연장된다.
- [0044] 이때, 상기 측면(12) 역시 라운드지게 형성되는데, 상기 형합부(22)의 외측 단부 테두리(22c)가 상기 측면(12)의 라운드진 외면과 대응되도록 형성됨으로써 상기 형합부(22)의 외측 단부 테두리(22c)가 상기 측면(12)의 라운드진 외면에 닿기만 하면 각각 복수개로 형성되는 상기 제1체결공(15b)과 상기 제2체결공(22b)의 위치가 신속하고 용이하게 일치될 수 있으므로 체결성이 보다 개선될 수 있다.
- [0045] 한편, 상기 연장부(23)의 단부에 상기 그립부(25)가 연결된다. 여기서, 상기 그립부(25)는 금속재질의 상기 본체(10)와 상기 연결부재(21)를 통하여 고온의 열이 전도되는 것을 방지하도록 내열성이 개선된 합성수지 재질로 형성될 수 있다.
- [0046] 이때, 상기 그립부(25)의 하측에는 안전단턱(26)이 하향돌출됨이 바람직하다. 상세히, 음식물을 조리하기 위해 열원의 상측으로 상기 조리용기(100)가 구비된다. 여기서, 상기 열원으로부터 발생된 열은 상기 바닥면(11)을 통하여 상기 측면(12), 플랜지형 결합부(15) 그리고 그와 연결된 상기 연결부재(21)를 통해 일부 전도될 수 있다.
- [0047] 이에, 상기 열원에서 발생하는 직접적인 열기 내지 전도된 열에 의해 가열된 상기 연결부재(21)에 접촉됨에 의해 발생할 수 있는 안전사고를 방지하도록 상기 수용부(13)와 인접한 상기 그립부(25)의 하측으로 상기 안전단턱(26)이 돌출된다.
- [0048] 즉, 사용자가 상기 손잡이부(20)를 쥐었을 때 하측으로 돌출된 상기 안전단턱(26)을 감촉함으로써 확인하여 그의 후방측을 자연스럽게 쥌 수 있으므로 화상 등의 안전사고를 방지할 수 있다. 여기서, 상기 안전단턱(26)은 상기 그립부(25)의 하측에 일체로 돌출될 수도 있고 경우에 따라 별도의 단턱부가 체결될 수도 있다.
- [0049] 그리하여, 본 고안에 따른 조리용기(100)는 상기 플랜지형 결합부(15)가 상기 본체(10)의 상단부 테두리(14) 외측으로 일체로 연장됨에 따라 상기 손잡이부(20)와 상기 바닥면(11) 하측에 위치하는 열원의 거리가 최대한으로 멀어지므로 열의 전도가 최소화되고 직접적인 열기의 전달로 인한 화상의 방지 및 합성수지 재질의 그립부의 열화로 인한 손상을 최소화할 수 있다.
- [0050] 이때, 상기 형합부(22)의 양단에 상기 플랜지형 결합부(15) 하면에 대응하여 양측으로 연장되는 상기 날개부(22a)가 형성되어 상기 플랜지형 결합부(15)와 상기 형합부(22)가 상호 형합되어 밀착 지지되는 면적이 증가하므로 조리를 위해 상기 조리용기(100)를 기울어지게 조작하거나 이동시키더라도 안정적인 조작감을 제공받을 수 있다.
- [0051] 또한, 상기 연장부(23)의 일측에 계단형상의 다단절곡부(24)가 형성되되, 상기 제1절곡부(24a)와 상기 제2절곡부(24b) 사이에 형성된 상기 단턱부(24c)의 길이가 상기 플랜지형 결합부(15)의 두께와 대응되도록 형성되므로 상기 플랜지형 결합부(15)의 상면과 상기 연결부재(21)의 상면이 연속적인 외형구조를 가지도록 하여 제품의 고급화된 미감을 제시하여 사용자들로 하여금 구매력을 증진시킬 수 있다.
- [0052] 더욱이, 상기 제1체결공(15b)이 상기 플랜지형 결합부(15)에 형성됨에 따라 기존에 본체 측면에 홀이 형성됨에 의해 상기 수용부에 수용되는 음식물이 외부로 유출되는 것을 방지하여 위생적일 뿐만 아니라, 내부에 식용유 등의 누수를 방지하여 안전성이 개선될 수 있다.
- [0053] 이상 설명한 바와 같이, 본 고안은 상술한 각 실시예에 한정되는 것은 아니며, 본 고안의 청구항에서 청구하는 범위를 벗어남 없이 본 고안이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자에 의해 변형 실시되는 것은 가능하며, 이러한 변형실시는 본 고안의 범위에 속한다.

부호의 설명

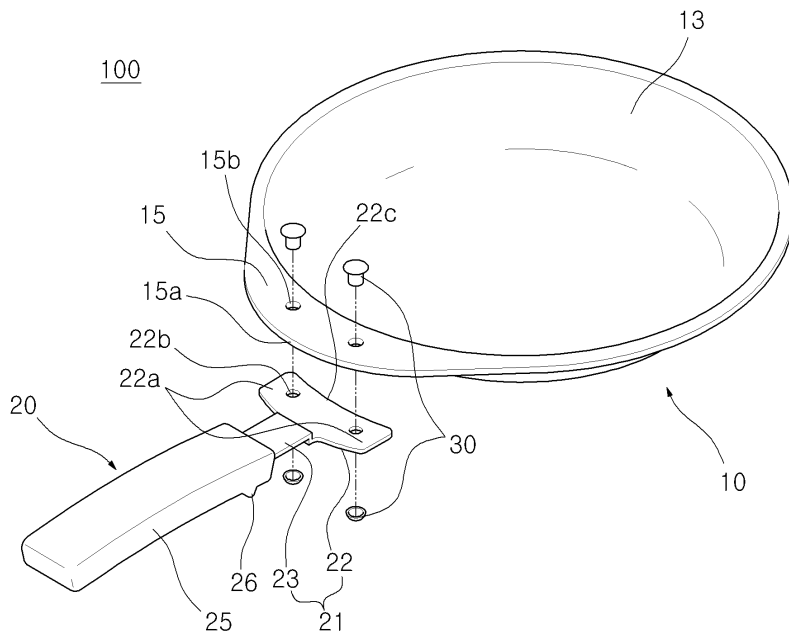
- [0054]
- | | |
|--------------|---------------|
| 10 : 조리용기 본체 | 11 : 바닥면 |
| 12 : 측면 | 13 : 수용부 |
| 14 : 상단부 테두리 | 15 : 플랜지형 결합부 |
| 20 : 손잡이부 | 21 : 연결부재 |
| 22 : 형합부 | 23 : 연장부 |
| 24 : 다단절곡부 | 25 : 그립부 |
| 26 : 안전단턱 | 30 : 체결부재 |
| 100 : 조리용기 | |

도면

도면1



도면2



도면3

