



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2016년06월13일
 (11) 등록번호 10-1629604
 (24) 등록일자 2016년06월03일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A47J 37/06 (2006.01)

(52) CPC특허분류
A47J 37/06 (2013.01)

(21) 출원번호 10-2015-0045132

(22) 출원일자 2015년03월31일

심사청구일자 2015년03월31일

(56) 선행기술조사문헌

JP11351587 A*

KR100820910 B1*

KR1020080092324 A*

KR1020130071733 A*

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자

최재원

부산광역시 연제구 연산8동 고분로113번길
 116-115

(72) 발명자

최재원

부산광역시 연제구 연산8동 고분로113번길
 116-115

(74) 대리인

정병홍

전체 청구항 수 : 총 7 항

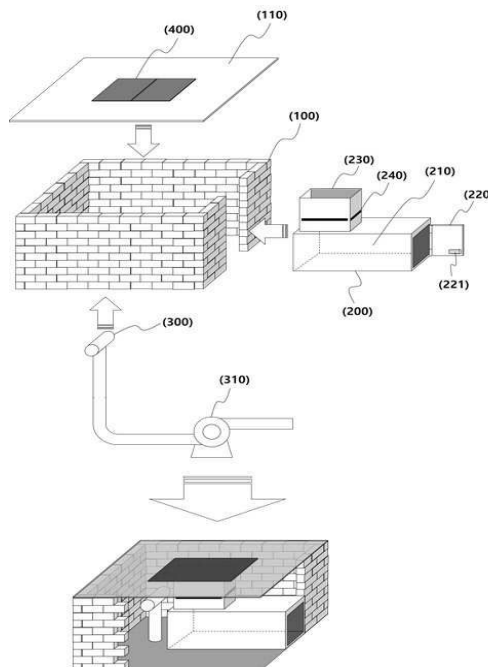
심사관 : 이상원

(54) 발명의 명칭 **화기 조절 및 제연 기능을 구비한 구이용 테이블**

(57) 요약

본 발명에 따른 화기 조절 및 제연 기능을 구비한 구이용 테이블은, 내부가 비어 있는 직사각 상자 형태의 외벽(100); 상기 외벽(100) 내부 중앙에 위치하고, 일측이 상기 외벽(100)과 연통 되는 내부가 비어 있는 직사각 상자 형태의 내벽(200); 상기 내벽(200) 내부에 위치하고, 장작 또는 연소 물질을 연소하는 화실(210); 상 (뒷면에 계속)

대표도 - 도1



기 내벽(200)의 화실(210)과 연통되는 외벽(100)에 장착되어 일측에 공기 조절부(221)가 형성되고, 개폐 가능한 구조의 화실 개폐부(220); 상기 내벽(200)의 상기 외벽(100)과 연통된 측면과 반대되는 측면 상부에 결합되어 일측이 상기 화실(210)과 연통되고, 다른 일측이 상기 외벽(100)의 상부와 연통되는 화구(230); 상기 화구(230)의 측면둘레에 형성되는 화구 공기구멍(240); 상기 외벽(100)의 빈 공간의 하부에서부터 상기 화구(230)의 화구 공기구멍(240)이 형성된 높이까지 연장되어 외벽(100) 내부의 공기를 흡입하는 공기 흡입부(300); 상기 공기 흡입부(300)와 연결되어 공기를 배기하는 에어펌프(310); 상기 외벽(100) 상부 중앙의 상기 화구(230)와 연통되는 곳에 장착되는 불판(400);을 포함하는 것을 특징으로 한다.

명세서

청구범위

청구항 1

내부가 비어 있는 직사각 상자 형태의 외벽(100);

상기 외벽(100) 내부 중앙에 위치하고, 일측이 상기 외벽(100)과 연통 되는 내부가 비어 있는 직사각 상자 형태의 내벽(200);

상기 내벽(200) 내부에 위치하고, 장작 또는 연소 물질을 연소하는 화실(210);

상기 내벽(200)의 화실(210)과 연통되는 외벽(100)에 장착되어 일측에 공기 조절부(221)가 형성되고, 개폐 가능한 구조의 화실 개폐부(220);

상기 내벽(200)의 상기 외벽(100)과 연통된 측면과 반대되는 측면 상부에 결합되어 일측이 상기 화실(210)과 연통되고, 다른 일측이 상기 외벽(100)의 상부와 연통되는 화구(230);

상기 화구(230)의 측면둘레에 형성되는 화구 공기구멍(240);

상기 외벽(100)의 빈 공간의 하부에서부터 상기 화구(230)의 화구 공기구멍(240)이 형성된 높이까지 연장되어 외벽(100) 내부의 공기를 흡입하는 공기 흡입부(300);

상기 공기 흡입부(300)와 연결되어 공기를 배기하는 에어펌프(310);

상기 외벽(100) 상부 중앙의 상기 화구(230)와 연통되는 곳에 장착되는 불판(400);을 포함하고,

상기 공기 흡입부(300)는, 공기를 흡입하는 상부가 두개 이상으로 나뉘는 분지관 구조이며,

상기 외벽(100)은, 상부가 분리 가능한 구조로써, 중앙에 상기 불판(400)을 중심으로 불판(400)의 각 면에 맞닿은 4개의 분리구조로 형성 되는 상판(110)인 것을 특징으로 하는 화기 조절 및 제연 기능을 구비한 구이용 테이블.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

제 1 항에 있어서,

상기 외벽(100)은, 상부에서부터 삽입되어 상기 화구(230) 내부의 온도를 감지하는 온도계(500)를 더 포함하는 것을 특징으로 하는 화기 조절 및 제연 기능을 구비한 구이용 테이블.

청구항 5

제 1 항에 있어서,

상기 외벽(100)은, 내부 온도를 외부로 방출하지 않는 열전도도가 낮은 재질의 벽돌인 것을 특징으로 하는 화기 조절 및 제연 기능을 구비한 구이용 테이블.

청구항 6

제 1 항에 있어서,

상기 내벽(200)은, 높은 온도에서 견딜 수 있는 내화벽돌인 것을 특징으로 하는 화기 조절 및 제연 기능을 구비한 구이용 테이블.

청구항 7

삭제

청구항 8

삭제

청구항 9

제 1 항에 있어서,

상기 공기 흡입부(300)는, 흡입구의 단면적을 조절하여 공기 흡입량을 조절 가능한 것을 특징으로 하는 화기 조절 및 제연 기능을 구비한 구이용 테이블.

청구항 10

제 1 항에 있어서,

상기 공기 에어펌프(310)는, 배기되는 공기의 먼지 나 재와 같은 이물질들을 집진하는 집진기(600)와 연결되는 것을 특징으로 하는 화기 조절 및 제연 기능을 구비한 구이용 테이블.

청구항 11

제 10 항에 있어서,

상기 집진기(600)는, 사이클론 방식으로 이물질을 걸러내는 사이클론 집진기인 것을 특징으로 하는 화기 조절 및 제연 기능을 구비한 구이용 테이블.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 고기와 같은 구이류 식품을 조리할 수 있는 구이용 테이블에 관한 것으로서, 구체적으로 화기 조절 및 제연 기능을 구비한 기능성 구이용 테이블에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 일반적으로 가정이나 음식점 등에서 소고기, 돼지고기, 오리고기 등을 구워서 먹기 위한 대표적인 조리법으로는 숯불 구이, 바베큐 구이, 또는 돌판 구이 등이 있다.

[0003] 이러한 조리법은 고기의 기름기를 용이하게 제거할 수 있을 뿐만 아니라, 고기 자체의 고유한 냄새를 없애는 탈취효과도 있다.

[0004] 여기서, 숯불 구이는 숯이 들어 있는 화로를 식탁 등에 설치하고, 화로 위에 석쇠를 올려놓은 다음 석쇠에 고기를 올려 숯의 열기 또는 숯불을 이용하는 굽는 방식이다.

[0005] 이러한 숯불 구이는 숯에 고기의 기름이나 이물질 등이 떨어져 함께 연소되면서 연기가 많이 발생하는 등의 이유로 숯으로 구워진 고기의 선호도가 높음에도 불구하고 가정이나 업소에서 사용하는데 불편한 점이 있다.

[0006] 상기 바베큐 구이는 장작불 또는 숯불을 이용하여 고기를 굽는 방식으로서, 고기의 기름을 짹 수 있어 건강에 이로울 뿐만 아니라 훈제기능이 가미되는 등 소비자들로부터 많은 호응을 얻고 있으나, 장작불 또는 숯불을 이용하여 직화구이로 고기를 구워내는 것이기 때문에 다량의 연기가 발생하게 되는 등 결국 업소 등의 실내에서는 사용이 곤란하고 부득이하게 실외에 사용할 수 밖에 없는 불편한 점이 있다.

[0007] 상기 돌판 구이는 버너 등으로 가열한 돌판 위에 고기를 올려놓고 굽는 방식으로서, 돌판에서 고기가 구워지는 동안 타거나 눌러붙지 않기 때문에 담백한 고기맛을 선호하는 소비자들에게 최근 각광을 받고 있다.

[0008] 보통 돌판을 이용하여 고기를 굽는 경우, 테이블에 있는 가스레인지 위에 돌판을 올려놓고 돌판을 가열하여 고기를 굽게 되는데, 업소의 경우에는 손님이 바뀔 때마다 돌판을 준비 교체해야 하는 불편한 점이 있고, 사용 후

에는 돌판을 옮겨 세척을 해야 하는 번거로움이 있다.

- [0009] 또한, 가스레인지와 돌판의 높이로 인해 테이블 위의 사용면적이나 공간이 협소해지기 때문에 음식물을 먹는데 불편한 점이 있다.
- [0010] 이러한 불편한 점을 해소하기 위하여 등록실용신안 20-0395758호에서는 "구이용 테이블"을 제시하고 있다.
- [0011] 상기 구이용 테이블은 벽체 구조물을 테이블 높이로 쌓은 다음, 그 위에 목재로 만든 상판틀을 설치하고, 상판틀의 내측 공간에 맞게 돌판을 배치하여 사용하는 형태로 되어 있다.
- [0012] 그러나, 위의 구이용 테이블의 경우에는 상판틀과 돌판을 각각 따로따로 설치해야 하고 별도로 고정시켜야 하는 등 시공성이 좋지 않고, 목재와 석재 간의 재질적인 이질감에 따라 외관이 떨어질 뿐 아니라 오랜 기간 사용시 고온의 돌판과 상시 접해 있는 상판틀이 변형이나 변색 등에 노출되는 등 내구성 측면에서 취약한 점이 있다.
- [0013] 또한, 돌판의 경우 오래 사용하다 보면 금이 많이 가게 되고, 영세한 업소에서는 돌판에 금이 가더라도 계속 사용하는 실정인데, 돌판의 금이 간 틈새로 고기에서 나오는 기름 등이 새어나오면서 벽체 구조물의 내부 바닥쪽으로 떨어지게 되고, 결국 이렇게 고인 기름 등으로 인해 오염이나 악취가 발생하는 등 위생적인 측면에서도 취약한 점이 있다.
- [0014] 한편, 등록실용신안 20-0254524호에서는 "고기 구이용 돌판 및 이를 이용한 테이블 구조"를 제시하고 있다.
- [0015] 그러나, 위의 고기 구이용 돌판의 경우 일체형의 돌판 전체를 테이블 상판으로 이용하고 있는데, 이렇게 구이면과 비구이면으로 이루어진 하나의 돌판 전체를 가공하기가 쉽지 않을 뿐만 아니라, 가공을 위한 특수 설비를 사용해야 하는 등 제작비용이 많이 드는 단점이 있다.
- [0016] 또한, 오랜 기간 사용시 금이가거나 일부 파손되는 경우 상당한 크기의 돌판 전체를 교체해야 하는 등 비용적인 측면에서 비효율적이며, 또 돌판을 감싸고 있는 와이어의 경우 외부로 노출되어 있는 관계로 외관상 좋지 않을 뿐만 아니라 이곳에 기타 이물질 등이 쉽게 끼이거나 부식이 쉽게 발생할 수 있고, 결국 이러한 것들로 인해 외관상 및 위생상 좋지 않은 단점이 있다.
- [0017] 또한, 이 경우에도 위의 구이용 테이블과 마찬가지로 장기간 사용시 돌판의 금이 간 틈새로 고기에서 나오는 기름 등이 새어나오면서 바닥쪽으로 떨어지게 되고, 결국 바닥을 오염시키면서 악취를 발생시키게 되는 등 비위생적인 단점이 있다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0018] (특허문헌 0001) KR 20-0254524
- (특허문헌 0002) KR 20-0395758

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0019] 본 발명은 상기와 같은 종래기술의 문제점을 해결하는 것을 목적으로 한다.
- [0020] 구체적으로, 본 발명의 목적은, 고기와 같은 구이용 식품을 조리함에 있어서, 화기가 직접적으로 식품에 닿는 것을 차단하여 식품이 타는 것을 막아 유해 물질이 생성되는 것을 방지하고, 공기 흡입량을 조절하여 화기를 조절함과 동시에 장작에 의해 발생하는 연기를 제연할 수 있도록 하는 것이다.

과제의 해결 수단

- [0021] 이러한 목적을 달성하기 위한 본 발명에 따른 화기 조절 및 제연 기능을 구비한 구이용 테이블은, 내부가 비어 있는 직사각 상자 형태의 외벽(100); 상기 외벽(100) 내부 중앙에 위치하고, 일측이 상기 외벽(100)과

연통 되는 내부가 비어 있는 직사각 상자 형태의 내벽(200); 상기 내벽(200) 내부에 위치하고, 장작 또는 연소 물질을 연소하는 화실(210); 상기 내벽(200)의 화실(210)과 연통되는 외벽(100)에 장착되어 일측에 공기 조절부(221)가 형성되고, 개폐 가능한 구조의 화실 개폐부(220); 상기 내벽(200)의 상기 외벽(100)과 연통된 측면과 반대되는 측면 상부에 결합되어 일측이 상기 화실(210)과 연통되고, 다른 일측이 상기 외벽(100)의 상부와 연통되는 화구(230); 상기 화구(230)의 측면둘레에 형성되는 화구 공기구멍(240); 상기 외벽(100)의 빈 공간의 하부에서부터 상기 화구(230)의 화구 공기구멍(240)이 형성된 높이까지 연장되어 외벽(100) 내부의 공기를 흡입하는 공기 흡입부(300); 상기 공기 흡입부(300)와 연결되어 공기를 배기하는 에어펌프(310); 상기 외벽(100) 상부 중앙의 상기 화구(230)와 연통되는 곳에 장착되는 불판(400);을 포함하는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0022] 이상과 같이 본 발명은 상기 공기 흡입부(300)가 외벽(100) 내부의 공기를 빨아들임으로써, 상기와 같이 화구(230)의 측면 둘레에 형성된 화구 공기구멍(240)에 의하여 상기 화실(210)에서 연소되는 장작의 화기 및 연기가 직접적으로 상기 불판(400)에 접하지 못함으로 화기가 직접적으로 식품에 닿는 것을 차단하여 식품이 타는 것을 막아 유해 물질이 생성되는 것을 방지하고, 이러한 공기 흡입부(300)의 공기 흡입량을 조절하여 화기를 조절함과 동시에 장작에 의해 발생하는 연기를 제연할 수 있는 효과를 가진다.

도면의 간단한 설명

[0023] 도 1은 본 발명의 실시예에 따른 화기 조절 및 제연 기능을 구비한 구이용 테이블의 전체 구성도이다;
 도 2는 본 발명의 실시예에 따른 화기 조절 및 제연 기능을 구비한 구이용 테이블의 단면도이다;
 도 3은 본 발명의 실시예에 따른 화기 조절 및 제연 기능을 구비한 구이용 테이블의 불판 및 분리형 상판의 예시도이다;
 도 4는 본 발명의 실시예에 따른 불판의 예시도이다;
 도 5는 본 발명의 실시예에 따른 제연 및 집진 시스템의 예시도이다;

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0024] 이하에서는, 본 발명의 실시예에 따른 도면을 참조하여 설명하지만, 이는 본 발명의 더욱 용이한 이해를 위한 것으로, 본 발명의 범주가 그것에 의해 한정되는 것은 아니다.

[0025] 도 1을 참고하면, 본 발명에 따른 화기 조절 및 제연 기능을 구비한 구이용 테이블은, 내부가 비어 있는 직사각 상자 형태의 외벽(100); 상기 외벽(100) 내부 중앙에 위치하고, 일측이 상기 외벽(100)과 연통 되는 내부가 비어 있는 직사각 상자 형태의 내벽(200); 상기 내벽(200) 내부에 위치하고, 장작 또는 연소 물질을 연소하는 화실(210); 상기 내벽(200)의 화실(210)과 연통되는 외벽(100)에 장착되어 일측에 공기 조절부(221)가 형성되고, 개폐 가능한 구조의 화실 개폐부(220); 상기 내벽(200)의 상기 외벽(100)과 연통된 측면과 반대되는 측면 상부에 결합되어 일측이 상기 화실(210)과 연통되고, 다른 일측이 상기 외벽(100)의 상부와 연통되는 화구(230); 상기 화구(230)의 측면둘레에 형성되는 화구 공기구멍(240); 상기 외벽(100)의 빈 공간의 하부에서부터 상기 화구(230)의 화구 공기구멍(240)이 형성된 높이까지 연장되어 외벽(100) 내부의 공기를 흡입하는 공기 흡입부(300); 상기 공기 흡입부(300)와 연결되어 공기를 배기하는 에어펌프(310); 상기 외벽(100) 상부 중앙의 상기 화구(230)와 연통되는 곳에 장착되는 불판(400);을 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0026] 구체적으로, 도 1 및 도 2를 참고하면, 내부 온도를 외부로 방출하지 않는 열전도도가 낮은 재질의 벽돌로 형성되는 내부가 비어 있는 직사각 상자 형태의 외벽(100)과 이러한 상기 외벽(100) 내부 중앙에 위치하고, 일측이 상기 외벽(100)과 연통 되는 높은 온도에서 견딜 수 있는 내화벽돌로 형성된 내부가 비어 있는 직사각 상자 형태의 내벽(200)이 구성되는데, 이러한 외벽(100)과 내벽(200)의 재질을 달리하는 이유는, 외벽(100)의 경우, 일반적인 테이블의 테이블 기둥에 해당하는 것으로써, 테이블 주위에 배치되는 의자에 앉은 사용자의 다리와 같은 신체와 접촉될 가능성이 높으므로, 내부 열기를 차단하여 사용자에게 화상과 같은 상해를 입히지 않도록 하기 위해 열전도도가 낮은 벽돌로써 구성하며, 내벽(200)의 경우, 이러한 내벽(200)의 내부에서 장작과 같은 연소 물질을 직접적으로 연소하는 화실(210)이 위치하므로, 화기와 직접적으로 접촉하는 부분으로써 상당히 높은 고열에 장시간 노출되므로, 높은 온도에 강한 내화 벽돌로써 구성하는 것이 바람직하기 때문이다.

- [0027] 다음으로, 이러한 상기 내벽(200)의 화실(210)과 연통되는 외벽(100)에 장착되어 일측에 공기 조절부(221)가 형성되고, 개폐 가능한 구조의 화실 개폐부(220)를 형성하는데, 이는 장작과 같은 연소 물질을 상기 화실(210)에 삽입하기 위한 개폐장치로써 일측에 외부와 연통되는 구멍을 형성하고, 이러한 구멍의 단면적을 조절하는 공기 조절부(221)를 형성함으로써, 상기 화실(210)내부로 들어가는 공기의 양을 조절하여, 화기를 조절할 수 있도록 하는 것이 바람직하다.
- [0028] 다음으로, 상기 내벽(200)의 상기 외벽(100)과 연통된 측면과 반대되는 측면 상부에 결합되어 일측이 상기 화실(210)과 연통되고, 다른 일측이 상기 외벽(100)의 상부와 연통되는 화구(230)의 경우, 상기 공기 흡입부(300)가 외벽(100) 내부의 공기를 빨아들임으로써, 화구(230)의 측면 둘레에 형성된 화구 공기구멍(240)에 의하여 화구(230) 내부로 유입되는 연기 및 화기가 상기 화구 공기구멍(240)으로 흡입되어 외벽(100)의 내부 공간으로 이동하여, 상기 공기 흡입부(300)로 배출된다.
- [0029] 따라서, 상기 화구(230) 내부로 유입되는 연기 및 화기는 상기 화구 공기구멍(240)이상으로 상승하지 못하고 제거 되므로, 연기 및 화기가 직접적으로 상기 불판(400)에 접촉하지 않고, 열기만을 전달하여 불판(400) 위의 식품이 타는 것을 막아 유해 물질이 생성되는 것을 방지하게 된다.
- [0030] 또한, 상기 공기 흡입부(300)는, 흡입구의 단면적을 조절하여 공기 흡입량을 조절 가능하도록 함으로써, 고기에 장작의 연기로 훈연을 하고 싶을 시, 공기 흡입부(300)를 닫아 외벽(100) 내부 공기를 흡입하는 것을 차단함으로써, 연기가 상기 화구 공기구멍(240)으로 흡입되는 것을 막아 불판(400)위의 고기를 훈연하도록 하는 것이 가능하다.
- [0031] 이러한 공기 흡입부(300)는, 최상부가 두개 이상으로 나뉘는 분지관 구조로써, 외벽(100) 내부 공간 중, 흡입을 강화하고 싶은 곳으로 연장할 수 있도록 하는 것이 바람직하며, 이러한 공기 흡입부(300)는, 도 2와 같이 하부에 연결되어 공기를 배기하는 에어펌프(310)와 결합한다.
- [0032] 도 5를 참조하면, 본 발명의 화기 조절 및 제연 기능을 구비한 구이용 테이블을 다중으로 비치한 업소에서 제연 및 집진 시스템을 볼 수 있는데, 도 5와 같이, 다수의 화기 조절 및 제연 기능을 구비한 구이용 테이블의 하부에서 연결되는 공기 흡입부(300)를 다중으로 연결하는 매니폴드 구조로서, 하나의 에어펌프(310)와 결합하도록 하고, 이러한 에어펌프(310)는 다수의 화기 조절 및 제연 기능을 구비한 구이용 테이블에서 충분한 흡입력을 가지도록 고풍력의 송풍기를 사용하는 것이 바람직하다.
- [0033] 또한, 이러한 에어펌프(310)는, 배기되는 공기의 먼지 나 재와 같은 이물질을 집진하는 집진기(600)와 연결되게 되는데, 상기 집진기(600)는, 사이클론 방식으로 이물질을 걸러내는 사이클론 집진기로서 구성하여, 공기보다 무거운 먼지와 재를 하부로 보내고, 집진된 공기를 상부로 배출하는 방식을 취한다.
- [0034] 다음으로, 도 3을 참조하면, 상기 외벽(100)은, 상부가 분리 가능한 구조로써, 중앙에 상기 불판(400)을 중심으로 불판(400)의 각 면에 맞닿은 4개의 분리구조로 형성 되는 상판(110)을 포함하게 되는데, 이러한 상판(110)을 4개의 분리구조로서 형성하는 이유는, 외벽(100)내부에 보수 및 수리가 필요한 경우, 상기 상판(110)이 일체형이면, 상판(110) 전체를 드러내어 수리 및 보수 하여야 하나, 이처럼 4개의 분리구조를 택함으로써, 수리가 필요한 부분만을 떼어내어 수리 및 보수를 용이하게 하기 위함이다.
- [0035] 또한, 도 2에서 보는 바와 같이, 상기 외벽(100)은, 일단이 상기 불판(400)의 기름배출 구멍(410)과 연결되고, 다른 일단이 상기 외벽(100)의 측면을 관통하여 외부로 연결되는 기름 배출로(120)를 형성 하고, 상기 기름 배출로(120)가 관통하는 외벽(100) 외면에 기름 받이용 컵(131)을 고정할 수 있는 컵 홀더(130)를 형성하는데, 이는 불판(400)에서 조리 도중 발생하는 고기의 기름을 외부로 배출하도록 유도하여, 외벽(100)의 내부가 더러워 지는 것을 방지하도록 하는 것이다.
- [0036] 이러한 상기 불판(400)은 도 4에서 보는 바와 같이 중앙에 분리 돌기(450)를 형성하여 불판(400)이 구분 되도록 하는데, 분리된 불판(400) 중 일측은 경사 지도록 함으로써, 조리 중 발생하는 기름을 일측으로 모을 수 있도록 하여, 기름이 모이는 부분에 기름배출 구멍(410)을 형성한 조리부(420)로써 기능하고, 다른 일측은, 다수의 훈연구멍(430)을 형성하여 상기 조리부(420)에서 조리가 끝난 고기를 상기 훈연구멍(430)에 두어 불판(400)하부에서 올라오는 연기로 훈연을 하도록 하는 훈연부(440)로써 기능한다.
- [0037] 즉, 조리부(420)에서 상기 화구(230)에서 올라오는 열기로 조리를 한 후, 상기 훈연부(440)로 옮겨, 상기 공기 흡입부(300)를 닫아 연기가 상기 화구(230)를 통하여 상기 불판(400)의 훈연구멍(430)으로 나오므로써 훈연하는 것이다.

[0038] 또한, 도 2에서 보는 바와 같이 상기 외벽(100)은, 상부에서부터 삽입되어 상기 화구(230) 내부의 온도를 감지하는 온도계(500)를 더 포함하도록 하여 사용자가 화구 내부의 온도를 파악할 수 있도록 하는 것이 바람직하다.

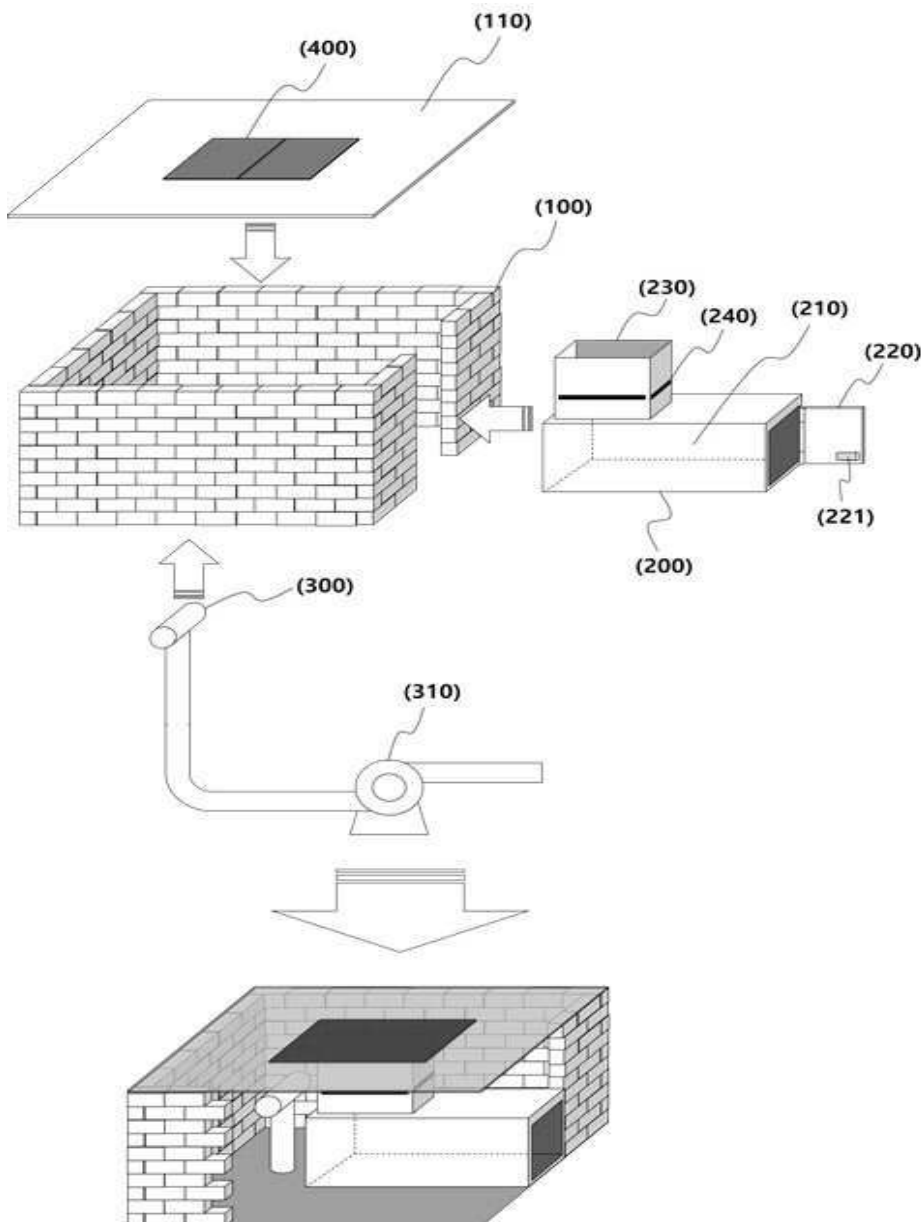
[0039] 이상 본 발명의 실시예에 따른 도면을 참조하여 설명하였지만, 본 발명이 속한 분야에서 통상의 지식을 가진 자라면 상기 내용을 바탕으로 본 발명의 범주 내에서 다양한 응용 및 변형을 행하는 것이 가능할 것이다.

부호의 설명

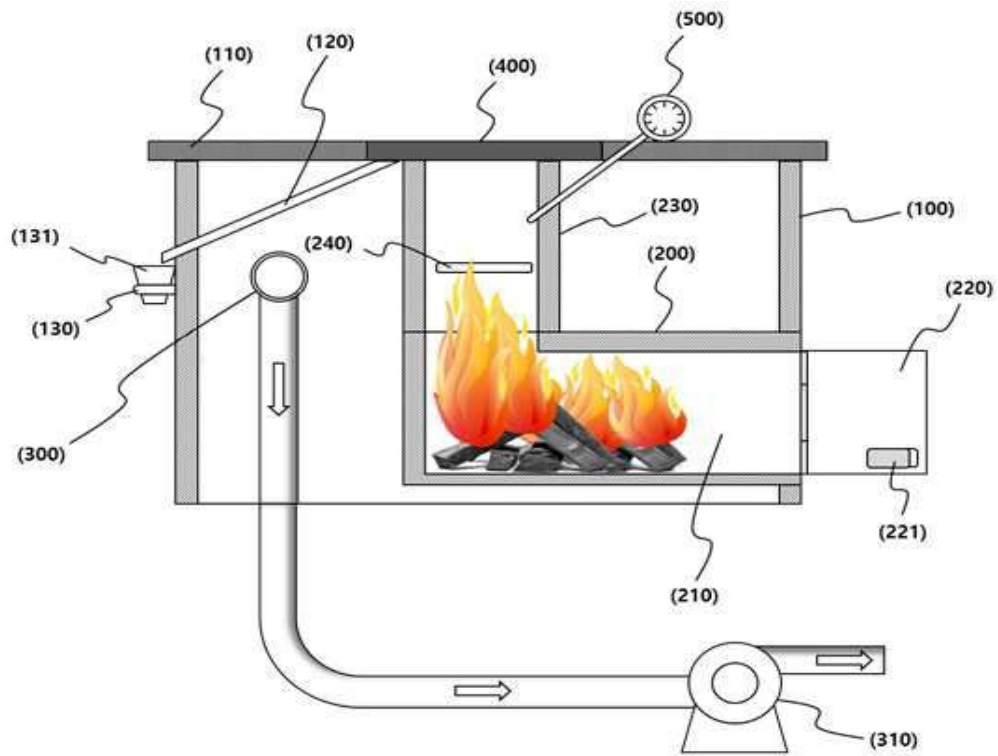
- [0040] 100 : 외벽
- 200 : 내벽
- 300 : 공기 흡입부
- 400 : 불판

도면

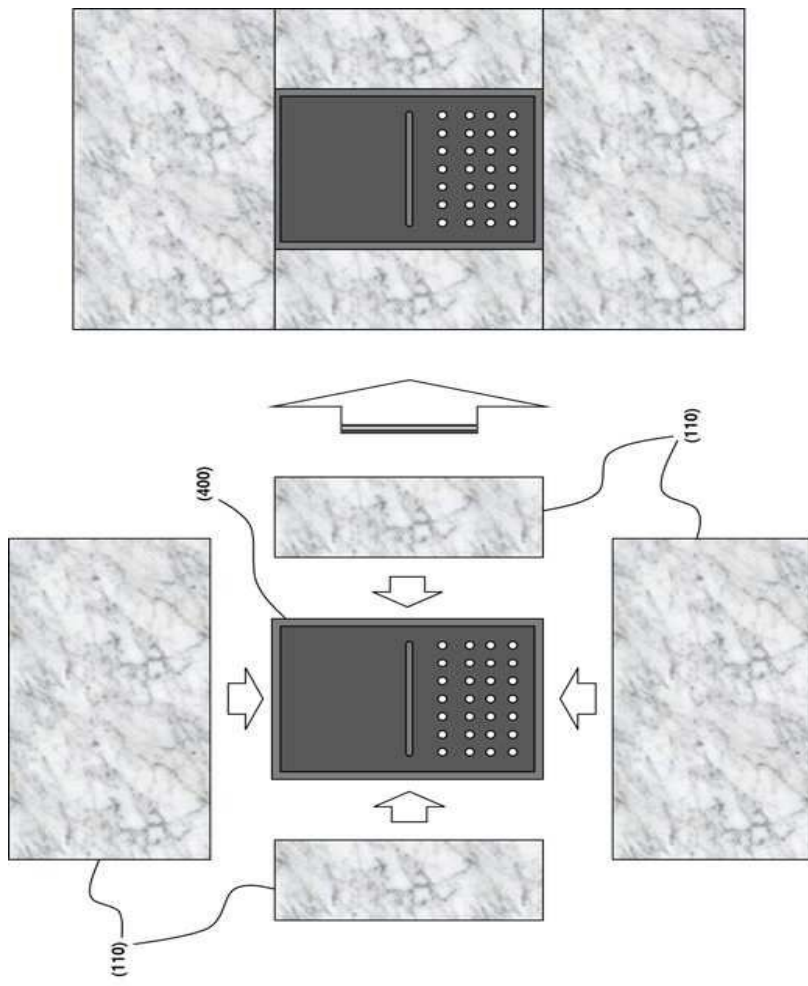
도면1



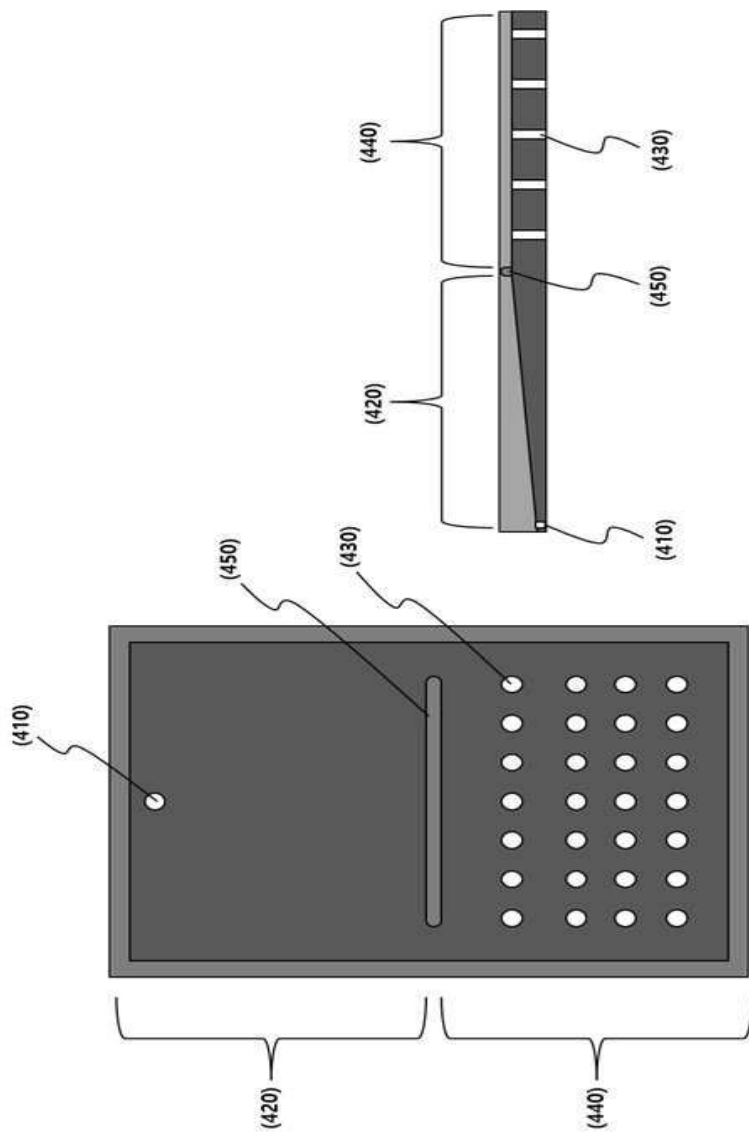
도면2



도면3



도면4



도면5

