



등록특허 10-2125481



(19) 대한민국특허청(KR)

(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2020년06월22일

(11) 등록번호 10-2125481

(24) 등록일자 2020년06월16일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A47J 37/10 (2006.01) A47J 36/02 (2006.01)
A47J 45/06 (2006.01)
(52) CPC특허분류
A47J 37/10 (2013.01)
A47J 36/02 (2013.01)
(21) 출원번호 10-2016-0098413
(22) 출원일자 2016년08월02일
심사청구일자 2016년08월02일
(65) 공개번호 10-2018-0014944
(43) 공개일자 2018년02월12일
(56) 선행기술조사문헌
KR200439020 Y1*
(뒷면에 계속)

(73) 특허권자
이성원
경기도 용인시 수지구 상현로 30-10, 231동 702호(상현동, 상현마을성원상떼빌아파트)
(72) 발명자
김경중
대전광역시 동구 대전로542번길 121, 315동 1002호 (천동, 위드힐아파트)
(74) 대리인
안재열

전체 청구항 수 : 총 1 항

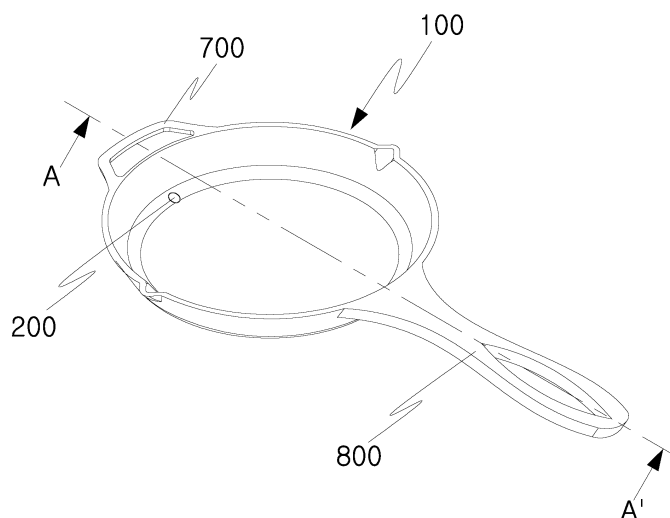
심사관 : 오상균

(54) 발명의 명칭 무쇠팬 조리 기구

(57) 요약

본 발명은 무쇠팬 조리 기구에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 무쇠로 된 팬을 이용하여 요리를 하면서 발생되는 기름 등이 빠져나갈 수 있도록 바닥에 관통배관이 구비된 무쇠팬 조리 기구를 제공한다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A47J 37/108 (2013.01)

A47J 45/061 (2013.01)

Y10S 220/912 (2013.01)

(56) 선행기술조사문헌

KR2019990003899 U*

KR101425015 B1*

KR200375624 Y1*

JP07033234 U*

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

명세서

청구범위

청구항 1

무쇠 재질로 형성되고, 음식물을 조리하기 위해 음식물을 수용할 수 있도록 둘레가 상향 돌출된 무쇠팬(100);

직선 형태의 중심축 상에 중공이 형성된 기둥 형상으로 배관의 형상으로 형성되며, 상기 무쇠팬(100)의 바닥 일 측이 관통되도록 결합되되, 상부 끝단이 상기 무쇠팬(100)의 바닥 상면과 동일 면 상에 위치하거나 하측으로 함몰되도록 위치하고, 하부 끝단이 상기 무쇠팬(100)의 바닥 하면 보다 하측으로 돌출되도록 위치하는 관통배관(200);

상기 관통배관(200)에 끼워진 봉;

상기 관통배관(200)의 하부에 일정거리 이격되어 구비되며, 상기 관통배관(200)으로부터 상기 봉을 타고 흘러내린 물체(유체)를 수용하는 기름받이(300);

판 형상으로 형성되며, 상기 기름받이(300)의 내부에 경사진 상태로 거치되는 기름막이(400);

버너 상부에 안착되며, 상기 무쇠팬(100)이 상기 관통배관(200) 방향으로 기울어진 상태로 상기 버너의 상부에 올려지도록 형성된 삼발이(500);

버너와 일정거리 이격시키기 위해, 상기 무쇠팬(100)의 하부에 구비되되, 상기 무쇠팬(100)이 상기 관통배관(200) 방향으로 기울어진 상태로 상기 버너의 상부에 올려지도록 형성된 지지부(600);

양 측단이 상기 무쇠팬(100)의 일측 측면에 연결되어, 홀을 형성하는 걸이부(700); 및

손으로 파지할 수 있도록 상기 무쇠팬(100)의 타측 측면에 연장 형성된 손잡이(800);

를 포함하며,

상기 기름막이(400)는

수평방향으로 굴곡진 것을 특징으로 하고,

상기 관통배관(200)은

중심축이 지면에 수직한 축과 경사지도록 형성된 것을 특징으로 하며,

상기 무쇠팬(100)의 바닥 일 측이 상기 관통배관(200)에 의해 관통되도록 결합된 것을 특징으로 하고,

상기 관통배관(200)은

하부 끝단에 경사구간이 형성된 것을 특징으로 하며,

상기 무쇠팬(100)은

음식물을 올려놓는 상면에 상부로 돌출 형성된 부분이 일정 간격 서로 이격되어 배치된 굴곡부를 포함하고, 음식물을 올려놓는 상면의 테두리를 따라 평편하게 형성된 평면부를 포함하는 것을 특징으로 하며,

상기 무쇠팬(100)의 바닥 일 측이 상기 관통배관(200)에 의해 관통되도록 결합된 것을 특징으로 하고,

상기 기름막이(400)는

경사진 상태로 상기 기름받이(300)에 거치될 때, 상기 기름막이(400)의 하부가 상기 기름받이(300)의 하부와 일치되도록 형성되는 것을 특징으로 하는 무쇠팬 조리 기구.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

삭제

청구항 6

삭제

청구항 7

삭제

청구항 8

삭제

청구항 9

삭제

청구항 10

삭제

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 무쇠팬 조리 기구에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 무쇠로 된 팬을 이용하여 요리를 하면서 발생되는 기름 등이 빠져나갈 수 있도록 바닥에 관통배관이 구비된 무쇠팬 조리 기구에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 일반적으로 불판은 고기를 구워 먹기 위하여 사용하게 되는데, 이미 발명되거나 고안된 불판이 시중에 많이 유통되고 있다.

[0003] 종래의 불판으로는 숯불과 같은 열원 위에 석쇠나 다수의 통공이 형성된 불판을 거치해 두어 그 위에 고기를 구워 먹는 직접 가열 방식과, 열원 위에 통공이 없는 금속 재질이나 석재 재질로 이루어진 불판을 두어 열원으로 부터 열을 받아 불판 전체를 달구어 고기를 구워 먹는 간접 가열 방식으로 나눌 수가 있다.

[0004] 그중 간접 가열방식 불판은 원판이나 다각형의 형상으로 제조되어 하부의 열원을 이용하여 불판 상부에 고기류를 올려놓고 구이 요리를 할 때, 기름이 발생되며, 기름을 제거하지 않으면 기름이 튀거나, 고기가 튀겨지는 등 구이 요리가 어려운 문제점이 있었다.

[0005] 이러한 문제점을 해결하기 위하여, 고기를 굽기 위한 바닥보다 낮게 함몰되어 기름이 모이는 부분을 형성하고, 기름이 모이는 부분에 물을 부어두어 기름에 불이 붙지 않도록 하면서 구이 요리를 하는 경우가 대부분이다.

[0006] 그러나, 무쇠의 경우 물에 닿으면 녹이 발생할 우려가 있어가 있어, 무쇠로 조리를 하려는 경우, 무쇠 이외의 재질로 기름을 모으는 부분을 별도로 형성한 용기를 병행 사용하고 있는 실정이다. 예를 들어, 기름 받이용 용기(스테인레스 재질 등)를 먼저 테이블에 놓고, 그 위에 무쇠로 된 구이용 불판을 올려 사용하는 경우가 대부분이다. 이는, 구이 요리를 할 수 있는 공간보다 더 많은 공간을 필요로 하는 문제점이 있다.

[0007] 한국등록실용 [20-0397287]에서는 구이용 불판이 개시되어 있다.

선행기술문헌

특허문헌

[0008] (특허문헌 0001) 한국등록실용 [20-0397287](등록일자: 2005년09월23일)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0009] 따라서, 본 발명은 상기한 바와 같은 문제점을 해결하기 위하여 안출된 것으로, 본 발명의 목적은 무쇠로 된 팬을 이용하여 요리를 하면서 발생하는 기름 등이 빠져나갈 수 있도록 바닥에 관통배관이 구비된 무쇠팬 조리 기구를 제공하는 것이다.

[0010] 본 발명의 실 시예들의 목적은 이상에서 언급한 목적으로 제한되지 않으며, 언급되지 않은 또 다른 목적들은 아래의 기재로부터 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 명확하게 이해될 수 있을 것이다.

과제의 해결 수단

[0011] 상기한 바와 같은 목적을 달성하기 위한 본 발명의 일 실시예에 따른 무쇠팬 조리 기구는, 음식물을 조리하기 위해 음식물을 수용할 수 있도록 둘레가 상향 돌출된 무쇠팬(100); 및 중심축 상에 중공이 형성된 기둥 형상으로, 상기 무쇠팬(100)의 바닥 일 측이 관통되도록 결합되되, 상부 끝단이 상기 무쇠팬(100)의 바닥 상면과 동일 면 상에 위치하거나 하측으로 함몰되도록 위치하고, 하부 끝단이 상기 무쇠팬(100)의 바닥 하면 보다 하측으로 돌출되도록 위치하는 관통배관(200);을 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0012] 또한, 상기 관통배관(200)은 중심축이 지면에 수직한 축과 경사지도록 형성된 것을 특징으로 한다.

[0013] 또, 상기 관통배관(200)은 하부 끝단에 경사구간이 형성된 것을 특징으로 한다.

[0014] 또한, 상기 무쇠팬 조리 기구는 상기 관통배관(200)의 하부에 구비되며, 상기 관통배관(200)으로부터 떨어지는 물체(유체)를 수용하는 기름받이(300);를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0015] 또, 상기 무쇠팬 조리 기구는 상기 기름받이(300)의 내부에 세워진 상태로 거치되는 기름막이(400);를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0016] 또한, 상기 기름막이(400)는 수평방향으로 굴곡진 것을 특징으로 한다.

[0017] 또, 상기 무쇠팬 조리 기구는 버너 상부에 안착되며, 상기 무쇠팬(100)이 상기 관통배관(200) 방향으로 기울어진 상태로 상기 버너의 상부에 올려지도록 형성된 삼발이(500);를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0018] 또한, 상기 무쇠팬 조리 기구는 버너와 일정거리 이격시키기 위해, 상기 무쇠팬(100)의 하부에 구비되되, 상기 무쇠팬(100)이 상기 관통배관(200) 방향으로 기울어진 상태로 상기 버너의 상부에 올려지도록 형성된 지지부(600);를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0019] 또, 상기 무쇠팬 조리 기구는 양 측단이 상기 무쇠팬(100)의 일측 측면에 연결되어, 홀을 형성하는 걸이부(700);를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0020] 또한, 상기 무쇠팬 조리 기구는 손으로 파지할 수 있도록 상기 무쇠팬(100)의 타측 측면에 연장 형성된 손잡이(800);를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0021]

발명의 효과

- [0022] 본 발명의 일 실시예에 따른 무쇠팬 조리 기구에 의하면, 무쇠 재질의 조리기구를 이용함으로써, 보온성이 좋고 열전도율이 높아 빠른 시간에 조리가능(영양소 파괴가 적음)함과 동시에 요리를 하면서 발생된 기름 등을 관통 배관으로 배출이 용이한 효과가 있다.
- [0023] 또한, 관통배관이 경사지도록 형성됨으로써, 무쇠팬을 기울여 사용하여도 기름 등의 배출이 용이한 효과가 있다.
- [0024] 또, 관통배관 하부 끝단에 경사구간이 형성됨으로써, 날카로운 부분을 없애 안전사고를 예방할 수 있는 효과가 있다.
- [0025] 또한, 기름받이를 구비함으로써, 요리(구이)를 하면서 발생된 기름 등을 위생적으로 보관할 수 있는 효과가 있다.
- [0026] 또, 기름막이를 구비함으로써, 기름 등이 튀기는 것을 방지할 수 있는 효과가 있다.
- [0027] 또한, 수평방향으로 굴곡진(구부러진) 기름막이를 사용함으로써, 기름 등이 기름받이의 벽면에 묻지 않고 기름받이의 아래쪽부터 고이도록 할 수 있는 효과가 있다.
- [0028] 또, 무쇠팬이 일측으로 기울어지도록 하는 삼발이를 구비함으로써, 무쇠팬이 관통배관 측으로 경사진 상태로 사용하기 용이한 효과가 있다.
- [0029] 또한, 무쇠팬이 일측으로 기울어지도록 하는 지지부를 구비함으로써, 다양한 종류의 버너를 사용하면서도 무쇠팬이 관통배관 측으로 경사진 상태로 사용하기 용이한 효과가 있으며,
- [0030] 또, 홀이 형성된 걸이부를 구비함으로써, 무쇠팬 조리 기구를 보관하기 용이한 효과가 있다.
- [0031] 아울러, 손으로 파지할 수 있는 손잡이를 구비함으로써, 무쇠팬 조리 기구를 자유롭게 다룰 수 있는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

- [0032] 도 1은 본 발명의 일 실시예에 따른 무쇠팬 조리 기구의 사시도.
 도 2는 도 1의 A-A'의 단면도.
 도 3은 도 2의 관통배관이 경사진 예를 보여주는 단면도.
 도 4는 도 3의 관통배관 하단이 α 각 만큼 경사진 예를 보여주는 단면도.
 도 5는 본 발명의 일 실시예에 따른 무쇠팬 조리 기구에 기름받이가 추가된 예를 보여주는 사시도.
 도 6은 본 발명의 일 실시예에 따른 무쇠팬 조리 기구에 기름받이와 기름막이가 추가된 예를 보여주는 사시도.
 도 7은 도 6의 기름막이가 굴곡진 것을 보여주는 분해사시도.
 도 8은 본 발명의 일 실시예에 따른 무쇠팬 조리 기구에 삼발이가 추가된 예를 보여주는 사시도.
 도 9는 본 발명의 일 실시예에 따른 무쇠팬 조리 기구에 지지부가 추가된 예를 보여주기 위해, 기름막이 측에서 바라본 정면도.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0033] 본 발명은 다양한 변경을 가할 수 있고 여러 가지 실시예를 가질 수 있는바, 특정 실시예들을 도면에 예시하고 상세하게 설명하고자 한다. 그러나 이는 본 발명을 특정한 실시 형태에 대해 한정하려는 것이 아니며, 본 발명의 사상 및 기술 범위에 포함되는 모든 변경, 균등물 내지 대체물을 포함하는 것으로 이해되어야 한다.
- [0034] 어떤 구성요소가 다른 구성요소에 "연결되어" 있다거나 "접속되어" 있다고 언급된 때에는, 그 다른 구성요소에 직접적으로 연결되어 있거나 또는 접속되어 있을 수도 있지만, 중간에 다른 구성요소가 존재할 수도 있다고 이

해되어야 할 것이다.

[0035] 반면에, 어떤 구성요소가 다른 구성요소에 "직접 연결되어" 있다거나 "직접 접속되어" 있다고 언급된 때에는, 중간에 다른 구성요소가 존재하지 않는 것으로 이해되어야 할 것이다.

[0036] 본 명세서에서 사용되는 용어는 단지 특정한 실시예를 설명하기 위해 사용된 것으로, 본 발명을 한정하려는 의도가 아니다. 단수의 표현은 문맥상 명백하게 다르게 뜻하지 않는 한, 복수의 표현을 포함한다. 본 출원에서, "포함하다" 또는 "가지다" 등의 용어는 명세서상에 기재된 특징, 숫자, 공정, 동작, 구성요소, 부품 또는 이들을 조합한 것이 존재함을 지정하려는 것이지, 하나 또는 그 이상의 다른 특징들이나 숫자, 공정, 동작, 구성요소, 부품 또는 이들을 조합한 것들의 존재 또는 부가 가능성을 미리 배제하지 않는 것으로 이해되어야 한다.

[0037] 다르게 정의되지 않는 한, 기술적이거나 과학적인 용어를 포함해서 여기서 사용되는 모든 용어들은 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자에 의해 일반적으로 이해되는 것과 동일한 의미가 있다. 일반적으로 사용되는 사전에 정의되어 있는 것과 같은 용어들은 관련 기술의 문맥상 가지는 의미와 일치하는 의미가 있는 것으로 해석되어야 하며, 본 출원에서 명백하게 정의하지 않는 한, 이상적이거나 과도하게 형식적인 의미로 해석되지 않는다.

[0038] 이하, 첨부된 도면을 참조하여 본 발명을 더욱 상세하게 설명한다. 이에 앞서, 본 명세서 및 청구범위에 사용된 용어나 단어는 통상적이거나 사전적인 의미로 한정하여 해석되어서는 아니 되며, 발명자는 그 자신의 발명을 가장 최선의 방법으로 설명하기 위해 용어의 개념을 적절하게 정의할 수 있다는 원칙에 입각하여, 본 발명의 기술적 사상에 부합하는 의미와 개념으로 해석되어야만 한다. 또한, 사용되는 기술 용어 및 과학 용어에 있어서 다른 정의가 없다면, 이 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자가 통상적으로 이해하고 있는 의미를 가지며, 하기의 설명 및 첨부 도면에서 본 발명의 요지를 불필요하게 흐릴 수 있는 공지 기능 및 구성에 대한 설명은 생략한다. 다음에 소개되는 도면들은 당업자에게 본 발명의 사상이 충분히 전달될 수 있도록 하기 위해 예로서 제공되는 것이다. 따라서, 본 발명은 이하 제시되는 도면들에 한정되지 않고 다른 형태로 구체화될 수도 있다. 또한, 명세서 전반에 걸쳐서 동일한 참조번호들은 동일한 구성요소들을 나타낸다. 도면들 중 동일한 구성요소들은 가능한 한 어느 곳에서든지 동일한 부호들로 나타내고 있음에 유의해야 한다.

[0039] 도 1은 본 발명의 일 실시예에 따른 무쇠팬 조리 기구의 사시도이고, 도 2는 도 1의 A-A'의 단면도이며, 도 3은 도 2의 관통배관이 경사진 예를 보여주는 단면도이고, 도 4는 도 3의 관통배관 하단이 α 각 만큼 경사진 예를 보여주는 단면도이며, 도 5는 본 발명의 일 실시예에 따른 무쇠팬 조리 기구에 기름받이가 추가된 예를 보여주는 사시도이고, 도 6은 본 발명의 일 실시예에 따른 무쇠팬 조리 기구에 기름받이와 기름막이가 추가된 예를 보여주는 사시도이며, 도 7은 도 6의 기름막이가 굴곡진 것을 보여주는 분해사시도이고, 도 8은 본 발명의 일 실시예에 따른 무쇠팬 조리 기구에 삼발이가 추가된 예를 보여주는 사시도이며, 도 9는 본 발명의 일 실시예에 따른 무쇠팬 조리 기구에 지지부가 추가된 예를 보여주기 위해, 기름막이 측에서 바라본 정면도이다.

[0040] 도 1 내지 도 2에 도시된 바와 같이, 본 발명의 일 실시예에 따른 무쇠팬 조리 기구는 무쇠팬(100) 및 관통배관(200)을 포함한다.

[0041] 도 1에 도시된 바와 같이, 무쇠팬(100)은 음식물을 조리하기 위해 음식물을 수용할 수 있도록 둘레가 상향 돌출된다.

[0042] 상기 무쇠팬(100)은 음식물을 조리하기 위한 것으로, 상부가 개구된 형상으로 음식물의 수용이 가능(접시모양, 기둥모양 등)하며, 무쇠 재질로 형성된다.

[0043] 무쇠(선철)는 보온성이 좋고 열전도율이 높아 빠른 시간에 조리가능(영양소 파괴가 적음)한 특징이 있고, 열을 빨리 흡수하고 뚝배기처럼 열이 오래 유지되는 특징이 있다.

[0044] 상기 무쇠팬(100)은 무쇠 재질로 형성되기 때문에 팬의 두께가 두꺼울수록 팬 전체에 열이 고르게 퍼져서 균일한 가열로 재료 본연의 맛과 향을 잘 살려주며, 단시간에 조리하여 영양소 손실을 줄여준다.

[0045] 도 1에서 상기 무쇠팬(100)의 위에서 본 형상을 원형으로 표현했으나, 타원형, 다각형, 둥근 다각형 등 구이 요리의 재료를 올려놓을 수 있다면 다양한 형상으로 형성될 수 있다.

[0046] 또한, 상기 무쇠팬(100)은 음식물의 조리 효율을 위하여, 일측 방향으로 돌출 형성된 부분이 일정 간격 서로 이

격되어 배치된 굴곡부를 포함할 수 있고, 테두리를 따라 평편하게 형성된 평면부를 포함할 수 있다.

- [0047] 상기 굴곡부는 음식물을 올려놓는 부분으로 사용할 수 있으며, 상기 굴곡부에 음식물을 올려놓으면 상기 굴곡부의 함몰된 부분으로 요리 시 발생하는 기름 등이 흐를 수 있는 통로를 형성할 수 있고, 상기 평면부 역시 요리 시 발생하는 기름 등이 흐를 수 있는 통로를 형성할 수 있다.
- [0048] 즉, 구이요리의 경우 기름이 흐르는 것을 요리 재료가 막아, 기름이 흘러내리지 못하는 경우가 발생되지 않도록 할 수 있다.
- [0049] 도 2에 도시된 바와 같이, 관통배관(200)은 중심축 상에 중공이 형성된 기둥 형상으로, 상기 무쇠팬(100)의 바닥 일 측이 관통되도록 결합되되, 상부 끝단이 상기 무쇠팬(100)의 바닥 상면과 동일 면 상에 위치하거나 하측으로 함몰되도록 위치하고, 하부 끝단이 상기 무쇠팬(100)의 바닥 하면 보다 하측으로 돌출되도록 위치한다.
- [0050] 상기 관통배관(200)은 요리(구이)를 하면서 발생한 기름 등으로 음식물이 잠기지 않도록(튀겨지지 않도록) 요리를 하면서 발생한 기름 등을 배출하기 위한 것으로, 상기 관통배관(200)에 형성된 중공으로 요리를 하면서 발생한 기름 등이 배출된다. 이를 위해, 상기 관통배관(200)은 배관의 형상(중심축 상에 중공이 형성된 기둥 형상)으로 형성되며, 상기 무쇠팬(100)의 바닥 일 측이 상기 관통배관(200)에 의해 관통되도록 결합된다.
- [0051] 이때, 상기 관통배관(200)의 상부 끝단은 상기 무쇠팬(100)의 바닥 상면과 동일 면 상에 위치하거나 하측으로 함몰되도록 위치하도록 결합된다. 이는, 요리를 하면서 발생한 기름 등이 고는 것을 방지하기 위한 것으로, 상기 무쇠팬(100)의 바닥 상면으로부터 돌출된 부분이 없도록 상기 관통배관(200)이 상기 무쇠팬(100)에 결합된다.
- [0052] 또한, 상기 관통배관(200)의 하부 끝단은 상기 무쇠팬(100)의 바닥 하면 보다 하측으로 돌출되도록 위치한다. 이는, 상기 관통배관(200)으로 배출된 기름 등이 상기 무쇠팬(100) 바닥 하부 면을 타고 다른 곳(버너 등)으로 흐르는 것을 방지하기 위한 것으로, 상기 무쇠팬(100)의 바닥 하면으로부터 하측으로 일부 돌출되도록 상기 관통배관(200)이 상기 무쇠팬(100)에 결합된다.
- [0053] 도 3에 도시된 바와 같이, 상기 관통배관(200)은 중심축이 지면에 수직인 축과 경사지도록 형성된 것을 특징으로 할 수 있다.
- [0054] 상기 무쇠팬(100)은 요리(구이)를 하면서 발생한 기름 등을 외부로 배출시키기 위해 요리(구이)를 할 때 기울여 사용할 수 있다. 즉, 상기 무쇠팬(100)을 기울여 사용할 때, 상기 관통배관(200)의 중심축이 지면과 수직방향 또는 수직방향에 가깝게 되도록 하여, 기름 등의 배출이 용이하도록 하기 위함이다.
- [0055] 도 4에 도시된 바와 같이, 상기 관통배관(200)은 하부 끝단에 경사구간이 형성된 것을 특징으로 할 수 있다.
- [0056] 도 3의 경우, 상기 관통배관(200)의 돌출된 외측 끝단이 날카롭게 형성되어 안전사고가 발생할 위험이 있다. 안전사고를 예방하기 위해, 도 4와 같이, 관통배관(200)의 하부 끝단이 α 도 만큼 경사지도록 경사구간을 형성하는 것이 바람직하다.
- [0057] 또한, 상기 관통배관(200)의 모서리 부분은 모각기 등의 작업으로 날카로운 부분을 제거하는 것이 바람직하다.
- [0058] 이는, 안전사고를 예방하는 것뿐만 아니라, 설거지 등의 작업 시에도 수세미 또는 고무장갑 등이 파손되는 것도 방지하기 위함이다.
- [0059] 도 5에 도시된 바와 같이, 본 발명의 일 실시예에 따른 무쇠팬 조리 기구는 상기 관통배관(200)의 하부에 구비되며, 상기 관통배관(200)으로부터 떨어지는 물체(유체)를 수용하는 기름받이(300)를 포함할 수 있다.
- [0060] 상기 기름받이(300)는 상기 무쇠팬(100)에 생성되어 상기 관통배관(200)으로 배출되는 기름 등을 저장하기 위한 것으로, 바닥이 평편하고 상부가 개방된 것이 바람직하다. 또한, 상기 기름받이(300)는 녹이 잘 슬지 않는 재질로 만드는 것이 바람직하다.
- [0061] 상기 관통배관(200)의 하부에 상기 기름받이(300)를 배치하고, 상기 관통배관(200)에 봉(젓가락 등)을 끼워, 기

름 등이 붓을 타고 흘러 내려옴으로 기름 등이 떨어져 튀는 것을 방지할 수 있다.

- [0062] 도 6에 도시된 바와 같이, 본 발명의 일 실시예에 따른 무쇠팬 조리 기구는 상기 기름받이(300)의 내부에 세워진 상태로 거치(수용)되는 기름막이(400)를 포함할 수 있다.
- [0063] 상기 기름막이(400)는 상기 무쇠팬(100)에 생성되어 상기 관통배관(200)으로 배출되는 기름 등이 상기 기름받이(300)로 배출될 때, 튀기는 것을 방지하기 위한 것으로, 상기 기름막이(400)는 판으로 형성할 수 있고, 상기 기름받이(300)에 경사진 상태로 거치되도록 하는 것이 바람직하다.
- [0064] 또한, 상기 기름막이(400) 역시 녹이 잘 슬지 않는 재질로 만드는 것이 바람직하다.
- [0065] 도 7에 도시된 바와 같이, 상기 기름막이(400)는 수평방향으로 굴곡진 것을 특징으로 할 수 있다.
- [0066] 이는, 상기 무쇠팬(100)으로부터 상기 관통배관(200)을 통해 배출되는 기름 이 상기 기름막이(400)에 떨어져 흐르면서 상기 기름받이(300)의 측면에 묻을 수 있다. 이때, 기름이 응고되면 상기 기름받이(300)의 측면이 더럽혀지며, 음식을 먹으며 이를 보았을 경우 식욕을 감퇴시킬 수 있다. 따라서, 기름이 상기 기름받이(300)의 아래쪽부터 고이도록 하기 위해 상기 기름막이(400)를 도 7 과 같이 수평방향으로 굴곡진 것을 사용하는 것이 바람직하다.
- [0067] 여기서, 상기 기름막이(400)는 경사진 상태로 상기 기름받이(300)에 거치시킬 경우 상기 기름막이(400)의 하부가 상기 기름받이(300)의 하부와 일치되도록(경사진 상태에서 평행) 형성되는 것이 바람직하다.
- [0068] 도 8에 도시된 바와 같이, 본 발명의 일 실시예에 따른 무쇠팬 조리 기구는 버너 상부에 안착되며, 상기 무쇠팬(100)이 상기 관통배관(200) 방향으로 기울어진 상태로 상기 버너의 상부에 올려지도록 형성된 삼발이(500)를 포함할 수 있다.
- [0069] 이때, 상기 삼발이(500)는 상부로 돌출되어 상기 무쇠팬(100)을 받쳐주는 받침부(돌출부)의 높이가 서로 다를 수 있다. 도 3에서는 상기 무쇠팬(100)의 상기 관통배관(200)이 구비된 측이 하측으로 기울어지도록 상기 받침부의 높이가 다르게 형성된 예를 보여주고 있다.
- [0070] 즉, 버너에 올려진 삼발이(500)위에 상기 무쇠팬(100)을 올리면, 상기 무쇠팬(100)은 일측으로 기울어진 상태로 상기 버너 상부에 거치된다.
- [0071] 도 8에서 삼발이(500)의 상부가 돌출된 예를 들었으나, 본 발명이 이에 한정된 것은 아니며, 돌출부가 형성되지 않고 일 측으로 경사진 원기둥 형상으로 형성되는 등, 상기 무쇠팬(100)이 기울어진 상태로 상기 버너의 상부에 올려 질 수 있다면 어떤 형상이든 적용 가능한 것은 물론이다.
- [0072] 도 9에 도시된 바와 같이, 본 발명의 일 실시예에 따른 무쇠팬 조리 기구는 버너와 일정거리 이격시키기 위해, 상기 무쇠팬(100)의 하부에 구비되며, 상기 무쇠팬(100)이 상기 관통배관(200) 방향으로 기울어진 상태로 상기 버너의 상부에 올려지도록 형성된 지지부(600)를 포함할 수 있다.
- [0073] 이때, 상기 지지부(600)는 하부로 돌출되어 형성되며, 높이(돌출된 길이)가 다를 수 있다. 도 9에서는 상기 무쇠팬(100)의 상기 관통배관(200)이 구비된 측이 하측으로 기울어지도록 상기 지지부(600)의 높이가 다르게 형성된 예를 보여주고 있다.
- [0074] 즉, 버너위에 상기 무쇠팬(100)을 올리면, 상기 무쇠팬(100)은 상기 지지부(600)에 의해 일측으로 기울어진 상태로 상기 버너 상부에 거치된다.
- [0075] 도 9에서 관통배관(200) 측 방향의 두 개의 지지부(600)는 높이가 낮고, 다른 쪽 방향의 두 개의 지지부(600)는 높이가 높도록 형성된 예를 들었으나, 본 발명이 이에 한정되는 것은 아니며, 일부 지지부(600)의 높이는 같고 일부 지지부(600)의 높이는 다르거나, 모든 지지부(600)의 높이가 다르게 형성된 것도 적용 가능함은 물론이다.
- [0076] 또한, 지지부(600)의 수 역시 4 개를 예로 들었으나, 본 발명이 이에 한정되는 것은 아니며, 다양한 수의 지지부(600)를 형성하는 것도 가능함은 물론이다.

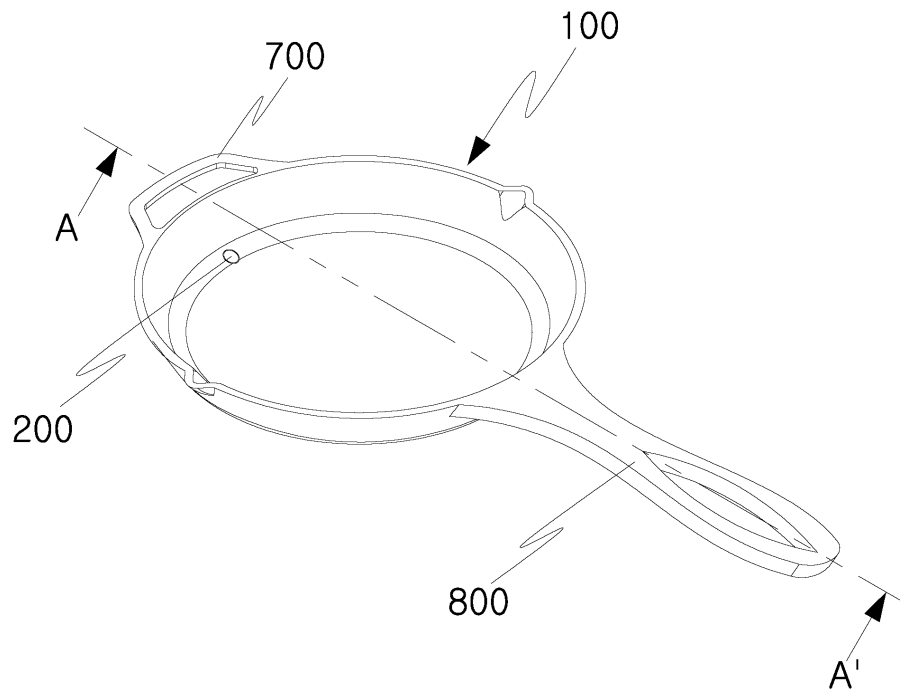
- [0077] 도 1에 도시된 바와 같이, 본 발명의 일 실시예에 따른 무쇠팬 조리 기구는 양 측단이 상기 무쇠팬(100)의 일측 측면에 연결되어, 홀을 형성하는 걸이부(700)를 포함할 수 있다.
- [0078] 상기 걸이부(700)는 상기 무쇠팬(100)을 벽걸이 등에 걸어 보관하기 용이하도록 하기 위한 것으로, 손으로 파지할 수 있으나, 요리 시에는 뜨거울 수 있으므로 접촉을 피하는 것이 바람직하다.
- [0079] 도 1에 도시된 바와 같이, 본 발명의 일 실시예에 따른 무쇠팬 조리 기구는 손으로 파지할 수 있도록 상기 무쇠팬(100)의 타측 측면에 연장 형성된 손잡이(800)를 포함할 수 있다.
- [0080] 상기 손잡이(800)는 요리 시 상기 무쇠팬(100)의 이동을 용이하게 할 수 있도록 하기 위한 것으로, 상기 무쇠팬(100) 측으로 단면적이 상대적으로 작은 오목부를 형성하여 열이 손으로 파지한 부분까지 쉽게 전도되는 것을 막는 것이 바람직하며, 손으로 파지하는 부분은 비교적 두텁게 하여 손의 힘이 적게 들어가도록 하는 것이 바람직하다.
- [0081] 스마트팬을 잡는 것을 용이하도록 하기 위함이며, 상기 잡이부(300)의 양측 끝단에 굴곡면을 형성하여, 잡은 부분이 미끄러져 놓치는 것을 방지할 수 있다.
- [0082] 본 발명은 상기한 실시예에 한정되지 아니하며, 적용범위가 다양함은 물론이고, 청구범위에서 청구하는 본 발명의 요지를 벗어남이 없이 다양한 변형 실시가 가능한 것은 물론이다.

부호의 설명

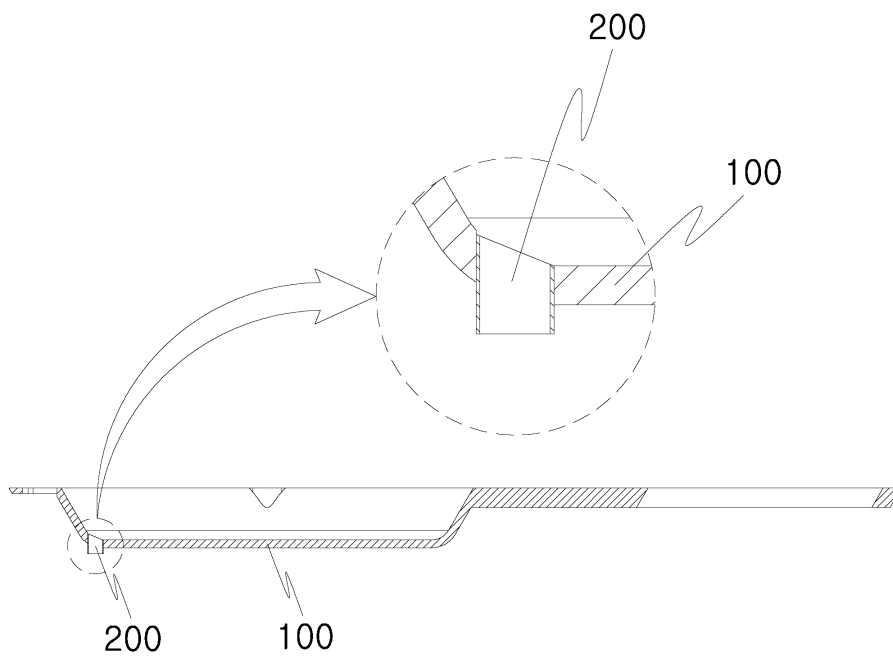
- [0083] 100: 무쇠팬
200: 관통배관
300: 기름받이
400: 기름막이
500: 삼발이
600: 지지부
700: 걸이부
800: 손잡이

도면

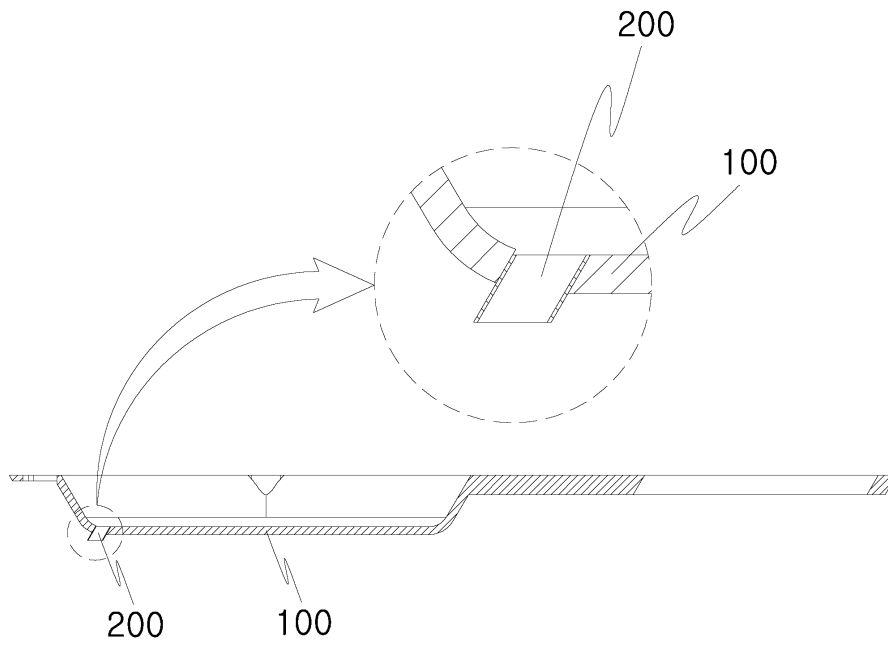
도면1



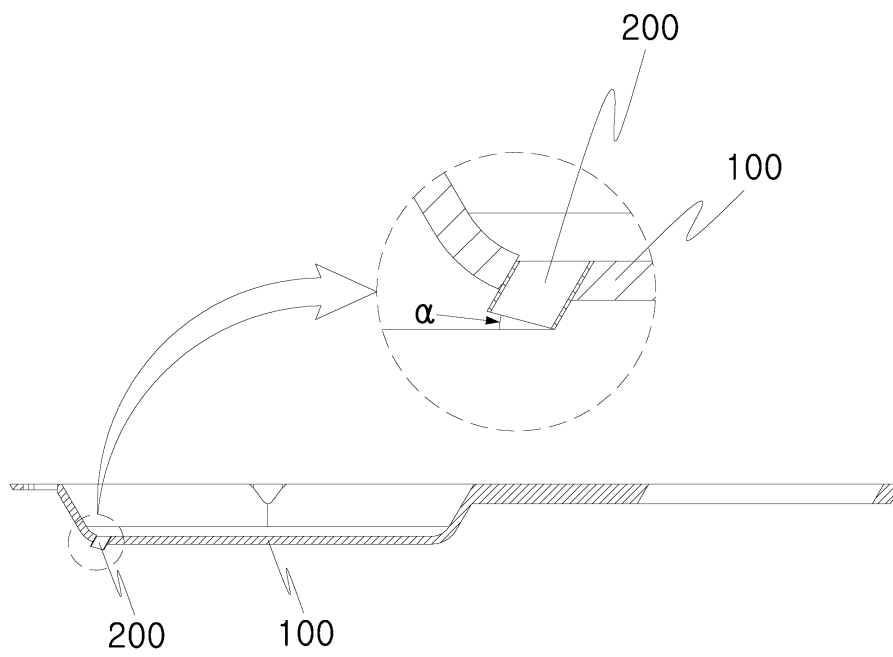
도면2



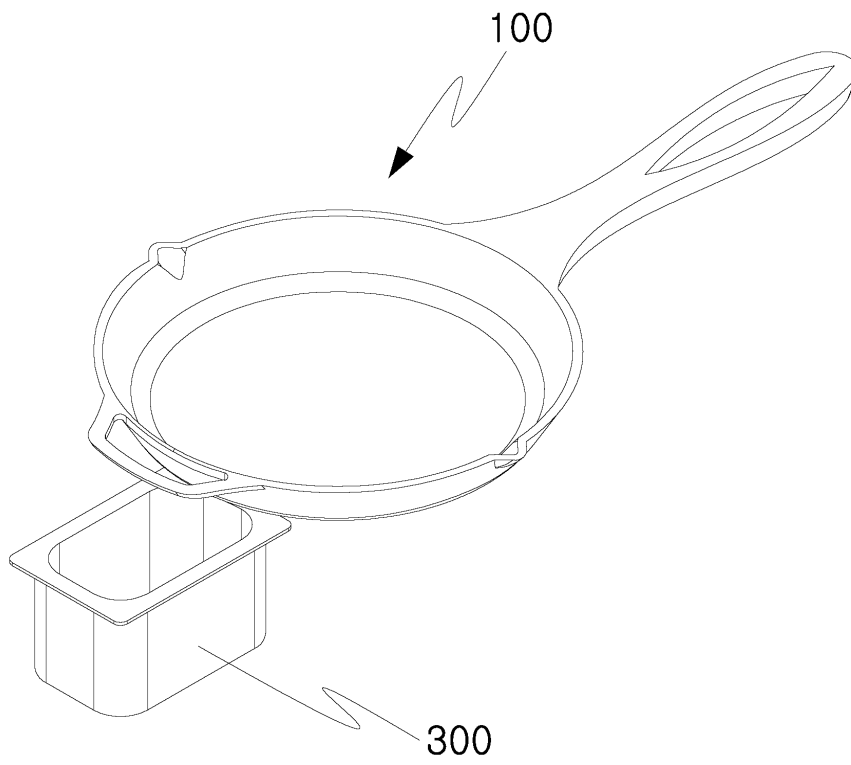
도면3



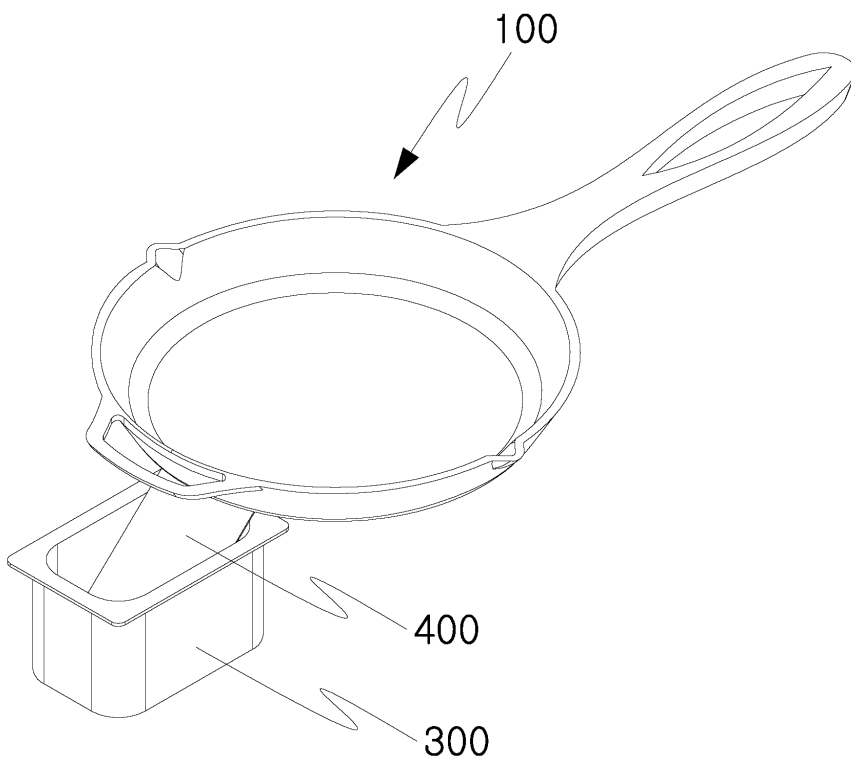
도면4



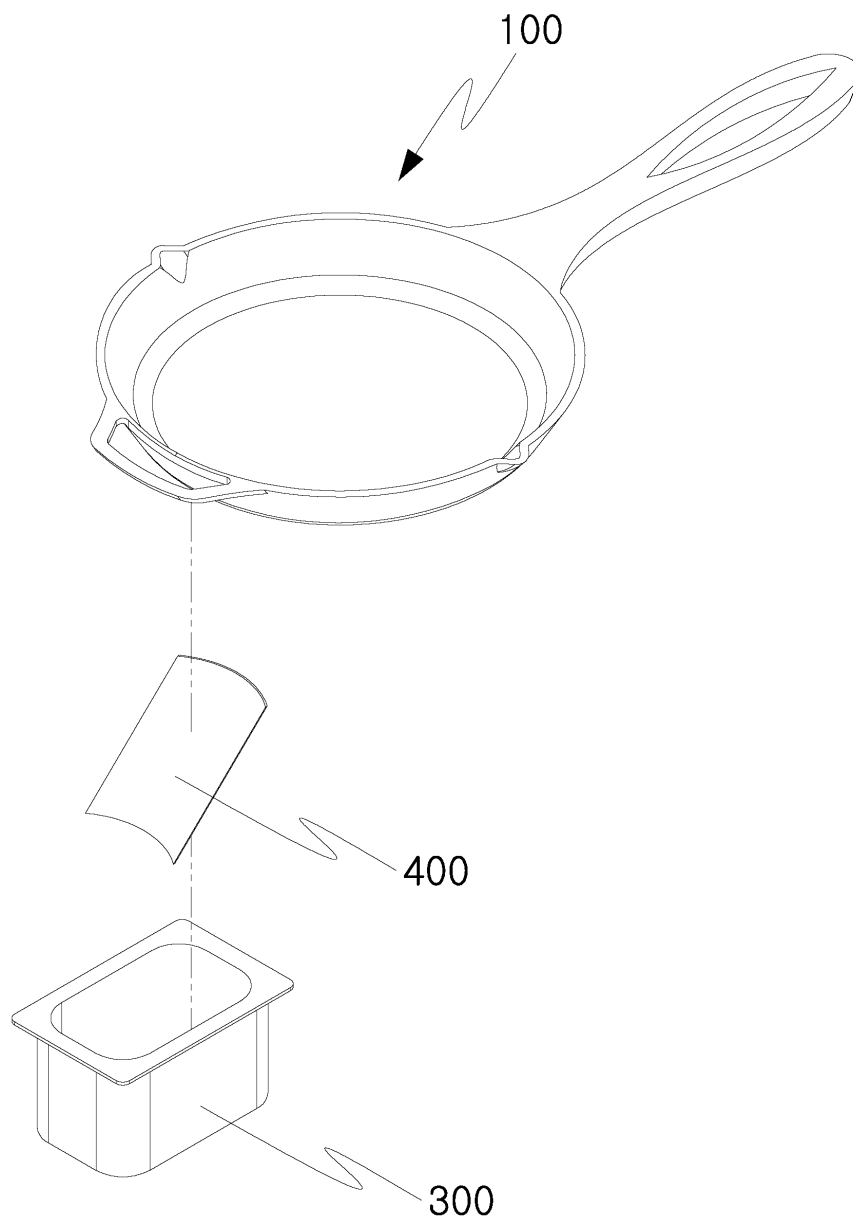
도면5



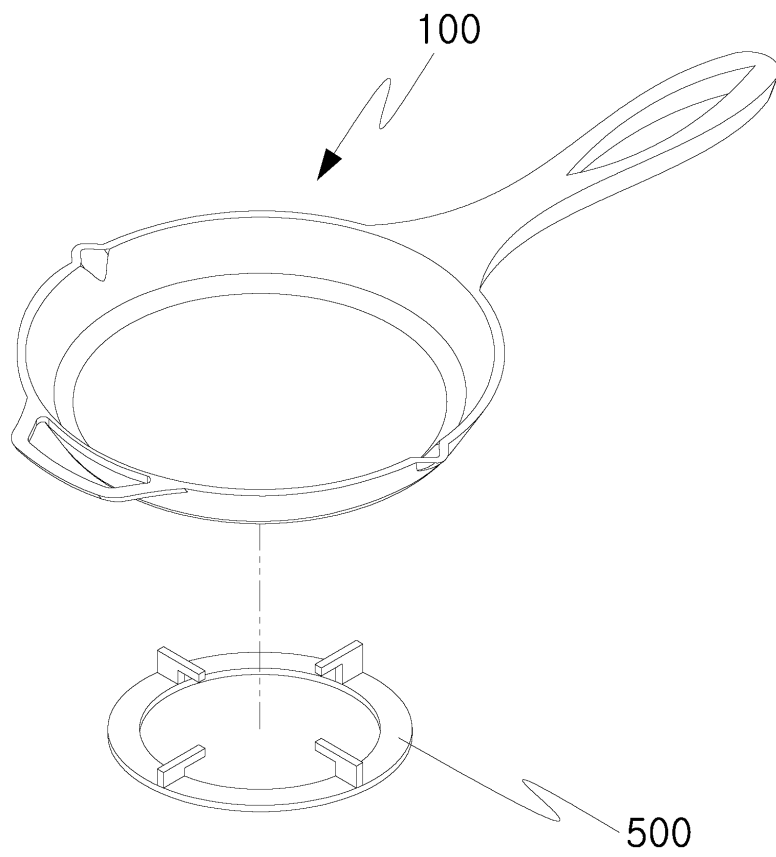
도면6



도면7



도면8



도면9

