

(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록실용신안공보(Y1)

(51) Int. Cl.⁷
A47J 37/10

(45) 공고일자 2000년04월 15일
(11) 등록번호 20-0179454
(24) 등록일자 2000년02월 10일

(21) 출원번호	20-1999-0023686	(65) 공개번호	
(22) 출원일자	1999년11월01일	(43) 공개일자	
(73) 실용신안권자	장무상 부산광역시 사상구 주례2동 111-7		
(72) 고안자	장무상 부산광역시 사상구 주례2동 111-7		
(74) 대리인	김덕태		

심사관 : 권오희

(54) 프라이팬

요약

본 고안은 각종 음식을 조리하는 데 사용하는 프라이팬에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 조리용기의 저부를 가열하는 열기를 팬의 상부로 유도하여 팬의 내부로 재공급시키므로서 음식을 조리시 열기가 음식의 전체를 고루고루 가열하여 부분적으로 태우지 않고 전체적으로 잘 익힘으로서 음식을 보다 맛있게 조리할 수 있도록한 출한 프라이팬에 관한 것이다.

본 고안에 따르면, 조리용기의 외부에 외통을 열기 상승용 공간부가 형성되게 이중으로 중첩 설치하고 조리용기를 가열하는 열기를 공간부를 통해 조리용기의 상부로 재공급하여 음식 전체를 고르게 가열하므로서 골고루 음식을 익혀 맛이 있는 음식을 조리할 수 있는 프라이팬이 제공된다.

대표도

도 1

색인어

외통, 통공부, 조리용기, 열기상승용 공간부, 열기 유입공

명세서

도면의 간단한 설명

도 1 은 본 고안의 전개 사시도

도 2 는 본 고안의 사용상태 단면도

<도면의 주요부분에 대한 부호의 설명 >

1 : 통공부	2 : 내향 절곡부	3 : 받침턱
4 : 손잡이	5,5' : 유입공	6,6' : 배출공
7 : 뚜껑	8 : 공간부	9 : 외주연의 절곡부
가 : 외통	나 : 조리용기	

고안의 상세한 설명

고안의 목적

고안이 속하는 기술분야 및 그 분야의 종래기술

본 고안은 각종 음식을 조리하는 데 사용하는 프라이팬에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 조리용기의 저부를 가열하는 열기를 팬의 상부로 유도하여 팬의 내부로 재공급시키므로서 음식을 조리시 열기가 음식의 전체를 고루고루 가열하여 부분적으로 태우지 않고 전체적으로 잘 익힘으로서 음식을 보다 맛있게 조리할

수 있도록 안출한 프라이팬에 관한 것이다.

일반적으로 생선이나 육류를 비롯하여 각종 음식을 조리하는 데 사용되는 프라이팬은 상부가 개방되고 손잡이가 부착된 조리용기로 구성되어 있으므로 음식을 조리시 저부로 공급되는 열기가 집열되지 않고 외부로 발산되어 에너지의 손실이 많고 이로 인해 조리시간이 오래 걸리는 문제점이 있을 뿐 아니라 조리용기의 저면으로 화열이 집중적으로 공급되어 팬 내부의 상하온도 차이가 매우 크므로 음식의 저부는 타고 상부는 덜익어 고르게 조리되지 않아 음식의 맛을 저하시키는 폐단이 있었다.

고안이 이루고자 하는 기술적 과제

본 고안의 목적은 종래의 이와같은 문제점을 해소 하고자 한 데 있는 것으로 조리용기의 외부에 외통을 열기 상승용 공간부가 형성되게 이중으로 중첩 설치하고 조리용기를 가열하는 열기를 공간부를 통해 조리용기의 상부로 재공급하여 음식 전체를 고르게 가열함으로써 골고루 음식을 익혀 맛이 있는 음식을 조리할 수 있는 프라이팬을 제공코자 한 데 있는 것으로 이를 첨부도면의 실시예에 의거 상술하면 다음과 같다.

고안의 구성 및 작용

저부에 통공부(1)와 이에 연하여 내향 절곡부(2)를 형성한 상주연에 받침턱(3)을 단설하고 그 하측에 손잡이(4)를 부착시킨 외통(가)과, 열기 유입공(5)(5') 을 외벽 상부에 일렬로 다수개 뚫고 증기 배출공(6)(6')을 상면에 뚫은 뚜껑(7)으로 개폐하는 조리용기(나)를 일정간격의 열기 상승용 공간부(8)가 형성되도록 외주연의 절곡부(9)를 외통(가)의 받침턱(3)에 재치시켜서 됨을 특징으로 하는 것이다.

도면중 미설명부호 10은 가열기이다.

이와같이 된 본 고안은 음식을 직접 조리하는 조리용기(나)는 외벽 상부에 열기 유입공(5)(5')을 일렬로 뚫고, 당해 조리용기(나)의 외부에 통공부(1)를 저부에 뚫은 외면에 손잡이(4)를 부착시킨 외통(가)을 조리용기(나)가 상주연의 받침턱(3)에 재치되도록 중첩 설치하여 외통(가)과 조리용기(나)의 사이에 열기 상승용 공간부(8)를 형성한 것이므로 조리용기(나)에 조리할 음식물을 넣어 뚜껑(7)을 덮고 도 2 에 도시한 바와 같이 가열기(10)에 재치하여 화열을 가하게 되면 화열은 외통(가)의 통공부(1)와 를 통해 조리용기(나)의 저면에 직열을 가하게 되고 이와 동시에 조리용기(나)의 저면에 부딪쳐 외부로 확산되는 확산열이 외통(가)과의 사이에 형성된 열기 상승용 공간부(8)로 유도되어 상승된 후 조리용기(나)의 외벽 상부에 뚫린 열기 유입공(5)(5')을 통해 조리용기(나)의 내부로 유입되므로 열기가 음식물의 상부에도 저면과 같이 전달되어 음식물 전체를 고루고루 가열하게 되고 이때 음식의 조리시 조리용기(나)의 내부에 축만되는 불필요한 증기와 가스는 뚜껑(7)에 뚫은 증기배출공(6)(6')으로 배출되므로 음식을 매우 맛있게 조리할 수 있게 되는 것이다.

그리고 외통(가)의 저부에 형성된 통공부(1)의 외주연에는 내향 절곡부(2)가 형성되어 있으므로 가열기(10)의 화열은 내향 절곡부(2)에 의해 통공부(1)로 유 도되어 외부로 방열되는 것을 방지하고 또한 열기 상승용 공간부(8)로도 열기의 상승을 유도함에 따라 에너지의 손실을 감소할 수 있게 된다.

고안의 효과

이와같이 본 고안은 가열기의 열기가 조리용기(나)의 상부로 유입되어 음식물의 전체를 고르게 가열하게 되므로 음식을 보다 맛있게 조리하고 조리시간을 단축하며 에너지의 손실도 방지할 수 있는 등 그 효과가 매우 크다.

(57) 청구의 범위

청구항 1

저부에 통공부(1)와 손잡이(4)를 부착시킨 외통(가)과, 열기 유입공(5)(5')을 외벽 상부에 일렬로 다수개 뚫고 증기 배출공(6)(6')을 상면에 뚫은 뚜껑(7)으로 개폐하는 조리용기(나)를 일정간격의 열기 상승용 공간부(8)가 형성되도록 중첩시켜서 되는 프라이팬.

청구항 2

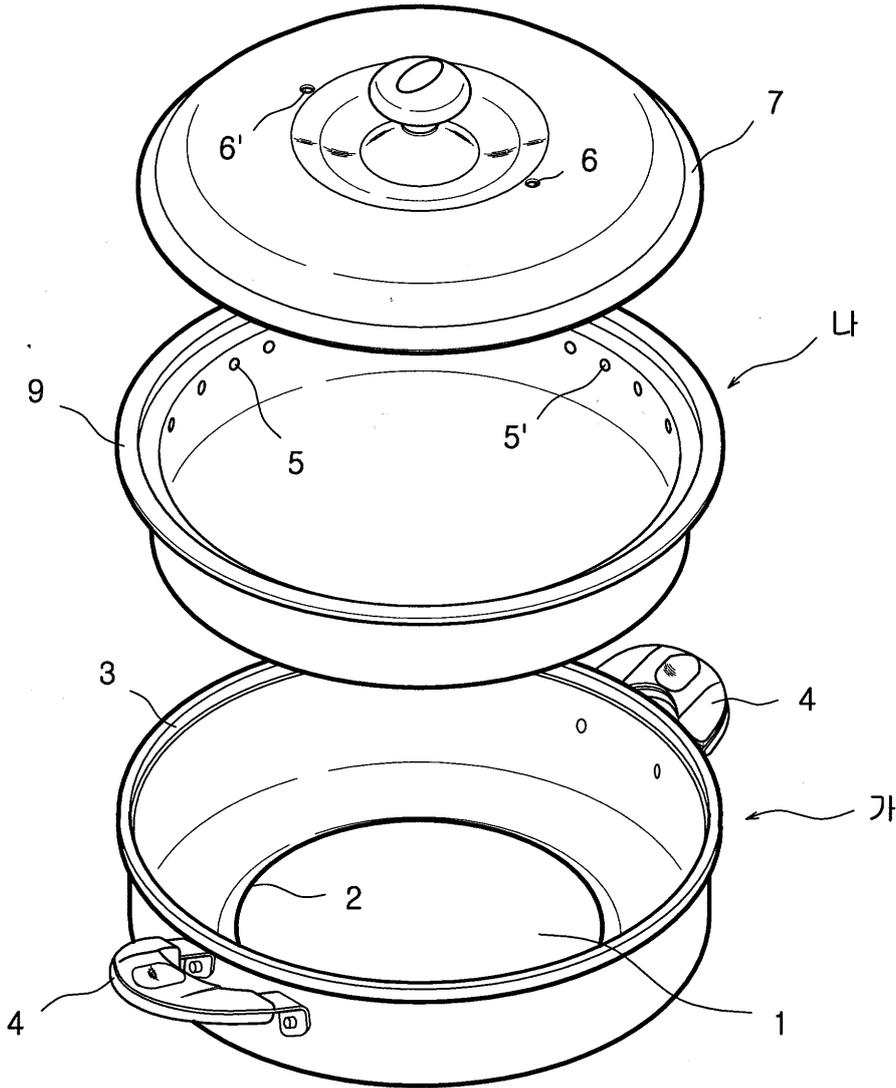
제 1 항에 있어서, 통공부(1)의 외주연에 내향 절곡부(2)가 형성된 프라이팬.

청구항 3

제 1 항에 있어서, 외통(가)의 상주연에 조리용기(나)의 외주연이 재치되는 받침턱(3)이 형성된 프라이팬.

도면

도면1



도면2

