



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2011-0053507
(43) 공개일자 2011년05월24일

(51) Int. Cl.

A47J 37/06 (2006.01) A47J 27/05 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2009-0110060

(22) 출원일자 2009년11월16일

심사청구일자 2009년11월16일

(71) 출원인

김정식

경기 부천시 원미구 도당동 14-5

(72) 발명자

김정식

경기 부천시 원미구 도당동 14-5

(74) 대리인

이외백

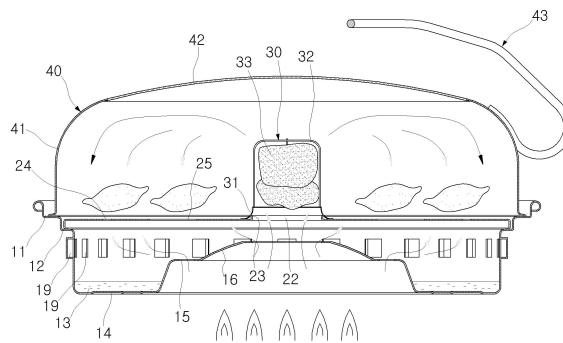
전체 청구항 수 : 총 2 항

(54) 찜 구이용 조리기

(57) 요약

본 발명은 반침몸체내에 조리판이 안착되고, 이 조리판의 상부에 방사물질을 갖는 보관부가 구비되며, 이를 덮는 뚜껑이 설치되는 구조로서, 열손실을 최소화함과 아울러 간접 가열방식과 직화구이 방식을 동시에 실시함에 따라 상기 조리판에 달라붙거나 태우는 등의 문제점을 해결하여 음식의 맛을 향상시킬 수 있는 찜 구이용 조리기에 관한 것이다.

대표도 - 도2



특허청구의 범위

청구항 1

상측 가장자리 안쪽에 계단식 제1,2단턱(11,12)이 형성되고, 이 제2단턱(12)의 하방향으로 연장되어 절곡된 기름받이홈(13)이 구비되며, 이 기름받이홈(13)에서 연장,돌출되어 테두리를 따라 복수의 제1열유입공(15)이 관통되고, 이 중심부에 돔형상을 가지며 중앙에 제2열유입공(17)이 관통되고, 하측 테두리를 따라 복수의 통풍구(19)가 형성된 받침몸체(10)와;

상기 제2단턱(12)에 안착되는 지지턱(21)이 형성되고, 중앙에 관통공(22)이 형성되며, 이 관통공(22)의 테두리에 돌출편(23)이 상향돌출되고, 가장자리를 따라 복수의 기름배출공(24)이 관통되며, 이 기름배출공(24)과 돌출편(23) 사이에 복수의 장공(25)이 형성된 조리판(20)과;

상기 돌출편(23)에 안착되게 하부에 끼움홈(31)이 형성되고, 이 상부에 새장 형상을 갖는 고정망체(32)가 형성되며, 이 고정망체(32)의 내부에 원적외선을 방사하는 방사물질(33)이 구비된 보관부(30)와;

상기 제1단턱(11)에 안착되는 뚜껑몸체(41)와, 이 뚜껑몸체(41)의 상부에 구비된 투명체(42)와, 이 뚜껑몸체(41)의 테두리에 형성되는 손잡이(43)로 이루어진 뚜껑(40)으로 구성된 것을 특징으로 하는 찜 구이용 조리기.

청구항 2

제1항에 있어서,

상기 손잡이(43)는 뚜껑몸체(41)의 테두리에 볼트와 피스 등에 의해 체결되는 'U'자 형 제1절곡부(44)와, 이 제1절곡부(44)에 연장되며 상부면이 수평되게 형성되는 제2절곡부(45)와, 이 제2절곡부(45)에 연장되어 'ㄷ'자로 절곡되는 제3절곡부(46)로 이루어진 것을 특징으로 하는 찜 구이용 조리기.

명세서

발명의 상세한 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 육류나 생선 등의 고기를 굽는데 사용되는 것으로, 특히 고기를 태우거나 기름에 눌지 않게 조리함과 아울러 원적외선 방사물질을 구비하여 양질의 고기맛을 얻을 수 있는 찜 구이용 조리기에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 일반적으로 조리기구는 육류나 생선의 굽는 방법에 따라 석쇠, 프라이팬, 불고기판 등에 의해 다양한 맛을 얻을 수 있는 것이다. 이처럼 석쇠는 직화식으로 고기를 직접 가열하여 구워내는 방식이다. 그리고 프라이팬과 불고기판은 열기가 가열된 상태에서 상부판에 전달된 열을 이용하며, 그 밖에 전기구이나 오븐은 복사열을 이용한 것이다.

[0003] 선출원된 실용신안등록 제1982-1061호 " 석쇠를 겸함 프라이팬" 은 외부에서 볼 수 있도록 유리판을 설치하고, 냄블 흡착제거하는 탄소필터가 장착된 뚜껑과, 바닥이 열전도의 효율성을 고려하고 튀김요리를 위한 식용유를 일부에 수용할 수 있는 냄비본체와, 이 본 체내에 높이조절가능하게 설치된 석쇠로 구성된다.

[0004] 그리고 선출원된 공개실용신안 제1990-14206호 " 원적외선을 이용한 다용도 식품조리기" 는 본체 바닥에 설치된 원적외선 방사체와 세라믹 코팅된 조리판으로 구성된다.

[0005] 또한, 국내실용신안공보 제1992-8909호 " 증숙기로 같이 쓸 수 있게 된 구이판" 은 바닥이 돌조와 골홈으로 이루어진 골판으로 형성되고, 그 중앙에 용기부를 포함하여 증숙가능한 구조로 이루어진다.

[0006] 또, 국내 공개실용신안공보 공개번호 제1996-33468호 "프라이팬" 은 집염실과 훈증실을 구비하여 훈제식 구이

를 조리할 수 있도록 구성된다.

[0007] 상기의 선출원된 조리용 구이기는 고기의 맛과 함께 편리성과 열효율을 감안하여 개선될 요지가 있다. 특히 직 화식의 석쇠나 뜨거운 바닥에서 고기를 굽는 구조는 고기가 한쪽은 잘 익히지나 반대쪽은 잘 익히지지 않아 여러번 뒤집어 주어야 하는 불편한 점이 있었다. 그리고 바닥에서 고기를 구우면 고기가 기름에 눌어서 맛이 변 하고, 식으면 딱딱해져 먹기가 나빠지는 문제점이 있었다. 한편 뚜껑이 없는 구조로 열손실이 많은 문제점이 내재되었다.

발명의 내용

해결 하고자하는 과제

[0008] 상기의 문제점을 해소하기 위한 본 발명은 받침몸체내에 조리판을 구비하고, 이 조리판의 상부에 뚜껑을 덮는 구조로서 음식물(고기, 생선, 만두, 떡, 고구마) 등을 태우거나 기름에 눌지 않으며, 이 조리판의 상부에 원적 외선 방사물질의 복사열에 의해 직화구이 방식으로 가열함에 따라 양질의 맛을 얻을 수 있는 찜 구이용 조리기 를 제공한다.

과제 해결수단

[0009] 상기의 과제를 해결하기 위한 본 발명의 찜 구이용 조리기는 상측 가장자리 안쪽에 계단식 제1,2단턱이 형성되 고, 이 제2단턱의 하방향으로 연장되어 절곡된 기름받이홈이 구비되며, 이 기름받이홈에서 연장,돌출되어 테두 리를 따라 복수의 제1열유입공이 관통되고, 이 중심부에 돔형상을 가지며 중앙에 제2열유입공이 관통된 받침몸 체와; 상기 제2단턱에 안착되는 지지턱이 형성되고, 중앙에 관통공이 형성되며, 이 관통공의 테두리에 돌출편이 상향돌출되고, 가장자리를 따라 복수의 기름배출공이 관통되며, 이 기름배출공과 돌출편 사이에 복수의 장공이 형성된 조리판과; 상기 돌출편에 안착되게 하부에 끼움홈이 형성되고, 이 상부에 망체 형상으로 엮어진 고정고 리가 형성되며, 이 고정고리의 내부에 원적외선을 방사하는 방사물질이 구비된 보관부와; 상기 제1단턱에 안착 되는 뚜껑몸체와, 이 뚜껑몸체의 상부에 구비된 투명체와, 이 뚜껑몸체의 테두리에 형성되는 손잡이로 이루어진 뚜껑으로 구성된다.

효 과

[0010] 따라서, 본 발명의 찜 구이용 조리기는 받침몸체내에 조리판이 안착되고, 이 조리판의 상부에 방사물질을 갖는 보관부가 구비되며, 이를 덮는 뚜껑이 설치되는 구조로서, 상기 뚜껑에 의해 열손실을 최소화함과 아울러 간접 가열방식과 직화구이 방식을 동시에 실시함에 따라 상기 조리판에 달라붙거나 태우는 등의 문제점을 해결하여 음식의 맛을 향상시킬 수 있는 효과가 있다.

발명의 실시를 위한 구체적인 내용

[0011] 이하, 첨부한 도면을 이용하여 본 발명을 좀더 상세히 설명하면 다음과 같다.

[0012] 도 1은 본 발명에 따른 구이기의 분해사시도이고, 도 2는 본 발명에 따른 구이기의 단면도이다.

[0013] 도 1 및 도 2에 도시된 바와 같이, 본 발명의 찜 구이용 조리기는 화덕에 올려지는 받침몸체(10)가 구비되고, 이 받침몸체(10)의 내측에 안착되는 조리판(20)이 배치되며, 이 조리판(20)의 중앙 상부에 보관부(30)가 안착되 고, 상기 받침몸체(10)의 테두리에 안착되는 뚜껑(40)으로 구성된다.

[0014] 상기 받침몸체(10)는 원통형상을 가지며, 상측 가장자리 안쪽을 따라 계단식 제1,2단턱(11,12)이 형성되고, 이 제2단턱(12)의 하방향으로 연장되어 절곡된 기름받이홈(13)이 구비되며, 이 기름받이홈(13)에서 연장,돌출되어 테두리를 따라 복수의 제1열유입공(15)이 관통되고, 이 중심부에 돌출면(16)이 형성되고, 이 돌출면(16)의 중앙

에 제2열유입공(17)이 형성되며, 하부 테두리에 내부와 외부가 연통되는 통풍구(19)가 형성된다.

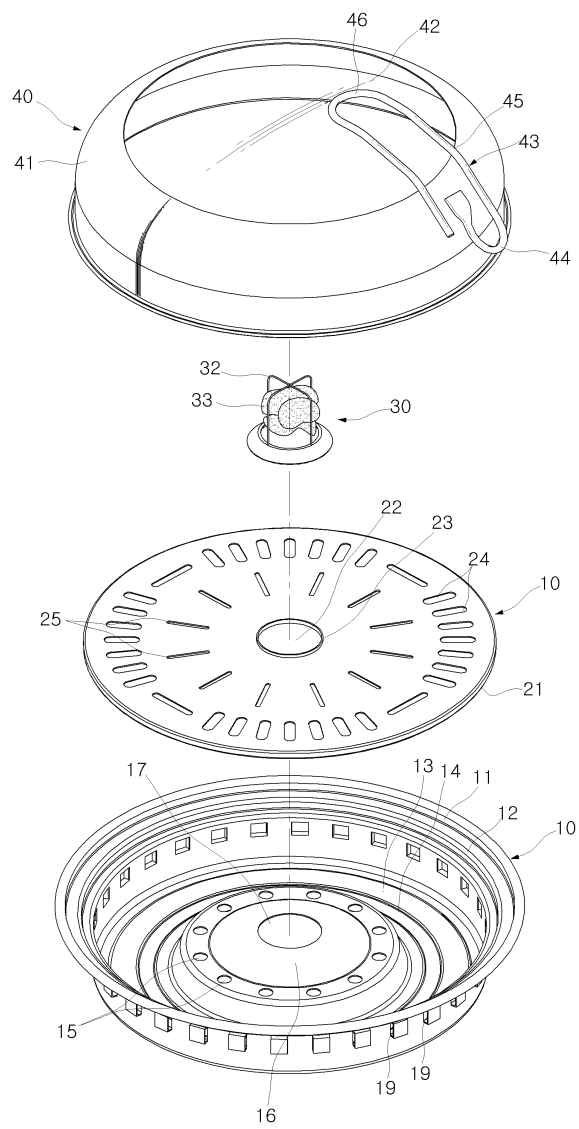
- [0015] 상기 제1,2단턱(11,12)은 연이어 라운딩이 처리되게 절곡된다.
- [0016] 상기 기름받이홈(13)은 내측에 기름이 모여지게 되고, 하부에 절곡홈(14)이 형성되어 화덕에 안정적으로 안착되는 것이다.
- [0017] 상기 돌출면(16)은 돔형상으로 이루어져, 화덕의 열기가 상기 제2열유입공(17)측으로 모여지도록 유도하게 된다.
- [0018] 상기 통풍구(19)는 안쪽에서 바깥쪽으로 'ㄷ'자로 절곡되며 양측이 내부와 외부가 연통되게 형성된다.
- [0019] 상기 조리판(20)은 제2단턱(12)에 안착되는 지지턱(21)이 형성되고, 중앙에 관통공(22)이 형성되며, 이 관통공(22)의 테두리에 돌출편(23)이 상향돌출되고, 가장자리를 따라 복수의 기름배출공(24)이 관통되며, 이 기름배출공(24)과 돌출편(23) 사이에 복수의 장공(25)으로 이루어진다.
- [0020] 상기 지지턱(21)은 테두리에서 하방향으로 절곡되게 형성된다.
- [0021] 상기 관통공(22)과 기름배출공(24) 사이에는 일정한 각도로 경사지게 형성되어 음식물의 기름 등 배출이 용이한 것이다.
- [0022] 상기 기름배출공(24)은 조리판(20)에서 익혀지는 과정에서 발생하는 기름 등이 상기 기름받이홈(13)에 수용되도록 상기 기름받이홈(13)의 동일선상에 위치된다.
- [0023] 그리고 상기 장공(25)과 제1열유입공(15)은 서로 동일선상에 위치되는 바람직하며, 상기 제1열유입공(15)측으로 공급되는 화덕의 열기가 장공(25)측으로 전달되어 음식물의 익는 것을 향상시킬 수 있는 것이다.
- [0024] 상기 보관부(30)는 돌출편(23)에 안착되도록 하부에 끼움홈(31)이 형성되고, 이 상부에 일정한 공간을 갖는 고정망체(32)가 형성되며, 이 고정고리의 내부에 원적외선을 방사하는 방사물질(33)로 이루어진다.
- [0025] 상기 고정망체(32)는 끼움홈(31)의 상부와 이 끼움홈(31)의 상부측에 새장 형상으로 철사 등을 엮어서 상기 방사물질(33)을 외부로 배출되지 않도록 한다.
- [0026] 상기 방사물질(33)은 맥반석, 천연석, 탄소가 함유된 금속 및 기타 금속으로 구비될 수 있는 것으로, 원적외선을 방사되는 것이다.
- [0027] 상기 뚜껑(40)은 제1단턱(11)에 안착되는 뚜껑몸체(41)와, 이 뚜껑몸체(41)의 상부에 구비된 투명체(42)와, 이 뚜껑몸체(41)의 테두리에 형성되는 손잡이(43)로 이루어진다.
- [0028] 상기 투명체(42)는 유리 또는 이에 상응하는 재질로 구비될 수 있는 것이다.
- [0029] 상기 손잡이(43)는 뚜껑몸체(41)의 테두리에 볼트와 피스 등에 의해 체결되는 'U'자 형 제1절곡부(44)와, 이 제1절곡부(44)에 연장되며 상부면이 수평되게 형성되는 제2절곡부(45)와, 이 제2절곡부(45)에 연장되어 'ㄷ'자로 절곡되는 제3절곡부(46)로 이루어진다.
- [0030] 상기에서 보는 바와 같이, 본 발명은 찜 구이용 조리기의 작용 및 효과를 설명하면, 먼저 화덕의 상부에 상기 받침몸체(10)를 올려놓고, 이 받침몸체(10)의 제2단턱(12)에 상기 조리판(20)의 지지턱(21)을 안착시키고, 이 조리판(20)의 돌출편(23)에 상기 보관부(30)의 끼움홈(31)을 안착시킨 후에, 상기 조리판(20)에 음식물 등을 올려놓고, 상기 받침몸체(10)의 제1단턱(11)에 상기 뚜껑(40)의 안착턱이 안착되도록 구비한다. 이어 화덕의 열기가 상기 제1,2열유입공(15,17)측으로 통과하게 되는데, 상기 제1열유입공(15)측으로 통과하는 열기는 조리판(20)의 저면과 장공(25)측을 가열하게 되어 상기 조리판(20)에 놓여진 음식물의 하측을 익혀지도록 하고, 이와 동시에 상기 제2열유입공(17)측을 통과한 열기는 상기 관통공(22)을 거쳐 상기 보관부(30)의 방사물질(33)을 달구어지게 하여 이 방사물질(33)을 통해 상부와 측면으로 복사열이 전달되면서 상기 음식물의 상측을 익혀지게 한다. 이처럼 약간 화덕에 의해서도 음식물의 전체가 골고루 익혀지게 되고, 이에 따라 음식물 등을 태우거나 기름에 눌지 않는 것이다. 그리고 상기 보관부(30)의 방사물질(33)에 의해 음식물이 직화구이 방식으로 익혀져 음식물의 맛을 향상시킬 수 있는 것이다.
- [0031] 또한, 상기 뚜껑(40)이 덮여진 상태에서 음식물의 익히는 작업이 진행됨에 따라 열손실을 최소화할 수 있는 것이다.

도면의 간단한 설명

- | | | |
|--------|---------------------------|-----------------|
| [0032] | 도 1은 본 발명에 따른 구이기의 분해사시도, | |
| [0033] | 도 2는 본 발명에 따른 구이기의 단면도. | |
| [0034] | < 도면의 주요부분에 대한 부호의 설명 > | |
| [0035] | 10: 받침몸체 | 11, 12: 제1, 2단턱 |
| [0036] | 13: 기름받이홈 | 15: 제1열유입공 |
| [0037] | 16: 돌출면 | 17: 제2열유입공 |
| [0038] | 20: 조리판 | 22: 관통공 |
| [0039] | 23: 돌출편 | 24: 기름배출공 |
| [0040] | 25: 장공 | 30: 보관부 |
| [0041] | 31: 끼움홈 | 32: 고정망체 |
| [0042] | 33: 방사물길 | 40: 뚜껑 |
| [0043] | 41: 뚜껑몸체 | 42: 투명체 |
| [0044] | 43: 손잡이 | |

도면

도면1



도면2

