(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2014-0016691
(43) 공개일자 2014년02월10일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
B65D 81/34 (2006.01) *A47J 37/12* (2006.01)
(21) 출원번호 10-2012-0083707
(22) 출원일자 2012년07월31일
심사청구일자 2012년07월31일

(71) 출원인
홍재희
경기도 성남시 중원구 둔촌대로 363 ,105동802호(하대원동,자이아파트)
(72) 발명자
홍재희
경기도 성남시 중원구 둔촌대로 363 ,105동802호(하대원동,자이아파트)
(74) 대리인
이승초, 김석윤

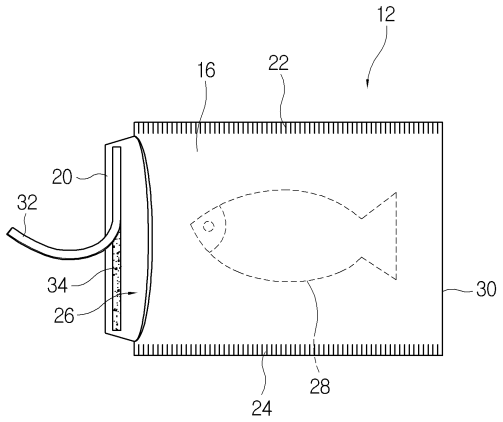
전체 청구항 수 : 총 3 항

(54) 발명의 명칭 **생선구이용 봉투**

(57) 요 약

본 발명은 프라이팬을 이용하여 생선구이를 할 때 생선기름을 함유한 연기의 배출을 줄여 주방 환기용 후드의 오염을 줄이며, 프라이팬으로의 기름 넘침과 생선기름의 비산을 방지하여 조리대의 청결을 유지하고 음식 조리인의 화상을 방지하며, 생선의 손상을 방지하면서 생선구이의 뒤집기 작업이 편리하고, 프라이팬과 접시의 오염을 줄일 수 있어 세정의 편의성과 하천 오염을 줄일 수 있는 생선구이용 봉투를 제공하는 데 있다. 이를 위해 본 발명은 얇은 두께의 식품 용지로 구성되는 4각형의 상면 덮개부와, 상기 상면 덮개부와 대응하여 마주하는 하면 덮개부를 구비하며, 상기 상하면 덮개부의 적어도 서로 마주 대향하는 양측의 두 개의 단부를 접착하여 연결한 측방 접착부를 형성하며, 상기 양측의 측방 접착부를 제외한 상기 상하 덮개부의 일단은 하나의 용지를 반으로 접어 형성한 접힘부 또는 후방 접착부에 의해 연결되는 구조를 가지며, 상기 접힘부 또는 후방 접착부에 대응되는 타단은 생선이 투입되는 개방부로 형성된 것을 특징으로 한다.

대 표 도 - 도3



특허청구의 범위

청구항 1

얇은 두께의 식품 용지로 구성되는 4각형의 상면 덮개부와, 상기 상면 덮개부와 대응하여 마주하는 하면 덮개부를 구비하며, 상기 상하면 덮개부의 적어도 서로 마주 대향하는 양측의 두 개의 단부를 접착하여 연결한 측방 접착부를 형성하며, 상기 양측의 측방 접착부를 제외한 상기 상하 덮개부의 일단은 하나의 용지를 반으로 접어 형성한 접힘부 또는 후방 접착부에 의해 연결되는 구조를 가지며, 상기 접힘부 또는 후방 접착부에 대응되는 타단은 생선이 투입되는 개방부로 형성된 것을 특징으로 하는 생선구이용 봉투.

청구항 2

제1항에 있어서, 상기 개방부에는 이면지에 의해 보호되는 접착제층이 도포되어 있어, 생선을 상기 개방부를 통해 투입한 후 이면지를 제거하고 양측 상하 덮개부를 접착시켜 봉함하게 되는 것을 특징으로 하는 생선구이용 봉투.

청구항 3

제1항 또는 제2항에 있어서, 상기 상하 덮개부의 적어도 일측면은 내열성을 가진 실리콘으로 코팅 처리한 것을 특징으로 하는 생선구이용 봉투.

명 세 서

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 프라이팬에 생선을 구울 때 기름의 비산을 방지하고 프라이팬에의 생선살의 눌러 붙음을 방지할 수 있는 생선구이용 봉투에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 고등어나 꽁치 등 각 가정에서 구이용으로 많이 섭취하는 생선류들은 자체의 지방 함량이 높아 프라이팬을 사용하여 구이를 하게 되면, 다량의 생선 기름이 흘러 나오게 되며, 이 같이 발생되는 생선 기름은 고온으로 달구어진 프라이팬에 의한 열에 의해 사방으로 비산하여 조리대 주변을 오염시키고, 음식 조리인에게 화상을 일으키는 원인이 되며, 또 기름 성분을 함유한 연기가 상승하여 주방 환기설비를 통해 외부로 배출되는 과장에 걸름망에 끈적하게 달라 붙어 각종 먼지를 달라 붙게 만들므로 걸름망의 잦은 청소 작업을 유발하고, 또 생선이 프라이팬에 눌러 붙어 잦은, 그리고 센 강도의 세척 작업으로 코팅층의 손상을 유발하는 원인이 되고 있다.

[0003] 이 때문에 프라이팬을 사용하여 생선을 굽게 될 때 발생하는 기름에 의한 여러 문제를 해결하기 위해 생선구이용 식품용지가 사용되고 있다.

[0004] 이러한 생선구이용 식품용지는 롤 형상으로 판매되거나, 또는 일정 면적의 낫장을 복수 개 상자 속에 적층 시켜 넣은 형태의 것을 마트에서 판매함으로써, 소비자들이 이들 생선구이용 식품용지를 구입하여 프라이팬에 생선구이용 식품용지를 깔고 그 생선구이용 식품용지 위에 생선을 올려놓고 굽게 되면, 생선으로부터 흘러 나오는 기름이 생선구이용 식품용지에 흡수되거나 그 위에서 잔존하게 되어, 기름이 사방으로 비산되지 않아 조리대 주변의 청결함이 유지되고, 음식 조리인도 비산되는 기름에 의한 화상을 입을 걱정이 없어 최근 각 가정에서 생선구이용 식품용지를 많이 사용하고 있다.

[0005] 그러나 상기한 종래 방식의 생선구이용 식품용지는 고온의 열전달을 차단하여 생선이 타는 것 및 프라이팬이 더러워지는 것을 방지하며, 종이가 약간의 기름을 흡수하여 기름의 비산을 어느 정도 막아주는 장점은 있으나, 연기 배출용 후드의 걸름망 오염을 방지할 수 없으며, 또 생선의 바닥면이 다 익게 되면 상면을 익히기 위해 생선을 뒤집어 주어야 하는 데, 이때 생선 살이 생선구이용 식품용지에 달라붙어 살이 떨어져 나가게 되어 구어진 생선의 모습이 보기 흉하게 되어 구워진 생선의 식감 및 미감을 저하시키는 문제가 있고, 또 생선기름이 생선구이용 식품용지를 벗어나 프라이팬으로 흘러들어 프라이팬의 세척 작업에 보다 많은 세제의 사용을 유발하고 그

생선기름이 배수구를 통해 배출되어 하천 오염을 유발하는 문제가 있었다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0006] 이에 본 발명은 상기한 점들을 감안하여 제안한 것으로서, 그의 목적으로 하는 것은 프라이팬을 이용하여 생선구이를 할 때 생선기름을 함유한 연기의 배출을 줄여 주방 환기용 후드의 오염을 줄이며, 프라이팬으로의 기름 넘침과 생선기름의 비산을 방지하여 조리대의 청결을 유지하고 음식 조리인의 화상을 방지하며, 생선의 손상을 방지하면서 생선구이의 뒤집기 작업이 편리하고, 프라이팬과 접시의 오염을 줄일 수 있어 세정의 편의성과 하천 오염을 줄일 수 있는 생선구이용 봉투를 제공하는 데 있다.

과제의 해결 수단

[0007] 상기한 목적을 달성하기 위하여 본 발명은 얇은 두께의 식품 용지로 구성되는 4각형의 상면 덮개부와, 상기 상면 덮개부와 대응하여 마주하는 하면 덮개부를 구비하며, 상기 상하면 덮개부의 적어도 서로 마주 대향하는 양측의 두 개의 단부를 접착하여 연결한 측방 접착부를 형성하며, 상기 양측의 측방 접착부를 제외한 상기 상하 덮개부의 일단은 하나의 용지를 반으로 접어 형성한 접힘부 또는 후방 접착부에 의해 연결되는 구조를 가지며, 상기 접힘부 또는 후방 접착부에 대응되는 타단은 생선이 투입되는 개방부로 형성된 것을 특징으로 한다.

[0008] 또 본 발명의 생선구이용 봉투에 의하면, 상기 개방부에는 이면지에 의해 보호되는 접착제층이 도포되어 있어, 생선을 상기 개방부를 통해 투입한 후 이면지를 제거하고 양측 상하 덮개부를 접착시켜 봉함하게 되는 것을 특징으로 한다.

[0009] 그리고 상기 상하 덮개부의 적어도 일측면은 내열성을 가진 실리콘으로 코팅 처리된 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0010] 이와 같은 본 발명에 의하면 프라이팬을 이용하여 생선을 굽게 될 때, 생선구이용 봉투의 개방부를 통해 생선을 봉투 속으로 삽입한 후 개방부 측에 구비된 이면지를 떼어내고 양측 상하 덮개부를 밀착시켜 접착시키면 생선이 봉투 속에 밀봉된 형태로 수용되며, 이 상태에서 봉투를 프라이팬 위에 올려놓고 열을 가해 굽게 되면, 생선에서 흘러나오는 기름과 연기가 봉투 속에 머물게 되므로, 기름과 연기가 사방으로 비산되지 않아 조리대 주변과 프라이팬 및 냄새 및 연기 배출용 후드의 오염이 방지되기 때문에 주변의 청소 작업이나 프라이팬의 세정 작업이 손쉬워지고 뜨거운 기름 비산에 의한 화상이 방지되며, 또한 생선의 하면이 익은 후 상면을 익히기 위해 생선을 뒤집게 될 때 봉투 전체를 집어 뒤집게 됨으로써, 생선의 손상 없이 쉽게 뒤집기 작업이 가능하며, 생선구이가 완료된 후엔 봉투 전체를 접시에 올려놓은 후 상측에 위치한 덮개부를 찢어 벌려 먹게 되면, 봉투 속의 기름이 접시로 흘러드는 것이 방지되어 접시의 세정이 간편해 지고, 남은 생선 가시를 담고 있는 봉투째 쓰레기 처리할 수 있어 식사 후 뒤처리가 깔끔하며, 생선기름을 배수구를 통해 하천으로 배출하지 않게 되어 환경 오염을 방지하게 되는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

[0011] 도 1은 본 발명에 의한 생선구이용 봉투의 제작을 위한 원지 형상을 나타낸 도면이다.

도 2는 본 발명에 의한 생선구이용 봉투를 나타낸 도면이다.

도 3은 본 발명에 의한 생선구이용 봉투 속에 생선을 삽입하고 봉함날개부를 접착하기 위해 접착부 표면에 붙어 있는 이면지를 떼어내는 모습을 나타낸 도면이다.

도 4는 본 발명에 의한 생선구이용 봉투 속에 생선을 삽입하고 봉함날개부를 접어 접착하여 봉투를 밀봉한 상태를 나타낸 도면이다.

도 5는 본 발명에 의한 생선구이용 봉투의 다양한 형상을 나타낸 도면이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0012] 이하에 본 발명을 충분히 이해하기 위해서 본 발명의 바람직한 실시예를 첨부 도면을 참조하여 설명한다. 본 발명의 실시예는 여러 가지 형태로 변형될 수 있으며, 본 발명의 범위가 아래에서 상세히 설명하는 실시예로 한정되는 것으로 해석되어서는 안 된다. 본 실시예는 당업계에서 평균적인 지식을 가진 자에게 본 발명을 보다 완전하게 설명하기 위하여 제공되는 것이다. 따라서 도면에서의 요소의 형상 등은 보다 명확한 설명을 강조하기 위해서 과장되어 표현될 수 있다. 각 도면에서 동일한 부재는 동일한 참조부호로 도시한 경우가 있음을 유의하여야 한다. 또한, 본 발명의 요지를 불필요하게 흐릴 수 있다고 판단되는 공지 기능 및 구성에 대한 상세한 기술은 생략된다.

[0013] 이하, 첨부된 도면을 참조하여 본 발명의 바람직한 실시예를 설명함으로써, 본 발명의 생선구이용 봉투를 상세히 설명한다.

[0014] 도 1은 본 발명에 의한 생선구이용 봉투의 제작을 위한 원지 형상을 나타낸 도면으로, 원지(10)는 종이 펄프체 또는 부직포 등의 얇은 두께, 예를 들면 0.05㎜ 내지 1㎜ 정도, 바람직하기는 0.1 내지 0.4㎜ 두께의 대략 4각형으로 재단되는 식품 용지로 구성되며, 이 식품용지로서는, 예를 들면 피자 배달 시 피자 상자 밑에 까는 위생종이와 같이 식품과 접촉하여도 안정성이 확보되는 것으로 알려진 통상적인 식품용지를 사용하여 이루어지며(이 같은 통상의 식품용지는 현재 홈쇼핑을 통해 프라이팬용의 고기구이 받침용지로 시중에 널리 판매되고 있다), 도 2에 도시한 생선구이 전용의 봉투(12)를 제작하였을 때, 2개의 전후면을 형성하는 상면 덮개부(14)와 하면 덮개부(16)를 구비하고 있으며(여기서 상하의 개념은 편의상 봉투의 양쪽 면을 구분하기 위한 목적으로 사용된다), 이 상하면 덮개부(14)(16)는 도 1에 도시한 것처럼 점선(18)을 기준하여 반으로 접혀지도록 상하가 일체로 형성된 것이 바람직하나, 필요에 따라 상하면 덮개부(14)(16)가 점선(18)을 기준으로 분리된 것으로 형성할 수도 있다.

[0015] 상기 원지(10)의 상단에는 편지 봉투처럼 봉함을 위한 봉함날개부(20)가 형성되어 있고, 이 같은 기본 형상의 원지(10)를 사용하여 봉투(12)를 제작시, 상기 점선(18)을 기준하여 반으로 접어 접힘부(30)에 의해 상하면 덮개부(14)(16)가 서로 마주 적층되는 형태로 만든 후, 상기 상하면 덮개부(14)(16)의 적어도 서로 마주 대향하는 양측의 두 개의 단부를 접착하여 측방 접착부(22)(24)를 형성하며, 이로써 봉투(12)의 가장자리 3면은 봉함되고, 나머지 일면은 봉투(12) 속에 생선(28)을 투입할 수 있는 개방부(26)로 형성된다.

[0016] 상기 측방 접착부(22)(24)는 접착제를 발라 압착하여 부착하는 형태나 또는 고주파 등의 가열 접착 등 어느 형태나 무방하며, 상기 상면 덮개부(14)와 하면 덮개부(16)가 점선(18)을 경계로 연결된 용지가 아니고 서로 2장으로 분리된 용지를 사용하는 경우에는 상기 측방 접착부(22)(24)와 마찬가지로 측방 접착부(22)(24) 사이의 일측 단부도 접착에 의해 일체로 연결하여 봉함하게 된다.

[0017] 도 2 및 도 3에 도시한 것과 같이 본 발명의 생선구이용 봉투(12)는 상기 개방부(26)에 접한 봉함날개부(20)에 이면지(32)에 의해 보호되는 접착제층(34,접착부)이 도포되어 있어, 생선(28)을 상기 개방부(26)를 통해 투입한 후 도 3과 같이 이면지(32)를 떼어 내 제거하고 봉함날개부(20)를 접어 접착제층(34)을 통해 양측 상하면 덮개부(14)(16)를 접착시켜 봉함하게 되어 있으며, 상기 원지(10)의 적어도 일측 면, 봉투(12)를 기준하여 내면 또는 외면은 내열성을 가진 실리콘을 선택적으로 코팅 처리하여 사용할 수 있으며, 이 실리콘 코팅층은 바람직하기는 봉투의 외면에 도포하여 봉투 내면에 발생하는 생선기름이 종이 조직 속에 흡수는 되나 밖으로 누출되지 않게 형성하는 것이 좋다.

[0018] 여기서 본 발명의 생선구이용 봉투(12)는 도 5에 도시하는 것 같이 생선의 크기에 맞추어 사용할 수 있도록 직사각형을 기본으로 하여 여러 형태를 가지도록 제작할 수 있다.

[0019] 이 같은 구성의 본 발명의 생선구이용 봉투(12)는 박스 속에 복수매가 적층된 포장 상태로 제공되어, 생선(28)을 프라이팬에 굽게 될 때 박스에서 1개를 인출하여 사용하게 되는 것인 데, 이때 개방부(26)를 벌려 생선(28)을 봉투 속으로 밀어 넣은 후, 봉함날개부(20)의 안쪽에 마련된 이면지(32)를 떼어내 접착부(접착제층,34)를 드러내고 봉함날개부(20)를 덮개부(16) 측에 접어 눌러 붙이면 밀봉된 봉투(12) 내부에 생선(28)이 갇힌 형태가 된다.

[0020] 이 상태의 봉투(12)를 프라이팬에 그대로 올려놓고 열을 가하게 되면, 생선이 바닥면부터 익어 가게 되며, 이때 생선(28)에서 흘러나오는 기름은 봉투(12) 속에만 갇혀 머무르게 되고, 흡수성이 있는 종이를 재료로 사용하는 경우 기름의 일부는 종이 속에 흡수되며, 고온의 열에 의해 기름이 비산하더라도 사방이 막힌 봉투 내에서 차단되며, 생선(28)의 아래쪽 면이 다 익으면, 봉투(12)를 들어 뒤집어 놓고 익히면 생선(28)의 앞뒤를 부스러지거나 흐트러짐 없이 안전하게 조리하는 것이 가능하다.

[0021] 생선이 익게 되면, 프라이팬으로부터 봉투(28)를 들어 접시에 옮겨 담게 되며, 이때 봉투(28)의 놓여진 상측 종이를 찢어 벌려 놓으면 생선(28)이 찢어진 틈새를 통해 노출되며, 이 같은 상태로 생선을 발라 먹게 되면, 생선 기름이 접시로 흘러들지 아니하여 접시의 세정 작업도 편하고 하천 오염 발생도 줄이게 되며, 식사가 끝나면 남은 생선 가시는 봉투(28) 채 쓰레기 처리를 함으로써, 식사 후 뒷정리가 깔끔해진다.

[0022] 본 발명에 있어서의 봉투(12)는 특히 생선구이용으로 적합한 것이나, 그것에 한정하는 것은 아니고, 예를 들면 프라이팬을 사용하여 요리하는 한, 기름기가 많이 발생하는 삼겹살 등의 돼지고기 등의 요리에도 유용하게 적용할 수 있는 것임을 밝힌다.

[0023] 이상에서 설명된 본 발명의 생선구이용 봉투의 실시예는 예시적인 것에 불과하며, 본 발명이 속한 기술분야의 통상의 지식을 가진 자라면 이로부터 다양한 변형 및 균등한 타 실시예가 가능하다는 점을 잘 알 수 있을 것이다. 그러므로 본 발명은 상기의 상세한 설명에서 언급되는 형태로만 한정되는 것은 아님을 잘 이해할 수 있을 것이다. 따라서 본 발명의 진정한 기술적 보호 범위는 첨부된 특허청구범위의 기술적 사상에 의해 정해져야 할 것이다. 또한, 본 발명은 첨부된 청구범위에 의해 정의되는 본 발명의 정신과 그 범위 내에 있는 모든 변형물과 균등물 및 대체물을 포함하는 것으로 이해되어야 한다.

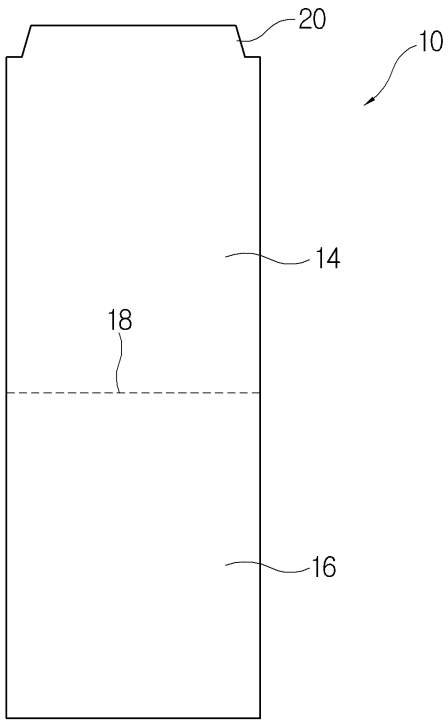
부호의 설명

[0024]

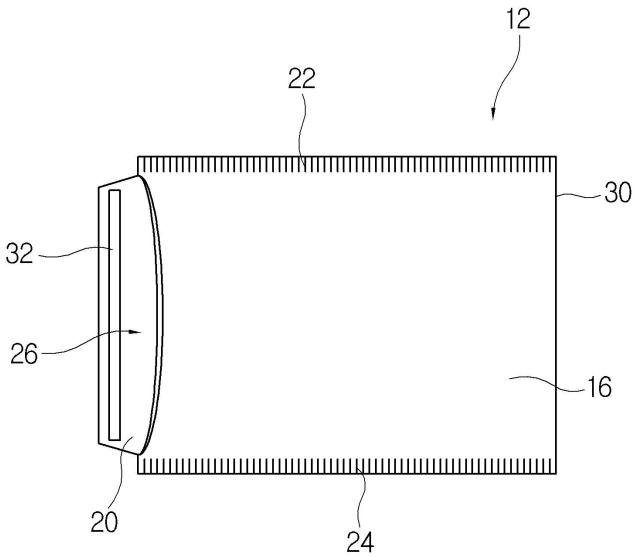
10 : 원지
12 : 생선구이용 봉투
14 : 덮개부
16 : 덮개부
18 : 점선
20 : 봉함날개부
22 : 접착부
24 : 접착부(접착제층)
26 : 개방부
28 : 생선
30 : 접힘부
32 : 이면지
34 : 접착부

도면

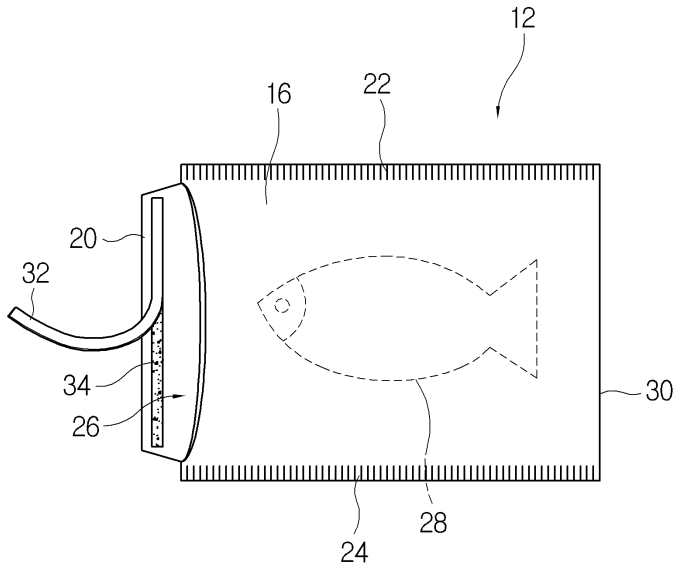
도면1



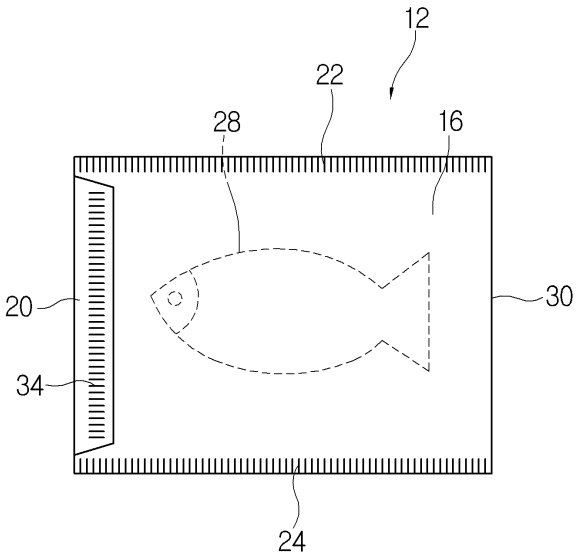
도면2



도면3



도면4



도면5

