



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개실용신안공보(U)

(11) 공개번호 20-2014-0006416

(43) 공개일자 2014년12월26일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

B26B 3/00 (2006.01) B26B 3/03 (2006.01)

B26B 9/02 (2006.01)

(21) 출원번호 20-2013-0004859

(22) 출원일자 2013년06월17일

심사청구일자 2013년06월17일

(71) 출원인

신준하

경기도 의정부시 용현로 72, 109동1003호(용현동, 신도브레뉴아파트)

(72) 고안자

신준하

경기도 의정부시 용현로 72, 109동1003호(용현동, 신도브레뉴아파트)

(74) 대리인

민만호, 정훈, 김기정

전체 청구항 수 : 총 4 항

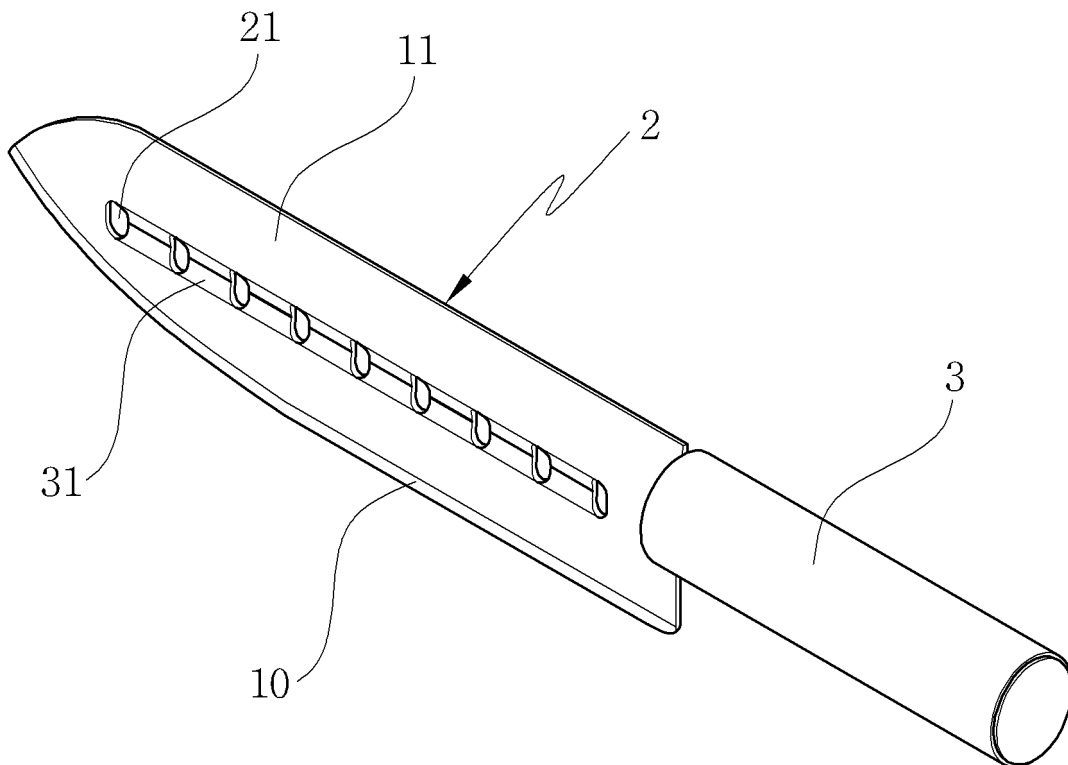
(54) 고안의 명칭 개량형 부엌칼

(57) 요약

본 고안은 주방에서 사용하는 부엌칼에 관한 것으로, 상세하게는 칼등의 단면이 후면으로 꺾인 형상으로 구성하고, 몸체부의 길이방향으로 중앙부를 후면 또는 전면으로 돌출되도록 돌기를 형성하고, 관통되는 다수의 통기공을 형성하여 야채, 과일, 두부 등의 식료품을 썰 때, 칼에 붙지 않고 절단과 동시에 칼에서 분리되도록 하는 개

(뒷면에 계속)

대표도 - 도1



량형 부익칼에 관한 것으로서, 식재료를 절단하는 칼에 있어서, 몸체부의 상단에 위치한 칼등을 후면으로 꺾어 형성하여 몸체부에 절단한 식재료의 절단편이 붙어있더라도, 연속된 절단작업에 의해 밀려 올라온 절단된 식재료의 절단편이 임의의 방향으로 떨어지는 것이 아니라 후면으로 떨어지도록 구성하여 연속된 절단작업을 실시할 수 있도록 하였으며, 몸체부의 후면 또는 전면에 위치한 수평형의 돌기와 통기공으로 인해 절단된 식재료의 절단편과 몸체부에 맞닿는 마찰면이 최소화되어 절단된 식재료가 몸체부에 붙어 있지 못하게 되어 연속된 식재료 절단작업을 빠르게 진행할 수 있도록 하는 효과를 갖는다.

실용신안 등록청구의 범위

청구항 1

식재료 절단용 식칼에 있어서,

상부가 후면으로 적정 각도(θ)로 꺾어져 형성된 칼등(11)과,

수평방향의 중앙 영역에 등간격을 유지하여 관통 형성된 다수개의 통기공(21)과, 통기공(21)의 첫 번째와 마지막 사이에 후면 또는 전면으로 수평으로 연장 돌출 형성된 돌기(31)로 이루어진 몸체부(2)와;

상기 몸체부(2)를 지지하며 사용자의 손으로 잡을 수 있도록 형성된 칼자루(3)로 구성된 것을 특징으로 하는 개량형 부엌칼.

청구항 2

제1항에 있어서,

상기 칼등(11)은 몸체부(2)의 상단으로부터 하방으로 8mm인 지점에서 후면으로 꺾여 형성되고, 꺾인 각도(θ)의 범위는 10° 내지 30° 인 것을 특징으로 하는 개량형 부엌칼.

청구항 3

제1항에 있어서,

상기 통기공(21)은 세로길이가 10mm, 가로길이가 5mm이고,

각각의 통기공(21) 간의 거리는 15mm인 것을 특징으로 하는 개량형 부엌칼.

청구항 4

제1항에 있어서, 상기 돌기(31)는 칼을 잡는 사용자 손의 위치에 따라 몸체부(2)의 후면 또는 전면으로 돌출 형성되고, 그 돌출 높이는 1.5mm인 것을 특징으로 하는 개량형 부엌칼.

명세서

기술분야

[0001] 본 고안은 주방에서 사용하는 부엌칼에 관한 것으로, 상세하게는 칼등의 단면이 후면으로 꺾인 형상으로 구성하고, 몸체부의 길이 방향으로 다수의 통기공을 형성하고, 이 통기공을 전면 또는 후면으로 돌출되도록 돌기를 형성하여 야채, 과일, 두부 등의 식료품을 썰 때, 칼에 붙지 않고 절단과 동시에 칼에서 분리되도록 구성한 개량형 부엌칼에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 일반적으로 식당, 음식점, 호텔 및 가정 등의 주방에서 사용되는 식재료용 칼은 칼날이 형성되는 칼의 몸체부와 칼의 몸체부의 일단에 사용자가 칼을 손으로 쥐기 위한 칼자루를 설치하여 구성되어 있으며, 식재료 등을 칼로 절단할 때, 깔끔한 절단을 위하여 칼 몸체부의 양측면이 매끄럽게 형성되어 있고, 절단의 용이성을 드러내기 위해서 칼 몸체부를 비교적 얇고 강하게 형성하고 있다. 식재료용 칼은 주로 절단하는 식재료의 종류에 따라서 칼의 몸체부의 크기나 형상이 다소 차이가 있고, 일반적인 절단용 칼과는 칼의 몸체부의 너비에 큰 차이가 있다.

[0003] 다시 말하면, 식재료용 칼은 식재료를 한 번만 절단하는데 자주 사용하기보다는 식재료를 일정한 두께로 연속해서 절단하는 것에 적합해야 하므로 칼의 몸체부가 넓어서 절단된 식재료가 칼 몸체부의 반대쪽으로 넘어가지 않게 되어 연속으로 식재료를 절단할 수 있게 되는 것이다.

[0004] 그러나, 종래의 식재료용 칼은 칼 몸체부의 양측면이 매끄러운 평면상태로 구성되어 있기 때문에 야채, 과일, 두부 등의 식재료를 절단할 때, 식재료의 절단한 절단면이 칼의 몸체부의 측면에 붙어 있게 되는 경우가 자주 발생하며, 이로 인해서 연속적인 작업이 이루어지지 못하고, 칼 몸체부의 측면에 붙어있는 식재료의 절단물을 사용자가 일일이 분리해야하는 불편함이 있으며, 또한 칼 몸체부의 측면에 붙어있는 절단물이 연속해서 잘리는

절단물에 의해서 칼 몸체부의 위쪽으로 밀려 올라가서 임의의 방향으로 떨어지므로 절단작업을 연속해서 진행하기 어려운 문제점이 발생한다.

[0005]

상기와 같은 식재료를 절단하는 식재료용 칼에 관련된 선행기술로 예를 들어보면 국내등록실용신안공보 등록번호 제20-0449750호에는 생선이나 육류에 양념장이 잘 스며들게 하거나, 내부까지 골고루 익게 하기 위하여 칼집을 편리하게 낼 수도 있고 보통의 식칼로도 사용이 우수한 칼집의 깊이 조절이 가능한 다용도 식칼에 관한 것으로, 금속으로 이루어진 칼날부와 탈착이 가능하고 칼날부에 의해 식품에 형성되는 칼집의 깊이를 제한하는 칼집 깊이 제한부와 칼날부에서 연장되어 자루 속에 들어박히는 스펀지를 끼워 결합한 손잡이부로 구성된 칼집의 깊이 조절이 가능하며 식품의 달라붙음도 방지되는 칼집의 깊이 조절이 가능한 다용도 식칼에 관하여 개시되어 있고, 또 국내공개특허공보 공개번호 제10-2012-0108102호에는 식칼의 뾰족한 부분의 우측면에서부터 손잡이 부분까지 하방으로 난 약간의 굴곡을 가지고 볼록하게 돌출부가 연결되어 형성되며, 식칼의 매끈한 측면의 일부가 볼록하게 돌출되어, 음식을 절단할 시 이미 절단된 음식물의 상부가 오른쪽으로 휘어져 계속해서 칼날에 달라붙지 않고 전체적으로 쉽게 분리될 수 있어 사용자가 좀 더 용이하고 깔끔하게 사용하도록 할 수 있는 돌출형 식칼이 개시되어 있으며, 국내공개실용신안공보 공개번호 실1998-060100호에는 칼 본체에 돌출부와 통기공을 형성하고 이들로써 절단되는 절단편과 칼의 측면부 사이에 공간이 형성되도록 하며, 이 자연스러운 공간의 형성으로 절단편이 칼에 붙지 않도록 함으로써 절단작업을 원활하고 신속하며 정돈된 상태로 용이하게 할 수 있도록 하는 칼에 대하여 기술하고 있다.

[0006]

상기 선행기술에서는 돌출부와 통기공을 칼 몸체부의 일측면에 형성하여 식재료등이 절단될 때 칼의 몸체부에 달라붙지 않도록 형성하였지만, 본 고안은 칼 몸체부의 후면부에 돌기를 형성하고, 몸체부의 중앙부에 일렬로 통기공을 형성하며, 칼등을 후면으로 꺾이도록 형성하여, 식재료가 칼의 몸체부에 달라붙지 않고 완벽하게 떨어져 나갈 수 있도록 구성하고, 떨어지지 않고 몸체부에 달라붙은 식재료는 연속된 절단작업에 의해 몸체부를 따라서 상방으로 이동하다가 칼등에 의해서 후면 방향으로 분리되어 떨어지게 구성하여 본 고안을 완성하였다.

고안의 내용

해결하려는 과제

[0007]

본 고안은 상기한 설정을 감안하여 종래의 식재료용 칼을 사용하여서 발생 되는 문제점을 해결하고자 고안한 것으로, 본 고안의 목적은 몸체부의 전면에 다수의 통기공을 형성하고, 첫 번째 통기공과 마지막 통기공의 사이에 돌기를 형성하여, 식재료를 절단할 때 절단된 식재료가 몸체부에 달라붙지 않도록 하며, 달라붙더라도 칼등이 후면으로 꺾여서 구성되었으므로, 칼등을 향해서 밀려 올라간 식재료가 후면으로 분리되어 떨어지도록 구성된 개량형 부엌칼을 제공하는 데 있다.

과제의 해결 수단

[0008]

상기한 목적을 달성하기 위한 해결수단으로 본 고안인 개량형 부엌칼은 식재료용 식칼의 기본 형태에 칼등을 후면으로 10° 내지 30° 정도 꺾이도록 형성하였고, 또한 몸체부의 수평방향(가로방향)으로 중앙부에 일렬로 다수개의 통기공을 형성하고, 상기 몸체부의 첫 번째 통기공과 마지막 통기공 사이에 돌출한 형태의 일렬로 된 수평형 돌기를 형성하여 이루어지는 것으로 한다.

[0009]

상기와 같이 완성된 개량형 부엌칼의 몸체부 전면에 수평형의 돌기가 형성되어 있고, 칼등이 후면으로 꺾이도록 형성되어 있으며, 몸체부의 전면에 형성된 통기공과 돌기로 인해서 절단된 식재료의 절단편이 몸체부에 닿는 면적이 최소화되기 때문에 절단된 식재료가 몸체부에 붙어있지 못하게 된다. 만약 몸체부에 절단된 식재료가 분리되지 않고 붙어있게 되더라도, 연속된 식재료 절단 작업에 의해서 연속해서 절단된 식재료의 절단편이 몸체부를 따라 밀려 올라가게 되고, 후면으로 꺾여서 형성된 칼등으로 인해서 임의의 방향이 아닌 후면으로 절단된 식재료의 절단편이 떨어지게 되므로 연속적인 작업에 방해받지 않게 된다.

고안의 효과

[0010]

본 고안의 개량형 부엌칼에 따르면, 몸체부의 상부에 위치한 칼등을 후면으로 꺾어 형성하여 몸체부의 전,후면에 절단한 식재료의 절단편이 붙어있더라도, 연속된 절단작업에 의해 밀려 올라온 절단된 식재료의 절단편이 임의의 방향으로 떨어지는 것이 아니라 후면으로 떨어지도록 구성하여 연속된 절단작업을 실시할 수 있도록 하였으며, 몸체부의 전면에 형성된 수평형의 돌기와 통기공으로 인해 절단된 식재료의 절단편과 몸체부 측면에 맞닿는 마찰면이 최소화되어 절단된 식재료가 몸체부의 측면에 붙어 있지 못하게 되어 연속된 식재료 절단작업을 빠

르게 진행할 수 있도록 하는 효과를 갖는다.

도면의 간단한 설명

[0011] 도 1은 본 고안인 개량형 부엌칼의 사시도.

도 2는 본 고안인 개량형 부엌칼의 정면도.

도 3은 도 2의 A-A선 단면도.

고안을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0012] 이하 첨부된 도면 및 실시예를 통하여 본 고안을 상세히 설명하기로 하며, 하기에서 본 고안을 설명함에 있어 관련된 공지 기능 또는 구성에 대한 구체적인 설명이 본 고안의 요지를 불필요하게 흐릴 수 있다고 판단되는 경우에는 그에 대한 상세한 설명을 생략하였다.

[0013] 그리고 후술 되는 용어들은 본 고안에서의 기능을 고려하여 정의된 용어들로서 이는 사용자, 운용자의 의도 또는 관례 등에 따라 달라질 수 있다. 그러므로 그 정의는 본 명세서 전반에 걸친 내용을 토대로 내려져야 할 것이다.

[0014] 도 1은 본 고안인 개량형 부엌칼의 사시도이고, 도 2는 본 고안인 개량형 부엌칼의 정면도이며, 도 3은 도 2의 A-A선 단면도이다.

[0015] 도 1 내지 도 3에 도시된 바와 같이, 본 고안에 따른 개량형 부엌칼은 하단에 칼날(10)이 형성되고, 상부에 칼등(11)이 형성된 몸체부(2)와; 상기 몸체부(2)의 우측단부에 연결되어 사용자가 안전하게 손으로 잡을 수 있는 칼자루(3)로 이루어져 식재료 절단용 식칼의 형태로 이루어진다.

[0016] 상기 몸체부(2)의 칼날(10)과 칼등(11) 사이의 중앙 영역에 수평방향(가로방향)으로 일렬로 연속되게 다수의 통기공(21)이 관통 형성되고, 첫 번째 통기공(21)으로부터 마지막 통기공(21)까지 전면에서 후면 또는 후면에서 전면으로 돌출되도록 수평형의 돌기(31)가 형성된다. 이때, 통기공(21)은 후면 또는 전면으로 돌출되는 돌기(21)를 따라 돌출되게 형성된다.

[0017] 상기 칼등(11)은 몸체부(2)의 상부에 위치하고, 도 3에서와 같이 전면에서 후면으로 적정 각도(θ)로 절곡 형성된다. 따라서 종래 수직으로 형성된 칼등은 절단되어 밀려 올라온 절단편이 칼의 반대편으로도 넘어가는 경우가 빈번하게 발생하여 연속적인 작업을 방해했지만, 본 고안인 개량형 부엌칼의 칼등(11)은 밀려 올라오는 식재료 절단편의 떨어질 방향에 대한 가이드 역할을 해줌으로써 절단된 식재료의 방해 없이 연속적인 절단 작업을 계속할 수 있고, 후면으로 절곡 형성된 칼등(11)의 높이는 상단으로부터 하방으로 8mm인 것이 바람직하다.

[0018] 상기 통기공(21)은 세로방향이 가로방향보다 긴 타원형으로 형성되어 몸체부(2)와 절단된 식재료의 절단편이 맞닿는 마찰면을 최소화할 수 있으며, 이 통기공(21)을 통하여 공기가 통하면서 몸체부(2)와 식재료 절단편이 분리되도록 유도할 수 있다.

[0019] 이때, 통기공(21)은 세로길이가 10mm, 가로길이가 5mm인 것이 바람직하고 일렬로 연속적으로 형성되는 각각의 통기공(21) 간의 거리는 1.5mm가 바람직하다.

[0020] 상기 돌기(31)는 첫 번째 통기공(21)으로부터 마지막 통기공(21)까지 몸체부(2)의 후면으로 돌출 형성되어 절단된 식재료의 절단편이 몸체부(2)에 붙어 있지 않고 분리되고, 반대로 돌기(31)를 첫 번째 통기공(21)으로부터 마지막 통기공(21)까지 몸체부(2)의 전면으로 돌출되게 형성할 수도 있다.

[0021] 이는 사용자가 개량형 부엌칼을 쥐고 작업하는 손의 위치에 따라 선택하여 사용하도록 하기 위한 것이고, 돌기(31)의 높이는 몸체부(2)의 후면 또는 전면으로부터 돌출된 돌기(31)의 정점까지의 길이로서 1.5mm 정도인 것이 바람직하다.

[0022] 이와 같이 구성된 본 고안인 개량형 부엌칼에 의해서 식재료의 절단 작업을 진행하면, 칼날(10)에 의해 얇게 절단된 식재료의 절단편이 몸체부(2)에 맞닿아있는 상태로 따라 올라가다가 일렬로 연결된 돌기(31)에 의해서 절단편이 몸체부(2)에서 분리된다. 이때, 분리되지 못한 식재료 절단편은 연속적인 절단작업에 의해서 칼등(11)을 향하여 밀려 올라가게 되고, 밀려 올라간 절단편은 가이드 역할을 하는 후면으로 꺾여서 형성된 칼등(11)에 의해서 후면으로 분리되어 떨어지게 된다.

[0023] 상기의 후면으로 꺾여서 형성된 칼등(11)은 몸체부(2)의 수직방향과 $10^{\circ} \sim 30^{\circ}$ 정도의 각도(θ)인 것이 바람직

하다.

[0024]

본 고안에서 상기 실시 형태는 하나의 예시로서 본 고안이 여기에 한정되는 것은 아니다. 본 고안의 실용신안등록청구범위에 기재된 기술적 사상과 실질적으로 동일한 구성을 갖고 동일한 작용효과를 이루는 것은 어떠한 것이라도 본 고안의 기술적 범위에 포함된다.

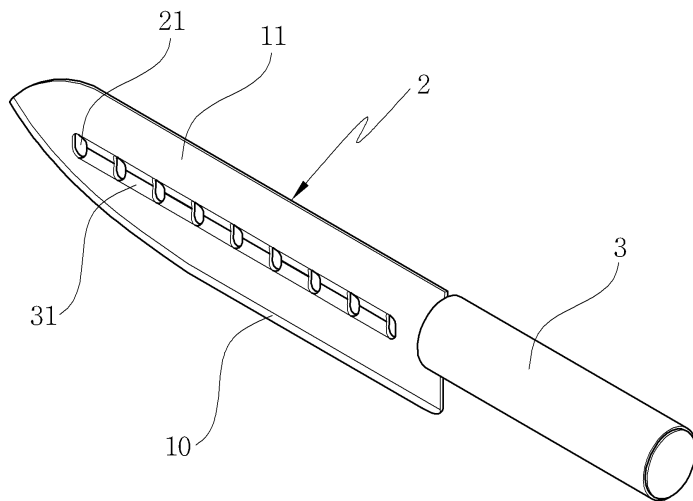
부호의 설명

[0025]

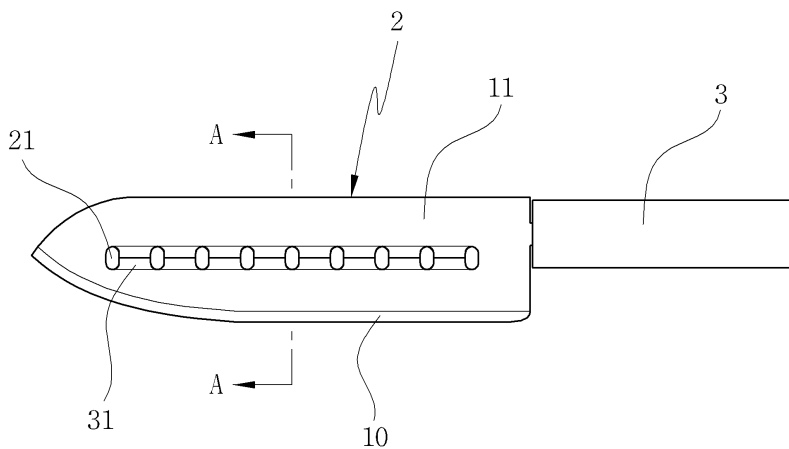
2 : 몸체부 3 : 칼자루
10 : 칼날 11 : 칼등
21 : 통기공 31 : 돌기
θ : 각도

도면

도면1



도면2



도면3

