(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2012년10월02일
(11) 등록번호 10-1185789
(24) 등록일자 2012년09월19일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A47J 37/00 (2006.01) *A47J 37/06* (2006.01)
(21) 출원번호 10-2012-0028069
(22) 출원일자 2012년03월20일
심사청구일자 2012년03월20일
(56) 선행기술조사문헌
KR100809851 B1
KR1020050119280 A
KR2019990038999 U

(73) 특허권자
진현미
경기도 고양시 일산동구 숲속마을로 65 ,301동2001호(풍동,숲속마을3단지아파트)
(72) 발명자
진현미
경기도 고양시 일산동구 숲속마을로 65 ,301동2001호(풍동,숲속마을3단지아파트)
(74) 대리인
특허법인다나

전체 청구항 수 : 총 10 항 심사관 : 박노춘

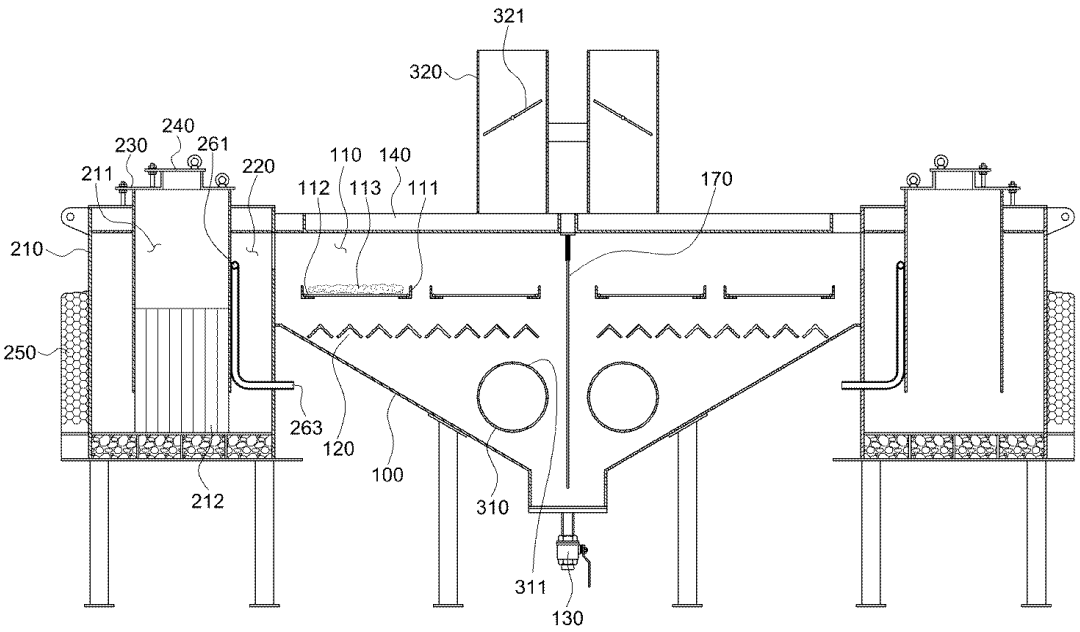
(54) 발명의 명칭 **요리용 화덕**

(57) 요 약

본 발명은 내부에 수용공간이 형성되어 상기 수용공간으로 식재료가 인입되는 본체부와, 상기 본체부와 연결되도록 설치되어 본체부의 수용공간으로 열을 공급하되, 상기 식재료의 상부 측으로 열을 공급하는 열공급부와, 상기 본체부의 수용공간에 설치되되, 상기 식재료의 하부 측에 설치되어 연기를 배출하는 연기배출부와, 상기 식재료와 연기배출부의 사이에 형성되는 중앙부가 상부로 돌출되도록 절곡된 삼각 형상의 열차단바를 포함하며, 상기 열차단바는 다수로 구비되되 상호 이격하도록 설치되어 각 열차단바의 사이에 틈새를 생성하는 것을 특징으로 한다.

본 발명에 의하면, 열공급부를 식재료가 인입되는 본체부의 측면에 설치하여 열을 공급함으로써 식재료가 익기에 충분한 열을 공급함과 동시에 식재료가 타는 것을 방지하고, 식재료에 직접적으로 불을 가하지 않아 식재료의 수분 잔존율을 일정 수준 이상으로 유지시켜 식재료의 육질을 뻣뻣하지 않게 하고, 식재료가 구워지면서 생성되는 기름이 별도로 배출되어 식재료에 그을음이 발생하지 않는 효과가 있다.

대 표 도



특허청구의 범위

청구항 1

내부에 수용공간이 형성되어 상기 수용공간으로 식재료가 인입되는 본체부와;

상기 본체부와 연결되도록 설치되어 본체부의 수용공간으로 열을 공급하되, 상기 식재료의 상부 측으로 열을 공급하는 열공급부와;

상기 본체부의 수용공간에 설치되되, 상기 식재료의 하부 측에 설치되어 연기를 배출하는 연기배출부와;

상기 식재료와 연기배출부의 사이에 형성되는 중앙부가 상부로 돌출되도록 절곡된 삼각 형상의 열차단바를 포함하며,

상기 열차단바는 다수로 구비되되, 상호 이격하도록 설치되어 각 열차단바의 사이에 틈새를 생성하는 것을 특징으로 하는 요리용 화덕.

청구항 2

제1항에 있어서,

상기 열공급부는,

상기 본체부의 측면에 설치되되, 내부에 연소실이 형성되는 열공급부 본체와;

상기 열공급부 본체의 연소실과 본체부의 수용공간 상부 측을 상호 연통되도록 연결하는 열공급통로와;

상기 열공급부 본체의 상부에 개폐 가능하도록 설치되어 연소실을 개폐하는 열원투입도어와;

상기 열원투입도어 상에 개폐 가능하도록 설치되어 연소실로 투입되는 공기의 양을 조절하는 공기투입조절도어와;

상기 열공급부 본체의 측면 및 하부를 감싸도록 설치되는 단열재를 포함하는 요리용 화덕.

청구항 3

제2항에 있어서,

상기 열공급부 본체의 외부로부터 열공급통로의 하부 측으로 공기를 공급하는 공기공급부재를 더 포함하며,

상기 공기공급부재는,

상기 열공급통로의 내측 하부에 설치되되, 길이방향을 따라 다수의 공기공급공이 천공되는 공기공급파이프와;

일측은 상기 공기공급파이프와 연결되고, 타측이 상기 열공급부 본체의 외부로 드러나도록 설치되는 공기주입파이프를 포함하는 요리용 화덕.

청구항 4

제1항에 있어서,

상기 연기배출부는,

상기 식재료의 하부 측에 수평 방향으로 설치되고, 일측이 본체부의 외부로 드러나도록 설치되는 연기흡입파이프와;

상기 연기흡입파이프의 길이 방향을 따라 형성되되, 상기 열공급부가 형성된 방향과 반대되는 방향 측으로 치우치도록 형성되는 연기흡입슬릿과;

상기 본체부의 외부로 드러나도록 설치되는 연기흡입파이프의 일측에 수직방향으로 연결 설치되어 상부로 연기를 배출하는 연기배출파이프를 포함하는 요리용 화덕.

청구항 5

제4항에 있어서,

상기 연기흡입슬릿은 연기배출파이프 측으로 갈수록 너비가 좁아지도록 형성되는 것을 특징으로 하는 요리용 화덕.

청구항 6

제4항에 있어서,

상기 연기배출파이프 내부에 설치되어 배출되는 연기의 양을 조절하는 댐퍼를 더 포함하는 요리용 화덕.

청구항 7

삭제

청구항 8

제1항에 있어서,

상기 본체부의 하부면은 열공급부에서 멀어질수록 하부로 경사지게 형성되고, 상기 본체부의 최하단부에 설치되는 기름배출밸브를 더 포함하는 요리용 화덕.

청구항 9

제1항에 있어서,

상기 본체부의 상부면과 접촉되도록 설치되어 본체부의 수용공간에 공급되는 열을 전달받는 로스트 플레이트를 더 포함하는 요리용 화덕.

청구항 10

제1항에 있어서,

상기 본체부 수용공간의 내부 온도를 감지하는 온도센서와;

상기 본체부의 외부에 설치되어 온도센서의 감지결과를 표시하는 온도표시부를 더 포함하는 요리용 화덕.

청구항 11

제1항에 있어서,

상기 본체부, 열공급부 및 연기배출부는 쌍으로 구비되어 상호 대향되도록 설치되고, 상기 본체부의 사이에는 열차단 플레이트가 설치되어 각 본체부의 수용공간에 공급되는 열을 독립적으로 사용할 수 있도록 하는 것을 특징으로 하는 요리용 화덕.

명 세 서

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 요리용 화덕에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 열공급부를 식재료가 인입되는 본체부의 측면에 설치하여 열을 공급함으로써 식재료가 익기에 충분한 열을 공급함과 동시에 식재료가 타는 것을 방지하고, 식재료에 직접적으로 불을 가하지 않아 식재료의 수분 잔존율을 일정 수준 이상으로 유지시켜 식재료의 육질을 뻣뻣하지 않게 하고, 식재료가 구워지면서 생성되는 기름이 별도로 배출되어 식재료에 그을음이 발생하지 않는 요리용 화덕에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 일반적으로 돼지고기 및 소고기와 닭, 오리, 생선 등의 식재료를 불에 구워 익혀서 먹기 위해서는 프라이팬과 같은 조리용 기구 등을 주로 많이 사용하였으나, 근래에 들어서는 상기한 식재료를 보다 맛있게 즐기기 위해 특별히 제작된 요리용 화덕을 이용하고 있다.

[0003] 상기한 종래의 요리용 화덕은, 도 1에 도시된 바와 같이, 내부에 구이실(11)이 형성되는 화덕 본체(10)와, 화덕 본체(10)의 상부에 형성되는 배출파이프(12)와, 상기 화덕 본체(10)의 내부 구이실(11) 중앙부에 형성되는

석쇠받침대(13)와, 석쇠받침대(13)에 의해 고정되는 석쇠(14)를 포함하여 구성된다.

[0004] 상기와 같이 구성되는 종래의 요리용 화덕은 석쇠(14)에 돼지고기, 소고기, 닭 등의 식재료(15)를 얹어 놓은 후, 구이실(11) 하부 측에 인입된 장작(16)에 불을 붙여 장작(16)에서 발생되는 열에 의해 식재료(15)를 익히게 되고, 이때 발생되는 연기는 배출파이프(12)를 통해 화덕 본체(10)에서 배출된다.

[0005] 상기한 종래의 요리용 화덕은 식재료(15)를 직화 방식으로 가열하는 구조로 형성되므로 식재료(15)의 수분 잔존율이 10% 미만으로 매우 낮아서 돼지고기, 소고기, 닭 등의 식재료(15)의 육질이 뻣뻣하여 먹기가 매우 부담스러운 문제점이 있었다.

[0006] 또한, 식재료(15)를 직화 방식으로 가열하기 때문에, 식재료(15)가 구워지기 위한 충분한 열을 공급하기 위해서는 장작(16)을 많이 넣어 불의 세기를 강하게 하여야 한다. 그러나, 불의 세기를 너무 강하게 하면 식재료(15)가 타버리게 되고, 불의 세기를 약하게 할 경우 식재료(15)가 충분히 익지 않게 되는 문제점이 있었다.

[0007] 또한, 식재료(15)가 구워지면서 생성되는 기름이 그 하부에 위치된 장작(16)에 직접적으로 떨어지게 되어 연기를 발생시키게 되고, 이에 의해 식재료(15)에 그을음이 형성되는 문제점이 있었다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0008] 본 발명은 상기와 같은 문제점을 해결하기 위한 것으로, 본 발명의 목적은 열공급부를 식재료가 인입되는 본체부의 측면에 설치하여 열을 공급함으로써 식재료가 익기에 충분한 열을 공급함과 동시에 식재료가 타는 것을 방지하고, 식재료에 직접적으로 불을 가하지 않아 식재료의 수분 잔존율을 일정 수준 이상으로 유지시켜 식재료의 육질을 뻣뻣하지 않게 하고, 식재료가 구워지면서 생성되는 기름이 별도로 배출되어 식재료에 그을음이 발생하지 않는 요리용 화덕을 제공하는 것이다.

과제의 해결 수단

[0009] 상기 목적은 본 발명에 따라, 내부에 수용공간이 형성되어 상기 수용공간으로 식재료가 인입되는 본체부와, 상기 본체부와 연결되도록 설치되어 본체부의 수용공간으로 열을 공급하되, 상기 식재료의 상부 측으로 열을 공급하는 열공급부와, 상기 본체부의 수용공간에 설치되되, 상기 식재료의 하부 측에 설치되어 연기를 배출하는 연기배출부와, 상기 식재료와 연기배출부의 사이에 형성되는 중앙부가 상부로 돌출되도록 절곡된 삼각 형상의 열차단바를 포함하며, 상기 열차단바는 다수로 구비되되 상호 이격하도록 설치되어 각 열차단바의 사이에 틈새를 생성하는 것에 의해 달성된다.

[0010] 또한, 상기 열공급부는 상기 본체부의 측면에 설치되되, 내부에 연소실이 형성되는 열공급부 본체와, 상기 열공급부 본체의 연소실과 본체부의 수용공간 상부 측을 상호 연통되도록 연결하는 열공급통로와, 상기 열공급부 본체의 상부에 개폐 가능하도록 설치되어 연소실을 개폐하는 열원투입도어와, 상기 열원투입도어 상에 개폐 가능하도록 설치되어 연소실로 투입되는 공기의 양을 조절하는 공기투입조절도어와, 상기 열공급부 본체의 측면 및 하부를 감싸도록 설치되는 단열재를 포함할 수 있다.

[0011] 또한, 상기 열공급부 본체의 외부로부터 열공급통로의 하부 측으로 공기를 공급하는 공기공급부재를 더 포함하며, 상기 공기공급부재는 상기 열공급통로의 내측 하부에 설치되되, 길이방향을 따라 다수의 공기공급공이 천공되는 공기공급파이프와, 일측은 상기 공기공급파이프와 연결되고, 타측이 상기 열공급부 본체의 외부로 드러나도록 설치되는 공기주입파이프를 포함할 수 있다.

[0012] 또한, 상기 연기배출부는 상기 식재료의 하부 측에 수평 방향으로 설치되고, 일측이 본체부의 외부로 드러나도록 설치되는 연기흡입파이프와, 상기 연기흡입파이프의 길이 방향을 따라 형성되되, 상기 열공급부가 형성된 방향과 반대되는 방향 측으로 치우치도록 형성되는 연기흡입슬릿과, 상기 본체부의 외부로 드러나도록 설치되는 연기흡입파이프의 일측에 수직방향으로 연결 설치되어 상부로 연기를 배출하는 연기배출파이프를 포함할 수 있다.

[0013] 또한, 상기 연기흡입슬릿은 연기배출파이프 측으로 갈수록 너비가 좁아지도록 형성될 수 있다.

[0014] 또한, 상기 연기배출파이프 내부에 설치되어 배출되는 연기의 양을 조절하는 댐퍼를 더 포함할 수 있다.

[0015] 삭제

[0016] 또한, 상기 본체부의 하부면은 열공급부에서 멀어질수록 하부로 경사지게 형성되고, 상기 본체부의 최하단부에 설치되는 기름배출밸브를 더 포함할 수 있다.

[0017] 또한, 상기 본체부의 상부면과 접촉되도록 설치되어 본체부의 수용공간에 공급되는 열을 전달받는 로스트 플레이트를 더 포함할 수 있다.

[0018] 또한, 상기 본체부 수용공간의 내부 온도를 감지하는 온도센서와, 상기 본체부의 외부에 설치되어 온도센서의 감지결과를 표시하는 온도표시부를 더 포함할 수 있다.

[0019] 또한, 상기 본체부, 열공급부 및 연기배출부는 쌍으로 구비되어 상호 대향되도록 설치되고, 상기 본체부의 사이에는 열차단 플레이트가 설치되어 각 본체부의 수용공간에 공급되는 열을 독립적으로 사용할 수 있도록 할 수 있다.

발명의 효과

[0020] 이에 의해, 열공급부를 식재료가 인입되는 본체부의 측면에 설치하여 열을 공급함으로써 식재료가 익기에 충분한 열을 공급함과 동시에 식재료가 타는 것을 방지하고, 식재료에 직접적으로 불을 가하지 않아 식재료의 수분 잔존율을 일정 수준 이상으로 유지시켜 식재료의 육질을 뻣뻣하지 않게 하고, 식재료가 구워지면서 생성되는 기름이 별도로 배출되어 식재료에 그을음이 발생하지 않는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

[0021] 도 1은 종래 기술에 대한 도면이다.

도 2는 본 발명에 따른 요리용 화덕의 사시도이다.

도 3은 본 발명에 따른 요리용 화덕의 정 단면도이다.

도 4는 본 발명에 따른 요리용 화덕의 평 단면도이다.

도 5는 본 발명에 따른 요리용 화덕의 측 단면도이다.

도 6은 본 발명에 따른 요리용 화덕의 공기공급부재의 사시도이다.

도 7은 본 발명에 따른 요리용 화덕의 작동 상태도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0022] 이하 첨부된 도면을 참조하여 본 발명을 상세하게 설명한다.

[0023] 첨부된 도면은 본 발명의 예시적인 형태를 도시한 것으로, 이는 본 발명을 보다 상세히 설명하기 위해 제공되는 것일 뿐, 이에 의해 본 발명의 기술적인 범위가 한정되는 것은 아니다.

[0024] 본 발명에 따른 요리용 화덕은, 도 2 내지 5에 도시된 바와 같이, 내부에 수용공간(110)이 형성되어 수용공간(110)으로 식재료(113)가 인입되는 본체부(100)와, 본체부(100)와 연결되도록 설치되어 본체부(100)의 수용공간(110)으로 열을 공급하되 식재료(113)의 상부 측으로 열을 공급하는 열공급부(200)와, 본체부(100)의 수용공간(110)에 설치되되 식재료(113)의 하부 측에 설치되어 연기를 배출하는 연기배출부(300)를 포함한다.

[0025] 먼저, 본체부(100)는 내부에 수용공간(110)이 형성되는 사각 박스 형상의 부재로서, 하부면이 일 방향으로 경사지게 형성된다. 여기서, 상기 일 방향은 열공급부(200)가 설치되는 방향과 반대 방향을 말한다. 즉 본체부(100)는 상부에서 보면 사각 형상으로 형성되고, 정면에서 보면 사다리꼴 형상으로 형성된다.

[0026] 상기한 본체부(100)의 수용공간(110)에는 그릴받침대(111)가 쌍으로 구비되어 수평 방향으로 상호 이격하도록 설치되고, 각 그릴받침대(111)의 상부에 그릴(112)이 얹어지도록 설치된다. 여기서, 그릴받침대(111)는 쌍으로 구비되어 수평 방향으로 상호 이격하도록 설치된다고 설명하고 있지만 반드시 이에 한정되지 않고, 쌍이 아닌 다수로 구비될 수도 있고, 소정의 간격을 두고 상하로 적층되도록 설치될 수도 있다. 상기와 같이 설치되는 그릴(112)의 상부에 돼지고기, 소고기, 닭고기, 오리고기 등의 식재료(113)가 얹어지게 된다. 상기한 그릴받침대(111) 및 그릴(112)은, 도 3에 도시된 바와 같이, 본체부(100)의 내측면에 고정되어 설치될 수도 있고, 본체부(100)의 내측면에 회전 가능하도록 설치된 별도의 회전축(미도시)에 의해 회전 가능하도록 설치될

수도 있다.

[0027] 또한, 식재료(113)의 하부 측에는 중앙부가 상부로 돌출되도록 절곡된 삼각 형상의 열차단바(120)가 형성된다. 상기한 열차단바(120)는 다수로 구비되어 상호 이격되도록 설치된다. 이때, 각 열차단바(120)의 사이에는 미세한 틈새만이 존재하도록 이격되도록 설치되어 상기 틈새로 식재료(113)가 익음에 따라 발생되는 기름이 하부로 배출된다. 또한, 상기한 열차단바(120)는, 도 7에 도시된 바와 같이, 본체부(100)의 수용공간(110)으로 공급되는 열이 열차단바(120)의 하부로 내려가는 것을 차단함과 동시에 중앙부가 상부로 절곡된 상부측에 의해 열이 상부 방향으로 튕겨나게 되어 그릴(112)의 하부로 향하게 된다. 그 후, 그릴(112)의 하부에 도달된 열은 식재료(113)의 하부를 익힌 후, 반사되어 다시 열차단바(120) 측으로 향하게 된다. 상기와 같은 과정을 반복함에 따라 식재료(113)의 하부에 고르게 열을 공급하게 된다.

[0028] 그리고, 본체부(100)의 최하단부 즉, 경사지게 형성된 하부면의 단부에는 기름배출밸브(130)가 형성된다. 기름배출밸브(130)는 일반적으로 널리 사용되는 개폐밸브로서, 열차단바(120)에서 하부로 배출되는 기름이 수용공간(110)의 내측 하부면에 떨어져 모이게 되면 이를 배출하게 된다.

[0029] 또한, 그릴(112)이 설치된 위치의 본체부(100) 정면에는 개폐도어(150)가 형성된다. 개폐도어(150)은 일측에 힌지 연결부가 설치되어 회동에 의해 본체부(100)를 개방하게 된다. 이때, 개폐도어(150)의 일측에는 잠금부재(151)가 설치되어 있어 폐쇄된 개폐도어(150)를 고정시켜 쉽게 개방되지 못하게 한다. 상기한 개폐도어(150)는 식재료(113)를 본체부(100)의 수용공간(110)에 인입시키기 위해 개방하게 된다.

[0030] 한편, 열공급부(200)는 본체부(100)의 측면에 설치되되 내부에 연소실(211)이 형성되는 열공급부 본체(210)와, 열공급부 본체(210)의 연소실(211)과 본체부(100)의 수용공간(110)의 상부 측을 상호 연통되도록 연결하는 열공급통로(220)와, 열공급부 본체(210)의 상부에 개폐 가능하도록 설치되어 연소실(211)을 개폐하는 열원투입도어(230)와, 열원투입도어(230) 상에 개폐 가능하도록 설치되어 연소실(211)로 투입되는 공기의 양을 조절하는 공기투입조절도어(240)와, 열공급부 본체(210)의 측면 및 하부를 감싸도록 설치되는 단열재(250)를 포함한다.

[0031] 열공급부 본체(210)는 내부에 연소실(211)이 형성되는 원통 형상의 부재로서, 본체부(100)의 측면에 연결되도록 설치된다. 연소실(211)은 열공급부 본체(210)의 직경보다 작은 직경을 갖도록 형성되며, 상부는 열공급부 본체(210)와 연결되도록 형성되고 하부는 개방된 형태로 형성된다.본 실시예에서는 열공급부 본체(210)를 원통 형상으로 설명하지만 반드시 이에 한정되지 않고, 내부에 연소실(211)이 형성된 다양한 형상을 모두 포함한다.

[0032] 그리고, 열공급통로(220)는 열공급부 본체(210)의 연소실(211)과 본체부(100)의 수용공간(110)을 상호 연통되도록 연결하는 통로로서, 열공급부 본체(210)의 외측면과 연소실(211)과의 사이에 소정 너비로 형성된다. 그리고, 열공급부 본체(210)의 외측면 중 본체부(100)와 연결되는 지점이 개방되도록 형성되어 연소실(211)에서 발생되는 열을 본체부(100)의 수용공간(110)으로 공급한다. 이때, 열공급부 본체(210)의 개방된 외측면은 식재료(113)보다 상부에 위치되도록 형성된다.

[0033] 또한, 열원투입도어(230)는 연소실(211)의 단면에 대응되는 단면으로 형성되는 플레이트로서, 열공급부 본체(210)의 상부에 설치되어 연소실(211)을 개폐한다. 열원투입도어(230)는 일측이 열공급부 본체(210)에 수평방향으로 회전 가능하도록 설치되어 회전됨에 따라 연소실(211)을 개폐한다. 상기한 열원투입도어(230)는 본 발명의 열원인 장작(212)을 연소실(211)로 투입하기 위해 개방되는 것으로, 열원투입도어(230)를 개방한 후, 연소실(211)의 내부로 장작(212)을 투입하게 된다. 여기서, 열원투입도어(230)는 회전에 의해 연소실(211)을 개폐하는 것으로 설명하지만 반드시 이에 한정되지 않으며, 다양한 형태로 연소실(211)을 개폐하는 모든 도어 수단을 포함한다.

[0034] 그리고, 공기투입조절도어(240)는 열원투입도어(230)의 상부 측에 형성되되, 열원투입도어(230)의 크기보다 작은 크기를 갖도록 형성되고, 회전에 의해 연소실(211)을 개폐하게 된다.상기한 공기투입조절도어(240)는 열원투입도어(230)와 동일한 형태로 형성되며, 회전에 의해 연소실(211)을 개폐함으로써 연소실(211) 내부로 공기를 투입하게 된다. 이때, 공기투입조절도어(240)의 회전 각도, 즉 공기투입조절도어(240)의 개방된 공간의 크기에 따라 연소실(211) 내로 투입되는 공기의 양을 조절할 수 있게 된다.

[0035] 또한, 상기한 단열재(250)는 열공급부 본체(210)의 측면 및 하부를 감싸도록 설치되어 열공급부 본체(210)의 열이 외부로 방출되는 것을 방지한다. 이러한 단열재(250)는 일반적으로 널리 사용되는 것이므로, 자세한 설명은 생략하기로 한다.

[0036] 한편, 열공급부(200)에는 열공급부 본체(210)의 외부로부터 열공급 통로(220)의 하부 측으로 공기를 공급하는 공기공급부재(260)가 더 설치된다. 상기한 공기공급부재(260)는 다수의 공기공급공(262)이 형성되는 공기공급파이프(261)과, 공기주입파이프(263)로 구성된다. 공기공급파이프(261)는 소정 두께를 갖는 파이프로서, 양측이 폐쇄된 형태로 형성되고, 길이 방향을 따라 다수의 공기공급공(262)이 상호 이격하여 천공된다. 상기한 공기공급파이프(261)는 열공급통로(220) 상에 설치되되, 열공급부 본체(210)의 개방된 측면과 인접되도록 수평 방향으로 설치되며, 이때 공기공급공(262)은 본체부(100)의 수용공간(110)을 향하도록 형성된다.

[0037] 그리고, 공기주입파이프(263)은 일측이 공기공급파이프(261)과 연통되도록 연결되고, 타측은 절곡되어 열공급부 본체(210)의 외부로 드러나도록 설치된다. 상기와 같이 설치되는 공기공급부재(260)는 외부의 공기를 열공급통로(220)의 내부로 공급하여 본체부(100)의 수용공간(110)으로 공급되는 열의 연소를 더욱 활발하게 한다.

[0038] 그리고, 열공급부 본체(210)의 하부 측면에는 연소실(211)을 개폐하는 청소도어(270)가 설치되어 타고남은 장작(212)의 재를 용이하게 청소할 수 있도록 한다.

[0039] 한편, 연기배출부(300)는 식재료(113)의 하부 측에 수평 방향으로 설치되고 일측이 본체부(100)의 외부로 드러나도록 설치되는 연기흡입파이프(310)와, 연기흡입파이프(310)의 길이 방향을 따라 형성되되 열공급부(200)가 형성된 방향과 반대되는 방향 측으로 치우치도록 형성되는 연기흡입슬릿(311)과, 본체부(100)의 외부로 드러나도록 설치되는 연기흡입파이프(310)의 일측에 수직 방향으로 연결 설치되어 상부로 연기를 배출하는 연기배출파이프(320)를 포함한다.

[0040] 연기흡입파이프(310)는 소정 두께를 갖는 파이프로서, 본체부(100)의 수용공간(110) 내부에 설치되되, 식재료(113)의 하부 측에 수평 방향으로 위치되도록 설치된다. 이때, 연기흡입파이프(310)의 일측 또는 양측은 본체부(100)의 외부로 드러나도록 설치된다. 도면에 도시된 것처럼 양측이 본체부(100)의 외부로 드러나도록 설치될 경우에는 한쪽 단부에 폐쇄커버(330)를 설치하여 개방된 단부를 폐쇄한다.

[0041] 그리고, 연기흡입슬릿(311)은 연기흡입파이프(310)의 길이 방향을 따라 형성되되, 본체부(110) 내부에 위치된 연기흡입파이프(310) 상에만 형성된다. 이때, 연기흡입슬릿(311)은 열공급부(200)가 설치된 방향과 반대되는 방향 상부 측으로 형성된다. 상기와 같이 연기흡입슬릿(311)이 형성되면 열공급부(200)로부터 공급되는 열의 흐름이 도 7의 화살표 방향과 같이 형성되게 할 수 있어, 수평 방향으로 이격되도록 설치된 그릴(112)의 상부에 올려진 식재료(113)에 고르게 열을 공급할 수 있게 된다. 상기한 연기흡입슬릿(311)은 연기배출파이프(320) 측으로 갈수록 그 너비가 좁아지도록 형성된다. 이는 수용공간(110) 내의 열이 균일하게 배출되게 하기 위한 것으로, 연기배출파이프(320)에서 먼 지점에서는 보다 많은 연기가 흡입되도록 하고, 연기배출파이프(320)와 가까운 지점에서는 적은 연기가 흡입되도록 하여 전체적으로 균일하게 배출되도록 한다.

[0042] 한편, 연기배출파이프(320)는 소정 두께를 갖는 파이프로서, 일측이 폐쇄되도록 형성되고, 폐쇄된 일측의 측면이 연기흡입파이프(310)의 본체부(100) 외부로 드러난 일측과 연통되도록 설치된다. 이때, 연기배출파이프(320)의 개방된 타측은 상부를 향하도록 설치되어 수용공간(110) 내부의 연기를 상부로 배출한다. 이때, 연기배출파이프(320)의 개방된 단부 내부에는 회동에 의해 연기배출파이프(320)를 개폐하는 댐퍼(321)가 형성되어 배출되는 연기 및 열의 양을 조절하게 된다. 상술한 댐퍼(321)와 열공급부(200)의 공기투입조절도어(240)를 사용자가 적절하게 조절하여 본체부(100)의 수용공간(110)의 온도를 조절하게 된다. 여기서, 본체부(100)의 수용공간(110) 내부에는 온도센서(미도시)가 설치되어 수용공간(110) 내부의 온도를 감지하고, 개폐도어(150)의 외부에 설치된 온도표시부(160)가 온도센서(미도시)의 감지결과를 인가받아 온도를 표시하게 된다. 사용자는 온도표시부(160)에 표시된 온도를 인식하여 수용공간(110)의 온도를 조절하게 된다.

[0043] 또한, 본체부(100)의 수용공간(110)에 공급되는 열을 전달받는 로스트 플레이트(140)가 본체부(100)의 상부면과 접촉되도록 설치된다. 로스트 플레이트(140)는 본체부(100)의 상부 형상 즉, 사각 형상에 대응되도록 형성되는 소정 두께를 갖는 플레이트로, 수용공간(110)의 열을 전달받아 발열되고, 로스트 플레이트(140)의 상부에 식재료(113)를 공급하여 식재료(113)를 익히게 된다.

[0044] 상기와 같이 구성되는 본 발명에 따른 요리용 화덕은 본체부(100), 열공급부(200) 및 연기배출부(300)가 쌍으로 구비되어 상호 대향되도록 설치되고, 본체부(100)의 사이에는 열차단 플레이트(170)가 설치되어 각 본체부(100)의 수용공간(110)에 공급되는 열을 독립적으로 사용할 수 있게 한다. 즉, 도 3에 도시된 바와 같이 좌측에 위치된 본체부(100)와 우측에 위치된 본체부의 사이에 열차단 플레이트(170)를 설치하여 각 수용공간(110)이 독립적으로 사용되도록 함으로써, 식재료(113)의 수요가 많을 경우에는 양측의 열공급부(200)를 모두 가동하여 식재료(113)를 익힐 수 있지만, 식재료(113)의 수요가 적을 경우에는 하나의 열공급부(200) 만을 가동하게 하여 장작(212)이 낭비되는 것을 방지한다. 본 실시예의 도면에서는 본체부(100), 열공급부(200) 및 연

기배출부(300)가 쌍으로 구비된 것을 도시하고 있지만 반드시 이에 한정되지 않고, 본체부(100), 열공급부(200) 및 연기배출부(300)가 단일로 구성되거나, 필요에 따라 다수로 구성되는 등의 모든 경우를 포함한다.

[0045] 상기와 같이 구성되는 본 발명에 따른 요리용 화덕은 열공급부(200)를 식재료(113)가 인입되는 본체부(100)의 측면에 설치하여 열을 공급함으로써 식재료(113)가 익기에 충분한 열을 공급함과 동시에 식재료(113)가 타는 것을 방지하고, 식재료(113)에 직접적으로 열을 가하지 않아 식재료(113)의 수분 잔존율을 일정 수준 이상으로 유지시켜 식재료(113)의 육질을 뻣뻣하지 않게 하고, 식재료(113)가 구워지면서 생성되는 기름이 별도로 배출되어 식재료(113)에 그을음이 발생하지 않는 뛰어난 효과를 갖는다.

[0046] 본 실시예 및 본 명세서에 첨부된 도면은 본 발명에 포함되는 기술적 사상의 일부를 명확하게 나타내고 있는 것에 불과하며, 본 발명의 명세서 및 도면에 포함된 기술적 사상의 범위 내에서 당업자가 용이하게 유추할 수 있는 변형예와 구체적인 실시예는 모두 본 발명의 기술적 사상의 범위에 포함되는 것은 자명하다.

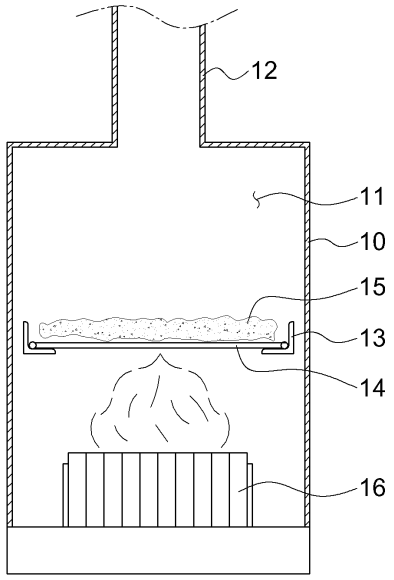
부호의 설명

[0047]

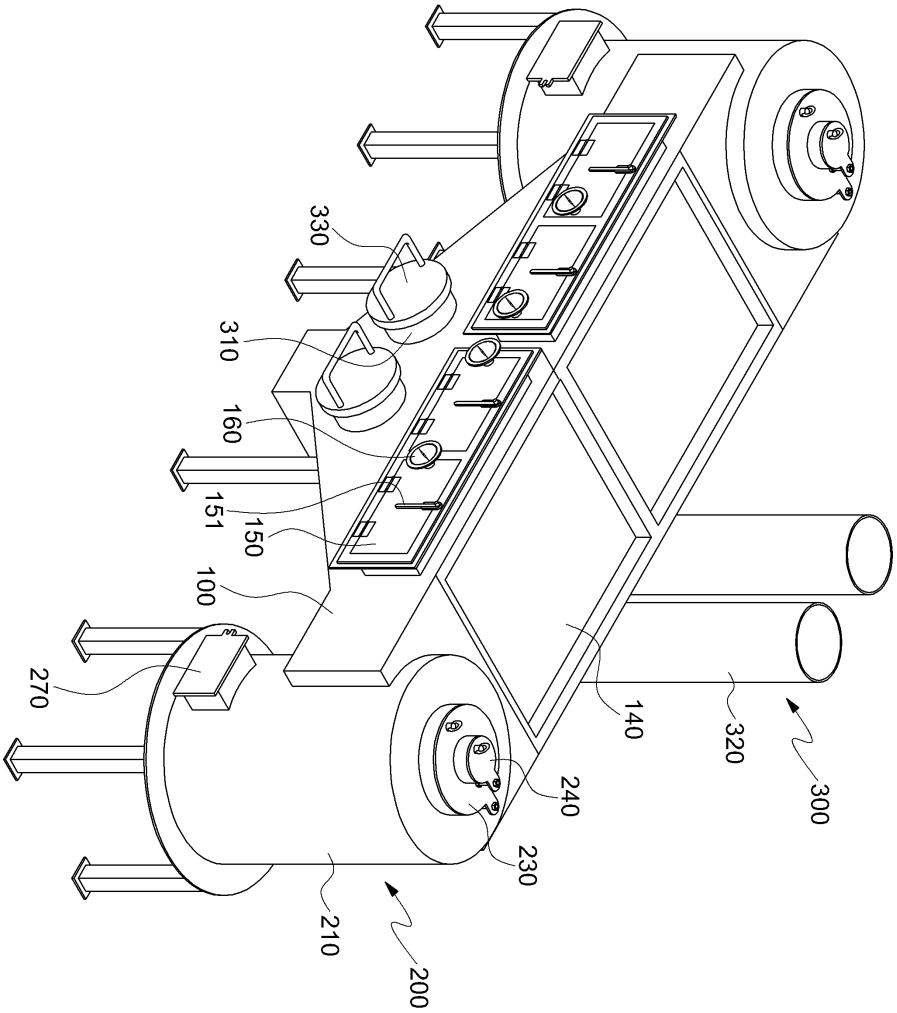
10 : 화덕 본체
11 : 구이실
12 : 배출파이프
13 : 석쇠받침대
14 : 석쇠
15 : 식재료
16 : 장작
100 : 본체부
110 : 수용공간
111 : 그릴받침대
112 : 그릴
113 : 식재료
120 : 열차단바
130 : 기름배출밸브
140 : 로스트 플레이트
150 : 개폐도어
151 : 잠금부재
160 : 온도표시부
170 : 열차단 플레이트
200 : 열공급부
210 : 열공급부 본체
211 : 연소실
212 : 장작
220 : 열공급통로
230 : 열원투입도어
240 : 공기투입조절도어
250 : 단열재
260 : 공기공급부재
261 : 공기공급파이프
262 : 공기공급공
263 : 공기주입파이프
270 : 청소도어
300 : 연기배출부
310 : 연기흡입파이프
311 : 연기흡입슬릿
320 : 연기배출파이프
321 : 댐퍼
330 : 폐쇄커버

도면

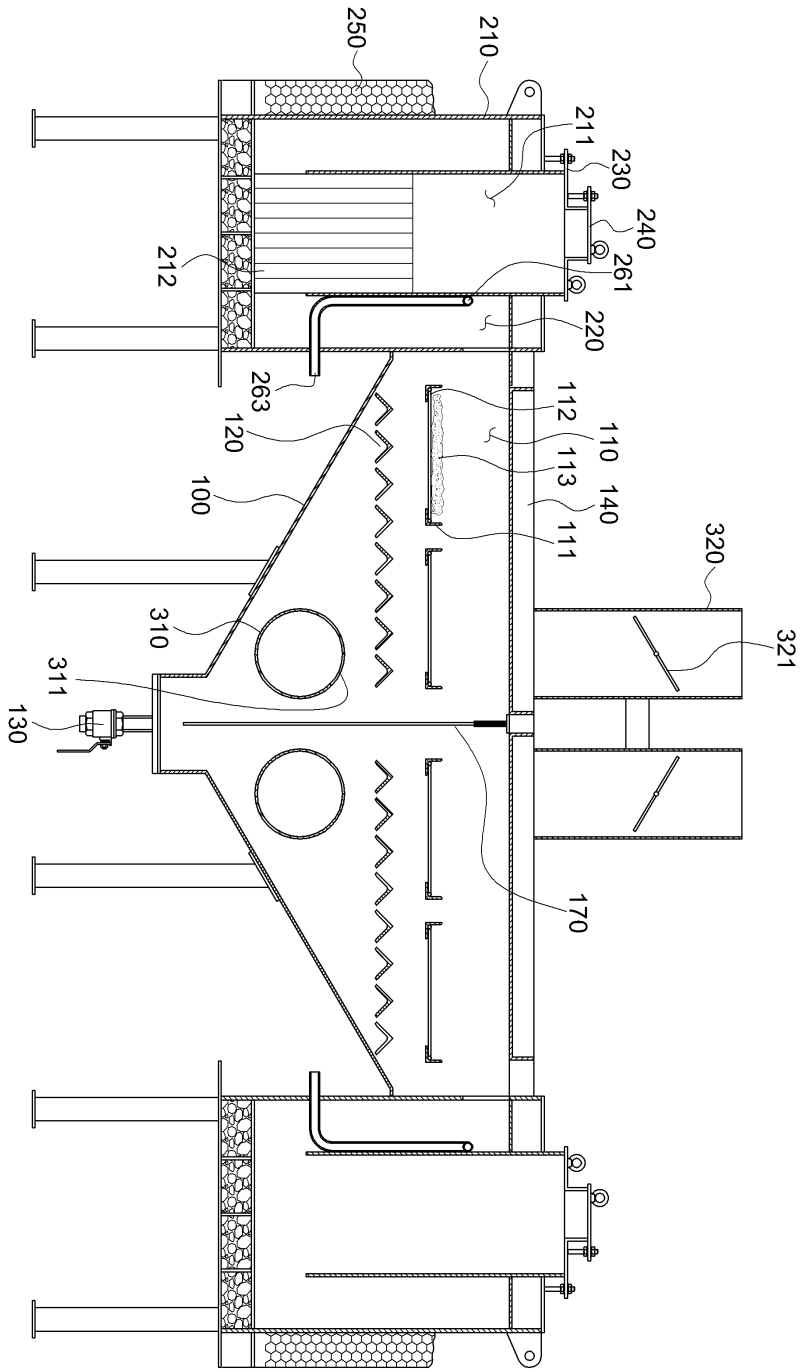
도면1


12
11
10
15
13
14
16

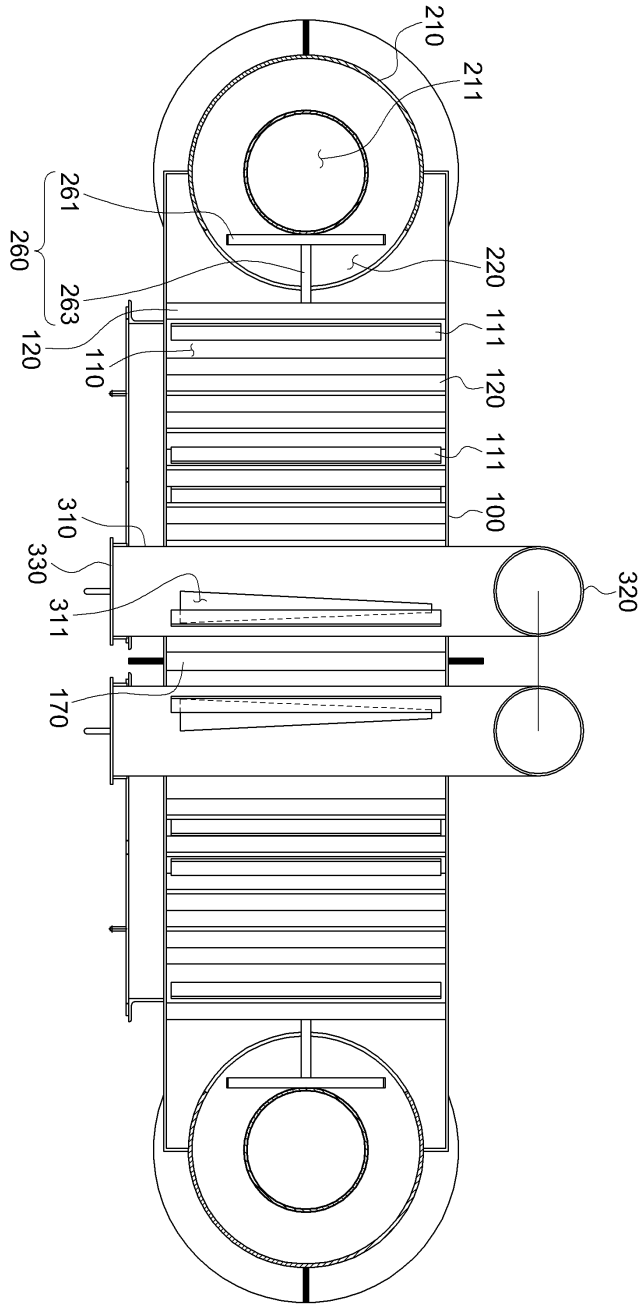
도면2


330
310
160
151
150
100
270
140
320
300
240
230
210
200

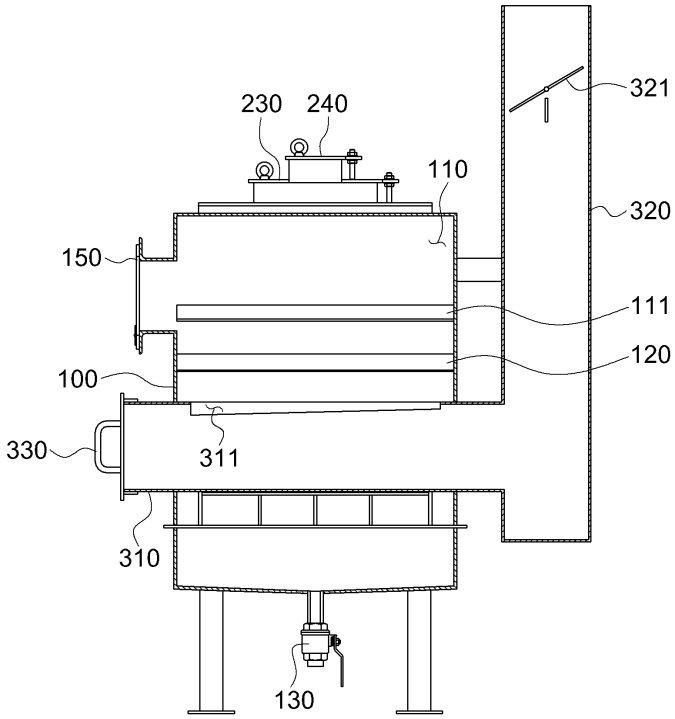
도면3


250
210
211
230
240
261
212
220
263
120
112
110
113
140
100
111
320
321
310
311
130
170

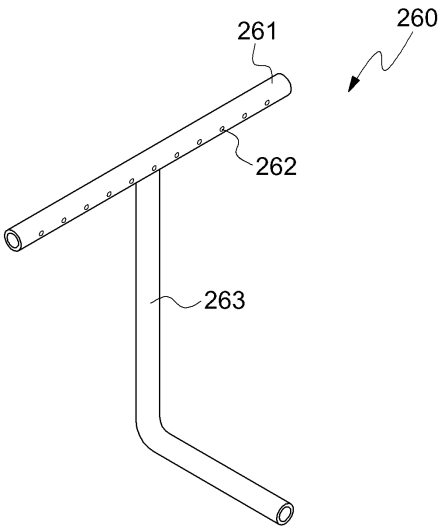
도면4


210
211
261
260
263
120
110
220
111
120
111
100
310
330
311
320
170

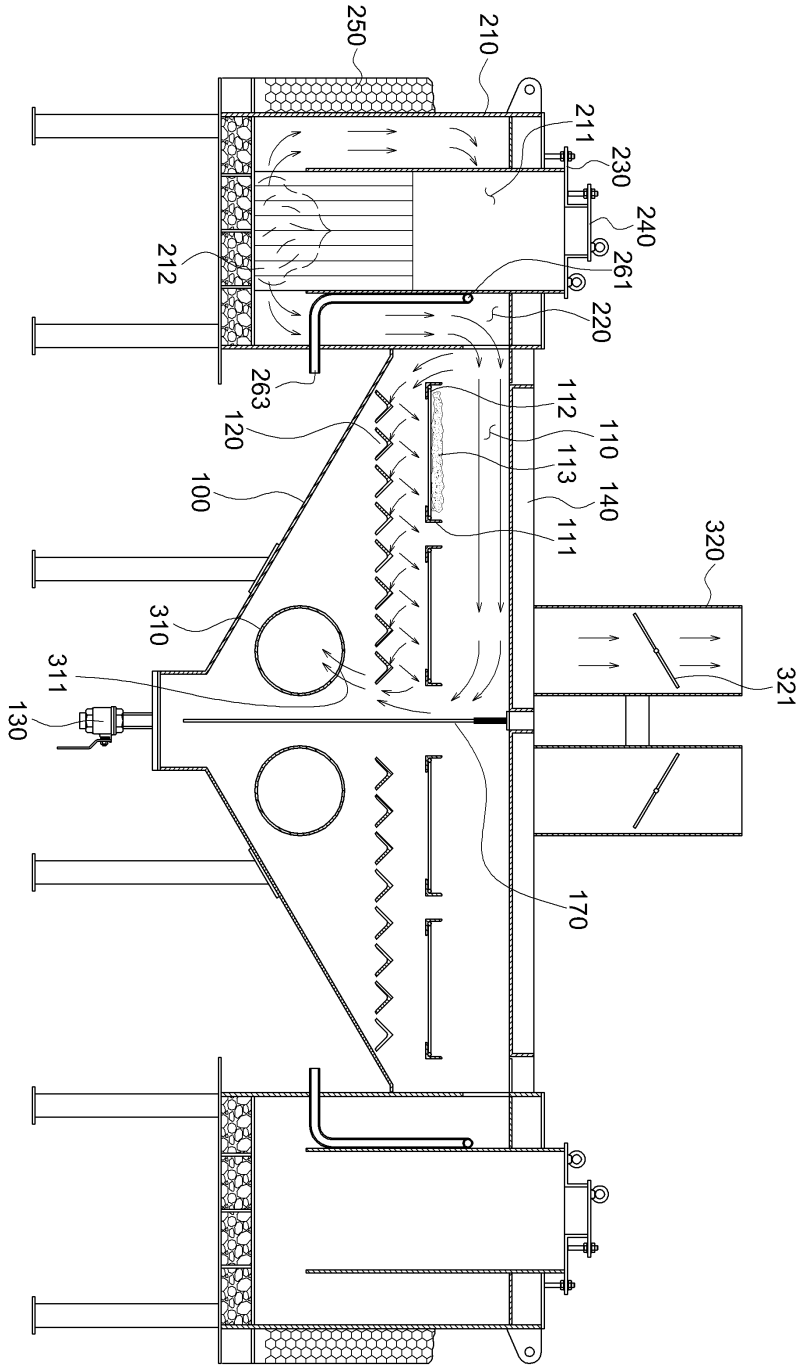
도면5


230
240
110
321
320
150
111
120
100
330
311
310
130

도면6


261
260
262
263

도면7


250
210
211
230
240
261
212
220
263
120
112
110
113
140
100
111
320
310
321
311
130
170