



(19) 대한민국특허청(KR)  
(12) 등록실용신안공보(Y1)

(45) 공고일자 2013년09월17일  
(11) 등록번호 20-0469080  
(24) 등록일자 2013년09월10일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
A47J 47/08 (2006.01) A47J 47/10 (2006.01)  
B65D 25/02 (2006.01) B65D 51/26 (2006.01)  
(21) 출원번호 20-2013-0005499  
(22) 출원일자 2013년07월04일  
심사청구일자 2013년07월04일  
(56) 선행기술조사문헌  
KR101241835 B1  
KR1020060126002 A  
KR1020090047810 A

(73) 실용신안권자  
(주) 씨밀텍스코리아  
경기도 포천시 소흘읍 윗용상길 21  
(72) 고안자  
김유정  
서울특별시 노원구 동일로 227길 85, 1115동 140  
8호(상계동, 주공아파트)  
(74) 대리인  
유상무

전체 청구항 수 : 총 3 항

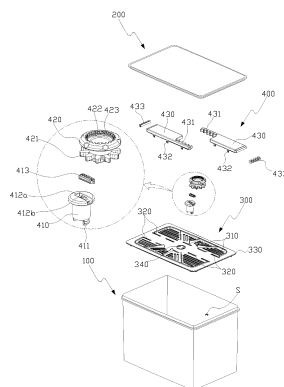
심사관 : 박영관

(54) 고안의 명칭 밀폐용기

**(57) 요약**

김치를 비롯한 발효식품을 얻기 위하여 무, 배추, 오이, 기타 농작물을 절이거나 젓갈을 담기 위한 수산물과 이 미 발효한 식품을 보관할 때, 내용물이 항상 국물에 침지되어 있도록 하여 산화되거나 백태의 발생을 억제하도록 구성되고, 용존 이산화탄소가 국물에 더 녹아들게 되어 내용물의 신선한 맛을 최대한 느낄 수 있도록 구성된 밀폐용기가 개시된다. 개시된 밀폐용기는 사각박스 형상으로 마련되고 내부에 저장공간이 형성된 용기본체; 상기 용기본체의 상부를 선택적으로 개폐시키는 뚜껑; 상기 용기본체와 대응되게 사각판 형상으로 마련되어, 상기 용기본체에 담긴 내용물을 눌러 국물에 내용물이 완전히 잠길 수 있게 하는 누름판; 상기 누름판의 상면 중앙에 마련되는 지지보스에 끼워져 회전가능하게 결합되고 하단부에 렉기어부가 형성되는 회전손잡이 및 일단부에 각각 상기 렉기어부에 치합되는 피니언기어부가 형성되어 상기 회전손잡이의 회전에 의해 선택적으로 상기 누름판의 중앙에서 좌측 및 우측으로 각각 슬라이딩 가능하게 구성되는 한쌍의 슬라이드고정바로 구성되는 누름판 고정수단을 포함하여 구성되며, 상기 누름판이 국물에 잠기도록 내용물을 눌러진 상태에서, 상기 회전손잡이를 회전시켜 상기 한쌍의 슬라이드고정바가 좌측 및 우측으로 각각 슬라이딩되게 작동시키면, 상기 한쌍의 슬라이드고정바 단부가 각각 상기 용기본체 내면의 우측 및 좌측에 밀착 지지되어 누름판이 내용물에 대한 누름 상태가 유지되도록 구성된 것을 특징으로 한다.

**대표도 - 도1**



## 실용신안 등록청구의 범위

### 청구항 1

사각박스 형상으로 마련되고 내부에 저장공간이 형성된 용기본체;

상기 용기본체의 상부를 선택적으로 개폐시키는 뚜껑;

상기 용기본체와 대응되게 사각관 형상으로 마련되어, 상기 용기본체에 담긴 내용물을 눌러 국물에 내용물이 완전히 잠길 수 있게 하는 누름판;

상기 누름판의 상면 중앙에 마련되는 지지보스에 끼워져 회전가능하게 결합되고 하단부에 랙기어부가 형성되는 회전손잡이 및 일단부에 각각 상기 랙기어부에 치합되는 피니언기어부가 형성되어 상기 회전손잡이의 회전에 의해 선택적으로 상기 누름판의 중앙에서 좌측 및 우측으로 각각 슬라이딩 가능하게 구성되는 한쌍의 슬라이드고정바로 구성되는 누름판 고정수단을 포함하여 구성되되,

상기 누름판이 국물에 잠기도록 내용물을 눌러진 상태에서, 상기 회전손잡이를 회전시켜 상기 한쌍의 슬라이드 고정바가 좌측 및 우측으로 각각 슬라이딩되게 작동시키면, 상기 한쌍의 슬라이드 고정바 단부가 각각 상기 용기본체 내면의 우측 및 좌측에 밀착 지지되어 누름판이 내용물에 대한 누름 상태가 유지되도록 구성된 것을 특징으로 하는 밀폐용기.

### 청구항 2

제1항에 있어서,

상기 지지보스는, 원통형으로 구성되고, 저면에 끼움돌기가 돌출형성되어 누름판의 중앙에 형성된 끼움홈에 선택적으로 결합 및 분리되게 구성되며, 상단부에 상면 일측으로 개방된 슬라이드홈이 형성되고 이 슬라이드홈 내부에는 슬라이드돌기가 형성되되 상기 슬라이드돌기에는 걸림편이 끼워져 좌우 슬라이딩 가능하게 구성되는 헤드부가 형성되며,

상기 회전손잡이는 증공으로 형성되어 상기 지지보스가 끼워지게 구성되고, 상단부 내부에는 상기 헤드부가 수용되는 수용홈이 형성되며, 상기 수용홈에는 원주방향을 따라 상기 걸림편의 단부가 선택적으로 수용되는 다수개의 걸림홈이 형성되어,

상기 회전손잡이를 회전시켜 상기 한쌍의 슬라이드고정바가 좌측 및 우측으로 각각 슬라이딩되어서 슬라이드 고정바 단부가 각각 상기 용기본체 내면의 우측 및 좌측에 밀착 지지되면, 상기 걸림편을 슬라이딩시켜 상기 걸림홈에 걸림시켜줌으로써 회전손잡이가 회전되지 않게 구성되는 것을 특징으로 하는 밀폐용기.

### 청구항 3

제1항에 있어서,

상기 누름판에는 용기본체 내부의 국물이 통과될 수 있는 다수개의 통공이 형성되고, 상기 슬라이드고정바가 이동되는 좌우 방향으로 슬라이드고정바의 저면에 돌출 형성된 가이드돌기가 끼워져 가이드되는 가이드홈이 형성되며, 가장자리를 따라 용기본체 내면에 밀착되는 밀폐패킹이 끼워져 결합되고,

상기 슬라이드고정바의 단부에는 용기본체 내면에 밀착 지지될 수 있도록 그 단부가 요철형상을 가지는 가압패킹이 결합되는 것을 특징으로 하는 밀폐용기.

**명세서**

**기술분야**

[0001] 본 고안은 밀폐용기에 관한 것으로, 보다 상세하게 김치를 비롯한 발효식품을 얻기 위하여 무, 배추, 오이, 기타 농작물을 절이거나 젓갈을 담기 위한 수산물과 이미 발효한 식품을 보관할 때, 내용물이 항상 국물에 침지되어 있도록 하여 산화되거나 백태의 발생을 억제하도록 구성되고, 용존 이산화탄소가 국물에 더 녹아들게 되어 내용물의 신선한 맛을 최대한 느낄 수 있도록 구성된 밀폐용기에 관한 것이다.

### 배경 기술

[0002] 우리 민족은 식품을 발효시켜서 섭취하는데 천부적인 소질을 타고나 많은 식품이 발효식품으로 구성되고 특히 농산물이나 수산물을 발효시켜 보관하고 오랫동안 부패하지 않고 먹을 수 있도록 하였는바, 이와 같은 발효식품은 발효를 시키기 위한 절임 과정에서는 물론, 숙성시키는 과정과 보관하는 과정에서 공기와 직접적인 접촉을 하지않고 액체 속에 침지되어 있는 상태를 유지하여야 맛도 좋아지고 음식물을 상하게 하는 곰팡이가 서식하지 않아 우거지가 끼지않게 된다.

[0003] 특히 김치는 우리나라의 대표적인 전통 발효식품이자 중요한 반찬 중의 하나로서, 각종 야채류를 소금에 절여서 여러 가지 양념과 젓갈을 첨가하여 숙성시킨 미생물이 살아 숨 쉬는 발효음식이다. 이러한 김치는 절임 과정에서 대부분의 호기성 세균들이 제거되고 김치발효에 직접적으로 관여하는 젖산균들이 생육하게 된다.

[0004] 즉 김치는 상기 젖산균에 의해 발효되는 것으로, 젖산균은 혐기성(嫌氣性) 세균이기 때문에 호기성(好氣性) 세균과는 달리 공기가 없는 곳에서 무기호흡(산소를 소비하지 않는 호흡)을 함으로써 일어나는 무기발효를 하여야만 김치가 익어가면서 산뜻한 산미와 독특한 좋은 냄새를 띠게 되며, 영양이 풍부해질 수 있게 된다. 이에 우리의 어머니, 할머니들은 김장을 담근 후 그 위에 무겁고 납작한 돌을 올려놓아 김치를 압박하는 동시에 김치가 팽창됨을 억제하여 김치국물에 김치가 잠기도록 함으로써 김치와 공기의 직접적인 접촉을 차단하여 양질의 김치를 얻는 방법을 이용하였다.

[0005] 근래에는 상기와 같은 김치를 밀폐용기에 담아 보관하는 것이 일반적인 방법이다. 즉, 상기 밀폐용기는 마치 김치독과 같은 것으로, 김치가 담겨지는 본체와, 본체의 개구된 상단을 덮는 뚜껑으로 구성된다.

[0006] 하지만, 종래의 밀폐용기는 단순히 김치를 담는 기능만을 하고, 뚜껑은 본체의 개구부를 선택적으로 개폐하도록 구성될 뿐 본체 내부에 담겨 있는 김치의 표면에 밀착하지 못하므로, 뚜껑의 저면과 김치의 표면 사이에 항상 공기가 포함된 공간이 남아 있게 되어, 밀폐용기에 담긴 김치가 공기와 직접적으로 접촉된다. 따라서, 밀폐용기에 장시간 동안 김치를 보관하는 경우, 김치가 산화되어 처음에 숙성시켰던 것보다 더 시어지게 되고, 백태가 발생되어, 요구하는 숙성도를 장기간 동안 유지할 수 없는 문제점이 있었다.

[0007] 또한, 상기 밀폐용기에 담긴 김치는 상단부가 김치 국물에 잠기지 않기 때문에, 김치의 신선도 급격히 떨어질 뿐만 아니라, 밀폐용기의 상단부에 있는 김치와 내부에 있는 김치는 시간이 지날수록 숙성도 차가 현저히 달라지는 문제점이 있었다.

### 고안의 내용

#### 해결하려는 과제

[0008] 본 고안은 상기 문제점을 해결하기 위해 안출된 것으로, 그 목적은 김치를 비롯한 발효식품을 얻기 위하여 무, 배추, 오이, 기타 농작물을 절이거나 젓갈을 담기 위한 수산물과 이미 발효한 식품을 보관할 때, 내용물이 항상 국물에 침지되어 있도록 하여 산화되거나 백태의 발생을 억제하도록 구성되고, 용존 이산화탄소가 국물에 더 녹아들게 되어 내용물의 신선한 맛을 최대한 느낄 수 있도록 구성된 밀폐용기를 제공하는 것이다.

**과제의 해결 수단**

[0009] 상술한 목적을 달성하기 위해 본 고안에 따른 밀폐용기는 사각박스 형상으로 마련되고 내부에 저장공간이 형성된 용기본체; 상기 용기본체의 상부를 선택적으로 개폐시키는 뚜껑; 상기 용기본체와 대응되게 사각판 형상으로 마련되어, 상기 용기본체에 담긴 내용물을 눌러 국물에 내용물이 완전히 잠길 수 있게 하는 누름판; 상기 누름판의 상면 중앙에 마련되는 지지보스에 끼워져 회전가능하게 결합되고 하단부에 렉기어부가 형성되는 회전손잡이 및 일단부에 각각 상기 렉기어부에 치합되는 피니언기어부가 형성되어 상기 회전손잡이의 회전에 의해 선택적으로 상기 누름판의 중앙에서 좌측 및 우측으로 각각 슬라이딩 가능하게 구성되는 한쌍의 슬라이드고정바로 구성되는 누름판 고정수단을 포함하여 구성되되, 상기 누름판이 국물에 잠기도록 내용물을 눌러진 상태에서, 상기 회전손잡이를 회전시켜 상기 한쌍의 슬라이드고정바가 좌측 및 우측으로 각각 슬라이딩되게 작동시키면, 상기 한쌍의 슬라이드고정바 단부가 각각 상기 용기본체 내면의 우측 및 좌측에 밀착 지지되어 누름판이 내용물에 대한 누름 상태가 유지되도록 구성된 것을 특징으로 한다.

[0010] 여기서, 상기 지지보스는, 원통형으로 구성되고, 저면에 끼움돌기가 돌출형성되어 누름판의 중앙에 형성된 끼움홈에 선택적으로 결합 및 분리되게 구성되며, 상단부에 상면 일측으로 개방된 슬라이드홈이 형성되고 이 슬라이드홈 내부에는 슬라이드돌기가 형성되되 상기 슬라이드돌기에는 걸림편이 끼워져 좌우 슬라이딩 가능하게 구성되는 헤드부가 형성되며, 상기 회전손잡이는 중공으로 형성되어 상기 지지보스가 끼워지게 구성되고, 상단부 내부에는 상기 헤드부가 수용되는 수용홈이 형성되며, 상기 수용홈에는 원주방향을 따라 상기 걸림편의 단부가 선택적으로 수용되는 다수개의 걸림홈이 형성되어, 상기 회전손잡이를 회전시켜 상기 한쌍의 슬라이드고정바가 좌측 및 우측으로 각각 슬라이딩되어서 슬라이드고정바 단부가 각각 상기 용기본체 내면의 우측 및 좌측에 밀착 지지되면, 상기 걸림편을 슬라이딩시켜 상기 걸림홈에 걸림시켜줌으로써 회전손잡이가 회전되지 않게 구성되는 것이 바람직하다.

[0011] 그리고, 상기 누름판에는 용기본체 내부의 국물이 통과될 수 있는 다수개의 통공이 형성되고, 상기 슬라이드고정바가 이동되는 좌우 방향으로 슬라이드고정바의 저면에 돌출 형성된 가이드돌기가 끼워져 가이드되는 가이드홈이 형성되며, 가장자리를 따라 용기본체 내면에 밀착되는 밀폐패킹이 끼워져 결합되고, 상기 슬라이드고정바의 단부에는 용기본체 내면에 밀착 지지될 수 있도록 그 단부가 요철형상을 가지는 가압패킹이 결합되는 것이 바람직하다.

**고안의 효과**

[0012] 본 고안에 따른 밀폐용기는 누름판에 의해 내용물의 상단부가 가압되어 내용물이 국물에 잠긴 상태를 계속적으로 유지할 수 있도록 구성되기 때문에 내용물의 표면이 공기에 노출되는 것이 최소화되어, 내용물이 산화되거나 백태가 발생하는 경우가 없어지고, 용존 이산화탄소가 김치국물에 더 녹아들게 되어 김치의 신선한 맛을 최대한 오래 느낄 수 있다는 효과가 있다.

[0013] 또한, 본 고안은 누름판이 고정수단을 통해 누름판의 고정 위치를 조절할 수 있기 때문에 용기본체에서 내용물의 양이 줄어든 경우에는 고정수단을 통해 누름판이 용기본체에 고정되는 위치를 변경할 수 있도록 구성되기 때문에, 용기본체 내부에 담긴 내용물의 양에 상관없이 동일한 숙성도를 지속적으로 유지할 수 있다는 효과가 있다.

**도면의 간단한 설명**

[0014] 도 1은 본 고안에 따른 밀폐용기의 분리사시도이며,  
 도 2는 본 고안에 따른 밀폐용기에서 누름판만을 도시한 사시도이며,

도 3 및 도4는 본 고안에 따른 밀폐용기의 작동을 설명하기 위한 측면도이며,  
 도 5 및 도 6는 본 고안에 따른 밀폐용기의 작동을 설명하기 위한 평면도이다.

**고안을 실시하기 위한 구체적인 내용**

- [0015] 이하, 첨부된 도면들을 참조하여 본 고안에 대해 상세히 설명하면 다음과 같다.
- [0016] 첨부된 도 1은 본 고안에 따른 밀폐용기의 분리사시도이고, 도 2는 본 고안에 따른 밀폐용기에서 누름판만을 도시한 사시도이며, 도 3 및 도4는 본 고안에 따른 밀폐용기의 작동을 설명하기 위한 측면도이며, 도 5 및 도 6는 본 고안에 따른 밀폐용기의 작동을 설명하기 위한 평면도이다.
- [0017] 도 1 및 도 2를 참조하면, 본 고안에 따른 밀폐용기는 용기본체(100), 뚜껑(200), 누름판(300), 고정수단(400)을 포함하여 구성된다.
- [0018] 상기 용기본체(100)는 사각박스 형상으로 마련되고 내부에 김치를 포함한 발효식품이 담겨지는 저장공간(S)이 형성된다. 즉, 상기 저장공간(S)으로는 김치를 포함한 내용물이 담겨져 보관되며, 저장공간(S)은 용기본체(100)의 상부로 개구된다.
- [0019] 상기 뚜껑(200)은 상기 용기본체(100)의 상부를 선택적으로 개폐시키는 역할을 수행한다. 여기서, 상기 용기본체(100)와 뚜껑(200)은 공지된 다양한 방식으로 결합될 수 있게 구성된다. 즉, 도시된 바와 같이 용기본체(100)와 뚜껑(200)을 끼움결합 방식으로 결합될 수 있게 구성될 수 있고, 도시되지는 않았지만 용기본체(100)에는 잠금돌기가 형성되고 뚜껑(200)에는 잠금날개가 형성되어 뚜껑을 통해 용기본체(100)를 개폐하도록 마련될 수 있다.
- [0020] 상기 누름판(300)은 상기 용기본체(100)와 대응되게 사각판 형상으로 마련되어, 상기 용기본체(100)에 담긴 김치를 포함한 내용물의 상부를 아래로 눌러 국물에 내용물이 완전히 잠길 수 있게 구성된다.
- [0021] 여기서, 상기 누름판(300)에는 용기본체(100) 내부의 국물이 통과될 수 있는 다수개의 통공(310)이 형성되는 것이 바람직하다. 즉, 누름판(300)을 통해 용기본체(100) 내부의 내용물을 누를 때, 상기 통공(310)을 통해 국물이 누름판(300)의 상부로 이동되어 국물에 내용물이 완전히 잠길 수 있게 구성되는 것이다
- [0022] 상기, 누름판 고정수단(400)은 상기 누름판(300)의 상면 중앙에 마련되는 지지보스(410)에 끼워져 회전가능하게 결합되고 하단부에 랙기어부(421)가 형성되는 회전손잡이(420)를 포함한다. 여기서, 상기 회전손잡이(420)는 상기 지지보스(410)에 회전가능하게 결합되어 후술하는 슬라이드고정바(430)를 작동시키는 역할과 아울러 누름판(300)을 파지할 수 있도록 하는 역할을 수행한다. 그리고, 누름판 고정수단(400)은 일단부에 각각 상기 랙기어부(421)에 치합되는 피니언기어부(431)가 형성되어 상기 회전손잡이(420)의 회전에 의해 선택적으로 상기 누름판(300)의 중앙에서 좌측 및 우측으로 각각 슬라이딩 가능하게 구성되는 한쌍의 슬라이드고정바(430)로 구성된다. 즉, 상기 회전손잡이(420)를 회전시키면 회전손잡이부의 랙기어부(421)가 회전하면서 피니언기어부(431)를 좌우로 이동시키게 구성된다.
- [0023] 여기서, 누름판(300)에는 상기 슬라이드고정바(430)가 이동되는 좌우 방향으로 슬라이드고정바(430)의 저면에 돌출 형성된 가이드돌기(432)가 끼워져 가이드되는 가이드홈(420)이 형성되는 것이 바람직하다. 즉, 상기 슬라이드고정바(430)가 누름판(300) 상에서 좌우 이동될 때, 슬라이드고정바(430)의 가이드돌기(432)가 가이드홈(320)에 끼워져 안정적으로 좌우 이동을 할 수 있게 된다. 또한, 상기 누름판(300)은 그 가장자리를 따라 용기

본체(100) 내면에 밀착되는 밀폐패킹(330)이 끼워져 결합되는 것이 바람직하다.

[0024] 이와 같이 구성된 누름판 고정수단(400)은 상기 누름판(300)을 통해 내용물이 국물에 잠기게 누른 상태에서, 상기 회전손잡이(420)를 회전시켜 상기 한쌍의 슬라이드고정바(430)가 좌측 및 우측으로 각각 슬라이딩되게 작동시키면, 상기 한쌍의 슬라이드고정바(430) 단부가 각각 상기 용기본체(100) 내면의 우측 및 좌측에 밀착 지지되어 누름판(300)이 내용물에 대한 누름 상태가 유지되도록 구성된다.

[0025] 한편, 본 고안은 슬라이드고정바(430)의 단부가 각각 상기 용기본체 내면의 우측 및 좌측에 밀착 지지되면, 회전손잡이(420)가 회전되지 않게 구성되어 슬라이드고정바(430)가 용기본체(100) 내면에 밀착 지지된 상태가 유지되는 것을 특징으로 한다.

[0026] 이를 위해, 상기 지지보스(410)는, 원통형으로 구성되고, 저면에 끼움돌기(411)가 돌출형성되어 누름판(300)의 중앙에 형성된 끼움홈(340)에 선택적으로 결합 및 분리되게 구성된다. 그리고 상기 지지보스(410)의 상단부에는 상면 일측으로 개방된 슬라이드홈(412a)이 형성되고, 이 슬라이드홈(412a) 내부에는 슬라이드돌기(412b)가 형성되되 상기 슬라이드돌기(412b)에는 걸림편(413)이 끼워져 좌우 슬라이딩 가능하게 구성되는 헤드부(412)가 형성된다. 그리고, 상기 회전손잡이(420)는 중공으로 형성되어 상기 지지보스(410)가 끼워지게 구성되고, 상단부 내부에는 상기 헤드부(412)가 수용되는 수용홈(422)이 형성되며, 상기 수용홈(422)에는 원주방향을 따라 상기 걸림편(413)의 단부가 선택적으로 수용되는 다수개의 걸림홈(423)이 형성된다.

[0027] 이와 같은 구성에 의해, 상기 회전손잡이(420)를 회전시켜 상기 한쌍의 슬라이드고정바(430)가 좌측 및 우측으로 각각 슬라이딩되어서 슬라이드고정바(430) 단부가 각각 상기 용기본체(100) 내면의 우측 및 좌측에 밀착 지지되면, 상기 걸림편(413)을 슬라이딩시켜 상기 걸림홈(423)에 걸림 고정시켜줌으로써 회전손잡이(420)가 회전되지 않게 구성된다. 따라서, 회전손잡이(420)가 회전되지 않게 구성되어 슬라이드고정바(430)가 용기본체(100) 내면에 밀착 지지된 상태가 유지되기 때문에 내용물에 대한 누름판(300)의 누름 상태가 계속적으로 유지된다.

[0028] 나아가, 상기 슬라이드고정바(430)의 단부에는 용기본체(100) 내면에 밀착 지지될 수 있도록 그 단부가 요철형상을 가지는 가압패킹(433)이 결합되는 것이 바람직하다. 즉, 상기 슬라이드고정바(430)가 이동하여 용기 본체 내면에 밀착 지지될 때 요철형상의 가압패킹(433)이 압축되면서 더욱 견고하게 용기본체 내면에 밀착 지지된다.

[0029] 이제, 도 3 내지 도 6을 참조하여, 상기와 같이 구성된 본 고안에 따른 밀폐용기의 사용 및 작용 효과를 설명한다.

[0030] 먼저, 용기본체(100)의 저장공간(S)에는 김치를 포함한 내용물이 저장된다. 이때, 상기 저장공간(S)에 내용물을 넣은 상태에서, 김치와 공기와의 접촉을 차단하기 위해 누름판(300)이 사용된다.

[0031] 즉, 도 3의 상태에서 도 4에 도시된 바와 같이 누름판(300)을 용기본체(100) 내부의 내용물의 상부를 눌러 국물에 내용물이 완전히 잠길 수 있게 위치시킨다.

[0032] 그리고, 회전손잡이(420)를 회전시켜 상기 한쌍의 슬라이드고정바(430)가 좌측 및 우측으로 각각 슬라이딩시키고, 슬라이드고정바(430)의 단부가 각각 상기 용기본체(100) 내면의 우측 및 좌측에 밀착 지지되게 작동시킨다.

[0033] 그리고, 도 5의 상태에서 도 6에 도시된 바와 같이, 헤드부(420)의 걸림편(413)을 슬라이딩시켜 회전손잡이의

걸림홈(423)에 걸림 고정시켜 회전손잡이(420)가 회전되지 않게 한다. 그러면, 걸림편(413)에 고정된 회전손잡이(420)가 회전되지 않게 고정되고, 슬라이드고정바(430)가 용기본체(100) 내면에 밀착 지지된 상태가 계속적으로 유지되기 때문에 누름판(300)이 용기본체(100) 내부에서 상측으로 이동되지 않고 내용물에 대한 누름판(300)의 누름 상태가 계속적으로 유지된다.

[0034] 이와 같이 본 고안은 누름판에 의해 내용물의 상단부가 가압되어 내용물이 국물에 잠긴 상태를 유지할 수 있도록 구성되기 때문에 내용물의 표면이 공기에 노출되는 것이 최소화되어, 내용물이 산화되거나 백태가 발생하는 경우가 없어지고, 용존 이산화탄소가 김치국물에 더 녹아들게 되어 김치의 신선한 맛을 최대한 오래 느낄 수 있다는 장점이 있다.

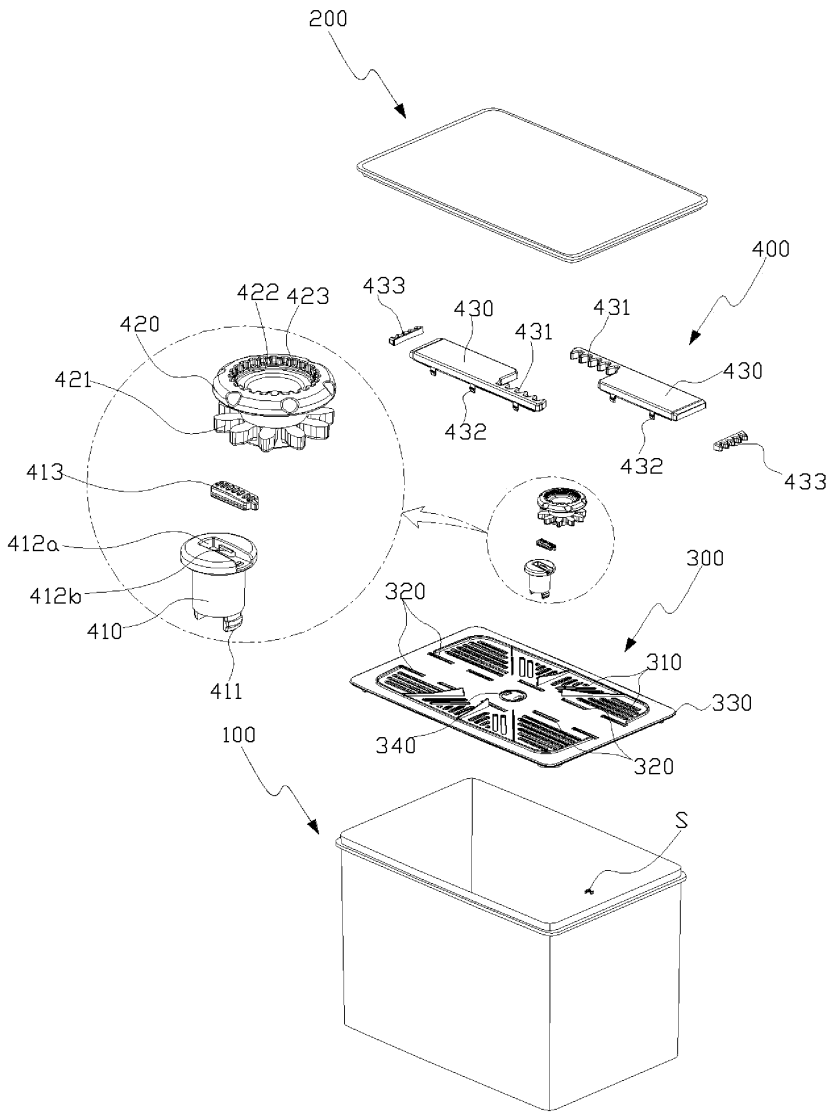
[0035] 한편, 본 고안은 누름판이 고정수단을 통해 누름판의 고정 위치를 조절할 수 있기 때문에 용기본체에서 내용물의 양이 줄어든 경우에는 고정수단을 통해 누름판이 용기본체에 고정되는 위치를 변경할 수 있도록 구성되기 때문에, 용기본체 내부에 담긴 내용물의 양에 상관없이 동일한 숙성도를 지속적으로 유지할 수 있다는 장점이 있다.

**부호의 설명**

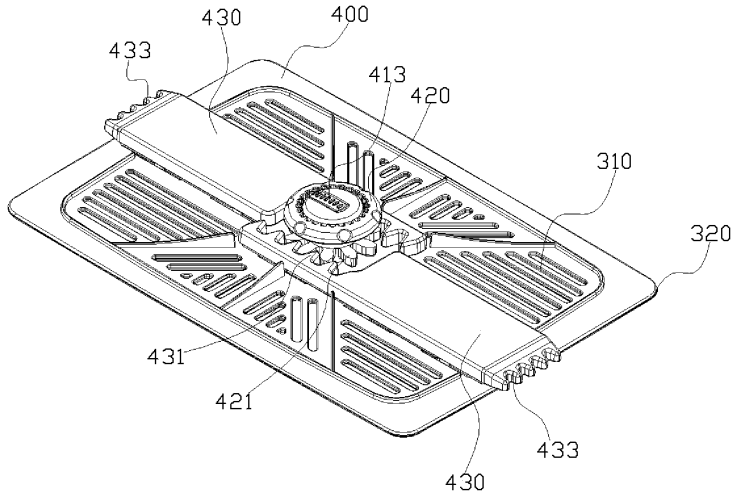
[0036] 100: 용기본체                      200: 뚜껑  
300: 누름판                              400: 고정수단

도면

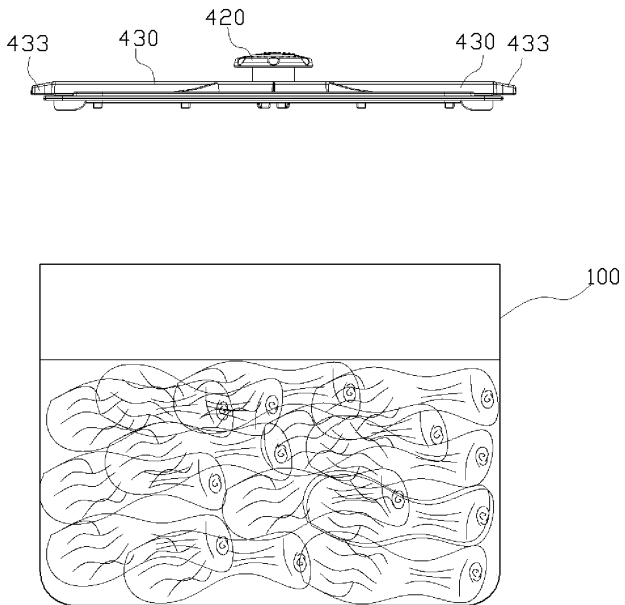
도면1



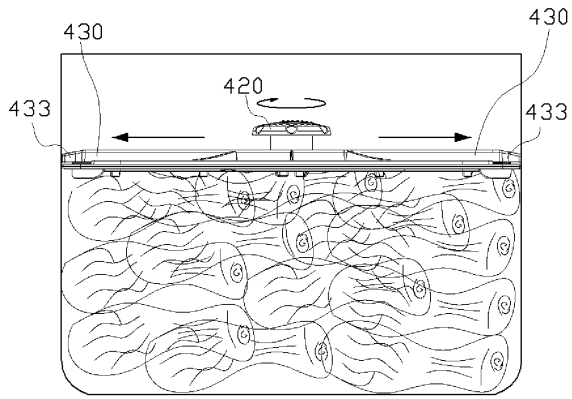
도면2



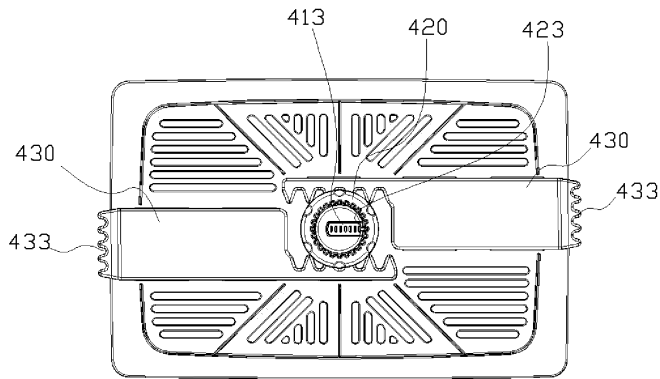
도면3



도면4



도면5



도면6

