



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2013년07월10일
(11) 등록번호 10-1284947
(24) 등록일자 2013년07월04일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A47J 37/04 (2006.01) A47J 36/00 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2011-0046493

(22) 출원일자 2011년05월17일

심사청구일자 2011년05월17일

(65) 공개번호 10-2012-0128494

(43) 공개일자 2012년11월27일

(56) 선행기술조사문헌

KR2020090012992 U*

KR200185630 Y1

KR100205120 B1

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자

김석원

경기도 안산시 상록구 원당골2길 22-3, 102호 (수
암동, 청솔빌리지)

(72) 발명자

김석원

경기도 안산시 상록구 원당골2길 22-3, 102호 (수
암동, 청솔빌리지)

(74) 대리인

황병도

전체 청구항 수 : 총 1 항

심사관 : 장은경

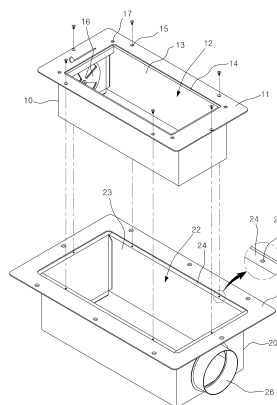
(54) 발명의 명칭 청소가 용이한 꼬치구이기

(57) 요약

본 발명은 꼬치구이기에 관한 것으로, 특히 내통과 외통을 분리토록 하여 기름기가 많은 양고기를 구워서 먹을 경우에 발생하는 기름이 내통과 외통의 사이에 형성되는 통기로에 쌓이게 되면서 열원에 의한 불꽃에 의하여 화재발생과 위생을 위한 청소를 완벽하게 할 수 있도록 한 것이다.

이를 위하여 후렌지를 갖는 내통과 후렌지를 갖는 외통으로 구분하여 내통을 외통에 내입되도록 끼워 내통의 후렌지가 외통에 받쳐지면서 이격되어 통기로를 구현토록 하여 내통을 간단하게 들어올려 내통의 외측과 외통의 내공간을 완전하게 노출토록 하여 청소가 가능토록 한 것이다.

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

후렌지(11)를 갖는 내통(10)과 후렌지(21)를 갖는 외통(20)으로 구분하여 내통(10)이 외통(20)에 내입되어지면 서로 끼임토록 하고, 상기 내통(10)의 후렌지(11)가 외통(20)의 내측으로 반쳐지도록 하여 내통(10)과 외통(20)이 서로 이격토록 함으로서 통기로(27)를 구현하고, 내통(10)을 들어올리면 외통(20)이 완전하게 노출됨으로서 청소가 완벽하게 가능하게 되며, 상기 내통(10)의 내공간(12)을 형성하는 격벽(13)의 상단으로 단턱부(14)를 형성하여 열원이 수납되는 솥통(30)을 안착토록 하고, 상기 후렌지(11)의 모서리 부분으로 꼬치구이를 위한 걸이대(40)가 끼워지는 끼임홀(17)이 형성됨을 특징으로 하는 청소가 용이한 꼬치구이기가.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

삭제

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 꼬치구이기에 관한 것으로, 특히 기름기가 많은 양고기를 구워서 먹을 경우에 발생하는 기름이 내통과 외통의 사이에 형성되는 통기로에 쌓이게 되면서 열원을 충분하게 활용치 못하는 부분과 이러한 기름기가 열원에 의한 불꽃에 의하여 화재가 발생할 수 있는 부분을 해소토록 함은 물론 이러한 기름기에 의한 각종 오염균의 발생을 억지토록 한 것이다.

배경기술

[0002] 현재 사용되는 꼬치구이기의 구조는 열원이 안치되어져 열원을 조절가능하게 되는 조절구(110)가 형성되는 내통(100)과 상기 내통(100)을 감싸게 되면서 조절구에 공기를 불어주거나 빨아들이기 위하여 배기구(210)가 형성되는 외통(200)으로 이루어지고 상기 내통(100)과 외통(200)이 결합된 상태에서 내부로는 공기의 흐름을 위하여 일정공간(1)이 구비되어지는 것이고, 상기 조절구(110)와 배기구(210)(도시되어있지않음)는 서로 반대방향에 설치되어져 열원이 바로 배기구(210)로 빨려나가는 것을 방지하게 되는 것이고, 상기 꼬치구이의 상부로는 후렌지(220)가 형성되어져 꼬치구이를 위한 걸이대가 놓여지는 것이다.

[0003] 그러나 이러한 구조의 문제점은 꼬치를 구울 경우에 내통의 상측으로 걸이대를 형성한 상태에서 걸이대에 걸쳐지는 걸이편에 끼워진 꼬치가 열원에 의하여 구워지면서 기름과 동시에 연기가 조절구(110)를 통하여 배기구(220)로 배출되는 과정에서 연기에 함유되어지는 기름기가 통기로(240)를 형성하는 내통(100)의 외벽과 외통(200)의 내벽에 적층되어진다는 것이다.

[0004] 따라서 이러한 적층되어지는 기름기를 제거하기 위하여 현재 외통(200)의 하단에서 개폐되어지는 서랍(230)을 구비하여 서랍(230)이 기름기를 받아서 버리거나 또는 서랍(230)을 빼낸후에 통기로에 적층되어진 기름기를 제거하게 되는 것이다.

[0005] 그러나 이러한 제거작업이 내통(100)과 외측의 결합된 상타에서의 통기로(240)가 좁기 때문에 닦아내기 위한 손

의 적절한 진입이 불가능하기 때문에 완전한 청소가 불가능하여 항상 기름기의 일정부분이 통기로(240)에 적층되어진다는 것이다.,

[0006] 따라서 가끔 꼬치구이를 하는 동안에 열원에 의한 불꽃이 튀어 기름기로 전이될 경우에는 화재가 발생되어 사용자의 놀람은 물론 자칫 부상의 우려가 존재한다라는 것이고, 이러한 기름기를 먹고 사는 균이 서식하게 되면서 처음 꼬치구이를 하게 될 경우에 많은 악취등이 발생된다라는 것이다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0007] 따라서 본 발명에서는 청소를 기름기가 존재치 아니하게 완벽하게 가능토록 하면서도 간단한 구조를 취하도록 하여 종래의 문제점을 해결하고자 하는 것이다.

과제의 해결 수단

[0008] 이를 위하여 내통과 외통이 분리토록 하기 위하여 꼬치구이기의 후렌지를 등분토록 하여 각각의 내통과 외통이 분리조립토록 함으로서 외통의 바닥면이 완전한 노출이 이루어지도록 함으로서 청소가 용이토록 함은 물론 내통과 외통의 결합에 의하여도 견고한 고정이가 가능토록 한 것이다.

발명의 효과

[0009] 따라서 본 발명은 외통과 내통의 분리를 통하여 적층되는 이물질이나 기름기를 깨끗하게 청소를 하게 됨으로써 사용되는 꼬치구이기의 청결을 유지하게 됨은 물론이고 적층된 기름으로 불꽃의 튀므로 인한 화재 발생에 따른 위험을 방지하게 되는 것이며 꼬치구이를 할 경우 위생적인 부분도 해결하게 되는 것이다.

도면의 간단한 설명

[0010] 도 1은 본 발명의 내통과 외통의 구조를 나타낸 분해사시도.

도 2는 본 발명의 내통과 외통의 분해된 단면도.

도 3은 본 발명의 내통이 외통에 결합된 단면도.

도 4는 본 발명의 꼬치구이기의 구조를 나타낸 분해도.

도 5는 종래의 꼬치구이기를 나타낸 사시도.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0011] 이하 일 실시 예에 의거 본 발명을 상세히 설명하면 다음과 같다.

[0012] 도1 내지 도 4에 도시된 바와 같이 본 발명의 구조는 후렌지(11)를 갖는 내통(10)과 후렌지(21)를 갖는 외통(20)으로 구분하여 내통(10)이 외통(20)에 내입되어지면서 끼임토록 하고, 상기 내통(10)의 후렌지(11)가 외통(20)의 내측으로 받쳐지도록 함으로서 내통(10)과 외통(20)이 서로 이격토록 함으로서 통기로(27)를 구현토록 하고, 내통(10)을 들어올리면 외통(20)이 완전하게 노출됨으로서 청소가 완벽하게 가능하게 되는 것이다.

[0013] 이때 외통(20)의 후렌지(11)는 외통(20)의 내공간(22)을 형성하는 격벽(23)의 상단으로 내통(10)의 후렌지(11)가 놓여질 수 있도록 단턱부(24)를 형성하고, 상기 단턱부(24)는 내통(10)의 후렌지(11)의 살두께와 거의 동일하게 함으로서 외관상으로 단차를 없게 함으로서 제품의 외관을 우수하게 하는 것이다.

[0014] 또한 상기 내통(10)이 외통(20)의 단턱부(24)에 놓여진 상태에서 2차적인 고정을 위하여 단턱부(24)에는 나사홀(25)을 구비하고 상기 내통(10)의 후렌지(11)에도 나사홀(14)을 구비함으로서 나사조임에 의하여 견고한 고정이 가능하게 되는 것이다.

[0015] 또한 내통(10)의 내공간(12)을 형성하는 격벽(13)의 상단으로도 단턱부(14)를 형성하여 열원이 수납되는 스통(30)을 안착토록 한 것이고, 상기 스통(30)에도 후렌지(31)를 형성함으로써 내통(10)의 단턱부(14)에 안착이 가능하게 되는 것이고, 열원이 수용되어지는 내공간(32)을 형성하는 격벽(33)으로 다수의 통공(34)을 형성토록 함으로써 열원만이 통공(34)을 통하여 내통(10)의 조절구(16)에 의해 조절되는 것이다.

[0016] 또한 상기 내통(10)의 나사홀(15)이 형성된 후렌지(11)의 모서리 부분으로 꼬치구이를 위한 걸이대(40)가 끼워

저 안착되는 끼임홀(17)이 형성되어 열원이 상승되어 꼬치구이를 알맞게 익힐 수 있게 되는 것이다.

[0017] 따라서 조립된 상태에서는 꼬치구이기의 내통(10)과 외통(20)의 후렌지(11,21)가 하나로 이루어진 것으로 보여짐으로서 외관이 미려함은 물론 나사조임에 의하여 견고한 고정에 이루어짐으로 틈새를 없앴으로서 이물질이 끼이게 되는 것도 방지하게 되면서 이동시에도 내통(10)과 외통(20)이 분리되어지는 것을 방지함은 물론 나사를 풀어낼 경우에는 외통(20)의 내공간(22)이 바닥면은 물론 격벽(23)이 완전하게 노출되어짐은 물론 내통(10)의 격벽(13)의 외측도 완전하게 노출됨으로서 청소가 완벽하게 이루어지는 것이고, 이러한 것이 들어올림이나 나사의 조임과 풀림에 의하여 간단하게 이루어짐으로 조작이 용이하여 사용의 편의성을 제공하게 되는 것이다.

[0018] 이때 상기 내통(10)의 일측에는 열원을 조절가능토록 하는 조절구(16)가 형성되고 외통(20)의 일측에는 내통(10)의 조절구(16)에 공기를 불어주거나 빨아들이는 배기구(26)가 형성되는 것이고, 열원이 통기로(27)에 오래 머물도록 하기 위하여 상기 내통(10)의 조절구(16)와 외통(20)의 배기구(26)는 서로 반대되는 위치가 되도록 형성된 것으로 이러한 구조는 통상적으로 사용되는 것이다.

[0019] 따라서 조절구(16)와 배기구(26)가 같은 위치에 있게 되면 열원이 바로 배출이 되는 문제로 구이가 제대로 이루어지지 않게 되는 것이다.

[0020] 따라서 조절구(16)와 배기구(26)를 반대되는 위치로 설치하게 되면 열원을 조절하는 조절구(16)에 배기구(26)에서 공기를 빨아들이거나 불어줄 때 열원이 통기로(27)를 통하여 배기구(26)로 빨아들이거나 불어지게 되면서 통기로(27) 전체에 열원을 골고루 전달하여 꼬치구이를 할 수 있게 되는 것이다.

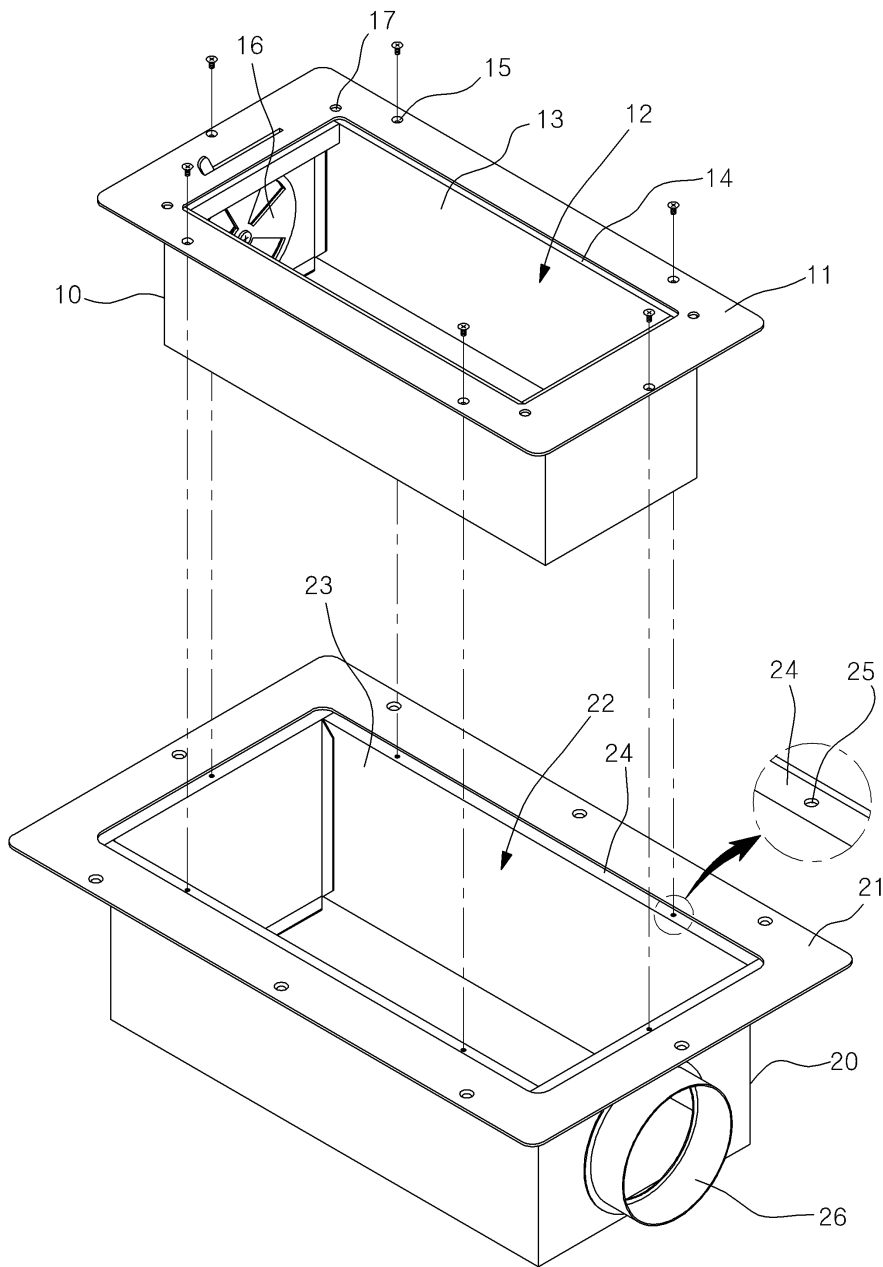
[0021] 따라서 상기에 상술한 바와 같이 본 발명의 꼬치구이기는 외통(20)과 내통(10)을 완전히 분리, 결합되도록 함으로써 사용이 간단하면서 통기로(27)에 쌓이게 되는 기름기나 이물질을 깨끗하게 청소함으로써 위생적인 부분이나 안전성이 높아 사용이 용이하게 되는 것이다.

부호의 설명

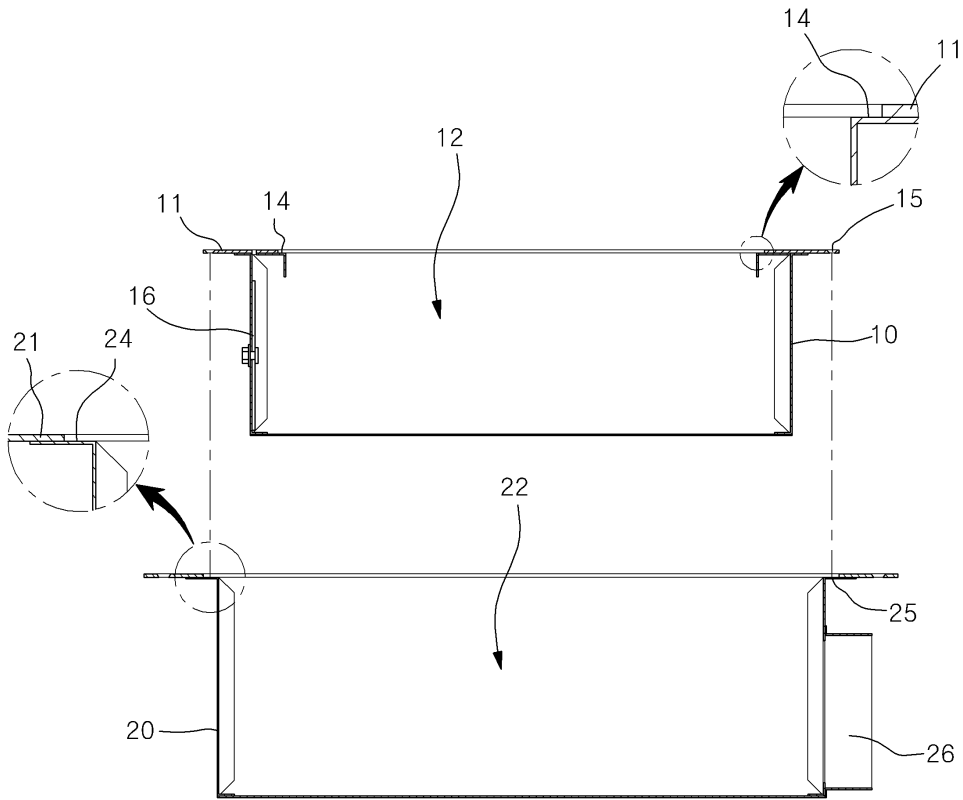
[0022]	10: 내통	11: 후렌지
	12: 내공간	13: 격벽
	14: 단턱부	15: 나사홀
	16: 조절구	17: 끼임홀
	20: 외통	21: 후렌지
	22: 내공간	23: 격벽
	24: 단턱부	25: 나사홀
	26: 배기구	27: 통기로
	30: 숯통	31: 후렌지
	32: 내공간	33: 격벽
	34: 통공	
	40: 걸이대	

도면

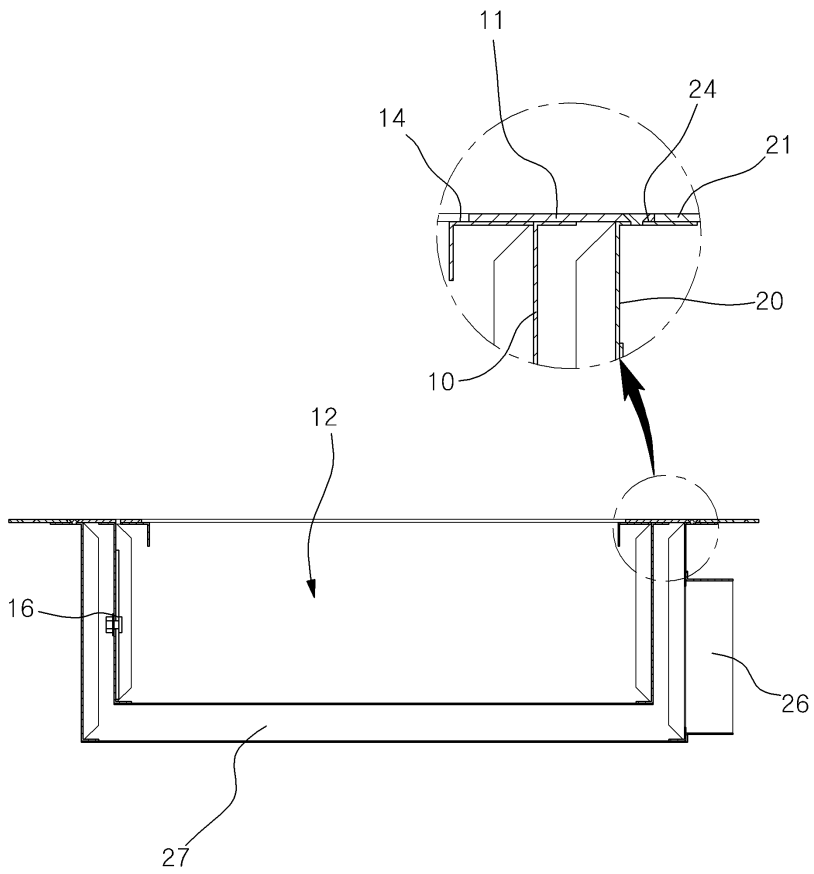
도면1



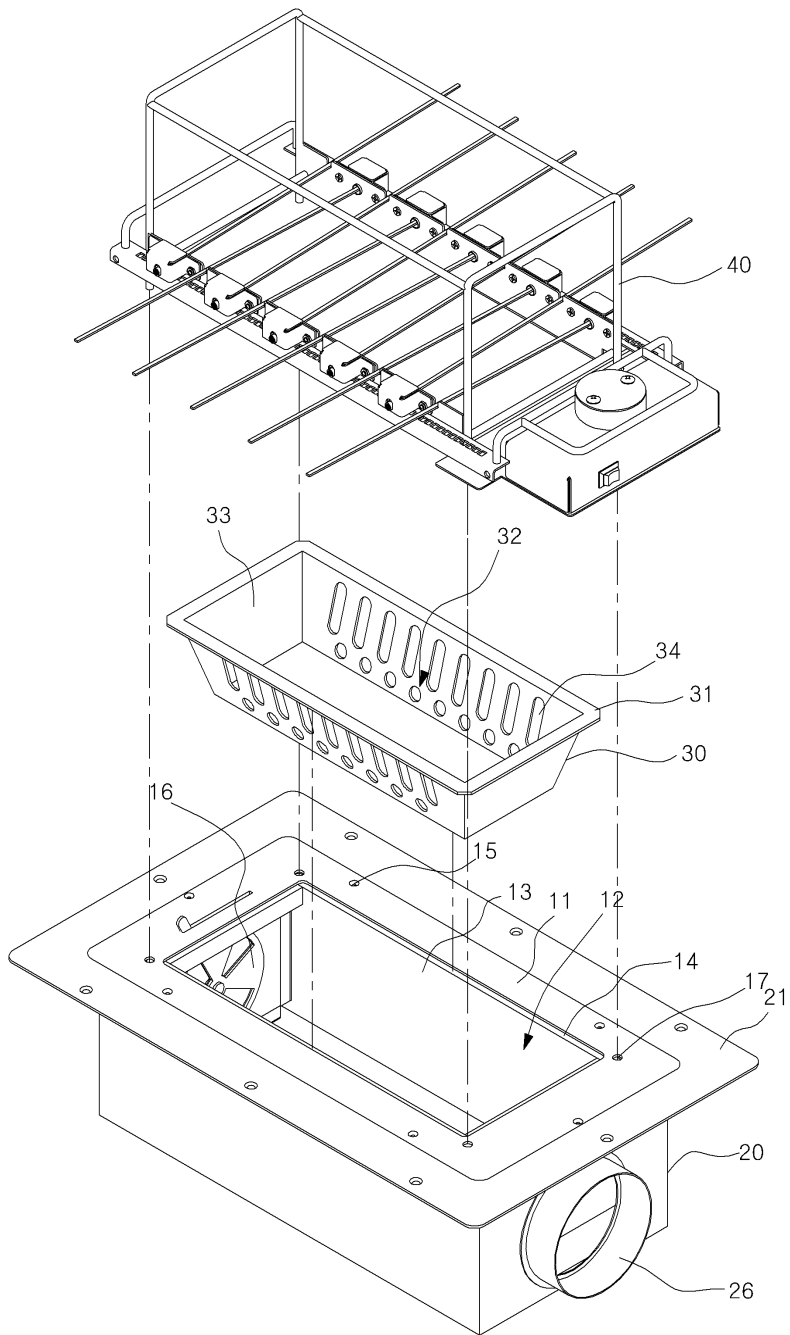
도면2



도면3



도면4



도면5

