(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 실용신안공보(Y1)

(51) Int. Cl.[5]
A47J 37/06

(45) 공고일자 1994년10월13일
(11) 공고번호 실1994-0007035

(21) 출원번호	실1992-0002051	(65) 공개번호	실1993-0019297
(22) 출원일자	1992년02월13일	(43) 공개일자	1993년09월23일

(71) 출원인 조기현
서울특별시 서초구 잠원동 45-2
(72) 고안자 조기현
서울특별시 서초구 잠원동 45-2
(74) 대리인 김국남, 김한얼

심사관 : 신운철 (책자공보 제2003호)

(54) 다목적 구이판을 구비한 전열조리용기

요약

내용 없음.

대표도

도1

명세서

[고안의 명칭]

다목적 구이판을 구비한 전열조리용기

[도면의 간단한 설명]

제1도는 본 고안의 전체 사시도.

제2도은 본 고안의 종단면 예시도.

제3도는 본 고안의 마개체 결합구조를 도시한 일부 단면 예시도.

제4도는 마개체 위치에 따른 조리용기 사용 상태도로서, (a)도는 조리용기를 전골남비로 사용하는 상태, (b)도는 조리용기를 구이판으로 사용하는 상태.

제5도는 본 고안의 마개체 체결구조를 보인 다른 실시 예시도.

제6도는 본 고안의 마개체 체결구조를 보인 또다른 실시 예시도.

* 도면의 주요부분에 대한 부호의 설명

10 : 구이판본체	11,101 : 기름배출구
12 : 경사돌기	13 : 히터고정구
14 : 전열히터	15 : 힌지축
16 : 승강레버	17,107 : 마개체
18,108 : 패킹	18a : 수밀돌기
18b : 기름유도홈	18c : 수밀접촉부
19,29 : 체결핀	19a,102 : 이탈방지용 헤드부
19b : 너트	29a : 스톱퍼돌기
29b : 탄성절개홈	100 : 세라믹도체
103 : 중심축	104 : 간격유지용 돌기

[실용신안의 상세한 설명]

본 고안은 전열히터를 내장한 휴대용 조리용기에 관한 것으로, 특히 내측으로 하향 경사진 음식물 조리공간을 확보하고 그 중앙에 기름배출구를 천공하되, 기름배출구에는 원적외선을 방사하는 세라믹마개체가 승강레버에 의해 선택적으로 밀폐될 수 있도록 구성함으로서, 고기를 구울때 기름이 신속하게 제거될

수 있도록 하는 구이판으로는 물론 전골남비 겸용으로 사용할 수 있도록한 다목적의 전열조리용기에 관한 것이다.

일반적으로 종래의 조리용기는, 각종의 고기나 야채등을 볶을때 바람직하게 이용할 수 있는 후라이팬의 형태와, 찌게등을 끓일때 사용되고 있는 전골남비의 형태로 구분되고 있는데, 이들을 전원공급이 가능한 어떠한 장소에서라도 편리하게 사용할 수 있도록 하기 위하여 용기의 저면에 전열히터를 장착한 구조의 전열조리용기가 다양한 형태로 제공되고 있는 것이다.

그러나 이같은 종래의 전열조리용기들은 그 종류가 다양한 만큼 사용용도면에서도 극히 제한된 기능으로 이용되고 있을뿐, 기능을 달리하는 둘이상의 조리용기로 활용할 수 없다는 문제점이 지적되고 있어 음식물 조리에 필요한 별도의 조리용기를 각기 구비하여야 하는 불편이 따르게 되는 것이었다.

즉, 후라이팬의 형태로 제공되는 전자의 경우에는 야채를 조리할때 바람직하게 이용될 수 있는 반면에, 로스구이 또는 생선구이등과 같이 비교적 지방질이 많은 육류를 구울때에는 고기로부터 흘러나온 기름이 음식물에 그대로 묻어나 음식의 맛을 떨어트리게 되는 폐단이 지적되고 있어 결국 별도의 구이판을 사용하게 되었던 것이며, 전골남비의 형태로 제공되는 후자의 경우 역시 일정한 량의 국물을 넣고 끓이는 단순한 역활수행으로 만족할 수 밖에 없었던바 각각의 조리용기를 모두 구입하여야 하는 수요자들로서는 사용상의 번거로움과 더불어 심각한 가계부담을 느끼지 아니할 수 없는 것이었다.

본 고안은 이와 같은 종래의 제반문제점을 해소하기 위하여 안출된 것으로서, 각종의 구이는 물론 국물이 있는 음식물을 조리하는데에 선택적으로 이용할 수 있는 다목적의 전열조리용기를 제공하는데 그 주된 목적이 있는 것이다.

본 고안의 다른 목적은, 다양한 종류의 음식물을 단일 조리용기를 이용하여 조리할 수 있도록 함으로서 활용성을 극대화하는 전열조리용기를 제공하는 것이다.

본 고안의 또다른 목적은, 조리용기의 중앙에 원적외선 방사세라믹을 소재로 하는 마개체를 구비하며, 콜레스테롤의 효과적인 제거와 동시에 음식맛을 더욱 향상시킬 수 있는 전열조리용기를 제공하는데 있다.

또한 본 고안은, 내향 만곡된 조리용기의 중앙에 기름배출구를 천공하고, 그 내주연에 다수개의 경사돌기를 돌설하며, 저면에 가열히터를 장착한 구이판 본체와; 구이판 본체의 내측중앙에 천공되는 상기 기름배출구를 선택적으로 차단할 수 있도록 기름배출구에 끼워져 설치되는 마개체; 및 일단이 상기 마개체의 하단에 연설되고 그 중앙은 구이판 본체의 저면에 돌성되는 지지 편상에 힌지축으로 되어 상기 마개체를 상하 작동시키는 승강레버와; 상기 구이판 본체를 지지할 수 있도록 하부에 제공되며, 일측에 전원콘센트를 구비하고 저부에는 기름받이가 끼워질 수 있도록 삽입케이스를 갖는 조리기 몸체와로 구성됨을 특징으로 한다.

이하 상기의 목적을 달성하기 위한 본 고안을 첨부된 도면의 실시예에 의거하여 상세히 설명하면 다음과 같다.

도면중, 제1도는 본 고안의 다목적 전열조리용기를 예시적으로 보인 전체 사시도이고, 제2도는 본 고안의 일실시예를 나타내는 종단면예시도로서, 다목적 구이판을 구비하는 본 고안의 전열조리용기는, 하부중앙에 기름받이(21)를 설치하며 그 일측에 전원콘센트(22)를 구성하는 조리기몸체(20)와, 조리기몸체(20)의 상면에 설치되는 구이판본체(10)로 이루어진다.

구이판본체(10)는 내향 만곡되게 구성되어 용기의 중앙에 기름배출구(11)를 천공하고 그 내주연에 다수개의 경사돌기(12)를 돌설함으로서 오목한 그릇의 구조를 취하고 있어, 음식물을 조리 하기에 충분한 조리공간을 확보하게 되는 것이며, 그 저면에는 전열히터(14)가 끼워질 수 있도록 히터고정구(13)를 형성시켜주어 이같은 전열히터(14)에 의해 구이판 본체(10)가 충분한 가열이 될수 있도록 구성한다.

그리고 구이판본체(10)의 중앙에 천공되는 기름배출구(11)에는, 구이판본체(10)의 저면에 힌지점이 힌지축(45)을 중심으로 지지된체 설치되는 마개체승강레버(16)의 동작에 의해 선택적으로 개폐될 수 있도록 마개체(17)가 끼워져 설치되는데, 이같은 마개체(17) 하부에 고탄성의 실리콘패킹(18)을 코킹 하여 소망의 수밀성을 제공할 수 있도록 한다.

한편, 기름배출구(11)을 밀폐, 차단시킬 수 있도록 마개체(17) 하부에 코킹되는 상기 패킹(18)은, 마개체(17)의 저면과 접촉하는 상단 외주면에 수밀돌기(18a)를 돌설하는 동시에, 하부주면에 축방향의 기름유도홈(18b)을 다수 형성시켜 마개체(17)가 코킹되어 있는 위치에 따라 기름배출구(11)의 축소된 내경에 의해 상기 기름유도홈(18b)이 선택적으로 차단 또는 개방될 수 있도록 하며 그 중간부에는 원통형의 수밀접촉부(18c)를 구비하여 나팔관의 형태로 제공한다.

상기 마개체(17)는, 불가시광선의 일종으로 그 파장대가 5.6μ-1,000μ인 원적외선중 인체에 가장 유익한 것으로 알려지고 있는 5.6μ-15μ 사이의 파장을 발생, 방사하여 생활에 유용하게 이용될 수 있도록 개발된 원적외선 방사체, 즉 세라믹 소재로 성형함으로서 음식물의 신선도 유지와 더불어 콜레스테롤을 제거하여 성인병을 예방하며, 중금속등 독성물질의 파괴등 여러가지의 유익성을 제공할 수 있게 하는 것이다.

상기 마개체(17)와 패킹(18)은 또한, 상면에 이탈방지용 헤드부(19a)를 갖는 체결핀(19)으로 연설하고 나서 너트(19b)로 조여주어 상호간에 충분한 밀착이 이루어질 수 있도록 한다.

이상에서와 같은 구이판본체(10) 내면에, 별도의 세라믹소자를 다이케스팅 압출하는 방법으로 성형시켜주게 되면 원적외선 방사효과가 더욱 증대될 수 있음은 물론이다.

상기와 같이 구성되는 구이판본체(10)는, 전원콘센트(22)와, 전압절환 스위치(23)를 구비하고 있는 조리기몸체(20)의 상부에 일체로 조립된다.

이때 전원콘센트(22)와 전압절환스위치(23)는 구이판본체(10)의 저면에 고정되는 전열히터(14)에 전기적으로 연결하며, 구이판본체(10)의 기름배출구(11)를 통해 흘러내리는 기름등이 조리기몸체(20)의 내측하부에 삽설되는 기름받이(21)로 수거될때 좌우로 비산되는 현상을 방지할 수 있도록 기름받이 삽입케이스(24) 상면에 비산방지용 유도관(26)을 일체로 구성하는 것이다.

또한 상기 삽입케이스(24)의 저면에는 이물질배출공(27)을 천공하는데, 이는 구이판본체(10)로 부터 마개체(17)를 분리시킨 상태로 세척할때 기름배출구(11)로 흘러내리는 다량의 물이 비산방지용 유도관(26)을 거쳐 조리기몸체(20)의 외부로 신속하게 배출될 수 있도록 하기 위한 것이다.

따라서 바람직하기로는 이물질배출공(27)을 천공함에 있어서, 그 크기는 비산방지용 유도관(26)의 내경과 같은 크기로 천공되는 기름유입공(25) 내경보다 최소한 1.5배 이상을 유지하도록 하는 것이 좋다.

이상에서 살펴본 바와 같이 구성되는 본 고안은, 기름배출구(11)을 따라 끼워지는 마개체(17)의 설치위치에 따라 전골남비의 기능으로는 물론, 기름의 배출이 원활하게 이루어지는 로스구이용 구이판으로 선택 사용하게 된다.

즉, 구이판본체(10)에 저부에 그 중앙부가 힌지축(15)으로 고정되어 있는 마개체 승강레버(16)의 노출단부를 위로 올리게 되면, 힌지축(15)을 중심으로 하여 고정되어 있는 마개체승강레버(16)의 타측단부가 눌리어지는 것인데, 이때 마개체승강레버(16)의 단부에 고정되도록 설치한 마개체(17) 가 하강하면서 제4도의 (a)도에 도시되는 상태를 보이게 되는 것이다.

이와 같이 마개체(17)를 기름배출구(11)에 밀폐시키게 되면, 마개체(17)의 상부면이 구이판본체(10)의 내면과 평행한 상태를 유지하면서 기름배출구(11)을 차단할 수 있게 되는 것이며 이때 내열성을 갖는 실리콘패킹(18)의 상단에 형성되는 수밀돌기(18a)에 의한 1차밀폐와 더불어 기름배출구(11)의 축소된 내경을 원통형의 수밀접촉부(18c)가 차단하는 2중의 차단구조를 보이게 되어 수밀성이 한층 증대된 전골남비를 구성하게 되는 것이다.

따라서 구이판본체(10)의 내면에 제공되는 음식물 조리공간에 적량의 물과 조리물을 담고 나서 뚜껑을 덮어준후, 전원콘센트(24)에 결합된 온도조절기(28)를 소정의 온도에 맞추어 줌으로서 전열히터(14)를 이용하여 간단히 조리할 수 있게 된다.

이와 더불어 본 고안을 로스구이용의 구이판으로 사용코자 하는 경우에는 전술한 제4도의 (a)도 상태에서 승강레버(16)를 하부로 눌러주어 (b)도에서와 같이 마개체(17)가 기름배출구(11)의 상방으로 돌출되도록 설치하여 사용하게 된다.

이때에는 마개체(17)를 기름배출구(11)로 부터 완전히 분리시켜 사용하여도 무방하나, 세라믹으로 부터 방출되는 원적외선의 방사효과를 조리되는 음식물에 골고루 전달할 수 있도록 기름배출구(11)의 축소된 내경부에 의하여 실리콘패킹(18)의 하부원통형축부가 지지되어 있는 상태로 기름배출구(11)의 상면만이 개방될 수 있게 하는 것이다.

이같은 조리상태에서는 고기로부터 흘러나오는 기름이 개방된 기름배출구(11)의 상면을 거쳐 패킹(18)의 기름유도홈(18b)으로 안내되어 외부로 배출되고, 배출되는 기름은 다시 비산방지용 유도관(26)을 따라 안내됨으로서 조리기몸체(20)의 내면을 오염시킴이 없이 기름받이(21)로 원활히 흘러내리게 되는 것이다.

이와같이 음식물의 조리를 끝낸다음에는, 구이판본체(10)를 세척하게 되는데, 이때 제4도의 (b)도에서와 같이 마개체(17)를 개방시킴과 동시에 기름받이(21)를 기름받이 삽입케이스(24)로부터 분리시킨 상태로서, 상부에 직접 물을 부어 간편하게 세척을 할 수 있게 되는 것이다.

이상에서 살펴본 바에 의하면, 본 고안의 바람직한 실시예로서, 마개체 승강레버(16)의 단부에 고정되는 마개체가, 세라믹소재의 마개체(17)와 이를 보호하기 위한 실리콘패킹(18)을 체결핀(19)으로 관통시켜 결합되고, 체결핀(19)의 하단을 승강레버(16)의 단부에 끼운후 너트(19b)로 결합시켜 구성되는 형태로 설명하였으나, 본 고안은 이같은 실시형태로서 한정되는 것은 아니다.

다시말해 승강레버(16)에 결합되는 마개체(17)가 승강레버의 상하작동에 의해 기름배출구(11)를 효과적으로 차단, 개방시킬수 있는 여하한 형태로도 가능한 것으로서, 제5도에서와 같이 마개체(17)의 중심축을 이루는 체결핀(29) 하단에 대칭을 이루는 둘이상의 스톱퍼 돌기(29a)와 그 중앙에 탄성절개홈(29c)을 구비하는 형태로 제공되는 경우, 마개체(17)를 필요에 따라 승강레버(16)로부터 용이하게 분리시킬수 있음은 물론 이로인해 연결부에 이물질이 남게되는 것을 방지할 수 있어 세척시 보다 청결한 상태를 유지할 수 있는 것이다.

또한 본 고안의 다른 실시예로서는, 제6도에 도시되는 바와같이 구이판본체(10)의 기름배출구(101) 주변에 세라믹소재의 도체(100)를 일체로 형성시켜 원적외선 방사효과를 제공할 수 있도록 하되, 상면에 이탈방지용헤드부(102)를 구비하고 중심축(103)을 따라 기름이 원활히 흘러내릴 수 있도록 간격유지용돌기(104)를 다수 구비하는 단일의 마개체(107)가 세라믹도체(100)의 중앙에 천공되는 기름배출구(101)상에 끼워지도록 구성하는 형태로도 가능한 것이다.

다만, 상기한 마개체(107)의 상부주연에 패킹(108)이 일체로 결합될 수 있도록 끼워주어 수밀성을 증대시키는 것이 효과적이다.

이상의 실시예에 의거하여 구체적으로 살펴본 바와같이 본 고안은, 원적외선을 방사하는 세라믹마개체가 구이판본체의 기름배출구를 선택적으로 차단할 수 있도록 구성되고 있는 것이어서 단일 조리용기를 사용하여 다양한 메뉴의 음식물을 선택적으로 조리할 수 있게 되는 잇점을 제공한다.

(57) 청구의 범위

청구항 1

내향 만곡된 조리용기의 중앙에 기름배출구(11)를 천공하고, 그 내주연에 다수개의 경사돌기(12)를 돌설하며, 저면에 전열히터(14)를 장착한 구이판 본체와(10); 구이판 본체(10)의 내측중앙에 천공되는 상기 기름배출구(11)을 선택적으로 차단할 수 있도록 기름배출구(11)에 끼워져 설치되는 마개체(17); 및 일단이 상기 마개체(17)의 하단에 연설되고, 그 중앙은 구이판 본체(10)의 저면에 돌설되는 지지편상에 힌지축(15)으로 연결되어 상기 마개체를 상하로 작동시키는 마개체 승강레버(16)와; 상기 구이판 본체(10)를 지지할 수 있도록 하부에 제공되며, 일측에 전원콘센트(22)를 구비하고 저부에는 기름받이(21)가 끼워질 수 있도록 삽입케이스(24)를 갖는 조리기 몸체(20)로 구성됨을 특징으로 하는 다목적 구이판을 구비한 전열조리용기.

청구항 2

제1항에 있어서, 승강레버(16)에 의해 상하 이동하면서 기름배출구(11)를 선택적으로 차단하는 상기 마개체가, 기름배출구(11)의 상부형상으로 제공되는 세라믹소재의 마개체(17)와, 마개체를 보호하기 위해 하부에 끼워지는 내열성 고탄성의 실리콘 패킹(18)및 이들을 관통 결합시킬 수 있도록 제공되는 체결핀(19)으로 이루어짐을 특징으로 하는 다목적 구이판을 구비한 전열조리용기.

청구항 3

제1항에 있어서, 상기 마개체(17,107)가, 상부 주연에 수밀패킹(108)을 삽설하며, 중심축(103)을 따라 간격유지용 돌기(104)를 다수 구비하는 당일체로 이루어짐을 특징으로 하는 다목적 구이판을 구비한 전열조리용기.

청구항 4

제1항내지 제3항중 어느 한항에 있어서, 승강레버(16) 단부에 고정되는 상기 마개체(17,107)가, 그 중심축(19,103) 하단을 승강레버(16)에 결합시킨 상태로서, 보울트(19b) 결합됨을 특징으로 하는 다목적 구이판을 구비한 전열조리용기.

청구항 5

제1항내지 제3항 중 어느 한항에 있어서, 상기 미개체(17,107)는, 대칭을 이루는 둘이상의 스톱퍼돌기(29a)와 그 중앙에 탄성절개홈(29c)을 구비한 체결핀(29)에 의해 승강레버(16)와 결합됨을 특징으로 하는 다목적 구이판을 구비한 전열조리용기.

청구항 6

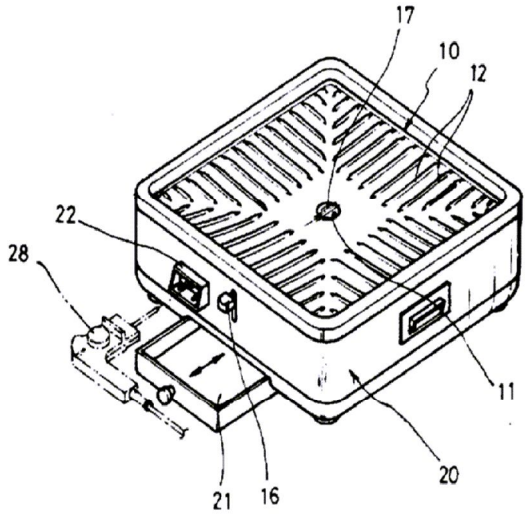
제1항에 있어서, 기름받이(21)가 끼워질수 있도록 조리기몸체(20) 저부에 구성되는 상기 기름받이 삽입케이스(24) 상면에, 기름배출구(11)로부터 흘러내리는 기름이 주위로 비산됨을 방지할수 있도록 비산방지용 유도관(26)을 일체로 돌설함을 특징으로 하는 다목적 구이판을 구비한 전열조리용기.

청구항 7

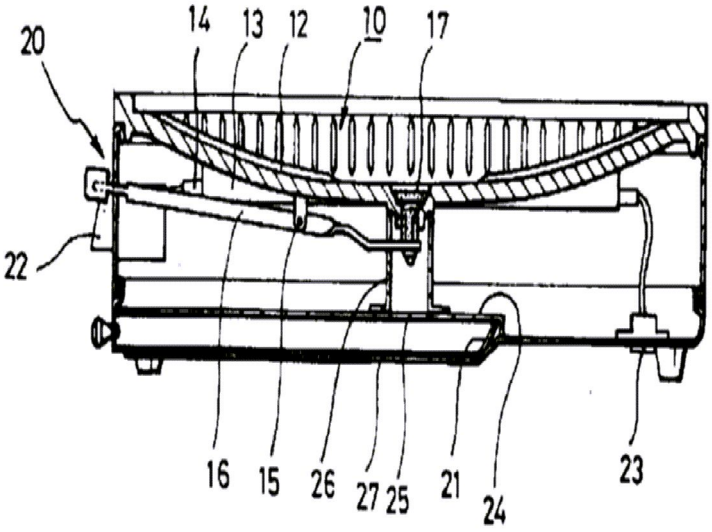
제1항 또는 제6항에 있어서, 기름받이(21)를 수납하는 상기 삽입케이스(24) 저면에, 비산방지용 유도관(26)의 기름유입공(25) 하단과 관통되는 이물질 배출공(27)을 천공함을 특징으로 하는 다목적 구이판을 구비한 전열조리용기.

도면

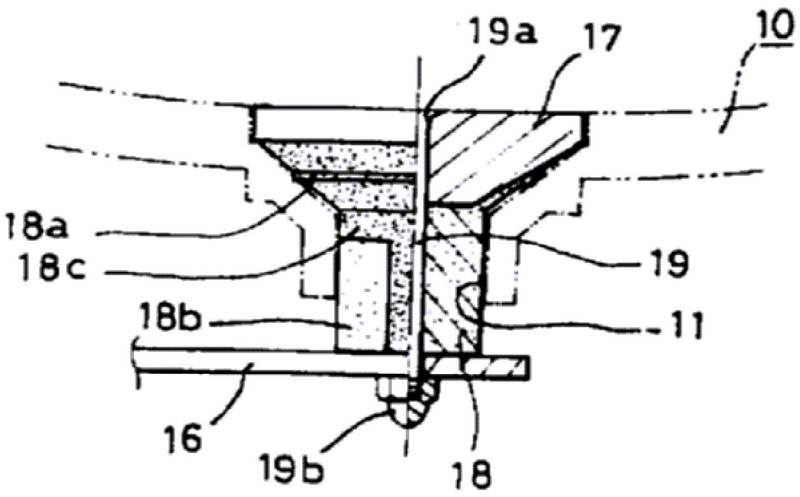
도면1



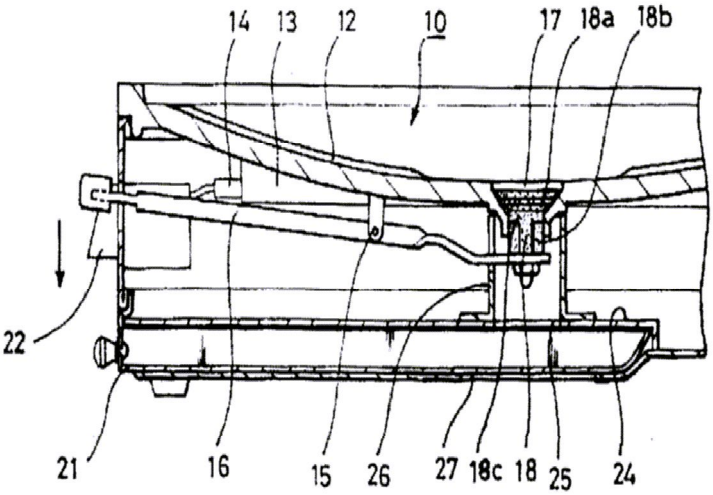
도면2


14
13
12
10
17
20
22
16
15
26
27
25
21
24
23

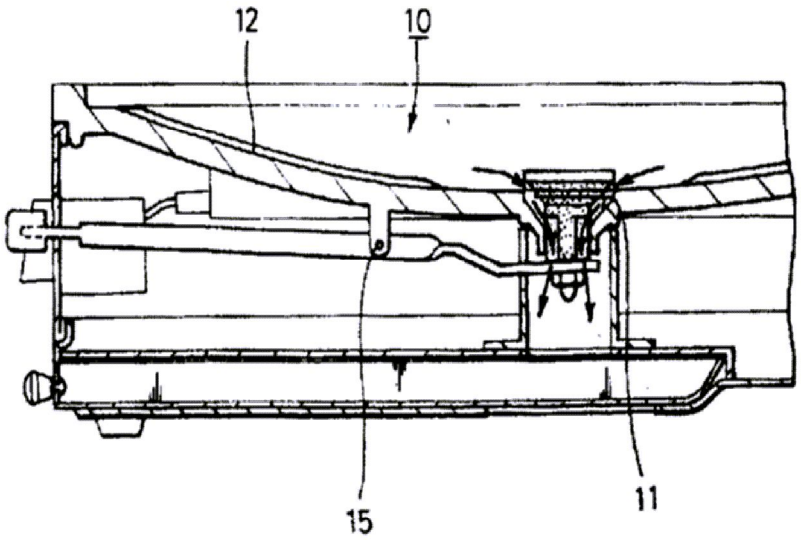
도면3


19a
17
10
18a
18c
19
18b
11
16
19b
18

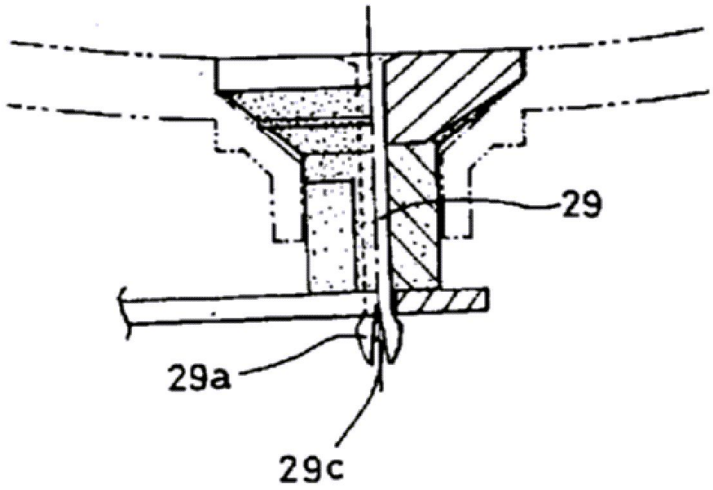
도면4a


14
13
12
10
17
18a
18b
22
21
16
15
26
27
18c
18
25
24

도면4b



도면5



도면6

