(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개실용신안공보(U)

(51) Int. Cl.[6]
A47J 27/02

(11) 공개번호 실2001-0001069
(43) 공개일자 2001년01월15일

(21) 출원번호 20-1999-0011354
(22) 출원일자 1999년06월24일

(71) 출원인 윤봉학
경기도 군포시 산본동 1071-2, 101호
(72) 고안자 윤봉학
경기도 군포시 산본동 1071-2, 101호
(74) 대리인 하문수

심사청구 : 있음

(54) 다용도 조리기구

요약

본 고안은 음식물을 조리하는 다용도 조리기구에 관한 것으로, 본 고안은 찜 및 전골요리가 가능한 깊이와 일측으로 손잡이(11)를 가지고, 손잡이(11)와 반대되는 쪽에 걸고리(12)를 가지며, 전골용기와 찜용기로 쓰여지는 본체(10)와; 상기 본체(10) 내부로 조립되어지고, 음식물이 증기에 의해 익을 수 있도록 증기가 분출되는 증기분출구멍(21)을 가지며, 저면에 괘지발(22)을가지는받침판(20)과; 본체(10)에 덮어져 걸고리(12)에 걸림고정되는 걸이간(31)을 가지고, 걸이간(31)의 반대쪽에 손잡이(32)를 가지며, 부침요리를 하는 후라이팬(33)과 육류구이요리에 적합하도록 환돌기(35)들이 일정간격을 이루며 형성되어 있고 가장자리로 기름받이홈(36)을 구비한 구이판(34)을 가지되, 후라이팬(33)과 구이판(34)의 사이에 공간(37)을 형성하여 간접 열에 의해 음식이 조리되어질 수 있도록 된 뚜껑체(30)로 구성된 것에 의해 육류 구이요리나, 부침요리를 타지 않게 조리할 수 있고, 음식물의 조리 방법에 따라 그에 알맞는 용기만을 선택 사용할 수 있어 사용에 편리함을 제공하였으며, 음식물 조리 방법에 따라 각각의 조리기구를 구비하지 않아도되기 때문에 조리기구 구매에 따른 경제적인 부담을 줄일 수 있을 뿐만 아니라, 가정이 아닌 야외에서 음식을 조리할 때에는 부피가 작아 용이하게 운반사용할 수 있는 편리함을 가지고 있는 매우 유용한 고안인 것이다.

대표도

도1

명세서

도면의 간단한 설명

도1은 본 고안에 따른 다용도 조리기구의 분리 사시도.

도2는 본 고안을 찜통으로 조립한 상태의 결합 단면도.

도3는 본 고안의 뚜껑체를 육류 구이판으로 사용하는 상태를 보인 예시도.

도4는 본 고안의 뚜껑체를 후라이팬으로 사용하는 상태를 보인 예시도.

※ 도면의 주요 부분에 사용된 부호 설명 ※

10 : 본체	11 : 손잡이
12 : 걸고리	20 : 받침판
21 : 증기분출구멍	22 : 괘지발
30 : 뚜껑체	31 : 걸이간
32 : 손잡이	33 : 후라이팬
34 : 구이판	35 : 환돌기
36 : 기름받이홈	37 : 공간

고안의 상세한 설명

고안의 목적

고안이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 고안은 음식물을 요리할때 사용되어지는 조리기구에 관한 것으로, 특히 조리기를 필요에 따라서 육류를 구이요리하는 구이판, 부침요리하는 후라이팬, 전골냄비, 찜통 등으로 광범위하게 사용할 수 있는 다용도 조리기구에 관한 것이다.

일반적으로 조리기구는 그 용도가 국한되어 있기 때문에 사용자는 음식물 조리에 따라 그에 맞는 조리기구를 선택하여 사용할 수 밖에 없었다.

예를들어 육류를 고이요리할때에는 표면이 평판한 구이판을 사용하여야 하고 계란 후라이를 할때에는 표면이 평평하면서도 가장자리로 측벽을 가지는 후라이팬을 하용하여야 하며, 고구마와 같이 찜요리를 할때에는 증기구멍을 가지는 받침판이 있는 찜통을 사용해야할 뿐만 아니라, 해물을 국물이 있는 전골요리를 할때에는 비교적 오목하게 형성된 냄비를 사용하여 왔다.

상기와 같이 종래에는 음식물의 조리 방법에 따라 그에 알맞는 조리기구를 구비해야하는 번거러움이 있을 뿐만 아니라, 각각의 조리기구를 구비해야 함으로서 경제적인 부담을 동반하게 되는 단점을 가지고 있고, 각각의 조리기구를 비취해야하는 공간확보는 물론, 음식물을 조리할 때마다 찾아야 하는 번거러움이 있으며, 가정이 아닌 야외에서 음식물을 조리할 때에는 각각의 조리기구를 운반해야 하기 때문에 그 부피가 크고 운반에 번거러움이 있었다.

고안이 이루고자하는 기술적 과제

상기와 같은 종래 조리기구의 단점을 해소하기 위하여 안출된 본 고안은, 전골용으로 사용되어짐과 동시에 증기분출구멍을 가지는 받침판을 내측으로 넣어 찜용으로도 사용되어지는 전골과 찜용기를 가지고, 전골과 찜용기에 덮여짐과 동시에 양면을 사용하여 계란후라이와 육류 구이요리를 할 수 있는 후라이팬과 구이판으로 형성되어 있으며, 후라이팬과 구이판 사이에 공간을 두어 음식물이 열에 의해 간접 가열되어지게 한 것으로 첫째, 육류 구이요리나, 부침요리를 타지 않게 조리할 수 있고; 둘째, 음식물의 조리 방법에 따라 그에 알맞는 용기만을 선택 사용할 수 있어 사용에 편리함을 제공하였으며; 셋째, 음식물 조리 방법에 따라 각각의 조리기구를 구비하지 않아도되기 때문에 조리기구 구매에 따른 경제적인 부담을 줄일 수 있을 뿐만 아니라, 가정이 아닌 야외에서 음식을 조리할 때에는 부피가 작아 용이하게 운반사용할 수 있는 편리함을 가지고 있는 다용도 조리기구를 제공하는 데 있다.

이러한 본 고안의 목적은, 찜 및 전골요리가 가능한 깊이와 일측으로 손잡이를 가지고, 손잡이와 반대되는 쪽에 걸고리를 가지며, 전골용기와 찜용기로 쓰여지는 본체와; 상기 본체 내부로 조립되어지고, 음식물이 증기에 의해 익을 수 있도록 증기가 분출되는 증기분출구멍을 가지며, 저면에 괘지발을 가지는 받침판과; 본체에 덮어져 걸고리에 걸림 고정되는 걸이간을 가지고, 걸이간의 반대쪽에 손잡이를 가지며, 부침요리를 하는 후라이팬과 육류구이요리에 적합하도록 환돌기들이 일정간격을 이루며 형성되어 있고 가장자리로 기름받이홈을 구비한 구이판을 가지되, 후라이팬과 구이판의 사이에 공간을 형성하여 간접 열에 의해 음식이 조리되어질 수 있도록 된 뚜껑체로 구성된 것에 의해 달성된다.

고안의 구성 및 작용

이러한 본 고안의 구성은, 찜 및 전골요리가 가능한 깊이와 일측으로 손잡이

(11)를 가지고, 손잡이(11)와 반대되는 쪽에 걸고리(12)를 가지며, 전골용기와 찜용기로 쓰여지는 본체(10)와;

상기 본체(10) 내부로 조립되어지고, 음식물이 증기에 의해 익을 수 있도록 증기가 분출되는 증기분출구멍(21)을 가지며, 저면에 괘지발(22)을가지는받침판

(20)과;

본체(10)에 덮어져 걸고리(12)에 걸림고정되는 걸이간(31)을 가지고, 걸이간

(31)의 반대쪽에 손잡이(32)를 가지며, 부침요리를 하는 후라이팬(33)과 육류구이요리에 적합하도록 환돌기(35)들이 일정간격을 이루며 형성되어 있고 가장자리로 기름받이홈(36)을 구비한 구이판(34)을 가지되, 후라이팬(33)과 구이판(34)의 사이에 공간(37)을 형성하여 간접 열에 의해 음식이 조리되어질 수 있도록 된 뚜껑체

(30)로 구성된 것이다.

이하, 본 고안의 바람직한 실시예를 명세서에 첨부된 도면을 참조하여 보다 상세하게 설명한다.

도1은 본 고안에 따른 다용도 조리기구의 분리 사시도이고, 도2는 본 고안을 찜통으로 조립한 상태의 결합 단면도 이며, 도3는 본 고안의 뚜껑체를 육류 구이판으로 사용하는 상태를 보인 예시도며, 도4는 본 고안의 뚜껑체를 후라이팬으로 사용하는 상태를 보인 예시도 이다.

도시된 바와 같이, 본 고안에 따른 다용도 조리기구를 이용하여 음식물을 조리할 때에는 음식물의 조리 방법에 따라 조리기구를 선택하여 사용한다.

찜용으로 사용할때에는 도2에 도시된 바와 같이 본체(10)의 내부에 받침판

(20)을 위치시킨 상태에서 괘지발(22)에 의해 본체(10)의 바닥과 받침판(20)의 사이로 형성된 공간부로 물을 채운 상태에서 받침판(20)위에 고구마, 감자등을 올려 놓고 열을 가하면 물이 끌면서 발생되는 증기가 증기분출구멍(21)을 통해 분출되면서 찜 요리가 되어진다.

이때 뚜껑체(30)는 본체(10)에 덮어 증기가 외부로 배출되어지는 것을 최소화시킨다.

찜 요리를 할때에는 상기와 같이 본체(10)에 받침판(20)을 위치시킨 상태에조리를 하게 되지만 해물등을 국물이 있는 전골요리를 할때에는 받침판(20)을 제거한 상태에서 본체(10)에 음식물 재료를 넣고 전골요리를 하게 되는 것이다.

한편, 뚜껑체(30)를 이용하여 부침요리와 육류 구이요리를 하게 되는데, 먼저, 육류를 구이요리할 때에는 도3에서와 같이 뚜껑체(30)를 구이판(34)이 상부로 위치하게 가스렌지에 올려놓은 상태에서 구이요리를 하게 된다.

상기와 같이 구이판(34)을 이용하여 구이요리를 할때 구이판(34)에는 가스렌지의 열이 직접 가해지지 않고 후라이팬(33)에 가해진 상태에서 공간(37)을 거쳐 간접적으로 가해지기 때문에 육류가 타지 않고 구이요리 되어지고, 구이판(34)의 표면에는 환돌기(35)들이 있어 구이요리시 발생되는 기름이 구이요리되는 육류와 분리되어질 수 있게 되는 것이며, 상기 기름은 구이판(34)의 가장자리로 형성된 기름받이홈(36)쪽으로 흘러서 모이게 된다.

도4는 뚜껑체(30)를 이용하여 계란등을 부침요리하는 상태를 보인 것으로, 부침요리를 할때에도 후라이팬(33)에 가스렌지의 열이 직접 가해지지 않고 구이판

(34)에 가해진 열이 공간(37)을 거쳐 간접적으로 가해지기 때문에 타지 않는 부침요리를 할 수 있는 것이다.

이상과 같은 본 고안은 상술한 특성의 바람직한 실시예에 한정되지 아니하며 청구범위에서 청구하는 본 고안의 요지를 벗어남 없이 당해 고안이 속하는 분야에서 통상의 지식을 가진 자라면 누구든지 다양한 변경 실시가 가능할 것이다.

고안의 효과

상기된 바와 같이 본 고안에 따른 다용도 조리기구는, 육류 구이요리나, 부침요리를 타지 않게 조리할 수 있고, 음식물의 조리 방법에 따라 그에 알맞는 용기만을 선택 사용할 수 있어 사용에 편리함을 제공하였으며, 음식물 조리 방법에 따라 각각의 조리기구를 구비하지 않아도되기 때문에 조리기구 구매에 따른 경제적인 부담을 줄일 수 있을 뿐만 아니라, 가정이 아닌 야외에서 음식을 조리할 때에는 부피가 작아 용이하게 운반사용할 수 있는 편리함을 가지고 있는 매우 유용한 고안인 것이다.

(57) 청구의 범위

청구항 1

찜 및 전골요리가 가능한 깊이와 일측으로 손잡이(11)를 가지고, 손잡이(11)와 반대되는 쪽에 걸고리(12)를 가지며, 전골용기와 찜용기로 쓰여지는 본체(10)와;

상기 본체(10) 내부로 조립되어지고, 음식물이 증기에 의해 익을 수 있도록 증기가 분출되는 증기분출구멍(21)을 가지며, 저면에 괘지발(22)을 가지는 받침판

(20)과;

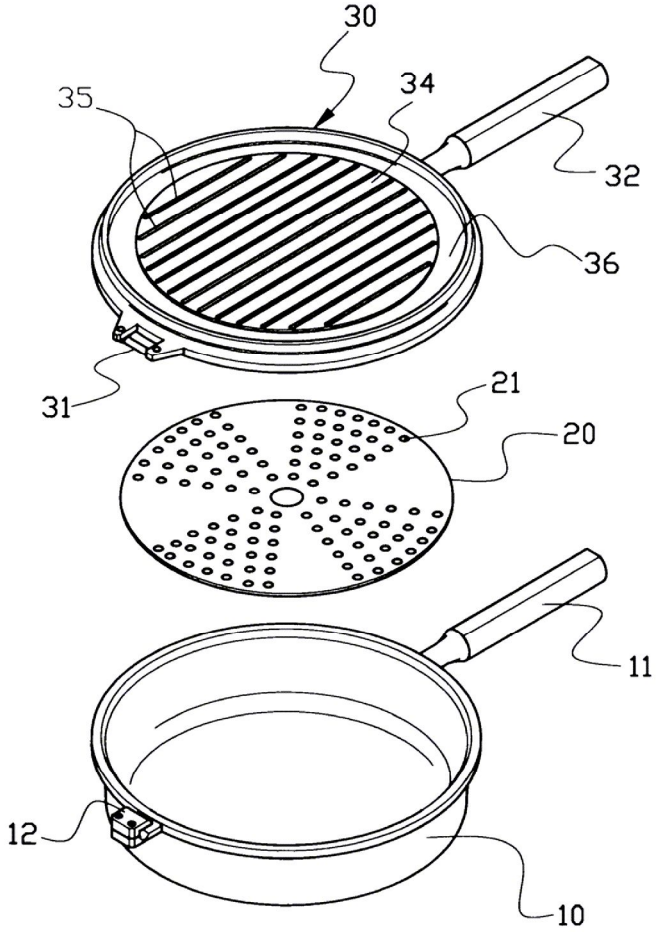
본체(10)에 덮어져 걸고리(12)에 걸림고정되는 걸이간(31)을 가지고, 걸이간

(31)의 반대쪽에 손잡이(32)를 가지며, 부침요리를 하는 후라이팬(33)과 육류구이요리에 적합하도록 환돌기(35)들이 일정간격을 이루며 형성되어 있고 가장자리로 기름받이홈(36)을 구비한 구이판(34)을 가지되, 후라이팬(33)과 구이판(34)의 사이에 공간(37)을 형성하여 간접 열에 의해 음식이 조리되어질 수 있도록 된 뚜껑체

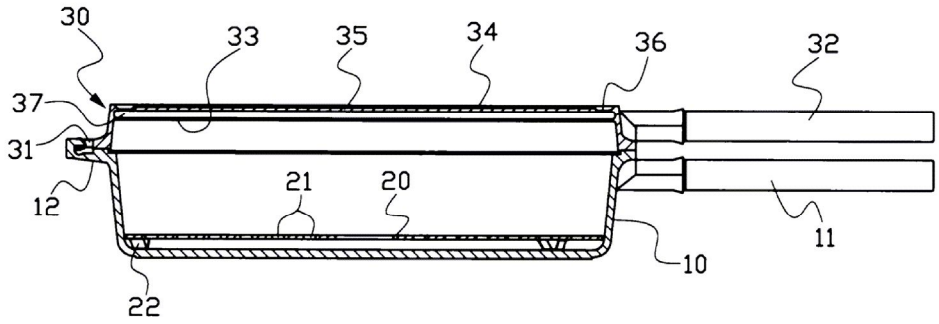
(30)로 구성된 것을 특징으로 하는 다용도 조리기구.

도면

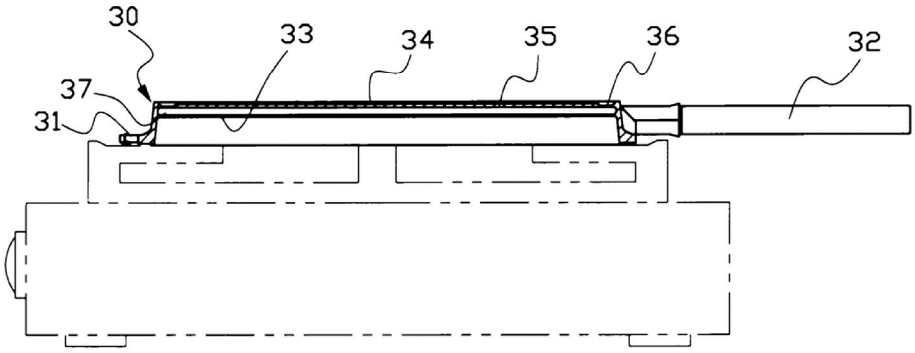
도면1


30
35
34
32
36
31
21
20
11
12
10

도면2


30
33
35
34
36
32
37
31
12
21
20
11
10
22

도면3



도면4

