

11, 51 ; 플랜지부	12, 22, 33, 52 ; 걸림턱
13 ; 기름안내덕트	14 ; 집유통 걸이대
15 ; 공기조절구멍	16 ; 공기조절바아
17 ; 경사판	18 ; 집유통구멍
19 ; 집유통 수용공간	20 ; 참숯용기
21 ; 받침봉	30, 40 ; 집유통
32, 42 ; 손잡이	53 ; 개방부
54, 61 ; 통기공	60 ; 석쇠판
62 ; 외측경사면	63 ; 내측경사면
64 ; 홈부	70 ; 슐
71 ; 슐본체	72 ; 테
73 ; 범람액 유도홈	74 ; 여유흐
75 ; 슐뚜껑	80 ; 화력차폐수단
81 ; 작동봉	82 ; 연동봉
83 ; 차단판	90 ; 적재판

고안의 상세한 설명

고안의 목적

고안이 속하는 기술분야 및 그 분야의 종래기술

본 고안은 숯불구이용 로스터에 관한 것으로, 특히 기름이 원활히 배출되어 고기를 구울 때 연기가 거의 발생되지 않으므로 실내의 공기가 오염되거나 옷에 냄새가 배는 것을 최소화할 수 있음은 물론, 참숯에 의해 직화구이할 수 있으므로 훈제의 향을 그대로 유지하여 육질이 연하고도 부드러운 맛을 구현할 수 있는 숯불구이용 로스터에 관한 것이다.

일반적으로, 업소나 가정에서 사용하는 숯불구이용 로스터는 테이블 등의 지지용 외부케이스 내에 발화된 숯 용기를 수용할 수 있는 내부 케이스가 설치되고, 상기 숯불의 화력에 의해 수증기를 발생시켜 고기가 타지 않게 하기 위한 물을 저장함과 아울러 고기를 구울 때 발생하는 기름을 받아낼 수 있는 기름받이통이 상기 내부케이스 내에 설치되며, 그 위에 중앙이 볼록한 그릴(석쇠)이 얹혀지는 구성을 이루고 있다.

상기 로스터의 상부에 설치되는 그릴은 낫쇠 등의 재질을 사용하여 주물 제작한 것을 사용하거나, 메쉬 구조를 이루도록 가는 금속봉을 용접하여 제작한 석쇠를 사용하며, 경우에 따라서는 세라믹 재질의 돌판을 사용하기도 한다.

또한, 상기 내부케이스의 측면에는 공기구멍이 형성되어 그 구멍의 크기를 조절할 수 있도록 함으로써 화력을 조절하게 된다.

이러한 종래의 로스터는 숯불이 그릴의 하부에 인접 배치되어 상기 그릴을 가열하도록 되어 있는 바, 상기 그릴에는 전체면에 걸쳐 소정 형상의 통기공이 다수 형성되어 있어 그 통기공을 통해 고기가 직화되거나, 또는 상기 그릴의 몸체에 화력이 전달되어 고기가 구워지도록 되어 있다.

그러나, 상기 로스터는 그릴이 가장자리 쪽으로 하향 구배진 형상을 구비하고 있으므로 고기가 구워지면서 발생하는 기름의 대부분이 그릴의 주변 쪽으로 유동하여 그 위치에 형성된 집유통멍을 통해 상기 기름받이통 쪽으로 집유되지만, 발생된 기름의 일부는 상기 통기공을 통해 발화 중인 숯불로 직접 점적되어 타면서 과량의 연기를 발생시켜 실내 공기를 심하게 오염시키는 문제점이 있었다.

이러한 점을 감안하여 연기를 외부로 강제 배출하기 위해 별도의 덕트를 설치하거나 내부케이스에 공기순환통로 및 강제 송풍용 모터를 마련하여 연기가 순환 및 필터에 의해 정화되면서 재공급되는 장치들이 다수 제안되어 있으나, 덕트를 설치하는 경우에는 그 단부를 상기 그릴의 상부에 인접시켜 배치하여야 하므로 테이블을 사이에 두고 마주 앉은 취식자의 시야를 가리게 되어 불편할 뿐만 아니라 고기를 굽는데도 장애를 주게 되며, 연기의 내부 순환방식에 있어서는 사용시의 불편함은 개선될 수 있으나 장치가 복잡하고 제작 단가가 상승하게 될 뿐만 아니라 고기의 수분이 제거되어 맛이 떨어지고 내부의 필터를 자주 교환하여야 하는 등의 관리상의 번거로움도 있었다.

또한, 그릴의 두께가 비교적 얇으므로 소정 시간 이상 방치하는 경우에 고기가 취식하기 어려울 정도로 타거나 고기 특유의 유연함을 상실하여 경화됨으로써 취식자의 미감을 저해하는 경우가 빈번하였다. 이와 같은 고기의 경화 정도를 완화하기 위해 숯불용기 주변에 물을 부어 두어 수증기를 발생시킴으로써 고기가 심하게 타는 것을 방지하고 있으나, 이는 실내 공기의 오염 상태를 더욱 악화시킬 뿐 현저한 효과를 기대하기 어렵고, 오히려 고기가 눅눅해져 직화에 의한 고유의 맛을 저하시키는 좋지 않은 결과를 초래하게 되는 것이다.

고안이 이루고자 하는 기술적 과제

본 고안은 상기한 바와 같은 제반 문제점을 해결하기 위하여 제안된 것으로, 그 목적은 기름이 원활히 배출되어 고기를 구울 때 연기가 거의 발생되지 않으므로 별도의 배기장치없이도 실내 공기가 오염되거나 옷에 냄새가 배는 것을 최소화할 수 있음은 물론, 참숯에 의해 직화구이할 수 있으므로 훈제의 향을 그대로 유지하여 육질이 연하고도 부드러운 맛을 구현할 수 있는 숯불구이용 로스터를 제공함에 있다.

또한, 본 고안의 다른 목적은 고기를 취식한 후 밥이나 찌개 등을 용이하게 조리할 수 있는 숯불구이용 로스터를 제공함에 있다.

또한, 본 고안의 또 다른 목적은 별도의 전기제어장치가 없이도 화력을 용이하게 조절할 수 있는 숯불구이용 로스터를 제공함에 있다.

또한, 본 고안의 또 다른 목적은 다 구워진 고기가 타지 않으면서도 취식하기에 알맞은 온도로 지속 가열될 수 있는 숯불구이용 로스터를 제공함에 있다.

상기와 같은 목적을 달성하기 위한 본 고안에 따른 숯불구이용 로스터는 내측에 참숯을 수용할 수 있는 참숯용기가 설치되고 양쪽 내측면에 외측으로 하향 경사진 기름안내덕트가 대칭 형성되며 상기 기름안내덕트의 노출단부 외측면 및 상기 참숯용기기의 저면부에 집유통이 각각 결합되는 내부케이스와, 상기 내부케이스의 양쪽 기름안내덕트 상부에 양단이 각각 걸림 안착되고 그 중앙부로부터 상기 양단부로 소정각도를 유지하며 하향 경사진 복수 분할형태의 석쇠판과, 상기 내부케이스를 수용하여 그 케이스몸체의 외측으로 소정의 공간부를 형성하며 지지되고 일측벽에 상기 집유통을 착탈시킬 수 있는 개방부가 형성되며 나머지 측벽 전체에 걸쳐 다수의 통기공이 형성된 외부케이스를 포함하여 이루어짐을 특징으로 한다.

본 고안에 적용되는 상기 석쇠판은 그 길이방향을 따라 평행하게 절개된 복수의 통기공이 형성되고, 상기 통기공은 상협하광의 형상을 유지하며 소정 간격을 두고 형성됨으로써 그 몸체의 횡단면형상이 외측경사면 및 내측경사면을 포함하는 연속적인 역사다리꼴 형태로 형성되며, 상기 외측경사면의 양단부에는 기름이 머물 수 있는 홈부가 형성된 것을 특징으로 한다.

또한, 상기 석쇠판의 상부 둘레에는 잘 익은 고기가 계속 가열되어 타지 않도록 이격시켜 적재할 수 있는 적재판이 설치됨을 특징으로 한다.

한편, 본 고안에 적용되는 상기 내부케이스는 그 바닥면으로부터 소정 간격을 유지하며 내부를 가로질러 중심 쪽으로 기울어진 경사판이 형성되고, 상기 경사판의 중심부에는 상기 참숯용기를 안착시킬 수 있는 구멍이 형성되며, 그 구멍 주변부의 상기 경사판 상에는 상부로부터 점적된 기름을 바닥면 쪽으로 유출시키기 위한 집유구멍이 형성되고, 일측면 상에는 외부로부터 공기를 유입할 수 있는 공기조절구멍 및 상기 공기조절구멍을 개폐할 수 있는 공기조절바아가 구비된 것을 특징으로 한다.

또한, 상기 내부케이스는 참숯용기로부터 석쇠판에 전달되는 화력 정도를 조절할 수 있도록 상기 참숯용기 상부에서 작동봉의 전, 후진 조작에 의해 원하는 각도만큼 회전 개폐되는 절점식의 화력차폐수단을 포함하여 구성됨을 특징으로 한다.

또한, 상기 내부케이스는, 중앙의 석쇠판을 제거하였을 경우에 그 걸림턱 상에 안치될 수 있는 형상을 이루고 내부에 밥이나 국 등을 밀폐 수용한 후 참숯으로 가열시 끓어 넘친 국물 등이 상기 기름안내덕트 쪽으로 유입될 수 있도록 테 부분에 범람액 유도홈이 형성된 솔을 포함하여 구성됨을 특징으로 한다.

고안의 구성 및 작용

이하, 본 고안의 바람직한 실시예에 따른 숯불구이용 로스터를 첨부된 도면에 의거하여 상세히 설명한다.

도 1 내지 도 5는 본 고안의 기본적 구성을 이루는 실시예를 도시한 것으로, 도 1 및 도 2는 본 고안의 결합 사시도 및 분해 사시도, 도 3은 본 고안에 따른 석쇠판(60)의 횡 단면도, 도 4 및 도 5는 본 고안에 따른 내부케이스(1)의 내부 결합구조를 횡 절단 및 종 절단하여 도시한 결합 단면도를 각각 나타낸 것이다.

상기 도면에 도시된 바와 같이, 본 고안에 따른 숯불구이용 로스터는 참숯용기(20) 및 집유통(30, 40)을 내부에 수용하고 상부에 석쇠판(60)을 설치할 수 있는 내부케이스(1)와, 상기 내부케이스(1)의 상부에 안착되어 고기를 구울 때 발생된 기름이 상기 내부케이스(1)의 양측 기름안내덕트(13) 쪽으로 완전 유동될 수 있도록 형성된 석쇠판(60) 및 상기 내부케이스(1)를 지지 수용할 수 있는 통기 가능한 외부케이스(0)로 구성되어 있다.

이를 좀 더 상세히 설명하면, 본 고안에 따른 숯불구이용 로스터는 내측에 참숯(1)을 수용할 수 있는 참숯용기(20)가 설치되고 양쪽 내측면에 외측으로 하향 경사진 기름안내덕트(13)가 대칭 형성되며 상기 기름안내덕트(13)의 노출단부 외측면 및 상기 참숯용기(20)의 저면부에 집유통(30, 40)이 각각 결합되는 내부케이스(1)와, 상기 내부케이스(1)의 양측 기름안내덕트(13) 상부에 양단이 각각 걸림 안착되고 그 중앙부로부터 상기 양단부로 소정각도를 유지하며 하향 경사진 복수 분할형태의 석쇠판(60)과, 상기 내부케이스(1)를 수용하여 그 케이스몸체(10)의 외측으로 소정의 공간부를 형성하며 지지되고 일측벽에 상기 집유통(40)을 착탈시킬 수 있는 개방부(53)가 형성되며 나머지 측벽 전체에 걸쳐 다수의 통기공(54)이 형성된 외부케이스(0)를 포함하여 이루어짐을 기본 구성으로 하는 것이다.

상기 내부케이스(1)는 그 바닥면으로부터 소정 간격을 유지하며 내부를 가로질러 중심 쪽으로 기울어진 경사판(17)이 형성되고, 상기 경사판(17)의 중심부에는 상기 참숯용기(20)를 안착시킬 수 있는 구멍(도면 부호를 부여하지 않음)이 형성되며, 그 구멍 주변부의 상기 경사판(17) 상에는 상부로부터 점적된 기름을 바닥면 쪽으로 유출시키기 위한 집유구멍(18)이 형성되고, 일측면 상에는 외부로부터 공기를 유입할 수 있는 공기조절구멍(15) 및 상기 공기조절구멍(15)을 개폐할 수 있는 공기조절바아(16)가 구비되어 있다.

상기 내부케이스(1) 및 외부케이스(0)의 각 케이스몸체(10, 50) 상부에는 플랜지부(11, 51)가 각각 형성되고 그 내측으로 걸림턱(12, 52)이 각각 형성되어 있어, 상기 내부케이스(1)의 걸림턱(12)에는 석쇠판(60)의 양단부가, 상기 외부케이스(0)의 걸림턱(52)에는 내부케이스(1)의 플랜지부(11)가 각각 걸릴 수

있도록 되어 있고, 상기 기름안내덕트(13)는 상기 걸림턱(12)의 길이방향을 따라 어느 한 쪽으로 경사진 형태로 유지되어 그 하향 경사단부가 케이스몸체(10)의 외측으로 노출되도록 형성되어 있다.

상기 내부케이스(1)의 경사면(17) 중앙부에는 걸림턱(22)을 갖는 참숯용기(20)가 걸림 고정에 의해 안치되고, 상기 참숯용기(20) 내에는 다수의 받침봉(21)이 일정 간격으로 평행하게 수평 설치되어 있어 그 위에 참숯(1)이 놓이게 된다. 상기 참숯용기(20)의 위치는 상기 석쇠판(60)의 저면으로부터 충분한 거리를 유지하며 설치된다.

또한, 상기한 2개의 집유통(30, 40)중 상기 기름안내덕트(13)와 인접한 집유통(30)은 거의 대부분의 기름을 받아내는 주 집유통에 해당되고, 나머지 집유통(40)은 상기 석쇠판(60)의 중간 부분에서 점적될 수 있는 기름을 집유하기 위한 보조 집유통에 해당되는 것으로, 상기 집유통(30)은 내부케이스(1)의 일측 외면에 형성된 집유통 걸이대(14)에 걸려 고정될 수 있도록 걸림턱(33)이 형성되어 있고, 정면측에는 착탈시 손으로 잡을 수 있는 손잡이(32)가 마련되어 있으며, 상기 집유통(40)의 정면측에도 그 집유통 수용공간(19) 내부로의 수납시 손으로 잡을 수 있는 손잡이(42)가 형성되어 있다.

한편, 상기 내부케이스(1)의 상부에는 도 6 및 도 7에 도시한 바와 같은 숯(70)을 설치할 수 있다. 도 6은 본 고안의 중앙부 석쇠판(60)을 제거한 후에 안치되는 조리용 숯(70)의 구조를 도시한 단면도이고, 도 7은 상기 숯(70)의 안치 상태를 도시한 평면도이다.

상기 도면에 도시된 바와 같이, 본 고안의 내부케이스(1) 상부에 안착된 중앙의 석쇠판(60)을 제거하였을 경우에 상기 숯(70)은 그 빈 공간을 통해 참숯용기(20)의 상부에 설치된다. 상기 숯(70)은 내부케이스(1)의 걸림턱(12) 상에 안치될 수 있는 타원 형상을 이루고, 숯본체(71)의 둘레를 따라 테(72)가 일체로 형성되어 상기 내부케이스(1)의 걸림턱(12) 및 인접한 석쇠판(60)의 외측경사면(62) 상에 걸릴 수 있도록 되어 있으며, 상기 테(72)의 표면 상에는 그 둘레를 따라 범람액 유도홈(73)이 형성되어 숯본체(71)의 내부에 밥이나 국 등을 밀폐 수용한 후 참숯(1)으로 가열시 끓어 넘친 국물 등이 상기 기름안내덕트(13) 쪽으로 유입될 수 있게 되어 있다. 상기 숯본체(71)의 상측 개방부에는 밀폐용 솔뚜껑(75)이 덮이게 되는데, 상기 솔뚜껑(75)의 개방부 둘레를 따라 그 두께면 상에 여유홈(74)이 형성되고, 그 안쪽으로 솔뚜껑(75)의 둘레가 얹혀지도록 되어 있어 내부에서 가열되는 밥물 또는 찌개 국물이 증기화되면서 상기 솔뚜껑(75)의 내측면 상에 결상되었을 경우에도 숯본체(71) 밖으로 쉽게 유출되지 않도록 되어 있다.

또한, 상기 내부케이스(1)의 내부에는 도 8a 및 도 8b에 도시한 바와 같은 화력차폐수단(80)을 설치할 수 있다. 도 8a 및 도 8b는 본 고안의 내부케이스(1)에 수평방향으로 설치되는 화력차폐수단(80)의 작동상태를 나타낸 것으로서, 도 8a는 상기 화력차폐수단(80)이 개방된 상태를 도시한 부분 단면도이고, 도 8b는 석쇠판(60) 쪽으로 화력이 강하게 전달되는 경우에 그 화력의 세기를 일시 조절할 수 있도록 상기 화력차폐수단(80)을 수동 조작하여 차단시킨 상태를 도시한 부분 단면도이다.

상기 도면에 도시된 바와 같이, 본 고안의 내부케이스(1) 내에 설치되는 화력차폐수단(80)은 참숯용기(20)로부터 석쇠판(60)에 전달되는 화력 정도를 조절할 수 있도록 상기 참숯용기(20) 상부에서 작동봉(81)의 전, 후진 조작에 의해 원하는 각도만큼 회전 개폐되는 절첩식의 구조를 이루는 것으로, 본 고안은 상기 화력차폐수단(80)을 더 구비하는 구조 변형이 가능하다.

즉, 상기 화력차폐수단(80)은 참숯용기(20)의 상부 공간을 가로질러 내부케이스(1)의 마주보는 양측벽을 관통하여 설치된 작동봉(81) 및 연동봉(82)과, 상기 작동봉(81) 및 연동봉(83)에 상, 하 양단이 각각 힌지 결합되어 의해 상기 작동봉(81)의 전, 후진 조작에 의해 원하는 각도만큼 동시에 회전 개폐되는 다수의 차단판(83)으로 구성될 수 있다.

상기 화력차폐수단(80)은 상기 내부케이스(1)의 일측에 구비된 공기조절구멍(15) 및 공기조절바아(16)에 의한 외부 공기의 유입구조와 함께 조화시켜 사용할 수 있으나, 여기에, 통상의 자동 온도조절장치를 적용할 수도 있음은 물론이다. 즉, 화력이 도달하는 석쇠판(60)의 하부 온도를 감지하여 그 정도에 따라 상기 화력차폐수단(80) 또는 공기조절구멍(15)의 크기를 제어할 수 있는 일련의 제어장치를 설치하면 자동 온도조절이 가능할 수 있으며, 다만 이 경우에는 자연 발생적인 열원을 선택하여 사용하는 구조이므로 신속한 온도 변화를 기대할 수 없을 수도 있음을 고려하여야 한다.

한편, 상기 석쇠판(60)은 도 3에 도시된 바와 같이, 그 길이방향을 따라 평행하게 절개된 복수의 통기공(61)이 형성되고, 상기 통기공(61)은 상협하광의 형상을 유지하며 소정 간격을 두고 형성됨으로써 그 몸체의 횡단면형상이 오목형의 외측경사면(62) 및 평면형의 내측경사면(63)을 포함하는 연속적인 역사다리꼴 형태로 형성되며, 상기 외측경사면(62)의 양단부에는 기름이 머물 수 있는 홈부(64)가 형성되어 있다.

상기 석쇠판(60)은 비교적 중량체이므로 일체형으로 제작하기 보다는 세척 및 운반의 용이성을 감안하여 대략 3 ~ 4개 정도로 분할 형성된 1조의 구조가 적당하고, 고기가 노릇노릇하게 잘 구워지기 위해서는 그 두께를 15 ~ 20 mm 정도로 제작하는 것이 유용하며, 상기 통기공(61)의 상측 간격은 가윗날이 들어갈 수 있는 정도의 크기로 설계하여 상기 석쇠판(60) 위에 놓인 고기를 쉽게 자를 수 있도록 배려할 수 있다.

또한, 상기 석쇠판(60)을 세라믹 재질의 돌판으로 구성하는 경우에는 원적외선 방사에 의한 육질 고유의 맛이 보존된 상태로 고르게 익힐 수 있어 바람직하다.

한편, 도 9는 본 고안의 석쇠판(60) 위에 적층 설치되는 적재판(90)을 나타낸 것으로서, 상기 석쇠판(60)의 상부 둘레에는 잘 익은 고기가 계속 가열되어 타지 않도록 이격시켜 적재할 수 있는 적재판(90)을 설치할 수도 있다. 상기 적재판(90)은 다수의 금속봉을 절단, 절곡 및 용접하여 간단히 제작할 수 있으며, 상기 석쇠판(60)으로부터 소정 거리만큼 이격된 상태를 유지하므로 장시간 가열시에도 잘 익은 상태의 고기를 그을음없이 따뜻하게 취식할 수 있는 것이다.

또한, 상기 석쇠판(60)의 양단부 상면에 형성된 홈부(64)에는 고기가 구워질 때 발생된 기름이 상기 기름안내덕트(13) 쪽으로 흐르는 과정에서 소량의 기름을 수용할 수 있으므로 이 홈부(64)에 취식자의 기호에 따라 마늘, 은행 등을 올려 놓으면 기름을 함유한 상태에서 약한 화력으로 서서히 익혀짐으로써 더욱 다

양한 맛과 기능을 제공할 수 있다.

상기한 바와 같은 본 고안에 따른 석쇠판(60)의 구조에 의하면, 그 중앙으로부터 양측의 기름안내덕트(13) 쪽으로 하향 경사진 형태를 유지함과 아울러 그 외측과 내측부가 각각 외측경사면(62) 및 내측경사면(63)의 면 구조를 유지함으로써 보다 안정적이고도 원활하게 기름의 흐름을 유도할 수 있으며, 결국 참숯(1)에 직접 기름이 점적되는 경우가 거의 없어 연기 발생을 최소한으로 억제할 수 있게 되는 것이다. 뿐만 아니라, 상기 석쇠판(60)의 두께가 기존의 경우에 비해 상당히 두꺼워지고 참숯(1)의 이격거리도 개선되어 고기가 타지않고 고유의 수분을 유지한 상태로 고르게 익힐 수 있어 취식자의 기호에 부응할 수 있으며, 기름 안내구조 및 집유구조를 단순화하여 분리 후 세척 작업을 용이하게 수행할 수 있게 된다.

고안의 효과

이상에서와 같이 본 고안에 따른 숯불구이용 로스터에 의하면, 본 고안의 숯불구이용 로스터에 의하면, 기름이 원활히 배출되어 고기를 구울 때 연기가 거의 발생되지 않으므로 별도의 배기장치없이도 실내 공기가 오염되거나 옷에 냄새가 배는 것을 최소화할 수 있음은 물론, 참숯에 의해 직화구이할 수 있으므로 훈제의 향을 그대로 유지하여 육질이 연하고도 부드러운 맛을 구현할 수 있는 효과가 있다.

또한, 본 고안은 그 석쇠판의 안치 구조에 적합한 새로운 형태의 솔이 구비됨으로써 고기를 취식한 후 밥이나 찌개 등을 용이하게 조리할 수 있으며, 복잡한 전기제어장치없이도 간단한 구조의 화력차폐수단을 석쇠판 및 참숯용기 사이에 설치하여 외부 조작할 수 있도록 함으로써 화력을 용이하게 조절할 수 있는 이점도 있다.

또한, 본 고안에 의하면, 상기 석쇠판 상의 주변부에 화력으로부터 더욱 이격된 적재판을 배치함으로써 구워진 고기가 타지 않으면서도 취식하기에 알맞은 온도로 지속 가열될 수 있어 취식이 용이하다는 유용한 효과도 발휘할 수 있는 것이다.

(57) 청구의 범위

청구항 1

내측에 참숯을 수용할 수 있는 참숯용기가 설치되고, 양쪽 내측면에 외측으로 하향 경사진 기름안내덕트가 대칭 형성되며, 상기 기름안내덕트의 노출단부 외측면 및 상기 참숯용기기의 저면부에 집유통이 각각 결합되는 내부케이스;

상기 내부케이스의 양쪽 기름안내덕트 상부에 양단이 각각 걸림 안착되고, 그 중앙부로부터 상기 양단부로 소정각도를 유지하며 하향 경사진 복수 분할형태의 석쇠판; 및

상기 내부케이스를 수용하여 그 케이스몸체의 외측으로 소정의 공간부를 형성하며 지지되고, 일측벽에 상기 집유통을 착탈시킬 수 있는 개방부가 형성되며, 나머지 측벽 전체에 걸쳐 다수의 통기공이 형성된 외부케이스;

를 포함하여 이루어짐을 특징으로 하는 숯불구이용 로스터.

청구항 2

제 1 항에 있어서, 상기 석쇠판은 그 길이방향을 따라 평행하게 절개된 복수의 통기공이 형성되고, 상기 통기공은 상형하광의 형상을 유지하며 소정 간격을 두고 형성됨으로써 그 몸체의 횡단면형상이 외측경사면 및 내측경사면을 포함하는 연속적인 역사다리꼴 형태로 형성되며, 상기 외측경사면의 양단부에는 기름이 머물 수 있는 홈부가 형성된 것을 특징으로 하는 숯불구이용 로스터.

청구항 3

제 1 항에 있어서, 상기 석쇠판의 상부 둘레에는 잘 익은 고기가 계속 가열되어 타지 않도록 이격시켜 적재할 수 있는 적재판이 설치됨을 특징으로 하는 숯불구이용 로스터.

청구항 4

제 1 항에 있어서, 상기 내부케이스는 그 바닥면으로부터 소정 간격을 유지하며 내부를 가로질러 중심 쪽으로 기울어진 경사판이 형성되고, 상기 경사판의 중심부에는 상기 참숯용기를 안착시킬 수 있는 구멍이 형성되며, 그 구멍 주연부의 상기 경사판 상에는 상부로부터 점적된 기름을 바닥면 쪽으로 유출시키기 위한 집유구멍이 형성되고, 일측면 상에는 외부로부터 공기를 유입할 수 있는 공기조절구멍 및 상기 공기조절구멍을 개폐할 수 있는 공기조절바가 구비된 것을 특징으로 하는 숯불구이용 로스터.

청구항 5

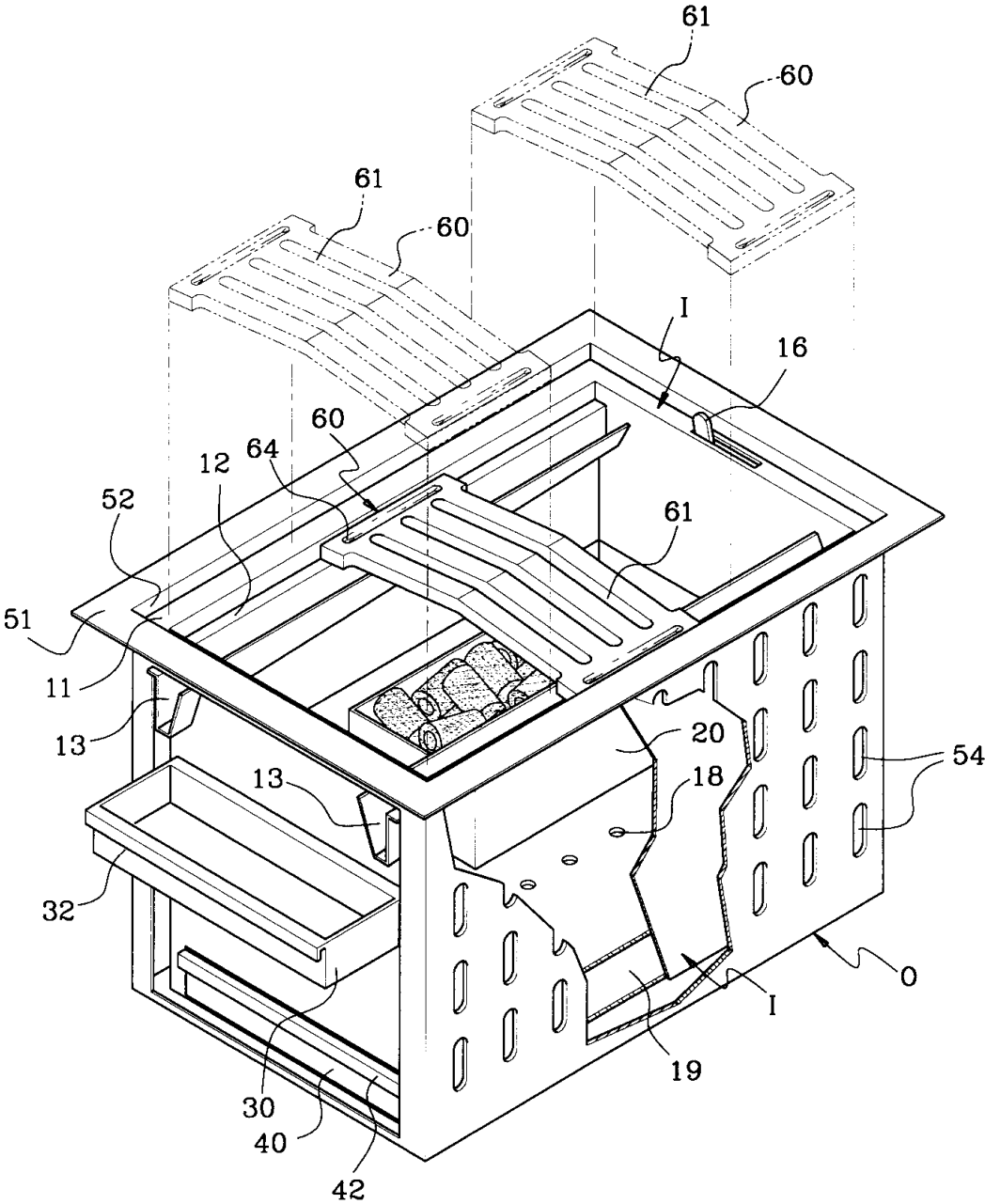
제 1 항에 있어서, 상기 내부케이스는 참숯용기로부터 석쇠판에 전달되는 화력 정도를 조절할 수 있도록 상기 참숯용기 상부에서 작동봉의 전, 후진 조작에 의해 원하는 각도만큼 회전 개폐되는 절첩식의 화력차폐수단을 포함하여 구성됨을 특징으로 하는 숯불구이용 로스터.

청구항 6

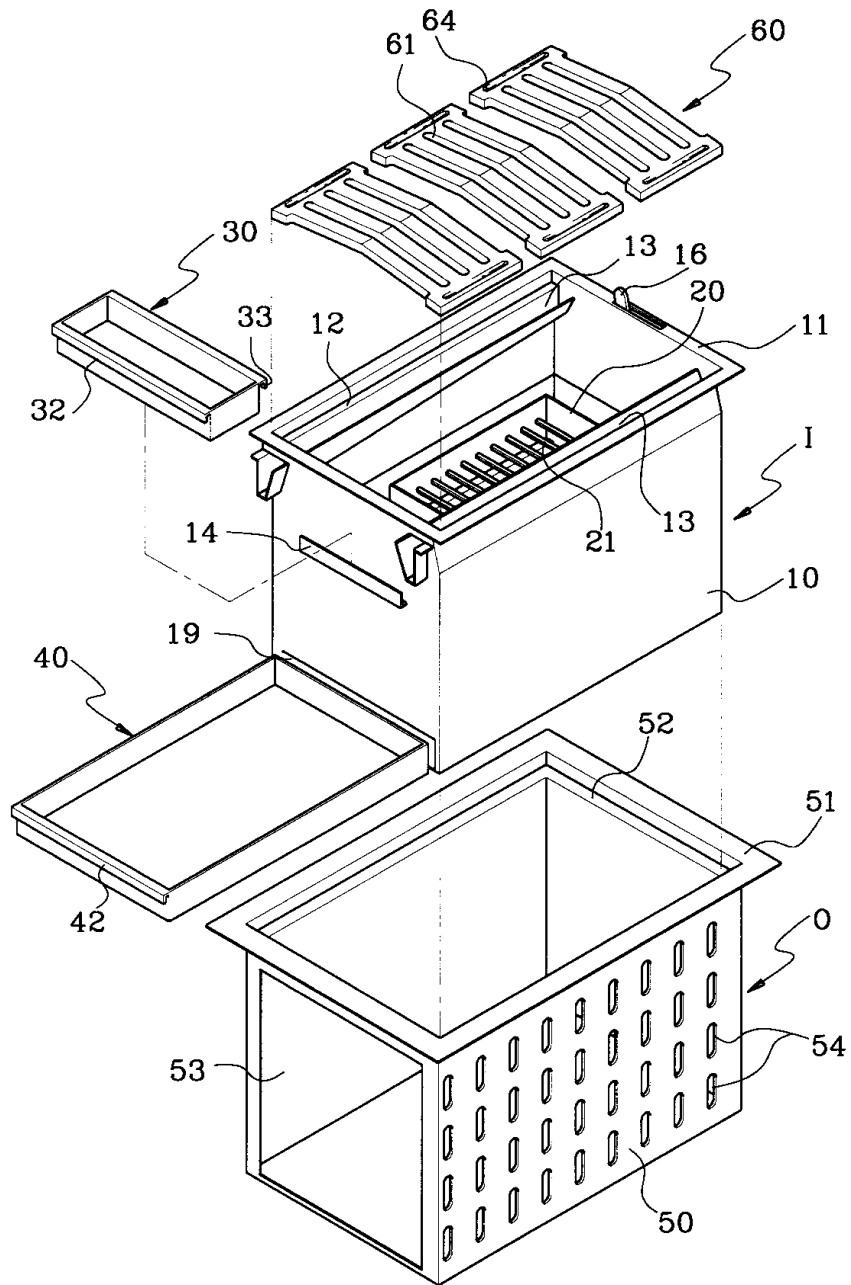
제 1 항에 있어서, 상기 내부케이스는, 중앙의 석쇠판을 제거하였을 경우에 그 걸림턱 상에 안치될 수 있는 형상을 이루고 내부에 밥이나 국 등을 밀폐 수용한 후 참숯으로 가열시 끓어 넘친 국물 등이 상기 기름안내덕트 쪽으로 유입될 수 있도록 테 부분에 범람액 유도홈이 형성된 솔을 포함하여 구성됨을 특징으로 하는 숯불구이용 로스터.

도면

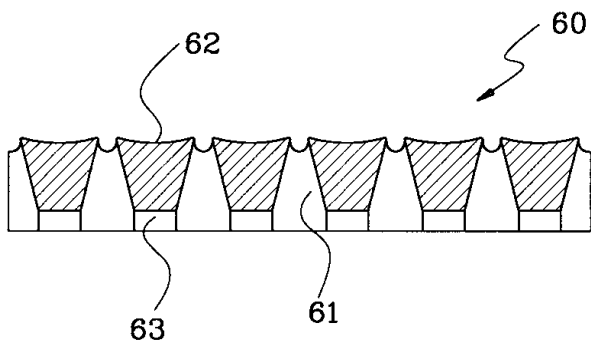
도면1



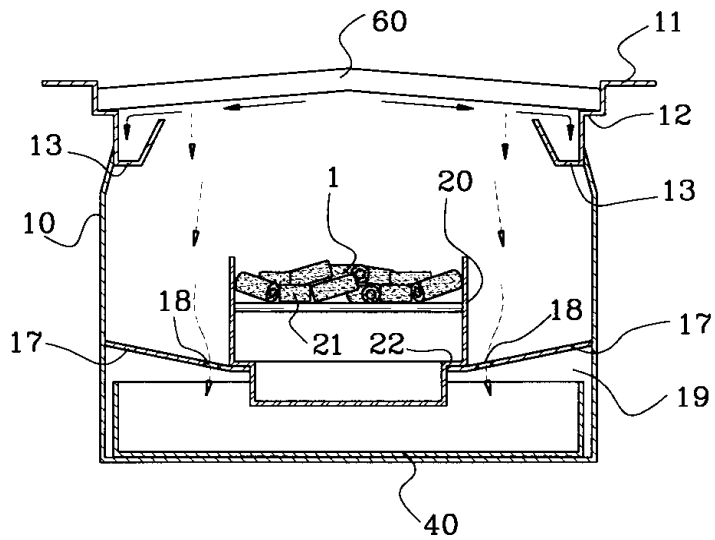
도면2



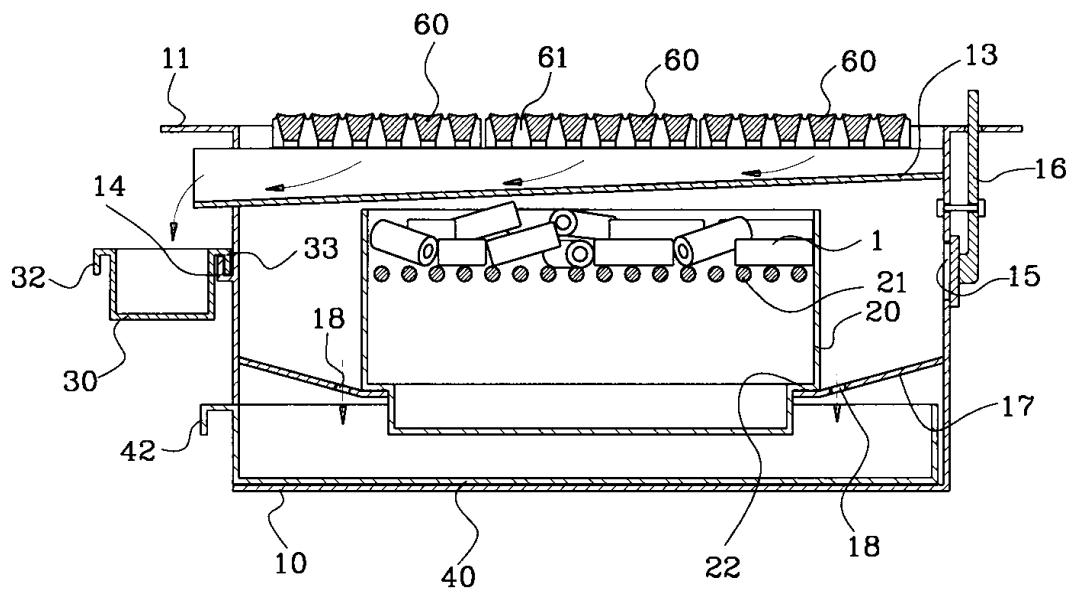
도면3



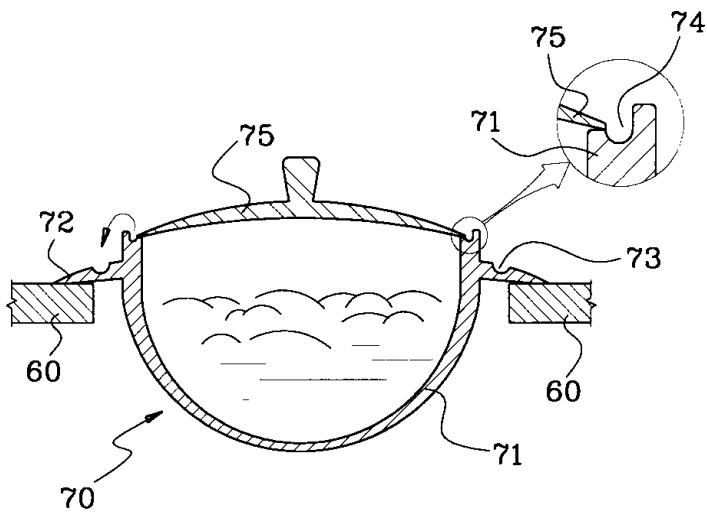
도면4



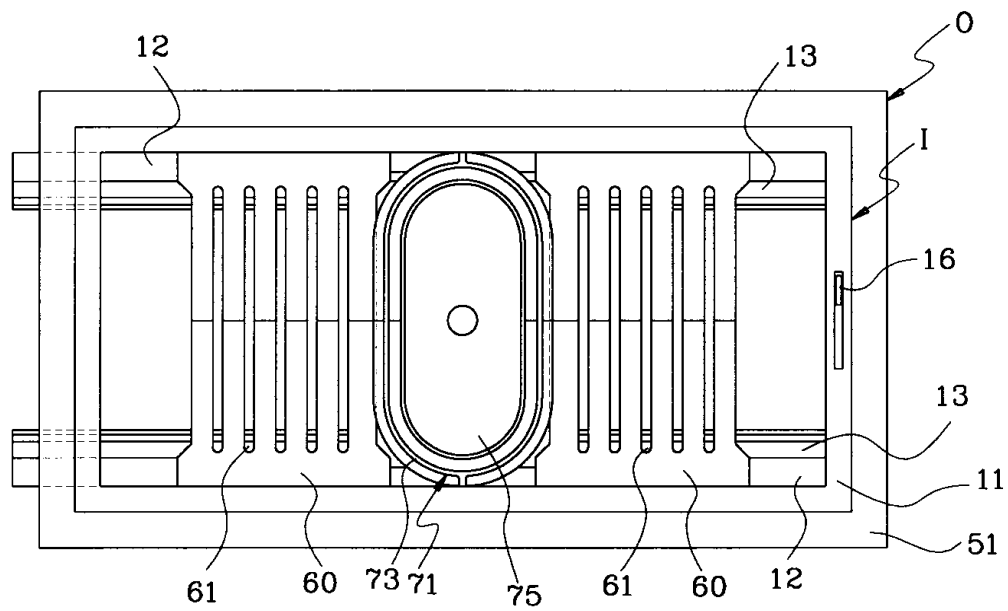
도면5



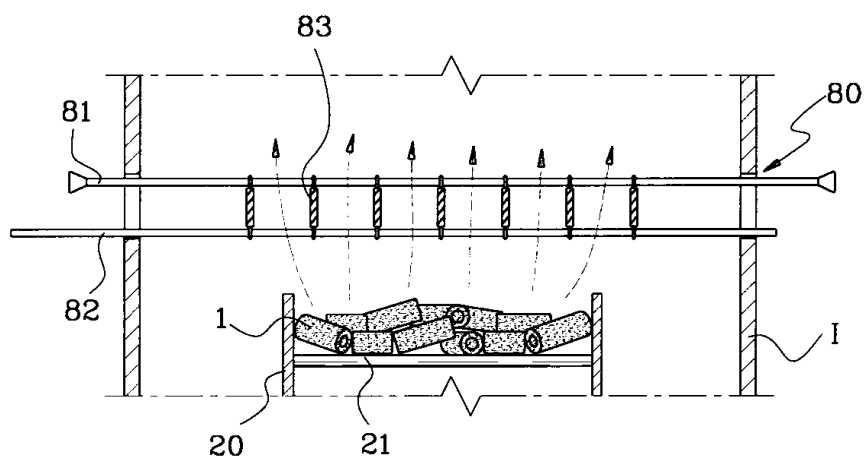
도면6



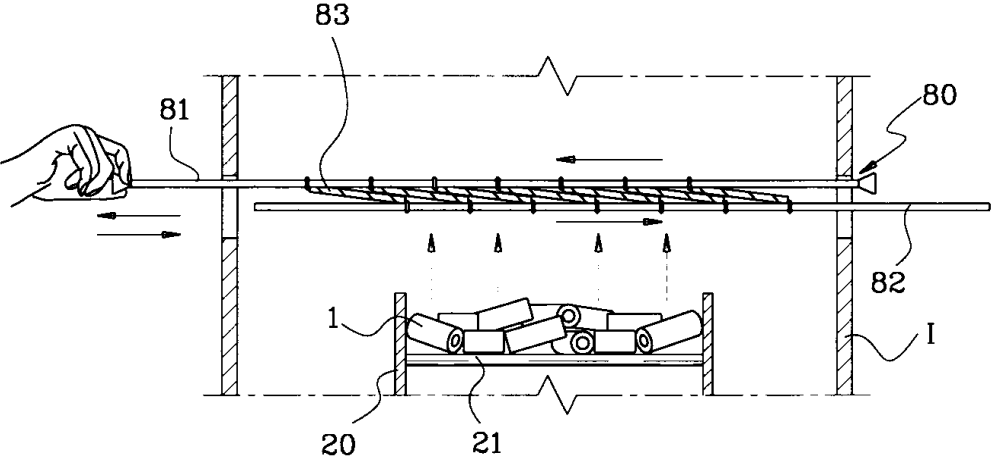
도면7



도면8a



도면8b



도면9

