

(19)대한민국특허청(KR) (12) 등록실용신안공보(Y1)

(51) 。 Int. Cl.⁷
A47J 27/00
A47J 37/06
A47J 27/12

(45) 공고일자 2005년07월29일
(11) 등록번호 20-0391164
(24) 등록일자 2005년07월20일

(21) 출원번호 20-2005-0012984
(22) 출원일자 2005년05월10일

(73) 실용신안권자 여운관
경기도 부천시 원미구 상 397 반달마을 1807-502

(72) 고안자 여운관
경기도 부천시 원미구 상 397 반달마을 1807-502

기초적요건 심사관 : 정기현

(54)찜 및 직화구이 겸용냄비

요약

본 고안은 찜 냄비 겸용 직화 구이냄비에 관한 것으로 냄비내부 물 저장부에 물을 넣어 사용하면 열기구에 얹어진 냄비의 바닥으로부터 직접화기와 함께 스팀이 발생하여 냄비 내부 취사물을 요리할 수 있도록 하고, 냄비내부 물 저장부에 물을 넣지 않고 사용하면 열기구에 얹어진 냄비의 바닥으로부터 직접화기가 냄비 안으로 인입되어 냄비의 내부 취사물에 직접 열을 가하여 구이요리를 할 수 있도록 한 것으로, 통상적으로 사용하는 냄비 몸통의 내부 바닥 가장자리 및 가장자리에서 냄비 내부 바닥 중심부 쪽으로 물을 담을 수 있도록 하향지게 적당한 크기로 절곡하여 오목하게 물 저장부를 형성시키며, 또한 냄비 바닥면에는 열기구로부터 인입되는 열기가 통할 수 있도록 바닥면 보다 높게 돌출 시켜 물 넘침 방지 턱을 구비한 위로 볼록하게 가공한 개구부를 냄비의 바닥면의 중심부로부터 다수의 열로 형성하며, 냄비 몸통 외부에는 냄비내부 물 저장부로 물을 부어 넣을 수 있는 물 주입구를 형성시킨다. 냄비의 내부에는 석쇠를 설치되며, 상기냄비는 법랑형태의 냄비를 사용하는 것으로 냄비 하나로 찜 요리와 구이 요리를 동시에 할 수 있는 냄비를 제공한다.

대표도

도 1

색인어

찜냄비, 직화냄비, 겸용냄비, 구이기, 냄비

명세서

도면의 간단한 설명

도 1은 본 고안의 분리 사시도

도 2는 본 도 1의 AA의 단면도

도면의 주요부분에 대한 부호의 설명

10 : 냄비 몸통 11, 11a : 물 저장부

12 : 개구부 13 : 물넘침방지턱

14 : 물 주입구 20 : 석쇠

30 : 뚜껑

고안의 상세한 설명

고안의 목적

고안이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 고안은 찜 냄비 겸용 직화 구이냄비에 관한 것으로 냄비내부 물 저장부에 물을 넣어 사용하면 열기구에 얹어진 냄비의 바닥으로부터 직접화기와 함께 스팀이 발생하여 냄비 내부 취사물을 요리할 수 있도록 하고, 냄비내부 물 저장부에 물을 넣지 않고 사용하면 열기구에 얹어진 냄비의 바닥으로부터 직접화기가 냄비 안으로 인입되어 냄비의 내부 취사물에 직접 열을 가하여 구이요리를 할 수 있도록 냄비 하나로 찜 요리와 구이 요리를 동시에 할 수 있는 냄비에 관한 것이다.

종래에 등록된 특허 제330622호 직화구이팬은 냄비의 몸통의 내부 저면에다 석쇠를 내장한 상주변에 외향지게 절곡한 직화 유입 턱을 형성하고 직화 유입공을 천공한 상주변에 배기공이 천공된 몸통에 있어서, 몸통 상주변을 하향지게 길게 절곡 보열벽을 구성하고 상단에 결합턱을 형성하여 투명 강화유리뚜껑이 복개하도록 한 직화구이팬 뚜껑과 몸통이 결합된 내면에다 석쇠를 내장한 몸통의 상단외변을 하향지게 길게 절곡하여 열 통로인 보열벽을 구성한 몸통에 있어서 직화가 내면으로 잘 유입되어 가열하도록 몸통 상주변에 배기공이 천공되게 한 하변에다 내향지게 약간 절곡하여 직화유입턱을 형성된 상면에 직화 유입공을 여러 개 천공하고 몸통 상단에 결합턱을 형성하여 뚜껑을 복개하도록 한 구성이다.

그러나 위와 같은 종래의 직화 냄비는 열기구에서 발생하는 열이 냄비의 측벽을 따라 올라가 측벽에 형성된 구멍을 통해 내부로 열기가 유입되므로 열의 낭비가 심하여 열효율이 낮다는 문제점이 있었다.

또 다른 종래에 등록된 실용신안 제 373970 호 직화 냄비는 냄비의 바닥 면에는 열기구로부터 인입되는 열기가 통할 수 있도록 코닝가공을 한 개구부를 형성하여 냄비의 내부에는 경그레를 설치하고 냄비 뚜껑을 덮게 한 구성이다.

그러나 상기 직화 냄비는 냄비 바닥면에 코닝 가공한 개구부를 형성 시켰기 때문에 냄비 안에 물을 부으면 개구부를 통하여 물이 냄비 바깥으로 빠져나가 물을 담을 수 없어 물을 가열하여 찜을 하는 요리는 할 수 없는 문제점이 있었다.

고안이 이루고자 하는 기술적 과제

상기한 바와 같이 종래의 문제점을 해소하기 위한 본 고안의 목적은, 냄비 하나로 찜 요리와 구이 요리를 할 수 있도록 하는 것이다.

상기와 같은 목적을 달성하기 위한 본 고안은 냄비 몸통의 내부 바닥면 가장자리 및 가장자리에서 냄비 내부 바닥면 중심부 쪽으로 물을 담을 수 있도록 하향지게 적당한 크기로 절곡하여 오목하게 물 저장부를 형성시키며, 또한 냄비 바닥면에는 열기구로부터 인입되는 열기가 통할 수 있도록 바닥면 보다 높게 돌출시켜 물 넘침 방지턱을 구비한 위로 볼록하게 가공한 개구부를 냄비의 바닥면의 중심부로부터 다수의 열로 형성한다. 위로 볼록하게 가공한 개구부는 음식물 조리시 위에서 떨어지는 물을 바닥으로 잘 흘러내리게 하며, 돌출시켜 형성시킨 물 넘침방지턱은 떨어진 물이 개구부를 통하여 냄비 바깥으로 흘러 나가지 못하도록 한다. 냄비 몸통 외부에는 냄비내부 물 저장부로 물을 주입할 수 있도록 물 주입구를 형성하며, 냄비의 내부에는 석쇠를 설치함을 특징으로 한다.

고안의 구성 및 작용

이러한 본 고안의 목적을 달성할 수 있는 바람직한 실시 예를 첨부된 도면에 의하여 구체적인 구성을 설명하면 다음과 같다.

도 1 및 도2를 참조하여 본 고안의 구성을 설명하면, 냄비(10)안에 물을 담을 수 있도록 냄비(10)의 내부 바닥면 가장자리 물 보관부(11) 및 가장자리 물 보관부(11)와 연결된 중심부 쪽 물 보관부(11a)를 오목하게 절곡 형성하고, 가장자리 물 보관부(11)와 연결된 중심부 쪽 물 보관부(11a)는 열원이 작은 경우에 물이 끓도록 하기 위하여 형성시킨 것이다.

냄비(10)의 바닥면에는 열기구로부터 인입되는 열기가 통할 수 있도록 바닥면(14)보다 돌출시켜 물 넘침방지턱(13)을 구비한 위로 볼록하게 가공한 개구부(12)를 형성한다, 위로 볼록하게 가공한 개구부(12)는 음식물 조리시 위에서 떨어지는 물을 바닥으로 잘 흘러내리며, 돌출시켜 형성시킨 물 넘침방지턱은 떨어진 물이 개구부(12)를 통하여 냄비 바깥으로 흘러나가지 못하도록 한다.

냄비(10)외부에는 냄비(10)내부의 물 저장부(10,10a)로 물을 주입 할 수 있는 물 주입구(14)를 형성시킨다. 물 주입구(14)는 물이 개구부(12)로 흘러나가지 않도록 냄비(10) 바닥면보다 낮게 구성시킨다. 냄비의 내부에는 석쇠(20)를 설치하였다.

이와 같이 형성된 본 고안은 통상적으로 사용하는 냄비(10)안에 물을 담을 수 있는 물 보관부(11,11a)를 형성하고, 냄비(10)의 바닥면에는 열기구로부터 인입되는 열기가 통할 수 있도록 바닥면(14)보다 돌출시켜 물 넘침방지턱(13)을 구비한 위로 볼록하게 가공한 개구부(12)를 형성하고, 냄비(10)외부에는 냄비(10)내부의 물 저장부(11,11a)로 물을 주입 할 수 있는 물 주입구(14)를 형성시키고 냄비(10)의 내부에는 석쇠(20)를 설치하고 뚜껑을 안착하는 구성이다. 냄비(10)는 통상적으로 사용하는 법랑형태의 냄비(10)를 사용한다.

상기된 바와 같은 구성을 가지는 본 고안에 따른 냄비(10)의 작동에 대해 기술하면 첫째로 구이를 하려면 냄비(10)내부에 석쇠(20)를 설치하고 그 위에 굽고자하는 고구마등 취사물을 얹은 후 뚜껑(30)을 덮고 밑에서 열기구에 의해 열을 가하게 되면 열기구에서 발산되는 열은 냄비(10) 하부에 형성된 개구부(12)를 통해 직접 냄비(10)의 내부로 열을 가하게 되어 내부의 취사물이 익게 된다.

둘째 찜을 하려면 냄비(10)내부에 석쇠(20)를 설치하고 그 위에 찜하고자하는 하는 만두, 호빵등 취사물을 얹은 후 뚜껑(30)을 덮고 물주입구(14)를 통하여 냄비(10)안 물 보관부(11,11a)에 물을 가득 주입 후 열기구에 의해 열을 가하게 되면 열기구에서 발산되는 열은 냄비 하부에 형성된 물 보관부(11,11a)의 물을 가열하여 스팀이 발생하여 내부의 음식물을 익게 하며 동시에 개구부(12)를 통해 직접 냄비(10)의 내부로 열을 가하게 되어 내부 냄새를 억제하면서 취사물이 익게 된다.

고안의 효과

이상에서와 같이 본 고안은 냄비 하나로 찜 요리도 할 수 있고, 구이 요리도 할 수 있어 매우 편리하며 또한 경제적이다.

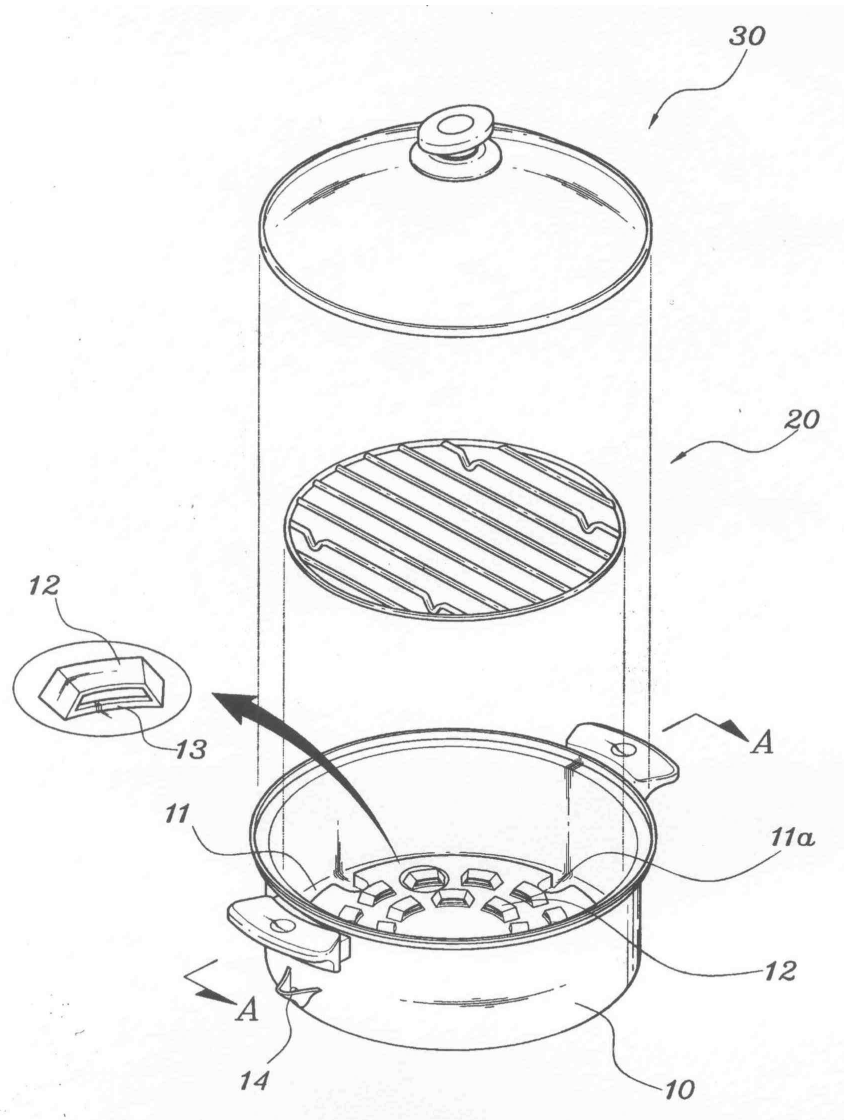
(57) 청구의 범위

청구항 1.

냄비(10)안에 물을 담을 수 있도록 냄비(10)의 내부 바닥면 가장자리 물 보관부(11) 및 가장자리 물 보관부(11)와 연결된 중심부 쪽 물 보관부(11a)를 오목하게 절곡 형성하며, 냄비(10)의 바닥면에는 열기구로부터 인입되는 열기가 통할 수 있도록 바닥면(14)보다 돌출시켜 물 넘침방지턱(13)을 구비한 위로 볼록하게 가공한 개구부(12)를 형성하며, 냄비(10)외부에는 냄비(10)내부의 물저장부(11,11a)로 물을 주입 할 수 있는 물 주입구(14)를 형성하며, 냄비 내부에는 석쇠를 설치함을 특징으로 하는 찜 및 구이 겸용 냄비.

도면

도면1



도면2

