



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2011년02월25일
(11) 등록번호 10-1017134
(24) 등록일자 2011년02월16일

(51) Int. Cl.

A47J 37/06 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2010-0003417

(22) 출원일자 2010년01월14일

심사청구일자 2010년01월14일

(56) 선행기술조사문헌

KR200436173 Y1*

KR100869185 B1

KR100931277 B1

KR100923422 B1

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자

주식회사 해피콜

경남 김해시 삼계동 1229-1

(72) 발명자

이현삼

부산광역시 연제구 거제동 1479번지 거제2차현대
홈타운 206-1602

(74) 대리인

특허법인다래

전체 청구항 수 : 총 3 항

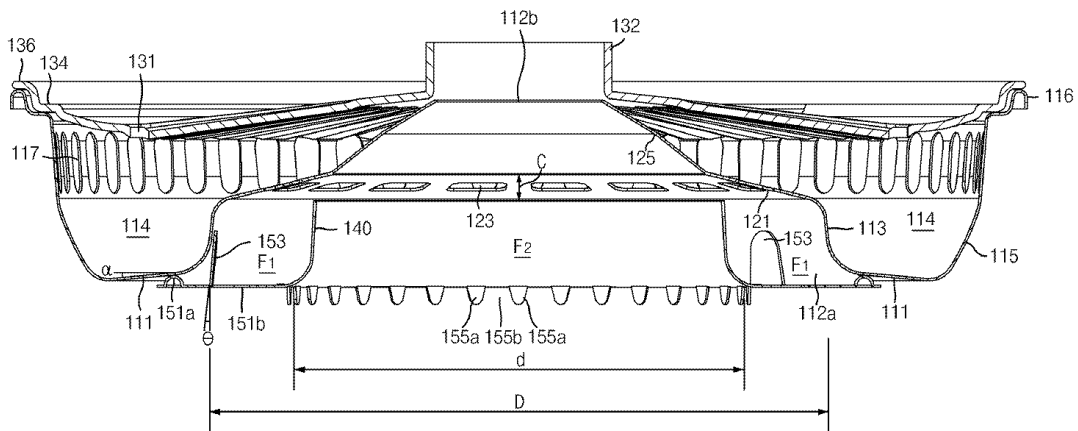
심사관 : 강녕

(54) 오리지널 직화 오븐

(57) 요약

본 발명은 기름받이홈 쪽으로 열의 유동 접근을 최대한 억제시켜 기름받이홈에 물을 받지 않고도 조리 가능한 오리지널 직화 오븐에 관한 것이다.

대표도



특허청구의 범위

청구항 1

내측벽과, 이 내측벽의 바깥을 감싸는 외측벽과, 상기 내측벽과 상기 외측벽을 연결하는 바닥판으로 구성되어 기름받이홈과 열통구를 형성하는 본체;

상기 본체에 놓이며 상기 열통구와 서로 통하는 열유입구 및 다수의 기름배출공이 형성되는 직화구이판;

상기 직화구이판을 덮는 뚜껑을 포함하되,

상기 내측벽과 상기 열통구 사이에는 가이드가 배치되고,

상기 가이드는 상기 기름받이에 탈착 가능한 중공안전거치틀에 지지되고,

상기 중공안전거치틀은 상기 가이드가 설치되는 중공의 테두리와, 상기 테두리의 하면에 형성되는 미끄럼방지부와, 상기 테두리의 상면에 형성되어 상기 내측벽에 삽입 상기 내측벽을 받치는 내측받침편을 포함하는 오리지널 직화 오븐.

청구항 2

제1항에 있어서,

상기 바닥판은 상기 내측벽에서 상기 외측벽으로 향할수록 아래로 경사지는 경사바닥판으로 이루어진 오리지널 직화 오븐.

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

제1항 또는 제2항에 있어서,

상기 가이드의 상단에서는 유입되는 공기와 화염이 서로 통하게 설치되는 오리지널 직화 오븐.

명세서

기술 분야

[0001] 본 발명은 기름받이홈 쪽으로 열의 유동 접근을 최대한 억제시켜 기름받이홈에 물을 받지 않고도 조리 가능한 오리지널 직화 오븐에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 종래 직화 오븐으로서, 예컨대 한국등록특허 제10-0907608호의 공보에 개시된 것이 제안되어 있다.

[0003] 이 공보에 따른 직화 오븐은 도 1 및 도 2에 도시한 바와 같이, 열통구(11)의 주위로 낮은 홈(12)을 구비한 기름받이(10)와, 기름받이(10) 위에 세팅되어 열통구(11)를 경유한 화염을 유입시키는 열유입구(21)를 구비한 직화구이판(20)과, 직화구이판(20)을 씌우는 반구형 뚜껑(30)과, 뚜껑(30)의 천정에 조립된 반사판(40)을 포함한

다.

- [0004] 직화구이판(20)은 기름받이(10)의 낮은 홈(12)을 향하여 방사상으로 균등하게 뚫어진 배출구(22)들을 포함한다.
- [0005] 기름받이(10)의 측면에는 통풍구(13)가 형성되고, 기름받이(10)의 열통구(11) 주위에는 보조구멍(14)이 형성되어 있다.
- [0006] 낮은 홈(12)에는 조리하기 전에 약간의 물을 붓는데, 이것은 직화구이판(10)에서 떨어진 기름이 가열된 상태의 낮은 홈(12)에 바로 떨어지지 않고 물에 떨어지게 하여, 타서 연기와 냄새가 나는 것을 방지하기 위함이다.
- [0007] 그런데, 낮은 홈(12)에 담긴 물은 구이 과정에서 증발하여 조리물에 스며들기 때문에, 바베큐와 같이 완전한 구이의 맛을 느낄 수 없다.
- [0008] 또한, 사용중에 직화 오븐이 기울어지거나 스러지는 경우 물과 기름이 통풍구(13) 등으로 쏟아질 때 큰 화상을 입거나 주변을 매우 지저분하게 만든다.
- [0009] 한편, 물을 붓고 사용하다가 물이 다 증발하고 난 후에는 기름이 타서 연기가 나지만, 심할 경우 기름에 불이 붙어 조리물을 태우거나 사용자에게 화상을 줄 우려가 있다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0010] (특허문헌 0001) 한국등록특허제10-0907608호

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0011] 본 발명은 전술한 문제를 해결하기 위하여 안출된 것으로, 기름받이에 물을 붓지 않고도 기름이 타서 연기가 나는 현상을 방지하면서 조리물에 수분이 스며들지 않게 하여 안전하게 오리지널 구이 요리를 할 수 있는 오리지널 직화 오븐을 제공함에 그 목적이 있다.

과제의 해결 수단

- [0012] 전술한 목적을 해결하기 위하여 안출된 것으로, 본 발명의 청구항 1에 기재된 오리지널 직화 오븐은,
- [0013] 내측벽과, 이 내측벽의 바깥을 감싸는 외측벽과, 상기 내측벽과 상기 외측벽을 연결하는 바닥판으로 구성되어 기름받이홈과 열통구를 형성하는 본체; 상기 본체에 놓이며 상기 열통구와 서로 통하는 열유입구 및 다수의 기름배출공이 형성되는 직화구이판; 상기 직화구이판을 덮는 뚜껑을 포함하되,
- [0014] 상기 내측벽과 상기 열통구 사이에 가이드를 설치하여, 상기 내측벽과 상기 가이드 사이로는 공기의 유동을 안내하고, 상기 가이드의 중심으로는 화염의 유동을 안내한다.
- [0015] 이 구성에 의하면, 내측벽으로 공기가 흐르도록 함으로써, 이 유동하는 공기가 기름받이홈과 화염의 열기를 차단하고 설령 내측벽 또는 바닥판 쪽으로 열이 전달되더라도 냉각시키는 역할을 하여, 물을 붓지 않고도 떨어진 기름이 타서 연기나는 것을 방지한다. 또한, 수증기가 발생하지 않아 조리물에 수분을 가하지 않아 가스레인지 등으로도 오리지널 직화 오븐의 효과를 낼 수 있다.
- [0016] 본 발명의 청구항 2에 기재된 오리지널 직화 오븐은,
- [0017] 상기 바닥판은 상기 내측벽에서 상기 외측벽으로 향할수록 아래로 경사지는 경사바닥판으로 이루어진 것이 바람직하다.
- [0018] 이 구성에 의하면, 낙하하는 기름이 상대적으로 화염에서 멀리 떨어진 외측벽 쪽으로 튀도록 하여 타서 연기나는 현상을 원천 봉쇄한다.

- [0019] 본 발명의 청구항 3에 기재된 오리지널 직화 오븐은,
- [0020] 상기 가이드는 상기 본체에 고정되는 것이 편리하다.
- [0021] 본 발명의 청구항 4에 기재된 오리지널 직화 오븐은,
- [0022] 상기 가이드는 상기 열통구의 입구측에 탈착되는 중공안전거치틀에 고정되는 것이 바람직하다.
- [0023] 이 구성에 의하면, 어느 직경 사이즈의 삼발이에도 안정적으로 올려놓고 사용하여도 미끄러져 떨어질 우려가 전혀 없다.
- [0024] 본 발명의 청구항 5에 기재된 직화 조리기는,
- [0025] 상기 가이드의 상단에서는 상기 유입되는 공기와 상기 화염이 서로 통하게 설치되는 것이 바람직하다.
- [0026] 이 구성에 의하면, 상대적으로 차가운 공기가 가이드의 상단에서 화염을 빨아올리는 작용을 하여 가이드가 확실한 굴뚝으로서의 기능을 행하기 때문에 화염 유입 속도가 매우 우수하여 조리 효율이 매우 높다.

발명의 효과

- [0027] 이상의 설명으로부터 명백하듯이, 본 발명의 실시예에 따르면 다음과 같은 효과가 있다.
- [0028] 내측벽과 열통구 사이에 가이드를 설치하여 상기 내측벽과 상기 가이드 사이로는 공기의 유동을 안내하고, 상기 가이드의 중심으로는 화염의 유동을 안내함으로써, 유동하는 공기가 기름받이홈과 화염의 열기를 차단하고 설령 내측벽 또는 바닥판 쪽으로 열이 전달되더라도 냉각시키는 역할을 하여, 물을 붓지 않고도 떨어진 기름이 타서 연기나는 것을 방지한다. 또한, 수증기가 발생하지 않아 조리물에 수분을 가하지 않으므로 가스레인지 등으로도 오리지널 직화 오븐의 효과를 낼 수 있다.
- [0029] 또한, 원래부터 물을 붓지 않고 기름을 받기 때문에 가열된 기름에 불이 붙을 우려가 전혀 없어 태우지 않고 맛있는 구이물을 만들어 먹을 수 있다.
- [0030] 또한, 상기 바닥판은 상기 내측벽에서 상기 외측벽으로 향할수록 아래로 경사지는 경사바닥판으로 이루어짐으로써, 낙하하는 기름이 상대적으로 화염에서 멀리 떨어진 외측벽 쪽으로 튀도록 하여 타서 연기나는 현상을 원천 봉쇄한다.
- [0031] 또한, 상기 가이드는 상기 열통구의 입구측에 탈착되는 중공안전거치틀에 고정됨으로써, 어느 직경 사이즈의 삼발이에도 안정적으로 올려놓고 사용하여도 미끄러져 떨어질 우려가 전혀 없다.
- [0032] 또한 가이드의 상단에서는 상기 유입되는 공기와 상기 화염이 서로 통하게 설치됨으로써, 상대적으로 차가운 공기가 가이드의 상단에서 화염을 빨아올리는 작용을 하여 가이드가 확실한 굴뚝으로서의 기능을 행하기 때문에 화염 유입 속도가 매우 우수하여 조리 효율이 매우 높다.

도면의 간단한 설명

- [0033] 도 1은 종래 직화 조리기를 분리 도시한 외관 사시도.
- 도 2는 도 1의 본체와 직화구이판을 결합 도시한 분리 사시도.
- 도 3 및 도 4는 본 발명의 바람직한 실시예에 따른 오리지널 직화 오븐을 위에서 본 분리 및 결합 사시도.
- 도 5 및 도 6은 본 발명의 바람직한 실시예에 따른 오리지널 직화 오븐을 아래에서 본 분리 및 결합 사시도.
- 도 7은 4의 7-7선을 취하여 본 단면도.
- 도 8은 도 3의 안내커버부재를 배면에서 도시한 외관 사시도.
- 도 9는 다른 실시예에 따른 안내커버부재를 상면에서 도시한 외관 사시도.
- 도 10은 도 9의 장착 상태의 주요 부분을 도시한 단면도.
- 도 11은 중공안전거치틀의 사용 상태를 도시한 측면도.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0034] 이하, 본 발명의 바람직한 실시예를 첨부한 도면에 따라 설명하는데, 종래의 것과 동일한 부분에 대해서는 동일한 참조부호를 부여하고 상세한 설명은 생략한다.
- [0035] 도 3 및 도 4는 본 발명의 바람직한 실시예에 따른 오리지널 직화 오븐을 위에서 본 분리 및 결합 사시도이고, 도 5 및 도 6은 본 발명의 바람직한 실시예에 따른 오리지널 직화 오븐을 아래에서 본 분리 및 결합 사시도이고, 도 7은 4의 7-7선을 취하여 본 단면도이고, 도 8은 도 3의 안내커버부재를 배면에서 도시한 외관 사시도이고, 도 9는 다른 실시예에 따른 안내커버부재를 상면에서 도시한 외관 사시도이고, 도 10은 도 9의 장착 상태의 주요 부분을 도시한 단면도이고, 도 11은 중공안전거치틀의 사용 상태를 도시한 측면도이다.
- [0036] 도 3 내지 도 7에 도시한 바와 같이, 본 실시예의 오리지널 직화 오븐(100)은 열통구(112)가 형성된 본체(110)와, 본체(110)에 놓이며 열유입구(132)가 형성된 직화구이판(130)과, 직화구이판(130)을 덮는 뚜껑(160)으로 구성되어 있다.
- [0037] 또한, 본 실시예의 오리지널 직화 오븐(100)에는 열통구(112)와 열유입구(132)의 열통로를 구성하는 열안내관(120)과, 열유입구(132)에 배치 설치되는 안내커버부재(180)가 더 구성되는 것이 바람직하다.
- [0038] 본체(110)는 바닥판(111), 바닥판(111)에서 위로 연장되는 외측벽(115), 바닥(111)의 중심에 열통구(112)가 형성되게 위로 연장되는 내측벽(113)으로 구성되어 있다. 열통구(112)는 화염의 입구측 열통구(112a)와 출구측 열통구(112b)로 구성되는 열통로를 형성한다. 입구측 열통구(112a)는 바닥판(111)과 거의 동일 선상에 위치한 곳이고, 출구측 열통구(112b)는 후술된 열유입구(132)에 가까이 위치한 곳이다.
- [0039] 내측벽(113)과 외측벽(115) 사이에는 기름을 받는 기름받이홈(114)이 형성된다.
- [0040] 본체(110)의 내측벽(113)의 높이는 외측벽(115)의 높이보다 낮게 형성되는 것이 바람직하다.
- [0041] 외측벽(115)에는 둘레를 따라 다수의 관통공(117)이 형성되어 후술된 기름배출공(131)과 외부와의 공기 순환 통로의 역할을 한다.
- [0042] 직화구이판(130)의 중심에는 열통구(112)의 열을 내부로 유입하는 열유입구(132)가 형성되어 있다.
- [0043] 또한, 직화구이판(130)의 열유입구(132)와 가장자리 사이에는 기름받이홈(114)으로 기름을 배출하는 기름배출공(131)이 다수 형성되어 있다. 이 기름배출공(131)이 있는 위치에 조리물이 올려져 요리된다.
- [0044] 또한, 직화구이판(130)의 가장자리에는 뚜껑(160)의 하단가장자리(164)가 안착되는 안착턱(134)과, 외측벽(115)의 상단테두리에 걸쳐 지지되는 걸림지지턱(136)이 절곡 형성되는 측벽(133)을 갖는다.
- [0045] 따라서, 뚜껑(160)의 하단가장자리(164)가 직화구이판(130)의 안착턱(134)에 안착되고, 걸림지지턱(136)이 본체(110)의 상단테두리(116)에 걸치는 구조를 취하기 때문에, 비산하는 기름이 본체(110) 쪽으로 누출되지 않아 조리 환경이 매우 좋다. 즉 매우 뜨거운 기름이 본체(110)에 묻어 연기 나지 현상을 미연에 방지할 수 있다.
- [0046] 뚜껑(160)은 반구형의 뚜껑본체(163)와, 뚜껑본체(163)에 설치된 손잡이(165)로 구성되어 있다. 뚜껑본체(163)의 중심에는 투명 내열강화유리(161)가 설치되어 보면서 요리를 즐길 수 있도록 되어 있다.
- [0047] 한편, 본 실시예에서는 직화구이판(130)의 위쪽으로 열을 안내 분산시키면서 열유입구(132)로 비산 기름이 빠져나가는 것을 차단하는 안내커버부재(180)를 더 포함한다.
- [0048] 즉, 안내커버부재(180)는 원호 형상의 원호판(181)과, 열유입구(132)와 원호판(181) 사이에 개재되는 기둥관(186)으로 구성되어 있다. 기둥관(186)은 단면이 원형이고, 상하가 관통된 파이프 형상이다.
- [0049] 원호판(181)은 기둥관(186)에서 유출되는 화염을 조리물(70) 위로 바로 안내하여 직화구이판(130) 상면 전체에 뿌려주는 기능을 하여 직화 효율을 더욱더 높일 수 있다.
- [0050] 또한, 원호판(181)은 기둥관(186)에 형성되거나 기둥관(186)과 원호판(181) 사이에 형성되는 열유출구(187)를 가리는 역할을 하여, 열유입구(132)를 통해 유입된 화염은 기둥관(186)을 따라 위로 올라와 열유출구(187)를 통해 구이판(130)의 상부 전체 공간으로 유동하는 반면에, 비산 기름은 우산형태의 원호판(181)에 의해 열유출구(187)에서 열통구(112)로 빠져나가는 것을 방지한다.
- [0051] 이 안내커버부재(180)의 구성에 의해서, 조리물의 상부를 향해 화염을 안내 분산시키면서도 비산 기름의 열통구

(112)로의 누출을 방지할 수 있다.

- [0052] 또한, 기둥관(186)의 하단 내주면이 열유입구(132)의 외주면에 끼우면 바로 설치되기 때문에 장착이 간편하다.
- [0053] 또한, 원호관(181)이 기둥관(186)에 설치되어 있어, 뚜껑(160)의 내주면이 간소화 즉 걸리는 부분 없어 청소가 편리하다.
- [0054] 이와 같이 기둥관(186)의 설치로 인해 원호관(181)의 높이를 높여 조리물의 상부에 골고루 열을 분산시킬 뿐만 아니라 골뚝 기능도 행하여 가이드(140)와 마찬가지로 화염 유입 속도를 높이게 된다.
- [0055] 열유출구(187)는 도 8에 도시한 바와 같이, 기둥관(186)과 원호관(181) 사이에 스페이스 바(185)를 개재하여, 스페이스 바(185)와 스페이스 바(185) 사이에 형성시킬 수 있다.
- [0056] 또한, 열유출구(187)는 기둥관(186)의 상단에 형성되는 절개홈이나 기둥관(186)의 외주면에 형성되는 관통공으로 구현하여도 좋다.
- [0057] 원호관(181)과 스페이스 바(185)와 기둥관(186)의 결합구조는 용접, 나사 결합, 브라켓 등을 이용하여 다양하게 구현할 수 있음은 당업자라면 자명할 것이다.
- [0058] 한편, 도 9 및 도 10에 도시한 바와 같이, 스틱 형태의 스페이스 바(286)를 사용한 안내커버부재(280)가 사용되어도 좋다.
- [0059] 즉, 스틱 형태의 스페이스 바(286) 2개 이상의 상단을 원호관(181)의 내측에 용접이나 체결 등으로 결합한 상태에서, 스페이스 바(286)의 하단을 열유입구(132)에 끼워서 장착하여도 좋다. 이 경우 기둥관(186)이 생략된다.
- [0060] 이 경우 열유입구(132)의 높이가 낮아 비산 기름이 빠져나갈 우려가 있는 경우 열유입구(132)의 높이를 구이관(130)의 걸림지지턱(136)의 높이 또는 그 이상으로 성형하는 것이 바람직하다.
- [0061] 따라서, 스페이스 바(286)와 스페이스 바(286) 사이가 열유출구(287)의 기능을 간단히 행한다.
- [0062] 또한, 원호관(181)의 상면에는 걸고리(182)가 형성되는 것이 바람직하다. 요리를 행한 후 안내커버부재(180)(280)를 옮길 때 뜨거운 상태인 경우 안전걸이 등으로 걸고리(182)에 걸어 들어서 옮기면 화상 등의 위험을 해소시킬 수 있다.
- [0063] 한편, 열안내관(120)은 본체(110)의 내측벽(113)에서 연장 형성되는 일체형으로 구현되어 있다.
- [0064] 이 일체형 열안내관(120)의 구성에 따라서, 체결을 위한 별도의 구성이 불필요하고, 직화구이관(130)의 형상이 간소화되어 청소가 편리하다.
- [0065] 또한, 열안내관(120)은 수렴되는 형상의 제1열안내관(121) 및 제2열안내관(125)으로 구현되는 것이 바람직하다. 또한 제2열안내관(125)의 상단은 위에서 기술된 출구측 열통구(112b)로 기능을 한다.
- [0066] 즉, 직화구이관(130)의 열유입구(132)가 좁은 것이 구이물을 놓을 수 있는 면적을 넓히기 때문에, 열유입구(132)의 직경이 제한될 수밖에 없다.
- [0067] 따라서, 열안내관(120)을 수렴형태로 하면, 많은 열원이 넓은 도입측 열통구(112a)로 유입되고, 출구측 열통구(112b)를 통해 상대적으로 좁은 열유입구(132)로 들어오기 때문에 열효율 대비 조리량을 확보할 수 있다.
- [0068] 또한, 바닥판(111)의 일정 넓이를 확보해야 하는 측면에서 열통구(112)의 넓이도 제한될 수밖에 없다.
- [0069] 따라서, 열원으로부터 들어오는 화염이 열통구(112)로 수렴한 후 열안내관(120)을 통과하는 화염뿐만 아니라 다수의 보조열통구(123)를 통과하는 화염을 받아들이 열원의 손실을 최대한 방지할 수 있다.
- [0070] 다른 한편, 열통구(112)와 내측벽(113) 사이에 가이드(140)가 배치 설치되는 것이 바람직하다.
- [0071] 이 가이드(140)의 구성에 의해서, 열통구(112)가 2개의 통로로 구획된다.
- [0072] 즉 제1통로(F1)는 내측벽(113)과 가이드(140) 사이에 형성되어 공기의 유동을 안내하고, 제2통로(F2)는 가이드(140)의 중심에 형성되어 화염의 유동을 안내한다.
- [0073] 이러한 제1통로(F1)와 제2통로(F2)가 구획되게 가이드(140)가 굴뚝 형상의 파이프로 구성되는 것이 바람직하다.
- [0074] 이와 같은 가이드(140)의 구성에 의하여, 내측벽(113) 쪽으로는 공기가 유동하게 하여, 기름받이홈(114)의 가열(여기서 가열은 낙하한 기름이 타서 연기가 나거나 눌러 붙지 않을 정도)을 최대한 억제시킴으로써 물을 붓지

않고도 기름을 받을 수 있는 본체(110)를 구성하는 것이다.

- [0075] 또한, 가이드(140)의 상단은 도 7에 도시한 바와 같이 제1열수렴관(121)과 간극(C)이 형성되게 배치되는 것이 바람직하다.
- [0076] 이 간극(C)은 공기와 화염이 만나는 구간으로서 상대적으로 차가운 공기가 화염을 빨아당겨 올리는 작용을 하여 가이드(140)의 굴뚝 효과를 매우 높여 내부로의 화염 유입 속도를 배가시킬 수 있다. 이 화염 유입 속도의 배가로 열효율 향상과 직화 오리지널 요리의 맛을 느낄 수 있다.
- [0077] 또한, 가이드(140)의 상단은 제1열수렴관(121)과 제2수렴관(125) 경계 부분에 배치되어 보조 열통구(132)의 일부를 가리지 않게 하는 것이 바람직하다.
- [0078] 이러한 가이드(140)는 열통구(112)에 착탈되는 중공안전거치틀(150)에 고정시키거나, 가이드 거치틀(미도시)를 본체(120)에 용접 등으로 고정시킬 수 있다.
- [0079] 탈착식 중공안전거치틀(150)은 중심이 빈 중공의 테두리(151)와, 테두리(151)에 상면에 형성되는 내측받침편(153)과, 테두리(151)의 하면에 형성된 미끄럼방지부(155)로 이루어진다.
- [0080] 테두리(151)의 중공측에는 가이드(140)가 설치되어 화염이 통과하는 제1열통로(F1) 구멍의 역할을 하고, 내측받침편(153)은 내측벽(113)의 열통구(112)에 삽입 받치는 역할을 한다.
- [0081] 또한, 테두리(151)의 둘레에는 바닥판(111)을 받치는 바닥받침돌기(151a)가 돌출 형성되는 것이 바람직하다. 이 바닥받침돌기(151a)는 면접촉 대신 선접촉을 유지하여 바닥판(111)에 테두리(151)가 달라붙어 잘 떨어지지 않는 것을 방지하는 효과가 있다.
- [0082] 또한 테두리(151)에는 제2열통로(F2) 역할을 하는 관통홀(151b)이 형성되어 있다. 관통홀(151b) 대신 리브 형태로 하여 가이드(140)와 연결하여 제2열통로 (F2)의 공간을 형성할 수도 있다.
- [0083] 내측받침편(153)은 본체(110)가 바닥판(111)의 직경 방향으로 움직이는 것을 방지하고, 미끄럼방지부(155)는 중공안전거치틀이 삼발이(1)에서 움직이는 것을 방지한다.
- [0084] 내측받침편(153)과 테두리(151)를 조합하면 'L'형태로 구성되어 본체(110)를 전체적으로 안정감있게 받치는 구조를 취한다.
- [0085] 내측받침편(153)은 위로 올라갈수록 바깥쪽으로 향하는 경사(θ) 각도로 돌출되는 것이 바람직하다.
- [0086] 이 경사(θ) 각도로 인해, 내측받침편(153)의 맨 위쪽만이 열통구(112)의 내측벽(113)에 선접촉되어, 꺾 끼지 않아 본체(110)로부터의 분리가 용이하다.
- [0087] 또한, 미끄럼방지부(155)는 삼발이(1)에 위에 놓이는 톱니형 미끄럼방지돌기(155a)와 이 미끄럼방지돌기(155a) 사이에 형성되는 미끄럼방지홈(155b)으로 구성되어, 미끄럼방지홈(155)이 삼발이(1)에 완전히 끼워져 장착되어 확실히 미끄럼을 방지한다.
- [0088] 미끄럼방지돌기(155a) 각각은 아래로 프레스 절곡하여 외팔보 형태로 형성하는 것이 바람직하다.
- [0089] 이와 같은 구성의 중공안전거치틀(150)은 실시예와 같이 본체(110)의 열통구(112)에 탈착(또는 분리) 가능하여, 삼발이에 따라 적용 가능하고 보관이나 청소 등이 대단히 편리하다.
- [0090] 이와 같이 삼발이(1) 위에 올려지는 중공안전거치틀(150)의 가이드(140) 내경(d)이 입구측 열통구(112a)의 내경(D)보다 작기 때문에, 요리 종류 즉 화력의 세기에 따라 삼발이(1)의 직경 사이즈에 잘 적용되어 안정적으로 올려놓고 안심하고 사용할 수 있다.
- [0091] 테두리(151)로는 실시예와 같이 고리형상이 가장 바람직하나, 삼각 또는 사각과 같은 다각형 등 다양하게 구현될 수 있음은 자명하다 할 것이다.
- [0092] 이와 같이 물을 붓지 않고도 기름을 기름받이홈(114)에 받을 수 있지만, 기름받이홈(114)의 바닥판(111)이 내측벽(113)에서 외측벽(115)으로 향할수록 아래로 경사(α)지는 경사바닥판(111)으로 형성되는 것이 타서 연기나는 현상을 원천 봉쇄할 수 있다.
- [0093] 즉, 낙하한 기름이 경사바닥판(111)에 닿아 튀면 외측벽(115)보다 상대적으로 가열된 내측벽(113) 보다 상세하게는 열수렴관(120) 쪽으로 튀지 않고 외측벽(115) 쪽으로 튀도록 경사 방향(α)이 안내하기 때문에 타서 연기나는 것을 확실히 방지한다. 외측벽(115)은 화염과 제일 먼 쪽에 위치할 뿐만 아니라 외부와의 공기와 항상 접

해 있어 기름이 타서 연기날 우려는 전혀 없다.

[0094] 전술한 바와 같이, 본 발명의 바람직한 실시예를 참조하여 설명하였지만, 하기의 특허청구범위에 기재된 본 발명의 사상 및 영역으로부터 벗어나지 않는 범위 내에서 본 발명을 다양하게 변경 또는 변형하여 실시할 수 있음은 해당기술분야의 당업자라면 자명하다 할 것이다.

산업상 이용가능성

[0095] 본 발명은 직화열로 조리하는 직화 오븐이라면 어느 것이라도 적용 가능하다.

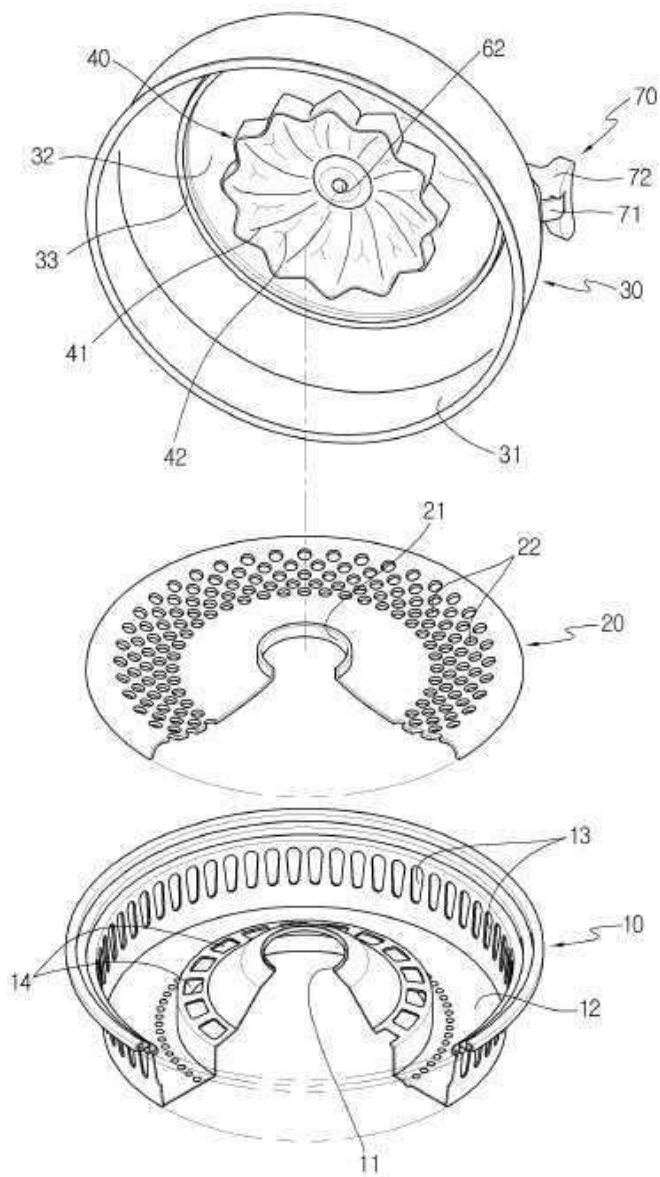
부호의 설명

[0096]

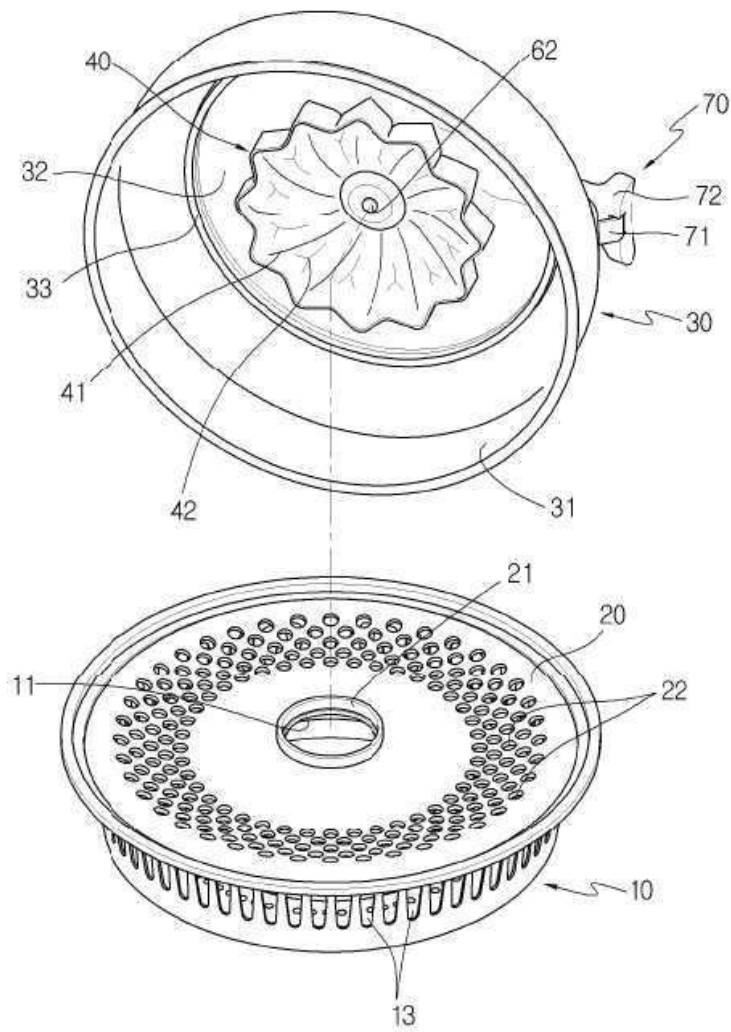
100 : 직화오븐	110 : 본체
111 : 바닥판	112 : 열통구
113 : 내측벽	114 : 기름받이홈
115 : 외측벽	116 : 상단테두리
117 : 순환관통공	120 : 열안내관(수렴관)
121 : 제1열안내관	123 : 보조열통구
125 : 제2열안내관	130 : 직화구이판
131 : 기름배출공	132 : 열유입구
134 : 뚜껑안착턱	136 : 걸림지지턱
140 : 가이드	150 : 중공안전거치틀
151 : 테두리	151a : 바닥받침돌기
15b : 관통홀	153 : 내측받침편
155 : 미끄럼방지부	155a : 미끄럼방지돌기
155b : 미끄럼방지홈	160 : 뚜껑
163 : 뚜껑본체	164 : 하단 가장자리
165 : 손잡이	180,280 : 안내커버부재
181 : 원호관	182 : 걸고리
185,286 : 스페이스 바	186 : 기둥관
187,287 : 열유출구	

도면

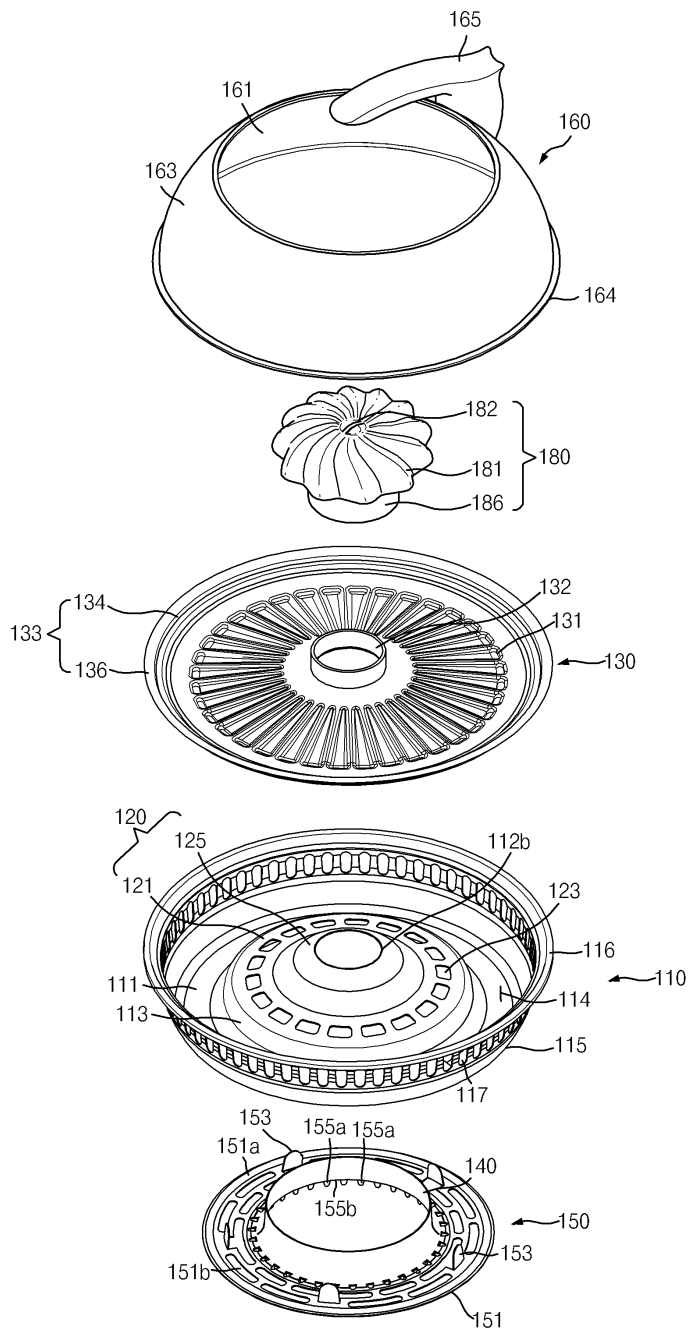
도면1



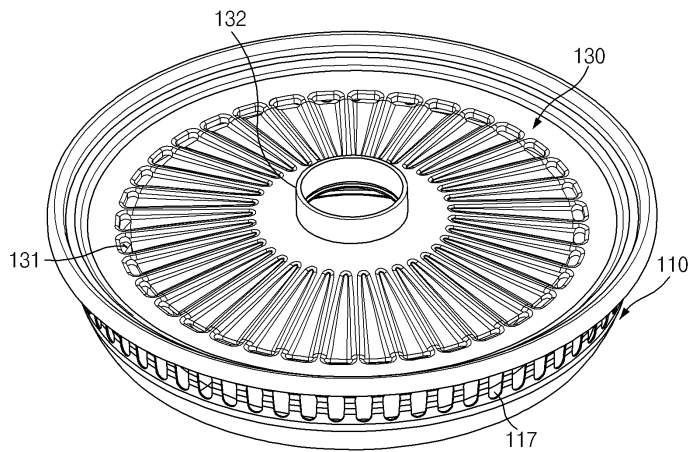
도면2



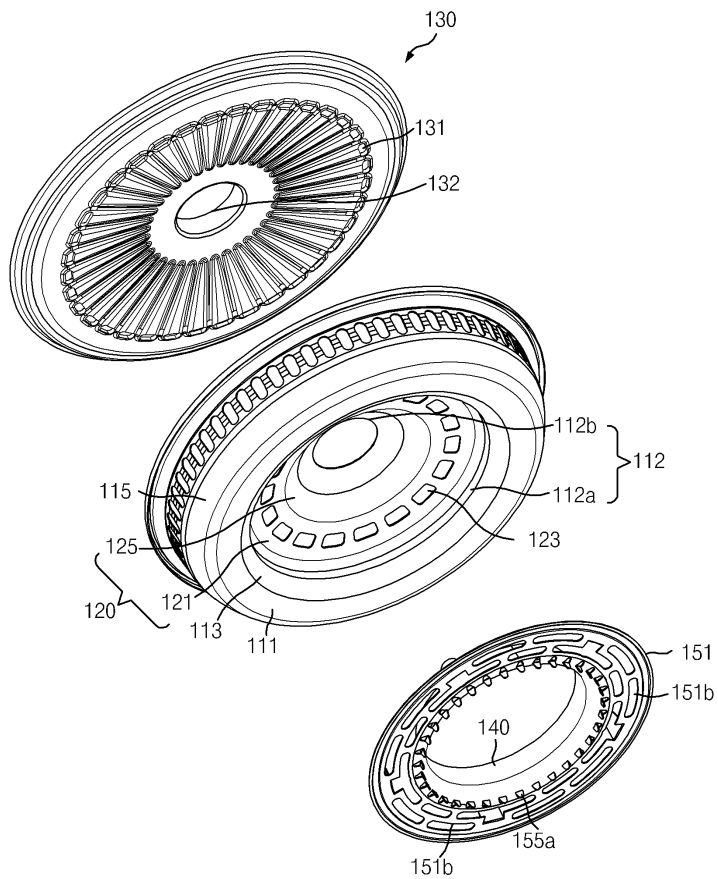
도면3



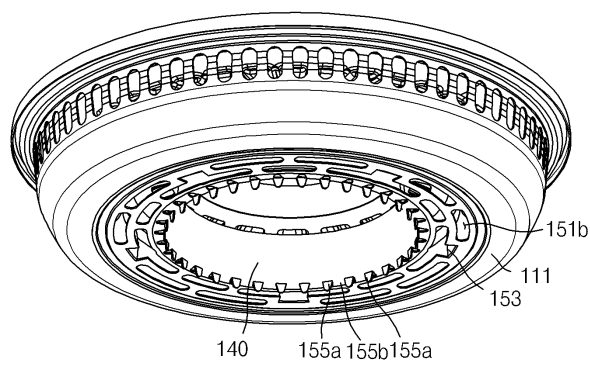
도면4



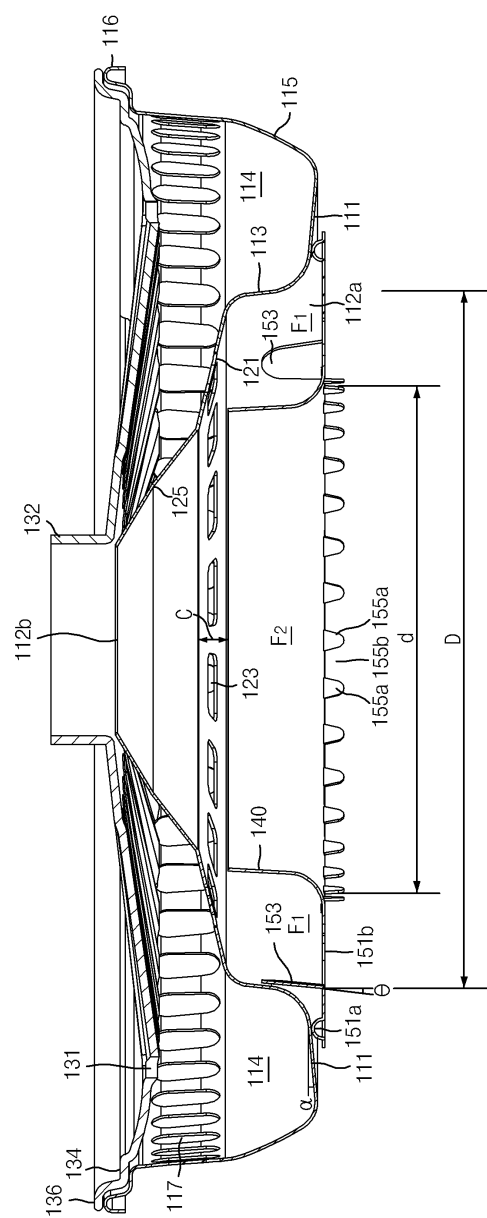
도면5



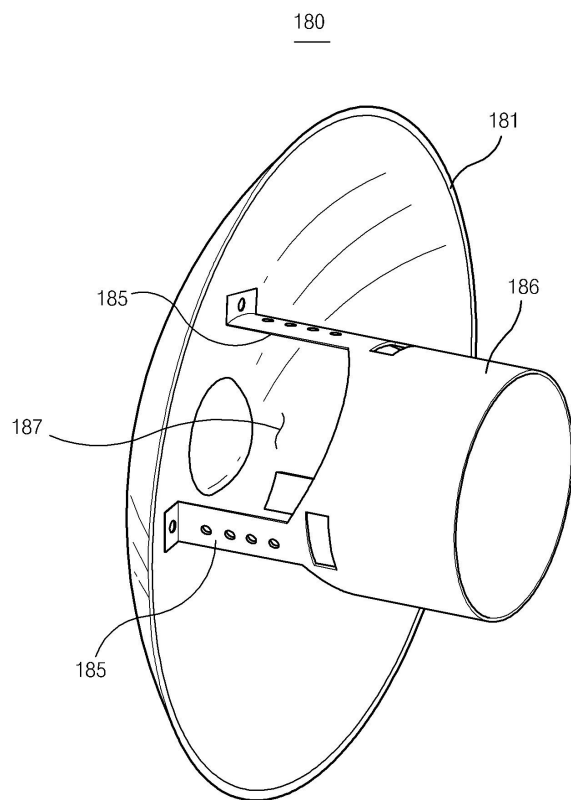
도면6



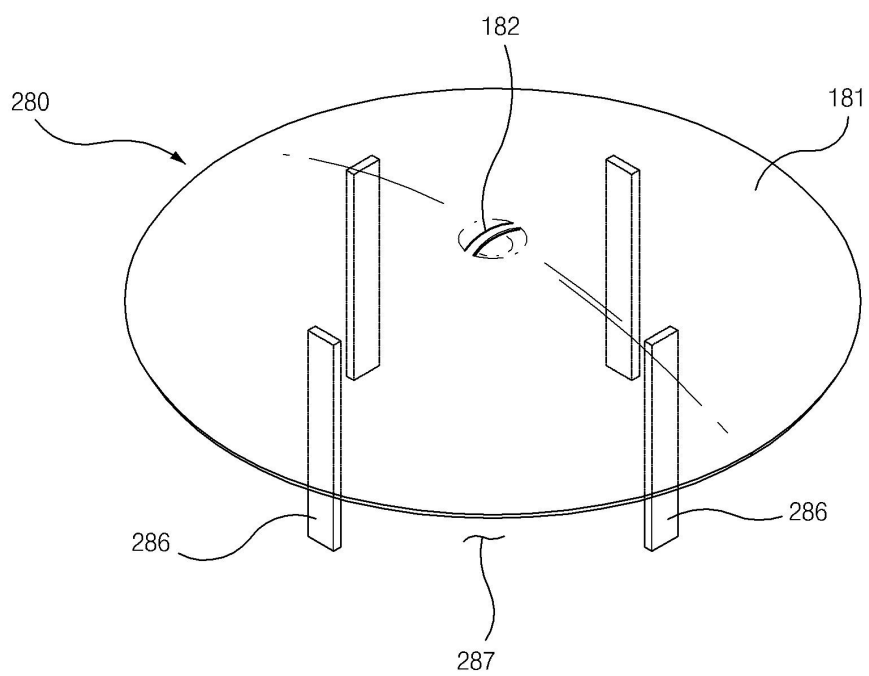
도면7



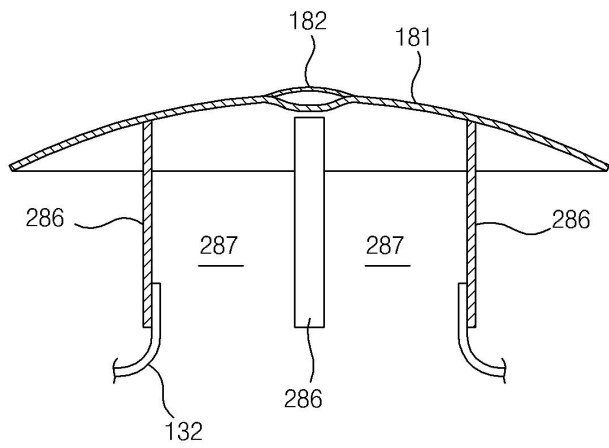
도면8



도면9



도면10



도면11

