

(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(51) Int. Cl.⁶
A47J 36/04
A47J 27/04

(11) 공개번호 특2000-0050737
(43) 공개일자 2000년08월05일

(21) 출원번호 10-1999-0000807
(22) 출원일자 1999년01월14일

(71) 출원인 김낙성
(72) 발명자 충청북도 청원군 미원면 미원리3구 47
김낙성
(74) 대리인 충청북도 청원군 미원면 미원리3구 47
김동환

심사청구 : 있음

(54) 황도찜통

요약

본 발명은 황도에서 방사되는 원적외선과 황도의 습도조절 및 열전도 효과에 의하여 음식물을 조리할 수 있는 황도 찜통에 관한 것으로, 황도로 본체(2)와 덮개(3)를 형성하면서 면직물(8)(9)을 개재시켜서 내구성을 향상시키고, 본체(2)와 덮개(3) 사이의 틈새를 면직물(11)로 감싸서 황도층(12)을 형성하여 조리하고, 내용물이 완전히 익혀지면 황도가 발라진 면직물에 의하여 막힌 틈새 부위를 절취하여 음식물을 시식하거나 면직물에 발라진 황도층(12) 위로 다시 황도를 발라서 완전히 밀폐시킨 상태로 보관하여 재가열할 수 있게 되는 것이다.

대표도

도1

색인어

황도, 원적외선

명세서

도면의 간단한 설명

도 1은 본 발명의 본체와 덮개가 분리된 상태의 사시도
도 2는 본 발명의 본체에 덮개가 결합된 상태의 사시도
도 3은 본 발명의 본체와 덮개를 면직물로 감싼 상태의 사시도
도 4는 본 발명의 본체와 덮개를 밀봉한 상태의 사시도

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 황도에서 방사되는 원적외선과 황도의 습도조절 및 열전도 효과에 의하여 음식물을 조리할 수 있는 황도 찜통에 관한 것이다.

종래의 조리 용기, 예를 들면 찜통, 구이판 등은 대개 금속재로 제작되는 것이다.

종래에 사용되고 있는 금속재의 조리용 용기나 구이판 등은 열전도율이 빠르기 때문에 가열원의 화력에 대하여 온도 변화가 급격하여 쉽게 달구어지고 쉽게 식어버린다. 이렇게 급속한 온도의 상승을 나타내는 조리용기에서는 음식물이 탄화되기 쉽다. 탄화된 음식물은 인체에 해로울 뿐만 아니라 영양 성분을 파괴하고 구이판을 자주 교환해야 되므로 사용하기가 불편하다. 또한 금속재의 용기에서는 식품을 장기간 동안 보존하는 것이 사실상 불가능하다.

음식물을 익히기 위한 방법으로 황도를 음식물에 감싸서 가열하는 방법이 전래되고 있었다.

황토는 매우 양호하게 원적외선을 방사하는 세라믹스로서 원적외선을 방출하고 열전도율이 양호하며 자연적인 습도 조절이 가능한 특징을 가지고 있는 것이다.

황토를 음식물에 감싸서 가열하는 방법은 상기한 황토의 특성을 잘 이용하는 것이지만 단순히 음식물에 황토를 감싸는 방법이므로 계육 등과 같은 육류를 익히는데 한정적으로 사용되고 있다.

따라서 종래의 방법에 의하게 되면 육류 이외에 다른 종류의 음식물, 예를들면 여러가지 종류가 복합적으로 혼합되는 음식물, 한약재, 또는 한약재를 포함하는 음식물 등은 조리할 수가 없는 것이다.

물론 황토를 이용하여 용기를 형성하게 되면 여러가지 종류의 음식물을 담아놓고 익힐 수 있지만 단순한 용기의 형태로 되는 것에서는 조리에 필요한 압력의 손실이 발생되어 황토에서 방사되는 원적외선과 보온열을 이용한 조리로서의 만족할 만한 효과를 기대할 수 없다.

황토층이 가지고 있는 원적외선과 양호한 습도 조절 능력 및 열전도성을 이용하여 황토를 조리용 용기에 적용하게 된다면 황토의 우수한 특성을 조리용구에 접목시키게 될 것이다.

발명이 이루고자하는 기술적 과제

본 발명은 용기의 형태로 형성되는 황토 용기에서 담겨진 음식물이 황토의 원적외선 효과와 보온열에 의하여 음식물이 고르게 익혀질 수 있고, 익혀진 음식물이 원적외선 효과에 의하여 음식물을 장기간 동안 보존하는 것이 가능한 황토 찜통을 제공하기 위한 것이다.

발명의 구성 및 작용

본 발명이 의도하는 목적을 달성하기 위한 기술적인 특징은 황토를 이용하여 본체와 덮개로 되는 용기를 형성함에 있어서, 본체와 덮개 내부에 면직물을 넣어서 형성하고, 본체에 덮개가 놓여졌을 때에 본체와 덮개 사이의 틈새에 면직물을 감은 다음 황토를 발라서 밀폐시키게 되는 것이다.

이와 같은 본 발명은 본체와 덮개의 내부에 면직물이 삽입되어 있어서 내구성이 증가하게 됨으로써 파손을 방지하게 된다.

또한 본 발명은 음식물이 가열될 때에 내부에서 발생하는 고온의 증기와 압력이 본체와 덮개 사이의 틈새로 배출되는데, 덮개가 단순히 본체에 올려 놓여진 상태에서는 많은 압력이 빠져나가게 되어 열손실과 영양분의 손실이 있게 되므로 이 틈새를 적절하게 막아줄 필요가 있다. 이때 틈새에 황토를 두텁게 붙이면 통기성이 저하되어 적절한 압력의 배출이 불가능하고, 너무 얇게 붙이면 균열에 의하여 압력이 손실되므로 소기의 목적을 이룰 수 없게 된다. 따라서 틈새에 면직물을 감고 적정량의 황토를 바르면 적절한 통기성을 확보하는 것이 가능하게 된다.

한편, 본체 안쪽의 공간에는 음식물을 담을 수 있도록 알루미늄 박지를 일정한 높이로 놓으면서 덮개에 의하여 형성되는 내부공간으로는 한지가 감싸여지게 하여서 음식물이 덮여지게 한다.

음식물은 먼저 한지로 감싼 다음 본체 내에 넣을 수도 있다.

이러한 알루미늄 박지와 한지는 음식물에서 나오는 물기나 기름기가 황토에 직접 접촉되는 것을 방지한다.

이와 같은 본 발명은 본체 내에 설치된 알루미늄 박지 및 한지 위에 목적하는 음식물을 넣고 덮개를 덮은 다음, 본체와 덮개 사이의 틈새를 면직물로 감싸서 황토를 바른 다음에 가열하여 조리하고, 내용물이 완전히 익히지면 황토가 발라진 면직물에 의하여 막힌 틈새 부위를 절취하여 음식물을 시식하거나 틈새 부위에 황토를 다시 발라서 완전히 밀폐시킨 상태로 보관하면 되는 것이다.

이와 같은 본 발명에 의하면 본체와 덮개 사이의 틈새에 형성된 면직물과, 상기 면직물에 발라진 황토에 의하여 밀폐된 공간 내에서 조리되는데, 내부에서 과도하게 상승되는 수증기의 압력은 본체와 덮개의 틈새와 면직물, 그리고 면직물에 비교적 얇게 발라진 황토를 통하여 배출되어 내부는 적당한 수증기의 압력이 형성되며, 적당한 수증기 압력은 내부 공간의 대류 현상에 의하여 내용물이 타지 않으면서 음식물이나 한방재는 향과 약초의 성분이 육류를 비롯한 내용물에 깊숙히 스며들게 되어 맛과 향을 좋게 하고, 황토에서 나오는 원적외선, 칼슘, 미네랄 등이 내용물에 영향을 주어서 맛을 더욱 좋게 하는 것이다.

이렇게 조리가 완료된 내용물은 황토에 의하여 보온력이 좋아서 운반 과정에서 열기가 식지 않고, 밀폐된 상태에서 장기간 보존하는 것이 가능하며, 이후에 다시 데워서 시식할 수 있다.

본 발명을 첨부된 도면에 의하여 설명한다.

본 발명의 황토 찜통(1)은 황토로 만들어지는 본체(2)와 덮개(3)로 구성된다.

본체(2)는 내용물이 담겨지는 내부공간(4)이 형성되고 상부의 외주연에는 평평하게 전(5)이 형성되어 있으며, 내측면에는 알루미늄 박지(6)가 놓여져 있다.

덮개(3)는 본체(2) 내부에서 조리시에 발생하는 수증기의 압력을 보전하기 위한 것으로 하부의 외주연에는 평평하게 전(7)이 형성되어 있다.

본체(2)와 덮개(3)는 충격이나 조리시 발생하는 압력에 대하여 내구성과 강도를 유지하기 위하여 황토를 가지고 1차로 빚어진 다음 표면에 면직물(8)(9)을 감싸고, 상기 면직물(8)(9)의 외부에 다시 황토를 발라서 완성한다.

이와 같이 구성되는 본 발명의 황토 찜통(1)은 조리하고자 하는 내용물, 즉 음식물이나 한방재 등을 본체(2)의 내부 공간(4)에 있는 알루미늄 박지(6)위에 직접 놓거나 별도의 한지(10)에 감싸서 알루미늄 박

지(6)위에 놓을 수도 있다.

내용물이 담겨진 본체(2)의 상부로 덮개(3)를 덮어서 전(5)과 전(7)이 겹치면서 생기는 틈새의 바깥쪽에 면직물(11)을 감고, 면직물의 외부에 비교적 얇은 황토층(12)을 형성하여 찜통의 제작을 완료한다.

황토층(12)은 본체(2)와 덮개(3)가 형성하는 내부에서 상승하는 압력이 서서히 배출될 수 있도록 적당한 두께로 형성된다.

이와 같은 본 발명의 황토 찜통(1)은 황토를 이용하여 본체(2)와 덮개(3)를 제작하는 단계와 (도1참조), 본체(2)에 내용물을 담고 덮개(3)를 덮는 단계와 (도2참조), 본체(2)와 덮개(3) 사이의 틈새에 면직물(11)을 감는 단계와 (도3참조), 틈새에 감겨진 면직물(11)에 황토층(12)을 형성하는 단계 (도4참조)로 완료된다.

제작이 완료된 찜통은 가열수단의 화력에 의하여 가열되어 조리되고, 이때 발생하는 내부의 수증기 압력이 과도하게 상승되면 전(5)(7) 사이의 틈새와 면직물(11) 및 황토층(12)을 통하여 서서히 배출된다.

본체(2)와 덮개(3)는 내부에 면직물(8)(9)이 형성되어 있어서 가열시 내부에서 발생하는 기체 압력에 의하여 균열이 생기지 않는다.

내용물이 완전히 익고 멸균이 되면 가열을 중단하고 황토층(12)과 면직물(11)을 칼과 같이 납작한 도구를 사용하여 파단시켜서 내용물을 먹을 수 있다. 익혀진 내용물을 곧바로 먹지 않을 경우에는 수증기가 통과한 전(5)(7)사이에 다시 황토를 발라서 완전 밀봉 상태로 하면 장기간 보관할 수 있다.

발명의 효과

본 발명에 의하면 본체와 덮개 사이의 면직물과 황토층에 의하여 통기성이 양호한 밀폐된 공간 내에서 대류현상에 의하여 음식물이 타지 않고 익혀지면서 황토에서 나오는 원적외선과 칼슘, 미네랄 등과 같은 성분에 의하여 내용물의 맛과 향이 좋고 밀봉 상태에서 다시 데워서 먹을수 있으며, 또한 황토로 제작됨으로서 보온력이 좋고, 사용한 다음 폐기시켜도 환경 오염을 일으키는 일이 없다.

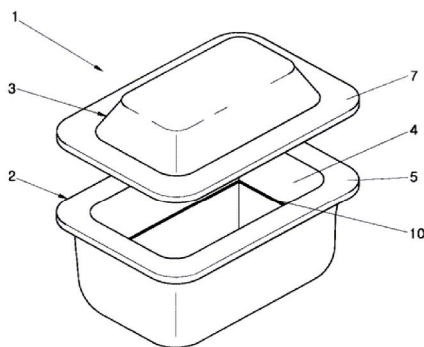
(57) 청구의 범위

청구항 1

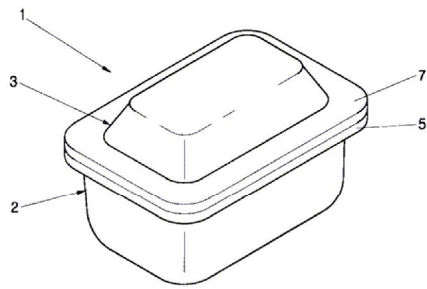
황토로 만들어진 본체와 덮개로 되는 용기를 이용하여 음식물을 조리함에 있어서, 황토로 된 본체에 음식물을 넣고 덮개를 덮은 다음, 본체와 덮개 사이의 틈새를 면직물로 감싸서 황토를 바른 다음에 가열하여 조리하고, 내용물이 완전히 익혀지면 황토가 발라진 면직물에 의하여 막힌 틈새 부위를 절취하여 음식물을 시식하거나, 황토가 발라진 면직물에 의하여 막힌 틈새 부위에 황토를 다시 발라서 완전히 밀폐시킨 상태로 보관할 수 있게 되는 것을 특징으로 하는 황토 찜통.

도면

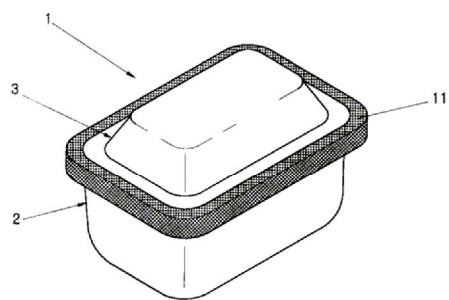
도면1



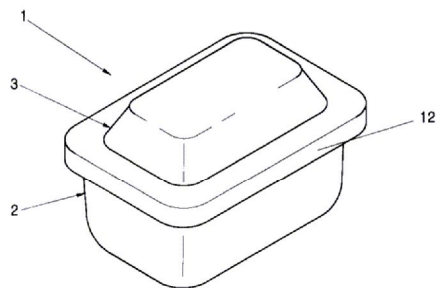
도면2



도면3



도면4



도면5

