



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2014년06월10일
(11) 등록번호 10-1404928
(24) 등록일자 2014년05월30일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A47J 27/12 (2006.01) A47J 36/16 (2006.01)
(21) 출원번호 10-2012-0145475
(22) 출원일자 2012년12월13일
심사청구일자 2012년12월13일
(56) 선행기술조사문헌
JP2002262995 A
JP07163316 A
KR1020060096881 A
KR200289842 Y1

(73) 특허권자
김영식
경기 의정부시 오목로 110, 101동 1802호 (민락동, 청구아파트)
(72) 발명자
김영식
경기 의정부시 오목로 110, 101동 1802호 (민락동, 청구아파트)
(74) 대리인
정길용, 임창길

전체 청구항 수 : 총 4 항

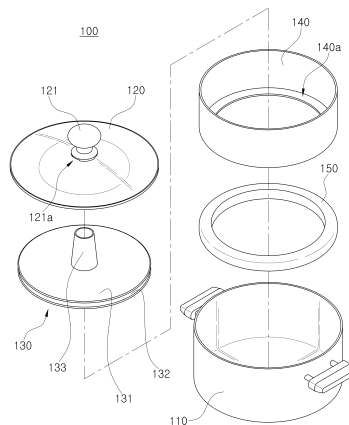
심사관 : 김종섭

(54) 발명의 명칭 다용도 냄비

(57) 요약

본 발명은 주방에서 사용되는 요리기구 중 하나인 냄비에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 냄비에 식재료를 담아 끓이거나 조리는 등의 일반적인 요리뿐 아니라 별도의 요리기구가 필요한 찜, 구이 등과 같은 다양한 조리도 간단 용이하게 할 수 있는 다용도 냄비에 관한 것이다.

대표도 - 도3



특허청구의 범위

청구항 1

상부가 개방된 냄비본체(110)와, 상기 냄비본체(110)의 개방된 상부를 개폐하는 뚜껑(120)을 포함하는 냄비(100)에 있어서,

소정뚜껑을 갖고, 상기 냄비본체(110) 내부 바닥면에 안착되는 받침링(150);

상, 하부가 개방되고, 하단부에는 내측으로 절곡된 테두리부(140a)가 형성되어 상기 받침링(150)의 상면에 안착하는 챔버통(140); 및

중앙부에 관통공(131a, 132a)이 형성된 한 쌍의 제1안착판(131) 및 제2안착판(132)이 상기 제2안착판(132)의 관통공(132a) 주연부에서 상방으로 돌출형성되어 상기 제1안착판(131)의 관통공(131a)을 관통하는 열원공급관(133)에 의해 상하 소정 간격 이격되어 고정되고, 상기 챔버통(140)의 테두리부(140a)에 상기 제2안착판(132)이 안착하는 열원수집판(130);을 포함하는 것을 특징으로 하는 다용도 냄비.

청구항 2

상부가 개방된 냄비본체(110)와, 상기 냄비본체(110)의 개방된 상부를 개폐하는 냄비뚜껑(120)을 포함하는 냄비(100)에 있어서,

다수의 통공(160a)이 형성되고, 적어도 3개의 다리(160b)가 형성되어 냄비본체(110) 내측 바닥면에 안착하는 받침판(160);

상, 하부가 개방되고, 하단부 내주연에는 테두리부(140a)가 형성되어 상기 받침판(160)의 상면에 안착하는 챔버통(140); 및

중앙부에 관통공(131a, 132a)이 형성된 한 쌍의 제1안착판(131) 및 제2안착판(132)이 상기 제2안착판(132)의 관통공(132a) 주연부에서 상방으로 돌출형성되어 상기 제1안착판(131)의 관통공(131a)을 관통하는 열원공급관(133)에 의해 상하 소정 간격 이격되어 고정되고, 상기 챔버통(140)의 테두리부(140a)에 상기 제2안착판(132)이 안착하는 열원수집판(130);을 포함하는 것을 특징으로 하는 다용도 냄비.

청구항 3

제1항 또는 제2항에 있어서,

상기 뚜껑(120)의 밑면에는 상기 열원수집판(130)의 열원공급관(133)으로부터 배출된 열기가 상기 냄비본체(110) 내부 전체로 퍼질 수 있도록 "∩" 형상의 반사판(122)이 형성되는 것을 특징으로 하는 다용도 냄비.

청구항 4

제1항 또는 제2항에 있어서,

상기 제2안착판(132)에는 배출공(132b)이 다수 형성되는 것을 특징으로 하는 다용도 냄비.

명세서

기술분야

본 발명은 주방에서 사용되는 요리기구의 하나인 냄비로 찜, 구이 등의 다양한 조리를 간단 용이하게 할 수 있는 다용도 냄비에 관한 것이다.

[0001]

배경 기술

- [0002] 일반적으로 뚜껑이 개폐 가능하게 구비된 냄비는 물을 끓이거나 찌개, 국, 찜, 직화구이 등의 요리를 만드는데 사용되는 조리기구로, 구리, 철, 알루미늄, 스테인리스, 유리 등으로 제작되며, 냄비의 모양과 종류도 다양하다.
- [0003] 일반적으로 냄비는 그 용도가 제한되어 있기 때문에 사용자는 선택한 요리에 따라 알맞은 냄비를 선택하여 사용할 수밖에 없었다.
- [0004] 예를 들어, 찌개나 조림 등과 같이 요리 대상물을 물에 끓여 익힘과 동시에 끓는 물의 일부는 증기가 증발시켜 간을 맞추는 음식물의 경우에는 요리 대상물이 담길 수 있는 충분한 깊이를 갖는 본체와, 상기 본체의 개구부를 덮는 뚜껑으로 이루어진 일반적인 냄비를 사용하고, 밥을 취사하고자 할 때는 증기가 새어나가 밥이 설거나 뜸이 덜 들지 않도록 압력솥을 사용하고, 증기를 이용하여 찌는 고구마, 감자, 만두, 생선 등의 찜 요리에는 찜통 등을 사용한다.
- [0005] 위와 같이 종래의 일반적인 냄비는 그 용도가 정해져 있어, 다른 용도로 조리하는 데는 사용할 수 없는 한계가 있었다.
- [0006] 이러한 용도 제한의 문제를 해결하기 위해 등록실용신안 제0182318호 "다용도 음식물 조리기구"는 다양한 용도로 사용할 수 있는 다기능 냄비를 제안하였다.
- [0007] 도 1에 도시된 바와 같이, 상기 등록실용신안의 다기능 냄비는 일반적인 냄비로 사용할 수 있는 냄비몸체(10)와, 상기 냄비몸체(10) 상부 개구부에 삽착되고 압력솥이나 찜통으로 사용할 수 있는 스티마(20)와, 상기 냄비몸체(10) 상부에 결합되어 냄비몸체(10)와 스티마(20)의 틈새를 밀폐하여 증기유출을 방지하는 실리콘 박킹(50)과, 상기 냄비몸체(10) 또는 스티마(20)의 상부 개구부를 덮는 뚜껑(40)을 포함하여 이루어진다.
- [0008] 상술한 등록실용신안은 찌개, 조림, 밥 취사, 찜 등의 요리가 가능한 다기능 냄비이긴 하나, 그 구성을 보면 실질적으로 종래의 찜통과 다를 바 없다.
- [0009] 즉, 종래의 찜통은 물을 끓이는 물통과, 물통 위에 얹혀지며 물통에서 유입되는 증기로 조리 대상물을 찌는 스티마통과, 스티마통의 개구부를 덮는 뚜껑으로 구성되는데, 상기 등록실용신안의 냄비몸체(10), 스티마(20), 뚜껑(40)은 각각 종래 찜통의 물통, 스티마통, 뚜껑과 다를 바 없다.
- [0010] 다만, 상기 등록실용신안에는 냄비몸체(10)와 스티마(20)의 틈새를 밀폐하는 실리콘 박킹(50)이 더 구비되어 있을 뿐, 상기 냄비몸체(10)를 찜을 위해 물을 끓이는 것 이외에 찌개를 끓이거나 조림 등을 할 수 있다는 것이 다를 뿐이다.
- [0011] 다시 말해 상기 등록실용신안은 일반적인 냄비에 단순히 스티마통(즉, 스티마)가 얹혀져 결합되는 것에 불과한 것이다.
- [0012] 그리고 증기를 이용하여 요리를 할 때에는 요리 용도에 따라 증기의 배출을 완전 차단하거나, 증기의 배출을 완전 개방하거나, 증기의 배출을 일부 개방하여 요리 용도에 따라 증기압을 적절히 조절할 필요가 있으나, 상기 등록실용신안에는 스티마 내부의 증기압을 조절할 수 있는 수단이 구비되어 있지 않으며, 상기 등록실용신안은 찜 요리시 주로 사용하는 것으로 생선, 육류의 구이요리에는 사용하지 못하여 별도의 조리기구를 구매하여야 하는 문제점이 있다.
- [0013] 또한, 상기 등록실용신안 및 종래 찜 요리를 위한 조리기구는 그 부피가 너무 커 들고다니기 어렵고, 수납공간이 협소한 주방에서는 보관 및 관리에 어려움을 겪는 문제점이 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0014] 따라서 본 발명은 상술한 원하는 요리에 따른 조리기구의 부피, 조리방법에 따라 알맞은 조리기구의 선택 및 조리기구의 수납문제 등 종래 조리기구의 문제점을 해결하고자 발명된 것으로, 부피가 크지 않아 이동이 쉽고, 이에 따라 수납 및 관리가 용이할 뿐 아니라 하나의 냄비로 찜, 구이 등의 다양한 요리를 할 수 있는 다용도 냄비

를 제공함에 그 목적이 있다.

과제의 해결 수단

[0015] 본 발명에 따른 다용도 냄비는 상부가 개방된 냄비본체(110)와, 상기 냄비본체(110)의 개방된 상부를 개폐하는 뚜껑(120)을 포함하는 냄비(100)에 있어서, 소정두께를 갖고, 상기 냄비본체(110) 내부 바닥면에 안착되는 받침링(150); 상,하부가 개방되고, 하단부에는 내측으로 절곡된 테두리부(140a)가 형성되어 상기 받침링(150)의 상면에 안착하는 챔버통(140); 및 중앙부에 관통공(131a,132a)이 형성된 한 쌍의 제1안착판(131) 및 제2안착판(132)이 상기 제2안착판(132)의 관통공(132a) 주연부에서 상방으로 돌출형성되어 상기 제1안착판(131)의 관통공(131a)을 관통하는 열원공급관(133)에 의해 상하 소정 간격 이격되어 고정되고, 상기 챔버통(140)의 테두리부(140a)에 상기 제2안착판(132)이 안착하는 열원수집판(130);을 포함하는 것을 특징으로 하는 다용도 냄비를 제공한다.

[0016]

발명의 효과

[0017] 본 발명에 따른 다용도 냄비는 다음과 같은 효과를 갖는다.

[0018] 먼저, 하나의 냄비로 조림, 찜 및 구이 등의 다양한 요리가 가능한 현저한 효과를 갖는다.

[0019] 그리고 찜 또는 구이 요리시 본 발명의 냄비 본체에 삽입되는 열원수집판 및 챔버통에 의해 식재료가 냄비본체에 달라붙지 않아 항상 냄비를 청결하게 유지할 수 있고, 열원수집판과 뚜껑에 형성된 반사판에 의해 공급되는 열원을 냄비 내부 전체로 퍼질 수 있도록 하여 식재료가 골고루 데워질 수 있는 현저한 효과를 갖는다.

도면의 간단한 설명

[0020] 도 1은 종래 냄비의 모식도

도 2 본 발명에 따른 냄비의 모식도

도 3은 본 발명에 따른 냄비의 분해도

도 4는 본 발명에 따른 냄비에 삽입되는 열원수집판의 사시도

5a 및 도 5b는 본 발명에 따른 다용도 냄비의 사용상태도

도 6 내지 도 8은 본 발명에 따른 다용도 냄비의 또 다른 일 실시예를 도시한 분해도, 받침판 사시도 및 단면도

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0021] 본 발명은 주방에서 사용되는 요리기구 중 하나인 냄비에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 냄비에 식재료를 담아 끓이거나 조리하는 등의 일반적인 요리뿐 아니라 별도의 요리기구가 필요한 찜, 구이와 같은 다양한 조리도 간단 용이하게 할 수 있는 다용도 냄비에 관한 것이다.

[0022] 이하, 첨부된 도면을 참조하여 본 발명에 따른 다용도 냄비에 대해 자세히 설명한다.

[0023] 도 2 내지 도 5b는 본 발명에 따른 냄비의 모식도, 구성도 및 열원수집판의 사시도이고, 횡단면도 및 상용상태도이고, 도 6 내지 도 8은 본 발명에 따른 다용도 냄비의 또 다른 실시예를 도시한 구성도 및 사용상태도이다.

[0024] 먼저, 도 2 내지 도 5b에 도시된 바와 같이, 본 발명에 따른 다용도 냄비(100)는 상부가 개방된 냄비본체(110); 상기 냄비본체(110)의 개방된 상부를 개폐하는 뚜껑(120); 소정두께를 갖고, 상기 냄비본체(110) 내부 바닥면에 안착되는 받침링(150); 상,하부가 개방되고, 하단부에는 내측으로 절곡된 테두리부(140a)가 형성되어 상기 받침링(150)의 상면에 안착하는 챔버통(140); 및 중앙부에 관통공(131a,132a)이 형성된 한 쌍의 제1안착판(131) 및 제2안착판(132)이 상기 제2안착판(132)의 관통공(132a) 주연부에서 상방으로 돌출형성되어 상기 제1안착판(131)의 관통공(131a)을 관통하는 열원공급관(133)에 의해 상하 소정 간격 이격되어 고정되고, 상기 챔버통(140)의 테두리부(140a)에 상기 제2안착판(132)이 안착하는 열원수집판(130);을 포함하여 구성된다.

[0025] 상기 냄비본체(110)의 내부에 삽입되어 바닥면에 안착되는 상기 받침링(150)은 소정두께를 갖도록 형성되어 중

양부가 중공된 오링 형상으로 제작되고, 냄비(100)의 몸통형상에 대응하여 원형 또는 사각 등 다양하게 형성될 수 있다.

- [0026] 상기 받침링(150)의 상면에는 상기 챔버통(140)이 안착되는데, 상기 챔버통(140)은 냄비본체(110) 내부에 담지지는 식재료가 냄비본체(110)의 측벽에 닿지 않도록 하여, 식재료의 조리시 냄비를 항상 청결하게 유지할 수 있을 뿐 아니라, 상술한 열원수집관(130)이 냄비본체(110) 내부에서 움직이지 않도록 하는 현저한 효과를 갖는다.
- [0027] 상기 챔버통(140) 내부에 삽입되어 챔버통(140) 하단부에 절곡 형성된 테두리부(140a)에 안착되는 상기 열원수집관(130)은 제1안착판(131)과 제2안착판(132)이 열원공급관(133)에 고정되도록 형성되는 데, 중앙부에 관통공(131a, 132a)이 형성된 원판형상의 제1안착판(131)과 제2안착판(132)이 상하 소정간격 이격되어 구비되고, 소정간격의 높이로 이격된 제1안착판(131) 및 제2안착판(132)은 상기 제2안착판(132) 관통공(132a)의 주연부에 입설되어 상단부가 상기 제1안착판(131)의 관통공(131a)을 관통하는 열원공급관(133)에 고정된다.
- [0028] 즉, 상기 열원공급관(133)의 하단부 외주연에는 상기 제2안착판(132)이 고정되며, 상기 제2안착판(132)에서 소정높이 상측에는 제1안착판(131)이 고정된다.
- [0029] 상기 열원공급관(133)과 상기 제1안착판(131) 및 제2안착판(132)의 고정방법은 용접에 의해서도 가능하고 또한, 상기 열원공급관(133)의 반경이 상단부로 갈수록 작아지는 삼각뿔 형상으로 제작하고 상기 제1안착판(131)의 관통공(131a) 반경이 제2안착판(132)의 관통공(132a)의 반경보다 작게 형성하여줌으로써, 각각의 제1, 제2안착판(131, 132)을 상기 열원공급관(133)에 고정할 수도 있다.
- [0030] 상기 열원수집관(130)의 제1안착판(131)은 요리를 위한 식재료가 안착되며, 상기 열원수집관(130)의 제2안착판(132)은, 도 4에 도시된 바와 같이, 내측에 다수의 배출공(132b)이 형성되어 냄비(100)의 하부를 가열하는 외부 열원을 빠르게 상기 제1안착판(131)으로 전달하여 줌으로써 상기 제1안착판(131)에 안착된 식재료가 데워지게 된다.
- [0031] 다음, 도 5a 및 도 5b는 본 발명에 따른 다용도 냄비의 일실시예를 도시한 것으로, 상기 제1안착판(131)과 제2안착판(132)의 거리는 안착된 요리를 위한 식재료가 제2안착판(132)에 의해 수집된 열을 빠르게 전달받을 수 있도록 대략 0.5~2cm정도로 유지하는 것이 바람직하며, 상기 제1안착판(131)과 제2안착판(132)이 상기 받침링(150)에 의해 냄비본체(110)의 바닥면에 밀착되지 않고 소정높이 위에 위치하게 되어, 찜 요리시 식재료에 가해지는 열이 천천히 증가하여 찜 요리의 맛이 배가되는 현저한 효과를 가지며, 구이 요리시에는 가열원에 식재료가 직접 닿지않아 냄비본체(110)의 바닥면에 식재료가 눌러 붙거나 타지 않게 구이요리를 할 수 있는 현저한 효과를 갖는다.
- [0032] 또한, 상기 열원수집관(130)에 구비된 상기 열원공급관(133)은 냄비본체(110)의 하부로부터 전달되는 열원이 통과하여 뚜껑(120)이 있는 냄비 상부로 이동하는 통로로써, 상기 열원공급관(133)을 관통하여 뚜껑(120) 가까이 치솟은 열은 뚜껑(120)의 밑면에 형성된 반사판(122)에 부딪혀 다시 냄비본체(110) 바닥면 방향으로 진행방향이 전환되어 상기 제1안착판(131)에 안착된 식재료를 골고루 데워주게 된다.
- [0033] 상기 뚜껑(120)의 밑면에는 "∩"자 형상의 반사판(122)이 형성되는 데, 상기 열원수집관(130)의 열원공급관(133)으로부터 배출된 열원이 상기 반사판(122)에 의해 상기 냄비본체(110) 내부 전체로 골고루 퍼지게 되는 뛰어난 효과를 갖는다.
- [0034] 따라서, 본 발명의 냄비(100)는 상기 제1안착판(131)에 안착된 식재료가 제2안착판(132)에 의해 하측방향으로부터 열원을 공급받아 식재료가 구워지며, 상기 열원수집관(130)의 열원공급관(133)과 뚜껑(120)에 형성된 반사판(122)에 의해 상측으로부터 열원을 한번 더 공급받아 식재료 전체가 골고루 데워지는 현저한 효과를 갖는다.
- [0035] 한편, 본 발명에 따른 냄비(100)의 상기 뚜껑(120) 상면에는 손잡이부(121)가 형성되며, 상기 손잡이부(121)와 뚜껑(120)의 사이에는 적어도 2개의 배기공(121a)이 형성되어, 냄비본체(110) 내부에 식재료가 다 익거나 물이 끓게 되는 경우, 냄비본체(110) 내부의 열을 외부로 배출하여 뚜껑(120)이 들러 음식물이 외부로 넘치는 것을 예방하게 된다.
- [0036] 다음 도 6 내지 도 8은 본 발명에 따른 다용도 냄비의 또 다른 실시예를 도시한 것으로, 상기 냄비본체(110) 내부 바닥면에 안착되어 챔버통(140)을 지지하는 상기 받침링(150) 대신, 적어도 3개의 다리(160b)가 구비된 원판형상의 받침판(160)이 상기 냄비본체(110) 바닥면에 안착된다.
- [0037] 상기 받침판(160)에는 다수의 통공(160a)이 형성되어 상기 냄비본체(110) 하부로부터 가열되는 열원을 빠르게

상기 열원수집관(130)으로 전달하게 된다.

[0038] 그리고 냄비본체(110) 내부 바닥면에 상기 받침판(160)이 안착하고, 그 위에 상기 챔버통(140)이 안착하며, 상기 챔버통(140) 내부로 식재료가 안착하는 열원수집관(130)이 안착하게 된다.

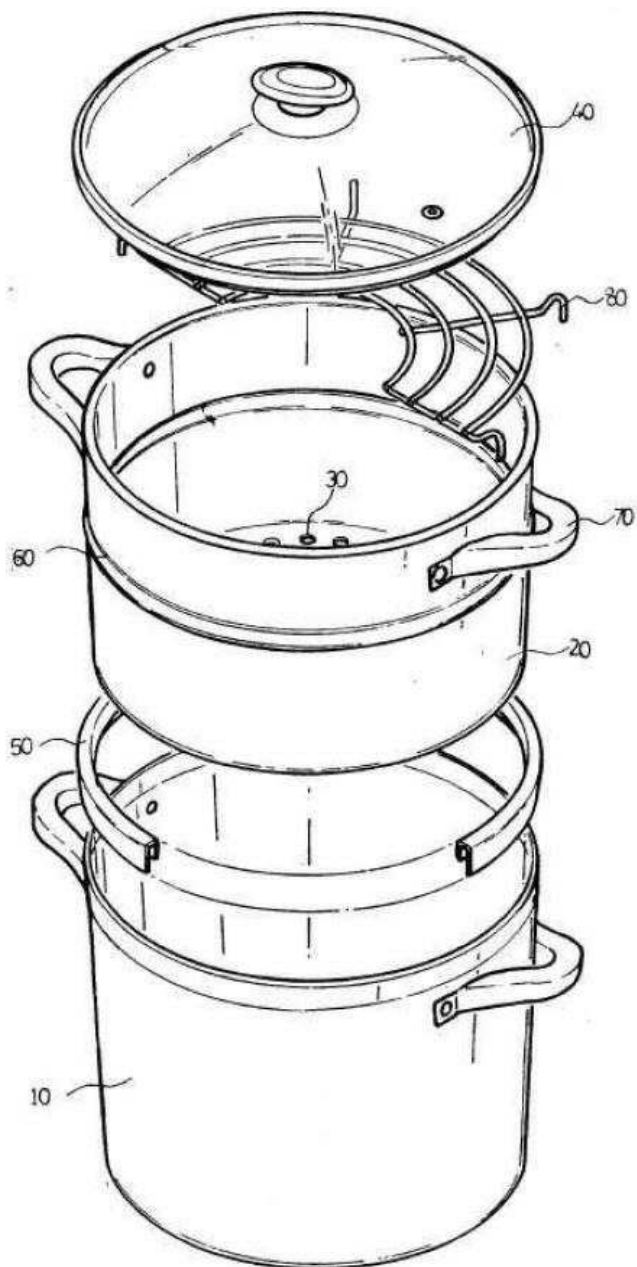
[0039] 따라서 본 발명에 따른 다용도 냄비는 하나의 냄비(100)로 끓임, 찜 및 구이 등과 같은 다양한 요리를 간단 용이하게 수행할 수 있으며 특히, 챔버통(140) 내부에 삽입 안착하는 열원수집관(130)에 의해 열원에 의해 직접 가열되지 않고 소정높이 위에서 데워져 식재료가 급속히 타지않고 식재료 내부까지 은근하게 익히거나 찔수 있는 뛰어난 효과가 있으며, 열원수집관(130)의 열원공급관(133)과 뚜껑(120)의 반사판(122)에 의해 냄비본체(110) 내부 전체를 골고루 데울 수 있는 현저한 효과를 갖는다.

부호의 설명

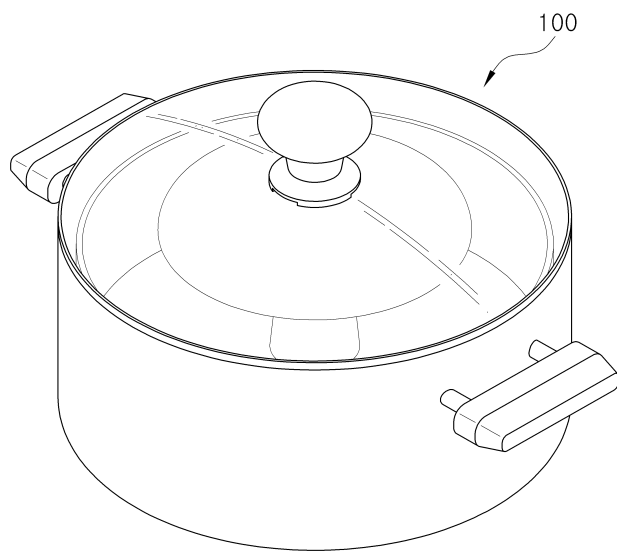
[0040]	100 : 냄비	110 냄비본체
	120 : 뚜껑	121 : 손잡이부
	121a : 배기공	130 : 열원수집관
	131 : 제1안착판	132 : 제2안착판
	131a,132a : 관통공	132b : 배출공
	133 : 열원공급관	140 : 챔버통
	140a : 테두리부	150 : 받침링
	160 : 받침판	160a : 통공
	160b : 다리	

도면

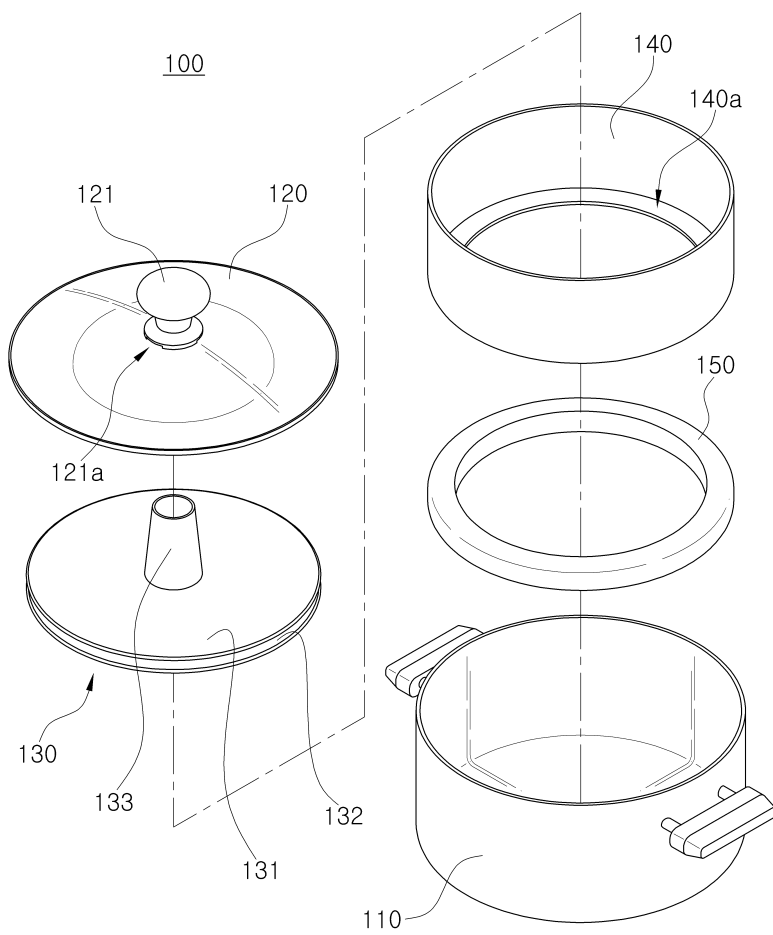
도면1



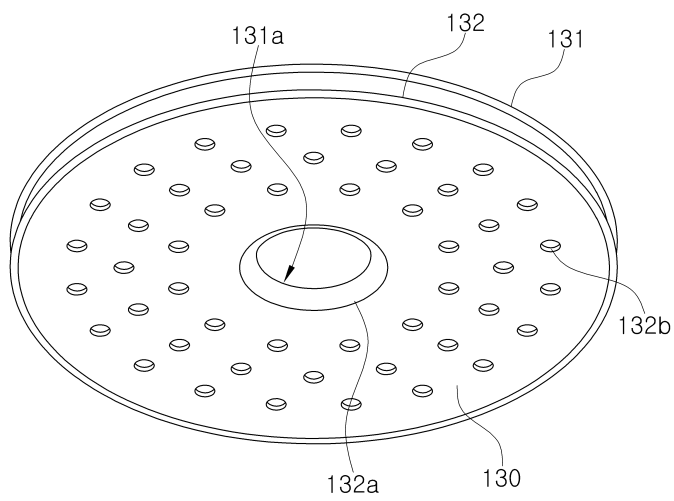
도면2



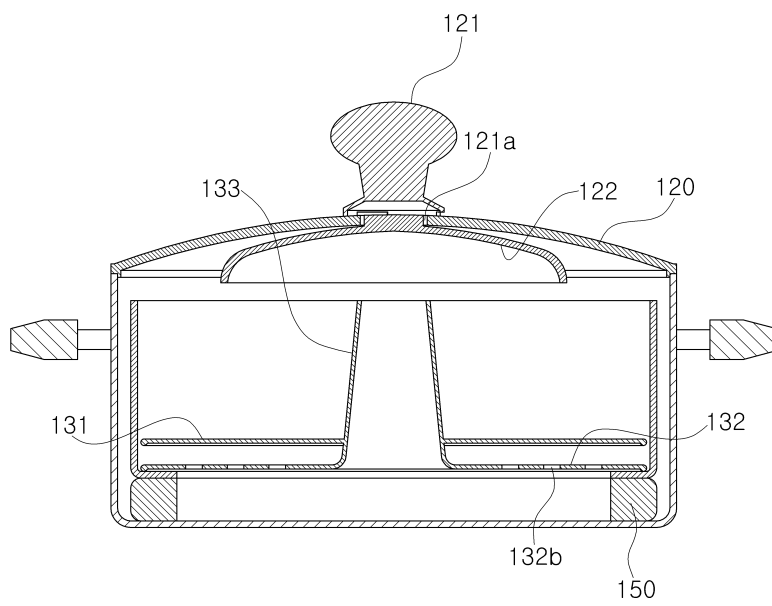
도면3



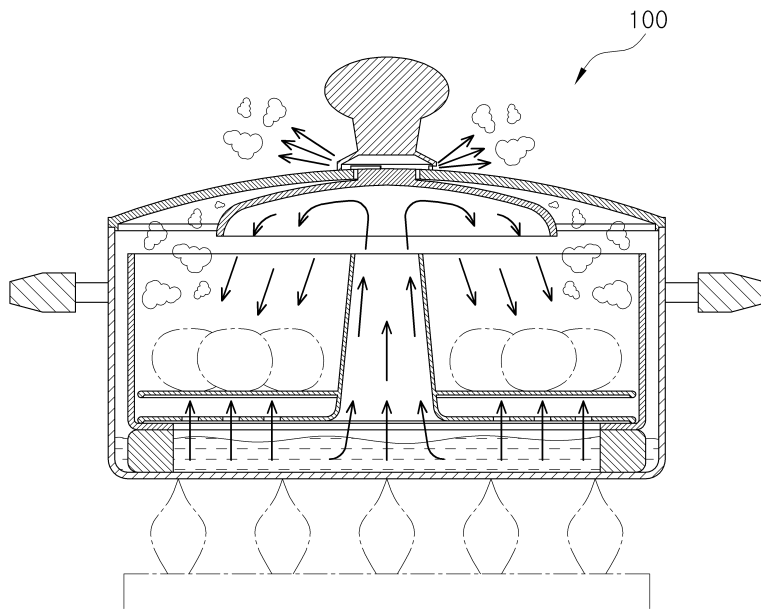
도면4



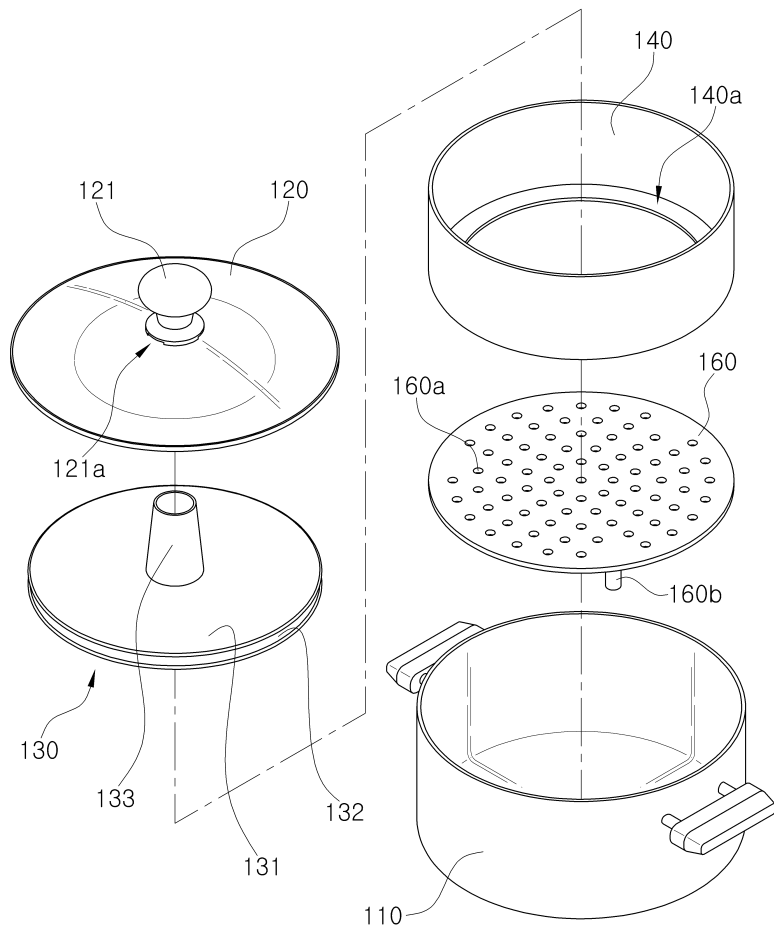
도면5a



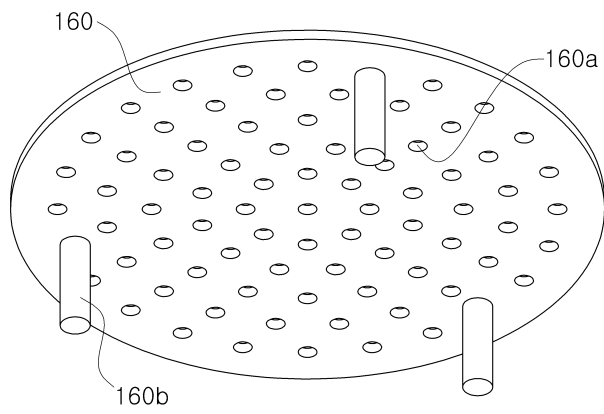
도면5b



도면6



도면7



도면8

