



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2017-0064679
(43) 공개일자 2017년06월12일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A47J 27/12 (2006.01) A47J 27/00 (2006.01)
A47J 37/06 (2006.01)

(52) CPC특허분류
A47J 27/12 (2013.01)
A47J 27/002 (2013.01)

(21) 출원번호 10-2015-0170435
(22) 출원일자 2015년12월02일
심사청구일자 2015년12월02일

(71) 출원인
(주)맛난세상
부산광역시 해운대구 달맞이길65번길 141 ,202
호(중동,동부문빌라)

(72) 발명자
노계범
부산광역시 해운대구 해운대로 785, 511호(좌동)

(74) 대리인
특허법인 신태양

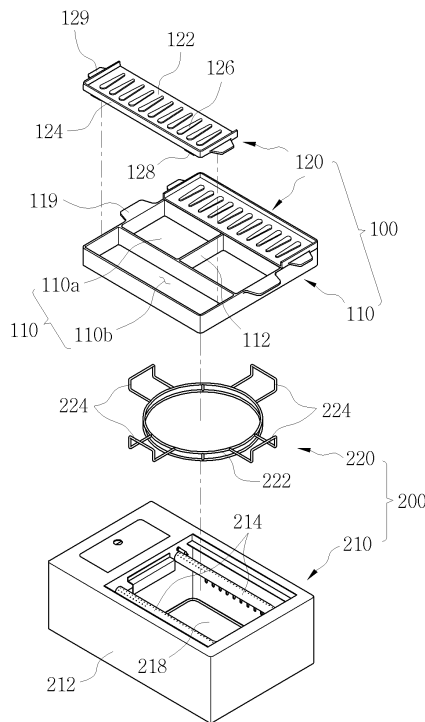
전체 청구항 수 : 총 7 항

(54) 발명의 명칭 분리형 복합 조리기구를 이용하는 로스팅 장치

(57) 요약

본 발명은 샤브샤브, 된장 등과 같은 국 등의 조리가 가능한 조리용기(110a)가 형성되고, 상기 조리용기(110a)로부터 구획된 안착홈(110b)이 형성된 조리기구 몸체(110) 및 상기 안착홈(110b)이 형성된 상기 조리기구 몸체(110)에 분리가능하게 결합되고, 상기 조리용기(110a)를 가열하는 열원을 통해 와규, 삼겹살 등의 고기류의 구이(뒷면에 계속)

대표도 - 도11



가 가능한 구이용기(120)로 이루어지는 것을 특징으로 하는 분리형 복합 조리기구를 제공한다. 또한, 분리형 복합 조리기구를 이용하는 로스팅 장치에 있어서, 설치지점(300)에 결합되어 상기 분리형 복합 조리기구(100)에 열원을 공급하는 로스터 본체(210) 및 상기 로스터 본체(210)에 설치되어 상기 분리형 복합 조리기구(100)가 분리 가능하게 결합되고, 상기 분리형 복합 조리기구(100)가 상기 열원에 의해 가열되는 동안 상기 로스터 본체(210)의 상부에서 안정적으로 고정되게 지지하는 조리기구 지지부재(220)로 이루어지는 것을 특징으로 하는 로스팅 장치를 제공한다. 본 발명에 따른 분리형 복합 조리기구 및 이를 이용하는 로스팅 장치에 의하면, 와규, 삼겹살 등과 같은 고기류 구이와, 샤브샤브, 된장 등과 같은 국물이 있는 요리를 동시에 조리가 가능하게 일체화된 조리기구에서 동시 또는 선택적으로 수행될 수 있고, 국물이 있는 요리의 조리를 위한 용기의 양측에 고기류의 구이를 위한 용기를 배치시킨 대칭구조에 의해 마주앉게 되는 음식점 테이블 구조에 효과적으로 대응되어 사용편의가 증대되는 효과가 있다. 그리고, 조리에 의하거나 그을음 등에 의해 더러워진 조리용기가 분리구조에 의한 선택적인 교체가 가능해 청결성이 유지됨과 동시에 교체와 이동을 위한 손잡이를 통해 사용의 편의성이 향상되고, 조리와 구이를 위한 용기의 편리한 공간 배치가 가능하면서도 구이와 조리 및 데우기 등을 위한 열원의 공급이 우수하여 열효율이 저하되는 것이 방지되는 효과가 있다. 또한, 열원을 제공하는 로스팅 장치에 조리와 구이를 위한 조리기구를 간단하게 정위치시킬 수 있어 이를 통해 정위치된 조리기구의 안정된 고정의 장착 안정성으로 이탈 등으로 인하여 발생하는 화상 등의 안전사고가 방지됨은 물론이고, 간단한 구성을 통한 제작경비의 절감과 파손 등으로 인한 교체의 용이함으로 경제성이 보장되는 효과가 있다.

(52) CPC특허분류

A47J 37/06 (2013.01)

A47J 37/067 (2013.01)

A47J 37/0694 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

샤브샤브, 된장 등과 같은 국 등의 조리가 가능한 조리용기(110a)가 형성되고, 상기 조리용기(110a)로부터 구획된 안착홈(110b)이 형성된 조리기구 몸체(110); 및,

상기 안착홈(110b)이 형성된 상기 조리기구 몸체(110)에 분리가능하게 결합되고, 상기 조리용기(110a)를 가열하는 열원을 통해 와규, 삼겹살 등의 고기류의 구이가 가능한 구이용기(120)로 이루어지는 것을 특징으로 하는 분리형 복합 조리기구.

청구항 2

청구항 1에 있어서,

상기 조리용기(110a)와 상기 안착홈(110b)은 상기 조리기구 몸체(110)에 적어도 하나 이상으로 형성되되,

상기 조리용기(110a)는 상기 조리기구 몸체(110)의 중심측에 위치되고, 상기 안착홈(110b)은 상기 조리기구 몸체(110)의 가장자리측에 위치되는 것을 특징으로 하는 분리형 복합 조리기구.

청구항 3

청구항 2에 있어서, 상기 구이용기(120)는,

상기 고기류가 상기 열원을 통해 구워지는 가열플레이트(122)와, 상기 가열플레이트(122)의 가장자리에 돌출형성되어 상기 고기류 등이 외부로 배출되지 않도록 하는 이탈방지턱(124)과, 상기 가열플레이트(122)에 다수개로 돌출형성되어 고기류로부터 발생된 기름 등을 유도하여 가열플레이트(122)로부터 배출되게 하는 유도돌기(126)와, 상기 가열플레이트(122)에 형성되어 상기 가열플레이트(122)가 상기 조리기구 몸체(110)에 안정적으로 지지되어 고정되게 하는 지지돌기(128)로 이루어지는 것을 특징으로 하는 분리형 복합 조리기구.

청구항 4

청구항 1에 있어서,

상기 조리기구 몸체(110)와 상기 구이용기(120)는 교체와 이동이 가능하게 하는 손잡이(119, 129)가 결합된 것을 특징으로 하는 분리형 복합 조리기구.

청구항 5

청구항 1 내지 청구항 4의 어느 한 항에 기재된 분리형 복합 조리기구를 이용하는 로스팅 장치에 있어서,

설치지점(300)에 결합되어 상기 분리형 복합 조리기구(100)에 열원을 공급하는 로스터 본체(210); 및,

상기 로스터 본체(210)에 설치되어 상기 분리형 복합 조리기구(100)가 분리가능하게 결합되고, 상기 분리형 복합 조리기구(100)가 상기 열원에 의해 가열되는 동안 상기 로스터 본체(210)의 상부에서 안정적으로 고정되게 지지하는 조리기구 지지부재(220)로 이루어지는 것을 특징으로 하는 로스팅 장치.

청구항 6

청구항 5에 있어서, 상기 조리기구 지지부재(220)는,

상기 로스터 본체(210)로부터 공급되는 상기 열원이 상기 분리형 복합 조리기구(100)에 공급되도록 상기 분리형 복합 조리기구(100)의 하부면 중심측을 지지하며 상기 로스터 본체(210)에 설치되는 2중 구조의 바닥지지단(222)과, 상기 바닥지지단(222)으로부터 연장되어 상기 바닥지지단(222)에 의해 지지되는 상기 분리형 복합 조리기구(100)의 측면을 지지하는 측면지지단(224)을 포함하는 것을 특징으로 하는 로스팅 장치.

청구항 7

청구항 5에 있어서, 상기 로스터 본체(210)는,

설치지점(300)에 결합되는 케이싱(212)과, 상기 케이싱(212)의 내부에 "U"자 형상으로 결합되어 상기 분리형 복합 조리기구(100)에 열원을 공급하기 위한 화력을 발생시키는 가열버너(214)와, 상기 케이싱(212)에 설치되어 상기 가열버너(214)의 화력이 조절되게 하는 스위치(216)로 이루어지는 것을 특징으로 하는 로스팅 장치.

발명의 설명

기술 분야

[0001]

본 발명은 분리형 복합 조리기구 및 이를 이용하는 로스팅 장치에 관한 것으로, 좀 더 구체적으로는 와규, 삼겹살 등과 같은 고기류 구이와, 샤브샤브, 된장 등과 같은 국물이 있는 요리를 동시에 조리가 가능하게 일체화된 조리기구에서 동시 또는 선택적으로 수행될 수 있는 요리별로 조리수단의 분리가 가능한 분리형 복합 조리기구 및 이를 이용하는 로스팅 장치에 관한 것이다.

배경 기술

[0002]

일반적으로 음식점에서는 구이, 전골, 샤브샤브, 탕, 볶음요리 등의 다양한 음식 메뉴들을 제공하며, 이 음식 메뉴들은 선택된 메뉴에 맞게 구이, 전골 또는 볶음 등으로 구분된 조리기구를 통하여 즉석에서 조리하며 섭취할 수 있도록 하고 있다. 즉, 와규와 삼겹살 등의 고기류는 석쇠 또는 구이용 불판, 샤브샤브와 된장 및 찌개와 탕 등의 국물류는 국물이 수용되는 용기, 낙지볶음과 제육볶음 등의 볶음류는 적당한 깊이와 폭을 갖는 용기 등 각각의 전용 조리기구를 이용하여 즉석에서 조리하며 섭취하게 된다. 이러한, 조리기구는 굽거나, 끓이거나, 볶는 등의 단순기능만 있는 관계로 구이용 조리기구를 끓이기용 조리기구로 사용하는 등의 타용도로 사용할 수 없고, 하나의 열원에는 하나의 조리기구를 통하여 한가지 음식만 조리할 수 있기 때문에 한번에 다양한 음식이 제공되지 않는 문제점이 있었다.

[0003]

상기와 같은 문제점으로 인해 다양한 음식을 다양하게 조리하기 위한 기술인 특허문헌 1의 "구이관겸용 솥"은 도 1에 도시된 바와 같이 상하로 뒤집어서 솥 및 구이관의 기능을 바꾸어 사용할 수 있도록 제안하고 있다. 그러나, 상하로 뒤집어서 사용하는 경우 (a)로 도시된 구이용과 (b)로 도시된 탕용 조리기구 중 하나를 선택하여 사용해야 하므로 동시에 사용할 수 없었으며, 구이를 하기 위해서 탕용 조리기구를 하향되게 열원으로 향하여 구이요리를 행한 후 다시 탕요리를 하고자 할 경우 탕용 조리구에 열원에 의한 그을음으로 바로 사용할 수 없고, 탕용과 구이용으로 전환시 매번 그을음을 지워야 하는 등의 번거로움과 잘지워지지 않는 그을음으로 인해 청결성이 떨어지는 단점이 있었다.

[0004]

상기와 같은 문제점을 해결하기 위하여 특허문헌 2의 "다용도 구이판"에서는 도 2에 도시된 바와 같이 원형의 만곡진 구이면(1)과, 상기 구이면(1)의 원주에 형성되어 기름배출공(9)을 가지는 기름배출로(7)와, 상기 기름배출로(7) 주위로 형성된 소정 두께의 테두리(17) 및 손잡이(15)가 구비되는 구이판으로 구성되면서, 원형의 만곡진 구이면(1) 중심부에 용기가 삽입될 수 있도록 용기공(5)이 형성되어 필요에 따라 육수용기(20)와 같은 여러 개의 용기가 용기공(5)에 장착되게 하는 다용도 구이판을 제안하고 있지만, 구이 및 탕 겸용 조리기구는 열원에 의한 화염이나 열기가 조리기구의 하부에 갇혀서 상부의 조리기구를 가열시키는데 시간이 오래 걸리는 등 열효율이 저하되고, 사용되는 불판이나 구이판은 하나의 수납공간을 가지므로 다양한 재료라도 하나의 방식으로만

구이요리를 행할 수 밖에 없어서 탕용 조리기구와 구이용 조리구구에 의해서 2가지의 요리만 가능해 다양한 음식을 조리하기에는 한계가 있다.

[0005] 한편, 특허문헌 3의 "용기 삽입식 휴대용 가스렌지"에서는 도 3에 도시된 바와 같이 점화노브(6)의 회전으로 버너부(1)에서 화염을 생성할 수 있는 용기 삽입식 휴대용 가스렌지를 제안하고 있지만, 테이블 등의 설치지점에 다른 음식들과 함께 놓이는 복잡한 상차림이 발생되어 사용자의 음식 섭취를 위한 동선을 가로막거나 단일 메뉴에 한해서만 조리가 가능한 불편함과 조리구구를 중심이 맞도록 안정적으로 위치시키기 어려운 단점이 있다.

[0006] 상기와 같은 문제점을 해결하기 위하여 특허문헌 4의 "3가지 이상의 복합메뉴를 제공하는 로스터 및 조리방법"에서는 도 4에 도시된 바와 같이 하나의 로스터(1)에 손님이 직접 다양한 재료의 음식물을 3가지 이상의 조리방법으로 즉석에서 요리할 수 있도록 튀김기(3), 샤브샤브 및 탕을 할 수 있는 탕기(6), 각종 육류나 해산물을 구울 수 있는 구이기(7)로 이루어지고, 상기 로스터(1)는 3가지 이상의 조리방법으로 조리할 수 있도록 사각 또는 원형형상의 테이블(2) 상면 중앙에 내측으로 로스터(1)가 삽입된 상태를 갖는 특징의 로스터기를 제안하고 있지만, 튀김기와 탕기 및 구이기가 테이블에 삽입된 형태로 가열되므로 튀김기, 탕기 및 구이기 등과 같은 조리구가 완전히 식기전에는 별도로 제거하기 어렵고 열원을 제공하기 위한 버너(10)가 다수개로 설치되어야 하므로 제작경비가 비교적 많이드는 문제점이 있다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0007] (특허문헌 0001) 특허문헌 1 : 대한민국 공개특허공보 특2003-0011123호 "구이관결용 솥"
- (특허문헌 0002) 특허문헌 2 : 대한민국 등록실용신안공보 제20-0332971호 "다용도 구이판"
- (특허문헌 0003) 특허문헌 3 : 대한민국 등록실용실안공보 제20-0384855호 "용기 삽입식 휴대용 가스렌지"
- (특허문헌 0004) 특허문헌 4 : 대한민국 공개특허공보 제10-2006-0004527호 "3가지 이상의 복합메뉴를 제공하는 로스터 및 조리방법"

발명의 내용

해결하려는 과제

[0008] 따라서, 본 발명은 이와 같은 종래 문제점을 개선하기 위해 제안된 것으로, 와규, 삼겹살 등과 같은 고기류 구이와, 샤브샤브, 된장 등과 같은 국물이 있는 요리를 동시에 조리가 가능하게 일체화된 조리기구에서 동시 또는 선택적으로 수행될 수 있는 요리별로 조리수단의 분리가 가능한 분리형 복합 조리기구 및 이를 이용하는 로스팅 장치를 제공하는 것을 목적으로 한다.

[0009] 그리고, 국물이 있는 요리의 조리를 위한 용기의 양측에 고기류의 구이를 위한 용기를 배치시킨 대칭구조에 의해 마주앉게 되는 음식점 테이블 구조에 효과적으로 대응되어 사용편의가 증대되는 분리형 복합 조리기구 및 이를 이용하는 로스팅 장치를 제공하는 것을 목적으로 한다.

[0010] 또한, 조리에 의하거나 그을음 등에 의해 더러워진 조리용기가 분리구조에 의한 선택적인 교체가 가능해 청결성이 유지되고, 교체와 이동을 위한 손잡이를 통해 사용의 편의성이 향상되는 분리형 복합 조리기구 및 이를 이용하는 로스팅 장치를 제공하는 것을 목적으로 한다.

[0011] 또한, 조리과 구이를 위한 용기의 편리한 공간 배치가 가능하고, 구이와 조리 및 데우기 등을 위한 열원의 공급이 우수하여 열효율이 저하되는 것이 방지되는 분리형 복합 조리기구 및 이를 이용하는 로스팅 장치를 제공하는 것을 목적으로 한다.

[0012] 또한, 열원을 제공하는 로스팅 장치에 조리과 구이를 위한 조리구구를 간단하게 정위치시킬 수 있고, 정위치된

조리기구의 안정된 고정의 장착 안정성으로 이탈 등으로 인하여 발생하는 화상 등의 안전사고가 방지되는 분리형 복합 조리기구 및 이를 이용하는 로스팅 장치를 제공하는 것을 목적으로 한다.

[0013] 또한, 간단한 구성을 통한 제작경비의 절감과 파손 등으로 인한 교체의 용이함으로 경제성이 보장되는 분리형 복합 조리기구 및 이를 이용하는 로스팅 장치를 제공하는 것을 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

[0014] 상술한 목적을 달성하기 위한 본 발명의 특징에 의하면, 샤브샤브, 된장 등과 같은 국 등의 조리가 가능한 조리용기(110a)가 형성되고, 상기 조리용기(110a)로부터 구획된 안착홈(110b)이 형성된 조리기구 몸체(110) 및 상기 안착홈(110b)이 형성된 상기 조리기구 몸체(110)에 분리가능하게 결합되고, 상기 조리용기(110a)를 가열하는 열원을 통해 와규, 삼겹살 등의 고기류의 구이가 가능한 구이용기(120)로 이루어지는 것을 특징으로 하는 분리형 복합 조리기구를 제공한다.

[0015] 상기 조리용기(110a)와 상기 안착홈(110b)은 상기 조리기구 몸체(110)에 적어도 하나 이상으로 형성되되, 상기 조리용기(110a)는 상기 조리기구 몸체(110)의 중심측에 위치되고, 상기 안착홈(110b)은 상기 조리기구 몸체(110)의 가장자리측에 위치되는 것을 특징으로 한다.

[0016] 상기 구이용기(120)는, 상기 고기류가 상기 열원을 통해 구워지는 가열플레이트(122)와, 상기 가열플레이트(122)의 가장자리에 돌출형성되어 상기 고기류 등이 외부로 배출되지 않도록 하는 이탈방지턱(124)과, 상기 가열플레이트(122)에 다수개로 돌출형성되어 고기류로부터 발생된 기름 등을 유도하여 가열플레이트(122)로부터 배출되게 하는 유도돌기(126)와, 상기 가열플레이트(122)에 형성되어 상기 가열플레이트(122)가 상기 조리기구 몸체(110)에 안정적으로 지지되어 고정되게 하는 지지돌기(128)로 이루어지는 것을 특징으로 한다.

[0017] 상기 조리기구 몸체(110)와 상기 구이용기(120)는 교체와 이동이 가능하게 하는 손잡이(119, 129)가 결합된 것을 특징으로 한다.

[0018] 분리형 복합 조리기구를 이용하는 로스팅 장치에 있어서, 설치지점(300)에 결합되어 상기 분리형 복합 조리기구(100)에 열원을 공급하는 로스터 본체(210) 및 상기 로스터 본체(210)에 설치되어 상기 분리형 복합 조리기구(100)가 분리가능하게 결합되고, 상기 분리형 복합 조리기구(100)가 상기 열원에 의해 가열되는 동안 상기 로스터 본체(210)의 상부에서 안정적으로 고정되게 지지하는 조리기구 지지부재(220)로 이루어지는 것을 특징으로 하는 로스팅 장치를 제공한다.

[0019] 상기 조리기구 지지부재(220)는, 상기 로스터 본체(210)로부터 공급되는 상기 열원이 상기 분리형 복합 조리기구(100)에 공급되도록 상기 분리형 복합 조리기구(100)의 하부면 중심측을 지지하며 상기 로스터 본체(210)에 설치되는 2중 구조의 바닥지지단(222)과, 상기 바닥지지단(222)으로부터 연장되어 상기 바닥지지단(222)에 의해 지지되는 상기 분리형 복합 조리기구(100)의 측면을 지지하는 측면지지단(224)을 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0020] 상기 로스터 본체(210)는, 설치지점(300)에 결합되는 케이싱(212)과, 상기 케이싱(212)의 내부에 "U"자 형상으로 결합되어 상기 분리형 복합 조리기구(100)에 열원을 공급하기 위한 화력을 발생시키는 가열버너(214)와, 상기 케이싱(212)에 설치되어 상기 가열버너(214)의 화력이 조절되게 하는 스위치(216)로 이루어지는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0021] 이상과 같이 본 발명에 따른 분리형 복합 조리기구 및 이를 이용하는 로스팅 장치에 의하면, 와규, 삼겹살 등과 같은 고기류 구이와, 샤브샤브, 된장 등과 같은 국물이 있는 요리를 동시에 조리가 가능하게 일체화된 조리기구에서 동시 또는 선택적으로 수행될 수 있고, 국물이 있는 요리의 조리를 위한 용기의 양측에 고기류의 구이를 위한 용기를 배치시킨 대칭구조에 의해 마주앉게 되는 음식점 테이블 구조에 효과적으로 대응되어 사용편의가 증대되는 효과가 있다.

[0022] 그리고, 조리에 의하거나 그을음 등에 의해 더러워진 조리용기가 분리구조에 의한 선택적인 교체가 가능해 청결성이 유지됨과 동시에 교체와 이동을 위한 손잡이를 통해 사용의 편의성이 향상되고, 조리와 구이를 위한 용기의 편리한 공간 배치가 가능하면서도 구이와 조리 및 데우기 등을 위한 열원의 공급이 우수하여 열효율이 저하

되는 것이 방지되는 효과가 있다.

[0023] 또한, 열원을 제공하는 로스팅 장치에 조리과 구이를 위한 조리기구를 간단하게 정위치시킬 수 있어 이를 통해 정위치된 조리기구의 안정된 고정의 장착 안정성으로 이탈 등으로 인하여 발생하는 화상 등의 안전사고가 방지됨은 물론이고, 간단한 구성을 통한 제작경비의 절감과 파손 등으로 인한 교체의 용이함으로 경제성이 보장되는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

[0024] 도 1은 종래의 구이관검용 솥을 도시한 도면.
 도 2는 종래의 다용도 구이관을 도시한 도면.
 도 3은 종래의 휴대용 로스터장치를 도시한 도면.
 도 4는 종래의 다기능 로스터기를 도시한 도면.
 도 5는 본 발명의 실시예에 따른 분리형 복합 조리기구의 사시도.
 도 6은 도 5를 이용하여 분리형 복합 조리기구에서 구이관을 분리시켜 상부와 하부를 도시한 도면.
 도 7은 도 5에 도시된 A-A'의 단면도.
 도 8은 도 5에 도시된 B-B'의 단면도.
 도 9는 본 발명의 실시예에 따른 로스팅 장치의 사시도.
 도 10은 본 발명의 실시예에 따른 분리형 복합 조리기구와 로스팅 장치를 결합시켜 단면으로 도시한 도면.
 도 11은 본 발명의 실시예에 따른 분리형 복합 조리기구와 로스팅 장치의 결합전 분리된 상태로 도시한 도면.
 도 12는 도 11에 도시된 분리형 복합 조리기구와 로스팅 장치의 사용 상태도.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0025] 이하, 본 발명의 바람직한 실시예를 첨부도면을 참조하여 보다 상세히 설명하기로 한다.

[0026] 이 과정에서 도면의 도시 및 상세한 설명에 있어서 본 발명의 기술적 특징과 직접적으로 연관되지 않는 요소의 구체적인 기술적 구성 및 작용에 대한 상세한 설명 및 도시는 생략하고, 본 발명과 관련되는 기술적 구성만을 간략하게 도시하거나 설명하였다. 또한, 후술되는 용어들은 본 발명에서의 기능을 고려하여 정의된 용어들로서 이는 사용자, 운용자의 의도 또는 관례에 따라 달라질 수 있으므로 이러한 용어들에 대한 정의는 본 발명의 명세서 전반에 걸친 내용을 토대로 하여 내려져야 할 것이다.

[0027] 본 발명의 명세서에 첨부된 도면인 도 4는 종래의 다기능 로스터기를 도시한 도면이고, 도 5는 본 발명의 실시예에 따른 분리형 복합 조리기구의 사시도이며, 도 6은 도 5를 이용하여 분리형 복합 조리기구에서 구이관을 분리시켜 상부와 하부를 도시한 도면이고, 도 7은 도 5에 도시된 A-A'의 단면도이며, 도 8은 도 5에 도시된 B-B'의 단면도이다.

[0028] 도 4 내지 도 8을 참조하면, 본 발명의 실시예에 따른 분리형 복합 조리기구(100)는 와규, 삼겹살 등과 같은 고기류 구이와, 샤브샤브, 된장 등과 같은 국물이 있는 요리를 동시에 조리가 가능하게 일체화된 조리기구에서 동시 또는 선택적으로 수행될 수 있는 요리별로 조리수단의 분리가 가능한 조리기구로서, 조리기구 몸체(110), 구이용기(120)를 포함하여 이루어진다.

[0029] 조리기구 몸체(110)는 샤브샤브, 된장 등과 같은 국 등의 조리가 가능한 조리용기(110a)가 형성되고, 조리용기(110a)로부터 구획된 안착홈(110b)이 형성된다. 조리기구 몸체(110)는 상부에서 바라본 모습이 대략 "□"자 형

상으로 마련되고, 내부에는 조리용기(110a)와 안착홈(110b)이 각각 형성되되 소정의 높이를 갖는다. 본 발명의 조리기구 몸체(110)는 사각형상이 가장 바람직하나 이에 국한하지 않고 원형 등 다양한 형상으로 마련될 수 있다.

[0030] 조리용기(110a)와 안착홈(110b)은 조리기구 몸체(110)에 적어도 하나 이상으로 형성되되, 조리용기(110a)는 조리기구 몸체(110)의 중심측에 위치되고, 안착홈(110b)은 조리기구 몸체(110)의 가장자리측에 위치된다. 조리용기(110a)는 "口"자 형상의 조리기구 몸체(110)를 3등분으로 나누었을 때 가운데 부분에 위치되며, 구획판(112)에 의해 2개의 영역으로 분할되어 형성된다. 조리용기(110a)는 샤브샤브와 국 등과 같이 국물류가 수용되는 용기의 역할을 하며, 본 발명에서는 2개가 형성되나 이에 국한하지 않고 구획판(112)을 통해 다수개로 형성할 수 있다. 안착홈(110b)은 조리기구 몸체(110) 양측 가장자리가 상하로 뚫려 개방되도록 조리용기(110a)를 중심으로 양측에 나뉜 대칭구조로서 조리기구 몸체(110)의 나머지 부분에 형성된다. 전술된 바를 통해 본 발명의 분리형 복합 조리기구(100)는 와규, 삼겹살 등과 같은 고기류 구이와, 샤브샤브, 된장 등과 같은 국물이 있는 요리를 동시에 조리가 가능하게 일체화된 조리기구에서 동시 또는 선택적으로 수행될 수 있고, 국물이 있는 요리의 조리를 위한 용기의 양측에 고기류의 구이를 위한 용기를 배치시킨 대칭구조에 의해 마주앉게 되는 음식접 테이블 구조에 효과적으로 대응되어 사용편의가 증대되게 된다. 본 발명에서 안착홈(110b)은 조리기구 몸체(110)의 가장자리에 각각 대칭되게 2개가 형성되어 있으나, 이에 국한하지 않고 비대칭 구조로 형성하거나, 조리용기(110a)를 분할시키는 구획판(112) 등을 이용하여 다수개로 형성하거나, 조리기구 몸체(110)의 중심부에 형성된 조리용기(110a)와 위치를 바꾸어 형성시키는 등 조리과 구이를 위한 용기의 편리한 공간 배치가 가능하다.

[0031] 구이용기(120)는 안착홈(110b)에 대응되는 형상으로 마련되어 안착홈(110b)이 형성된 조리기구 몸체(110)에 분리가능하게 결합되고, 조리용기(110a)를 가열하는 열원을 통해 와규, 삼겹살 등의 고기류의 구이가 가능하다. 구이용기(120)는 대칭구조인 안착홈(110b)에 대응되도록 한 쌍으로 마련되며, 도 6에 도시된 바와 같이 고기류가 열원을 통해 구워지는 가열플레이트(122)와, 가열플레이트(122)의 가장자리에 돌출형성되어 고기류 등이 외부로 배출되지 않도록 하는 이탈방지턱(124)과, 가열플레이트(122)에 다수개로 돌출형성되어 고기류로부터 발생된 기름 등을 유도하여 가열플레이트(122)로부터 배출되게 하는 유도돌기(126)와, 가열플레이트(122)에 형성되어 가열플레이트(122)가 조리기구 몸체(110)에 안정적으로 지지되어 고정되게 하는 지지돌기(128)로 이루어진다. 전술한 바를 통해 본 발명의 분리형 복합 조리기구(100)는 조리에 의하거나 그을음 등에 의해 더러워진 조리용기가 분리구조에 의한 선택적인 교체가 가능해 청결성이 유지되게 된다.

[0032] 가열플레이트(122)는 도 8에 도시된 바와 같이 안착홈(110b)이 형성된 조리기구 몸체(110)의 상부에 안착되어 고기류의 구이를 위한 불판의 기능을 하고, 상부에는 가장자리를 따라 이탈방지턱(124)이 형성되되, 조리기구 몸체(110)의 내측에 위치된 즉, 조리용기(110a)의 상부쪽에 위치된 가장자리에는 이탈방지턱(124)이 형성되지 않는다. 가열플레이트(122)는 상부가 조리기구 몸체(110)의 외측에서 내측방향으로 경사지도록 형성되는데, 이는 고기의 기름을 조리용기(110a)에 공급되도록 하여 조리용기(110a)에 수용된 조리대상물에 섞이게 하거나 또는 찌꺼기 등의 배출을 목적으로 이탈방지턱(124)이 형성되지 않은 측면으로 배출되도록 하기 위함이다. 가열플레이트(122)의 경사진 상부면에는 경사진 방향을 따라 돌출되어 가열플레이트(122)의 길이방향으로 다수개로 형성된 유도돌기(126)가 마련되는데, 이 유도돌기(126)는 고기의 기름이나 또는 찌꺼기가 이탈방지턱(124)이 형성되지 않은 가열플레이트(122)의 측면으로 원활하게 유도되어 이동되도록 하며, 구워지는 고기류에 적절한 익힘을 주어 맛은 물론이거니와 시각적인 면을 풍부하게 하도록 한다. 가열플레이트(122)의 하부면에는 가장자리를 따라 설정된 거리로 이격되어 복수개로 돌출형성된 지지돌기(128)가 형성되는데, 이 지지돌기(128)는 측면 부위가 조리기구 몸체(110)의 가장자리와 조리용기(110a)가 형성된 조리기구 몸체(110)의 내측면을 포함한 조리기구 몸체(110)의 내측면에 각각 지지됨으로써 안착홈(110b)에 안착된 가열플레이트(122)가 조리기구 몸체(110)에 견고히 지지되어 고정되게 한다.

[0033] 한편, 조리기구 몸체(110)와 구이용기(120)는 교체와 이동이 가능하게 하는손잡이(119, 129)가 형성된다. 여기서, 조리기구 몸체(110)의 손잡이(119)는 대칭되는 측면 즉, 조리용기(110a)가 형성된 조리기구 몸체(110)의 양측에 각각 형성되고, 구이용기(120)의 손잡이(129)는 가열플레이트(122)의 길이방향 양측에 각각 대칭되게 형성된다. 전술한 바를 통해 교체와 이동이 용이해져 사용의 편의성이 향상되게 된다.

- [0034] 이하, 전술된 바를 통한 본 발명의 실시예에 따른 분리형 복합 조리기구(100)를 이용하는 로스팅 장치(200)를 설명하기로 한다.
- [0035] 본 발명의 명세서에 첨부된 도면인 도 9는 본 발명의 실시예에 따른 로스팅 장치의 사시도이고, 도 10은 본 발명의 실시예에 따른 분리형 복합 조리기구와 로스팅 장치를 결합시켜 단면으로 도시한 도면이며, 도 11은 본 발명의 실시예에 따른 분리형 복합 조리기구와 로스팅 장치의 결합전 분리된 상태로 도시한 도면이고, 도 12는 도 11에 도시된 분리형 복합 조리기구와 로스팅 장치의 사용 상태도이다.
- [0036] 도 9 내지 도 12를 참조하면, 본 발명의 실시예에 따른 분리형 복합 조리기구(100)를 이용하는 로스팅 장치(200)는, 분리형 복합 조리기구(100)가 상부에 안착되어 정해진 메뉴에 맞게 조리되도록 열원을 제공하는 것으로서, 로스터 본체(210) 및 조리기구 지지부재(220)를 포함하여 이루어진다. 여기서, 본 발명의 로스팅 장치(200)는 로스터 본체(210)에 마련된 가열버너(214)가 "U"자 형상으로 형성되고, 분리형 복합 조리기구(100)를 지지하는 조리기구 지지부재(220)가 2중 구조로 마련된 것을 제외 하고는, 가스공급원(미도시)으로부터 공급되는 가스를 매개로하여 열원을 공급하기 위한 화력이 제공되는 음식점 테이블 등에 설치된 일반적인 로스터기와 대동소이하므로 중복되는 설명은 생략하기로 한다.
- [0037] 로스터 본체(210)는 설치지점(300)에 결합되어 분리형 복합 조리기구(100)에 열원을 공급한다. 로스터 본체(210)는 테이블과 같은 설치지점(300)에 결합되는 케이싱(212), 분리형 복합 조리기구(100)에 열원을 공급하기 위한 화력을 발생시키는 가열버너(214), 가열버너(214)의 화력이 조절되도록 케이싱(212)에 내설된 스위치(216)로 이루어진다.
- [0038] 가열버너(214)는 케이싱(212)의 내부에 "U"자 형상으로 결합되어 분리형 복합 조리기구(100)에 열원을 공급하기 위한 화력을 발생시킨다. 이는 도 10에 도시된 바와 같이 가열버너(214)를 "U"자 형상으로 형성시킴으로써 구조가 간단하고, 하나의 가열버너(214)로 분리형 복합 조리기구(100)의 조리용기(110a)와 구이용기(120)에 효율적인 화력이 공급됨과 동시에 용이한 조절이 가능하기 때문이다. 즉, 가열버너(214)를 "U"자 형상으로 형성시킴으로써 가열버너(214)의 상부에 위치한 분리형 복합 조리기구(100)의 한 쌍의 구이용기(120) 각각에 길이방향 전체에 걸쳐 화력이 제공되게 함과 동시에, 2개의 조리용기(110a) 중 하나의 조리용기(110a)는 가열되게 하고 다른 하나는 가열되지않게 함으로써 구이, 조리, 데우기, 보관 등의 다양한 목적에 따른 사용편의가 가능하기 때문이다. 전술한 바를 통해 구이와 조리 및 데우기 등을 위한 열원의 공급이 우수하여 열효율이 저하되는 것이 방지되게 된다.
- [0039] 조리기구 지지부재(220)는 로스터 본체(210)에 설치되어 분리형 복합 조리기구(100)가 분리가능하게 결합되고, 분리형 복합 조리기구(100)가 열원에 의해 가열되는 동안 로스터 본체(210)의 상부에서 안정적으로 고정되게 지지한다. 조리기구 지지부재(220)는 로스터 본체(210)의 개방된 상부 즉, 가열버너(214)가 설치되어 있는 개방된 상부의 전체에 걸쳐 안착되어 설치되며, 분리형 복합 조리기구(100)가 수용되게 고정되도록 하는 바닥지지단(222)과 측면지지단(224)으로 이루어진다.
- [0040] 바닥지지단(222)은 로스터 본체(210)로부터 공급되는 열원이 분리형 복합 조리기구(100)에 공급되도록 분리형 복합 조리기구(100)의 하부면 중심측을 지지하며 로스터 본체(210)에 설치되는 2중 구조로 마련된다. 바닥지지단(222)은 도 9와 도 11에 도시된 바와 같이 2중 구조로 마련되는데, 이는 원형의 고리형상이 상하로 결합된 2중 구조를 통해 하부에 위치한 원형의 고리형상이 케이싱(212)의 내부에 수용되고, 상부에 위치한 원형의 고리형상이 케이싱(212)의 상부면에 지지됨으로써 로스터 본체(210)에 견고한 고정 이 이루어지도록 하기 위함이며, 이에 의해 상부에 수용되어 고정된 분리형 복합 조리기구(100)의 안정적인 고정도 함께 이루어진다. 또한, 2중 구조를 통해 분리형 복합 조리기구(100)의 안착시 완충기능을 할 수 있다.

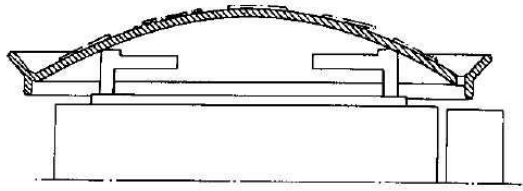
- [0041] 측면지지단(224)은 바닥지지단(222)으로부터 연장되어 바닥지지단(222)에 의해 지지되는 분리형 복합 조리기구(100)의 가장자리 부위 측면을 지지한다.
- [0042] 측면지지단(224)은 원형 고리형상의 바닥지지단(222)에 둘레를 따라 설정된 간격으로 복수개로 결합되되, 열전도가 비교적 낮게 이루어지도록 2중 구조의 바닥지지단(222) 중 상부쪽 바닥지지단(222)에 결합된다. 측면지지단(224)은 "ㄷ"자 형상으로 마련되되, "ㄷ"자 형상의 개방된 양단부가 측면지지단(224)결합되어 측방향으로 연장되어 형성되고, 중심측 소정 위치에서 상부를 향해 절곡되어 분리형 복합 조리기구(100)의 측면 4곳을 견고히 지지하도록 한다. 이때, 측면지지단(224)의 절곡되어 상부를 향하는 부분은 손잡이 역할을 겸할 수 있다. 전술한 바를 통해 열원을 제공하는 로스팅 장치에 조리과 구이를 위한 조리기구를 간단하게 정위치시킬 수 있고, 정위치된 조리기구의 안정된 고정 of 장착 안정성으로 이탈 등으로 인하여 발생하는 화상 등의 안전사고가 방지되게 된다.
- [0043] 따라서, 본 발명의 실시예에 따른 분리형 복합 조리기구 및 이를 이용하는 로스팅 장치는 와규, 삼겹살 등과 같은 고기류 구이와, 샤브샤브, 된장 등과 같은 국물이 있는 요리를 동시에 조리가 가능하게 일체화된 조리기구에서 동시 또는 선택적으로 수행될 수 있고, 국물이 있는 요리의 조리를 위한 용기의 양측에 고기류의 구이를 위한 용기를 배치시킨 대칭구조에 의해 마주앉게 되는 음식점 테이블 구조에 효과적으로 대응되어 사용편의가 증대되는 효과가 있다. 그리고, 조리에 의하거나 그을음 등에 의해 더러워진 조리용기가 분리구조에 의한 선택적인 교체가 가능해 청결성이 유지됨과 동시에 교체와 이동을 위한 손잡이를 통해 사용의 편의성이 향상되고, 조리과 구이를 위한 용기의 편리한 공간 배치가 가능하면서도 구이와 조리 및 데우기 등을 위한 열원의 공급이 우수하여 열효율이 저하되는 것이 방지되는 효과가 있다. 또한, 열원을 제공하는 로스팅 장치에 조리과 구이를 위한 조리기구를 간단하게 정위치시킬 수 있어 이를 통해 정위치된 조리기구의 안정된 고정 of 장착 안정성으로 이탈 등으로 인하여 발생하는 화상 등의 안전사고가 방지되는 물론이고, 간단한 구성을 통한 제작경비의 절감과 파손 등으로 인한 교체의 용이함으로 경제성이 보장되는 효과가 있다. 있다.
- [0044] 이상 본 발명의 바람직한 실시예를 첨부도면을 참조하여 설명하였지만, 당해 기술 분야에 숙련된 사람은 하기의 특허청구범위에 기재된 본 발명의 기술적 사상으로부터 벗어나지 않는 범위 내에서 본 발명을 다양하게 수정 및 변경할 수 있음을 이해할 것이다.

부호의 설명

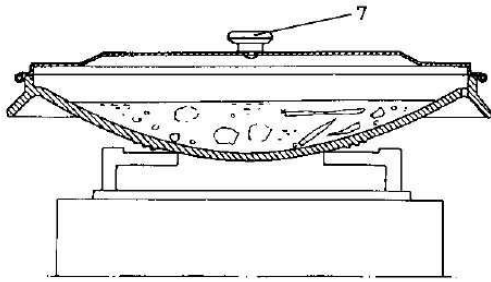
- [0045] 100 : 분리형 복합 조리기구 110 : 조리기구 몸체
- 110a : 조리용기 110b : 안착홈
- 112 : 구획판 119 : 손잡이
- 120 : 구이용기 122 : 가열플레이트
- 124 : 이탈방지턱 126 : 유도돌기
- 128 : 지지돌기 129 : 손잡이
- 200 : 로스팅 장치 210 : 로스터 본체
- 212 : 케이싱 214 : 가열버너
- 216 : 스위치 218 : 바닥판
- 220 : 조리기구 지지부재 222 : 바닥지지단
- 224 : 측면지지단 300 : 설치지점(300)

도면

도면1

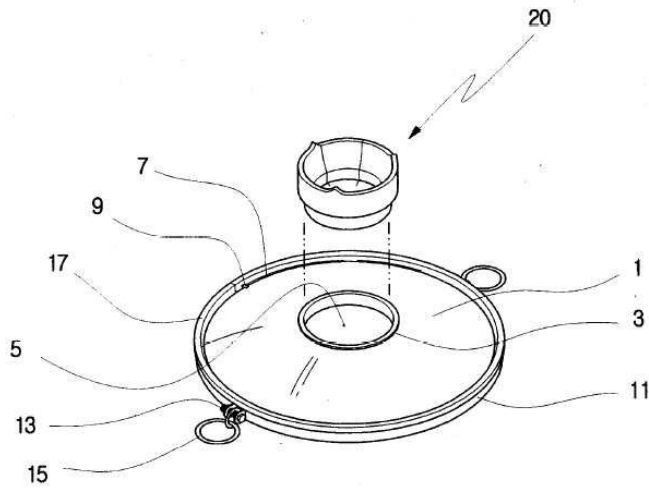


(a)

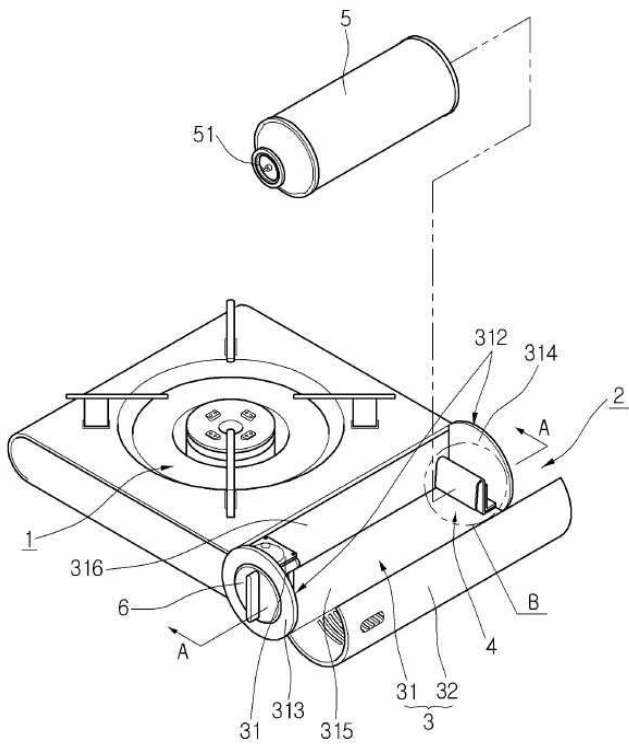


(b)

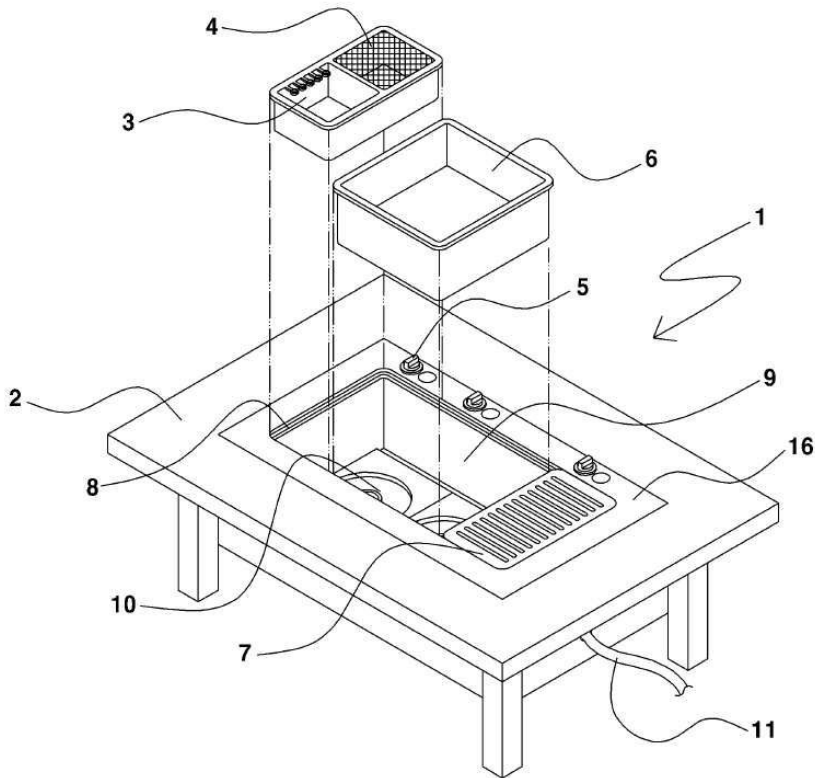
도면2



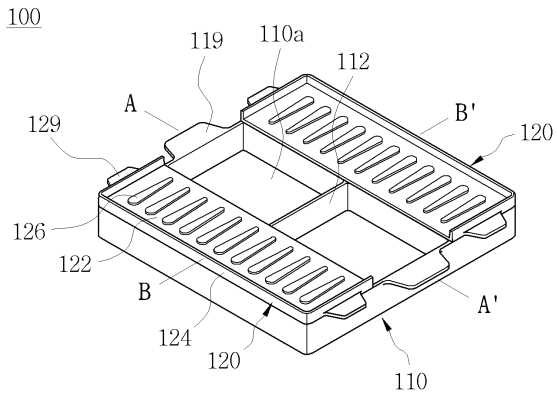
도면3



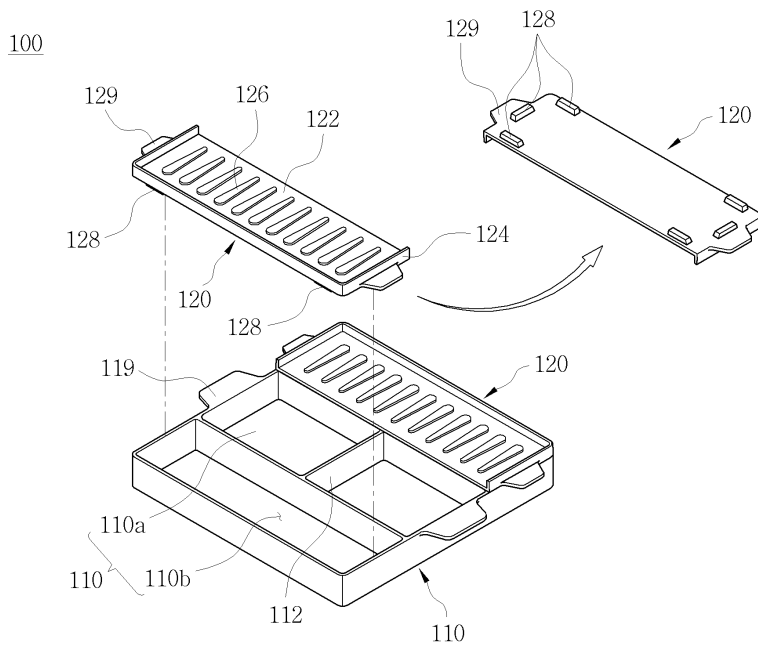
도면4



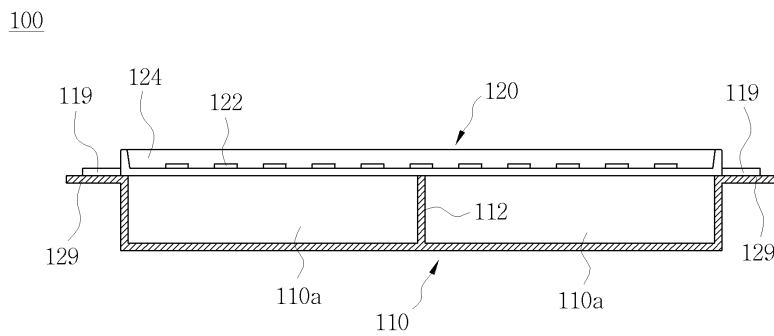
도면5



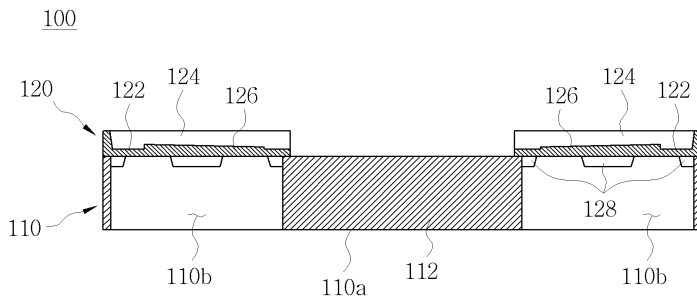
도면6



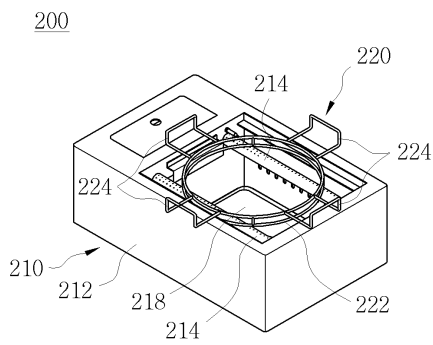
도면7



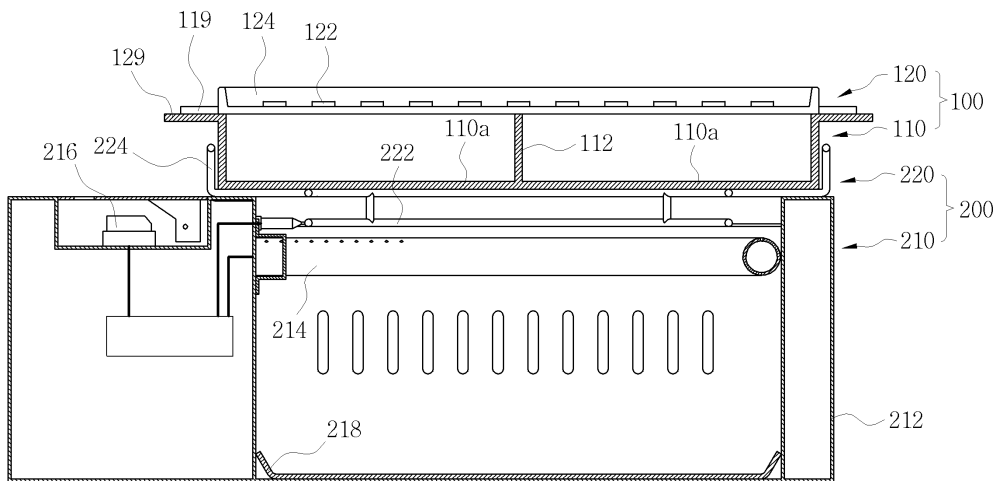
도면8



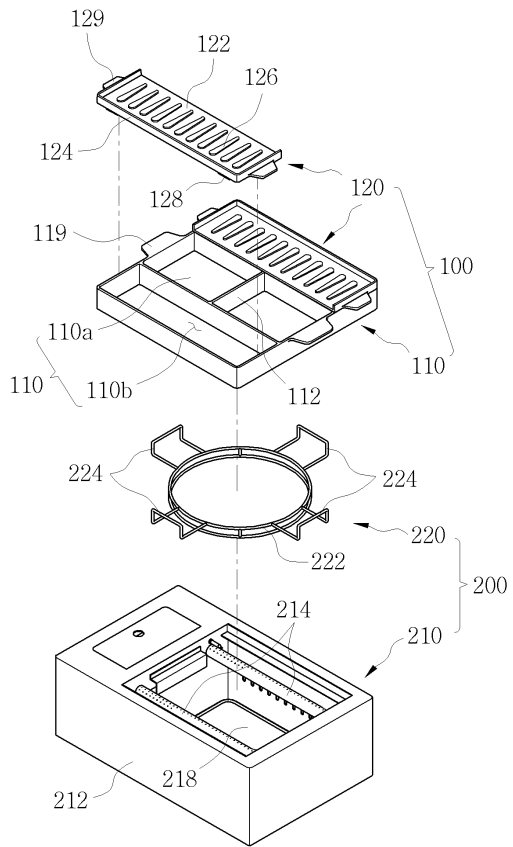
도면9



도면10



도면11



도면12

