



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2009-0018422
(43) 공개일자 2009년02월20일

(51) Int. Cl.

A47J 37/06 (2006.01) A47J 37/00 (2006.01)

A47J 27/00 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2007-0082857

(22) 출원일자 2007년08월17일

심사청구일자 2007년08월17일

(71) 출원인

허우범

경기 평택시 독곡동 동부아파트 106동 1104호

장용석

서울 강서구 등촌동 A-1블럭 1단지주공아파트 106동 403호

(72) 발명자

허우범

경기 평택시 독곡동 동부아파트 106동 1104호

장용석

서울 강서구 등촌동 A-1블럭 1단지주공아파트 106동 403호

(74) 대리인

특허법인태동

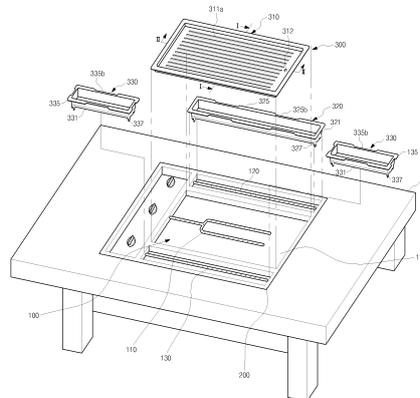
전체 청구항 수 : 총 7 항

(54) 조리장치

(57) 요약

식탁의 개방된 개방구로부터 소정 깊이로 설치되며, 가열 영역을 복수로 구분하여 독립적으로 가열온도를 조절하여 가열할 수 있는 가열유닛과; 식탁의 개방구에 거치되게 설치되며, 다수의 조리용기를 독립적으로 거치할 수 있도록 복수의 가열영역에 대응되게 구분된 다수의 거치구멍을 가지는 지지프레임과; 지지프레임의 거치구멍 각각에 삽입되어 거치되어 여러 가지 조리 재료를 독립적으로 수용할 수 있는 복수의 조리용기;를 포함하는 것을 특징으로 하는 조리장치가 개시된다.

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

식탁의 개방된 개방구로부터 소정 깊이에 설치되며, 가열 영역을 복수로 구분하여 독립적으로 가열온도를 조절하여 가열할 수 있는 가열유닛과;

상기 식탁의 개방구에 거치되게 설치되며, 다수의 조리용기를 독립적으로 거치할 수 있도록 상기 복수의 가열 영역에 대응되게 구분된 다수의 거치구멍을 가지는 지지프레임과;

상기 지지프레임의 거치구멍 각각에 삽입되어 거치되어 여러 가지 조리 재료를 독립적으로 수용할 수 있는 복수의 조리용기;를 포함하는 것을 특징으로 하는 조리장치.

청구항 2

제1항에 있어서, 상기 조리용기는,

상기 지지프레임의 중앙에 거치되며, 육류를 구울 수 있는 메인 불판용기와;

상기 메인 불판용기보다 작은 넓이로 마련되며, 상기 메인 불판용기를 사이에 두고 양측에 각각 거치되는 복수의 보조 용기;를 포함하는 것을 특징으로 하는 조리장치.

청구항 3

제2항에 있어서, 상기 메인 불판용기는,

내부 바닥에 나란하게 돌출 형성된 돌출부를 가지며, 소정 깊이의 수용공간을 가지는 불판용기 몸체와;

상기 불판용기 몸체의 상단에서 수평으로 절곡 연장되어 상기 지지프레임의 거치구멍의 테두리에 거치되는 플랜지부; 및

상기 불판용기 몸체의 하측에 돌출형성된 복수의 다리부;를 가지는 것을 특징으로 하는 조리장치.

청구항 4

제3항에 있어서, 상기 복수의 다리부는 상기 불판용기 몸체의 수용공간의 내측테두리에 대응되는 위치에 형성되고,

상기 플랜지부의 하측면에는 돌출턱이 형성된 것을 특징으로 하는 조리장치.

청구항 5

제2항 내지 제4항 중 어느 한 항에 있어서, 상기 보조 용기는,

재료를 수용할 수 있도록 소정 깊이의 수용부를 가지는 보조용기 몸체와;

상기 보조용기 몸체의 상단 테두리에서 수평 방향으로 연장되며, 상기 거치구멍의 테두리에 접촉 지지되는 플랜지부; 및

상기 보조용기 몸체의 하측에 돌출형성된 복수의 다리부;를 가지며,

상기 플랜지부에는 측단면으로부터 소정 깊이로 인입 형성된 인입홈이 형성된 것을 특징으로 하는 조리 장치.

청구항 6

제5항에 있어서, 상기 보조용기의 다리부는 상기 보조용기 몸체의 수용부의 내측테두리에 대응되는 위치에 형성된 것을 특징으로 하는 조리장치.

청구항 7

제5항에 있어서, 상기 보조용기 몸체의 바닥은 외측으로 만곡지게 형성되고, 상기 플랜지부의 하측면에는 돌출턱이 형성된 것을 특징으로 하는 조리장치.

명세서

발명의 상세한 설명

기술분야

- <1> 본 발명은 조리장치에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 다양한 종류의 음식을 서로 섞이지 않게 분리시켜 독립적으로 조리할 수 있는 조리장치에 관한 것이다.

배경기술

- <2> 일반적으로 기존의 대중음식점에서 사용하는 조리장치 중에서는 식탁에 가스버너가 일체로 설치되어 있거나, 또는 숯불 화덕을 넣을 수 있도록 식탁의 상면에서 소정 깊이로 형성된 화덕 거치대가 마련된 조리장치가 대부분이다. 그리고 상기 가스버너 또는 숯불 화덕 위에 요리를 할 수 있는 불판이나 찌개 그릇을 올려놓고 가열하여 조리해 먹는 것이 대부분이다.
- <3> 그런데, 상기와 같이 가스버너 또는 숯불 화덕 위에 요리 기구를 올려놓는 경우에, 한가지 음식만을 조리할 수 있거나, 또는 여러 가지 종류의 음식을 익힐 경우에는 서로 혼합되는 문제점이 있다.
- <4> 즉, 종래에 대중 음식점에서 갈비, 삼겹살과 같은 육류를 구워먹을 경우, 가스버너 또는 숯불 화덕 위에 하나의 불판을 올려놓고, 그 불판 위에 고기뿐만이 아니라, 김치, 두부, 버섯, 마늘 등 다양한 음식을 함께 올려놓고 익히게 된다. 이 경우, 여러 가지 재료를 함께 섞어서 익히게 되므로, 각 재료의 고유의 맛이 없어져서 맛이 떨어지며, 또한 육류에 있는 균 등이 열에 의해 비활성화되기 전에 다른 재료로 옮겨져서 사람이 섭취하게 될 수도 있는 문제점이 있다.
- <5> 또한, 육류와 함께 제공되는 찌개류의 경우에는 시간이 지날수록 식기 때문에 다시 가열하기 위해서는 육류 가열판 위에 올려놓아 식는 것을 지연시키게 되는데, 이 경우 가열판 위에 찌개 그릇을 그대로 올리게 되므로 비위생적이 된다.
- <6> 또한, 다른 버너에서 찌개 등을 데울 경우 번거로운 문제점이 있다.

발명의 내용

해결 하고자하는 과제

- <7> 본 발명은 상기와 같은 문제점을 해결하기 위해 창안된 것으로서, 버너의 가열부분을 여러 개로 구분하여 부분적으로 조리할 수 있으며, 여러 가지 재료를 분리하여 조리할 수 있도록 개선된 조리장치를 제공하는데 그 목적이 있다.

과제 해결수단

- <8> 상기 목적을 달성하기 위한 본 발명의 조리장치는, 식탁의 개방된 개방구로부터 소정 깊이에 설치되며, 가열 영역을 복수로 구분하여 독립적으로 가열온도를 조절하여 가열할 수 있는 가열유닛과; 상기 식탁의 개방구에 거치되게 설치되며, 다수의 조리용기를 독립적으로 거치할 수 있도록 상기 복수의 가열영역에 대응되게 구분된 다수의 거치구멍을 가지는 지지프레임과; 상기 지지프레임의 거치구멍 각각에 삽입되어 거치되어 여러 가지 조리 재료를 독립적으로 수용할 수 있는 복수의 조리용기;를 포함하는 것을 특징으로 한다.
- <9> 여기서, 상기 조리용기는, 상기 지지프레임의 중앙에 거치되며, 육류를 구울 수 있는 메인 불판용기과; 상기 메인 불판용기보다 작은 넓이로 마련되며, 상기 메인 불판용기를 사이에 두고 양측에 각각 거치되는 복수의 보조용기;를 포함하는 것이 바람직하다.
- <10> 또한, 상기 메인 불판용기는, 내부 바닥에 나란하게 돌출 형성된 돌출부를 가지며, 소정 깊이의 수용공간을 가지는 불판용기 몸체와; 상기 불판용기 몸체의 상단에서 수평으로 절곡 연장되어 상기 지지프레임의 거치구멍의 테두리에 거치되는 플랜지부; 및 상기 불판용기 몸체의 하측에 돌출형성된 복수의 다리부;를 가지는 것이 좋다.
- <11> 또한, 상기 복수의 다리부는 상기 불판용기 몸체의 수용공간의 내측테두리에 대응되는 위치에 형성되고, 상기 플랜지부의 하측면에는 돌출턱이 형성된 것이 좋다.
- <12> 또한, 상기 보조 용기는, 재료를 수용할 수 있도록 소정 깊이의 수용부를 가지는 보조용기 몸체와; 상기 보조용

기 몸체의 상단 테두리에서 수평 방향으로 연장되며, 상기 거치구멍의 테두리에 접촉 지지되는 플랜지부; 및 상기 보조용기 몸체의 하측에 돌출형성된 복수의 다리부;를 가지며, 상기 플랜지부에는 측단면으로부터 소정 깊이로 인입 형성된 인입홈이 형성된 것이 좋다.

<13> 또한, 상기 보조용기의 다리부는 상기 보조용기 몸체의 수용부의 내측테두리에 대응되는 위치에 형성된 것이 좋다.

<14> 또한, 상기 보조용기 몸체의 바닥은 외측으로 만곡지게 형성되고, 상기 플랜지부의 하측면에는 돌출턱이 형성된 것이 좋다.

효 과

<15> 본 발명의 실시예에 따른 조리장치는, 서로 용도가 다른 복수의 용기를 식탁에 거치시키되, 각각의 용기를 독립적으로 구분하여 가열할 수 있기 때문에 사용자의 취향에 따라서 다양한 음식재료를 섞이지 않게 조리하여 먹을 수 있게 된다.

<16> 특히, 육류와 국종류 등을 구분하여 조리할 수 있게 되어, 각 재료 고유의 맛이 희석되지 않게 되어 보다 맛있게 음식을 섭취할 수 있게 된다.

<17> 또한, 각각의 보조용기를 사이즈별로 마련하여 음식재료의 수에 따라서 다양하게 배치하여 사용할 수 있는 이점이 있다.

발명의 실시를 위한 구체적인 내용

<18> 이하 첨부된 도면을 참조하여 본 발명의 실시예에 따른 조리장치를 자세히 설명하기로 한다.

<19> 도 1은 본 발명의 실시예에 따른 조리장치를 나타내 보인 개략적인 분리 사시도이고, 도 2는 도 1에 도시된 식탁의 평면도이다. 도 1 및 도 2를 참조하면, 본 발명의 실시예에 따른 조리장치는, 식탁(10)의 상면으로 개방된 개방구(11)로부터 소정 깊이로 설치되는 가열유닛(100)과, 상기 개방구(11)에 거치되게 상기 식탁(10)에 설치되는 지지프레임(200)과, 상기 지지프레임(200)에 거치되는 복수의 조리 용기(300)를 구비한다.

<20> 상기 가열유닛(100)은 가열 영역을 복수로 구분하여 독립적으로 가열온도를 조절하여 가열할 수 있도록 된 것이다. 이러한 가열유닛(100)은 상기 개방구(11)의 안쪽에서 대략 중앙에 위치한 제1버너(110)와, 제1버너(110)의 양측 각각에 설치되는 제2 및 제3버너(120, 130)를 구비한다. 그리고 상기 각각의 버너들(110, 120, 130)을 독립적으로 동작시켜서 불을 켜거나 조절하거나 끌 수 있도록 마련된 제1, 제2 및 제3조작 레버(111, 121, 131)가 각 버너들(110, 120, 130)에 대응되게 설치된다.

<21> 여기서 상기 제1버너(110)는 넓은 영역을 가열할 수 있도록 일단에서 'U'자 형태로 분기되어 연장된 구조를 가진다. 따라서 후술할 메인 불판용기(310)의 하부를 전체적으로 골고루 가열할 수 있게 된다. 상기 제1버너(110)는 제1조작레버(111)의 조작에 의해 가스밸브의 온/오프 동작과, 가스량 조절 및 스파크발생 동작을 조절할 수 있으며, 따라서 메인 불판용기(310)에 대한 가스불꽃의 점화, 불꽃, 소화 등을 조절할 수 있게 된다.

<22> 상기 제2 및 제3버너(120, 130) 각각은 제1버너(110)의 양측 각각에 소정 길이로 마련되어 후술할 보조 용기들(320, 330) 각각을 독립적으로 가열할 수 있도록 마련된다. 상기 제2 및 제3버너(120, 130) 각각은 제2 및 제3조작레버(121, 131)의 조작에 의해서 독립적으로 동작 됨으로써, 상기 보조 용기들(320, 330)을 독립적으로 가열하도록 제어할 수 있으며, 또한 메인 불판용기(310)의 가열과도 구분하여 동작시킬 수 있게 된다.

<23> 도 3a 및 도 3b를 참조하면, 상기 지지프레임(200)은 상기 식탁(10)의 개방구(11)에 거치되게 설치된다. 이 지지프레임(200)은 상기 다수의 조리용기(300)를 독립적으로 거치시킬 수 있도록 상기 복수의 가열영역 즉, 제1 내지 제3버너(110, 120, 130)에 대응되게 마련된 제1 내지 제3거치구멍(210, 220, 230)을 가진다.

<24> 상기 제1거치구멍(210)은 지지프레임(200)의 대략 중앙에 위치하여 상기 제1버너(110)에 대응되게 형성된다. 그리고 제1거치구멍(210)은 제2 및 제3거치구멍(220, 230)보다는 큰 크기로 형성된다. 이 제1거치구멍(210)에 상기 메인 불판용기(310)가 삽입되어 지지 된다. 상기 제2 및 제3거치구멍(220, 230) 각각에는 제1 거치구멍(210)의 양측에 서로 대칭되게 형성된다. 상기 제2 및 제3거치구멍(220, 230) 각각은 제2 및 제3버너(120, 130) 각각에 대응되게 형성되어 상기 복수의 조리용기(320, 330)가 삽입되어 지지 된다.

<25> 또한, 상기 지지프레임(200)에는 상기 제1, 제2 및 제3조작레버(111, 121, 131)에 대응되게 마련된

조작구멍(240)이 형성된다. 상기 조작구멍(240)을 통해서 제1 내지 제3조작레버(111, 121, 131)가 외부로 노출되어 사용자가 조작레버들(111, 121, 131)을 조작할 수 있게 된다.

- <26> 상기 구성을 가지는 지지프레임(200)은 금속 재질로 형성되어 상기 식탁(10)에 결합되어 설치된다.
- <27> 상기 복수의 조리 용기(300)는 제1거치구멍(210)에 삽입되어 거치되는 메인 불판용기(310)와, 제2 및 제3거치구멍(220, 230) 각각에 삽입되어 거치되는 보조 용기(320, 330)를 구비한다.
- <28> 상기 메인 불판용기(310)는 도 4a 및 도 4b에 도시된 바와 같이, 소정 넓이 및 깊이의 수용공간을 가지는 불판용기 몸체(311)와, 상기 불판용기 몸체(311)의 상단 테두리에서 수평방향으로 연장된 플랜지부(315)와, 상기 불판용기 몸체(311)의 하측에서 돌출되게 형성된 복수의 다리부(317)를 구비한다.
- <29> 상기 불판용기 몸체(311) 내부의 바닥면에는 소정 높이로 돌출 형성된 요철부(311a)가 마련된다. 상기 요철부(311a)는 소정 길이로 나란하게 돌출형성된 돌출리브를 포함할 수 있다.
- <30> 또한, 상기 불판용기 몸체(311)의 바닥의 어느 일측에는 기름구멍(312; 도 4c 참조)이 형성된다. 상기 요철부(311a)가 메인 불판용기(310)의 길이방향으로 나란하게 형성됨으로써, 한쪽에서 다른 쪽으로 기름이 흘러갈 수 있도록 가이드 하는 역할을 할 수 있다. 그리고 한쪽으로 흘러간 기름은 상기 기름구멍(312)을 통해 메인 불판용기(310)의 하부로 떨어진다. 따라서 상기 메인 불판용기(310)의 하측에는 기름수거통(400)이 착탈 가능하게 설치되는 것이 바람직하다.
- <31> 또한, 상기 요철부(311a)는 육류가 불판용기 몸체(311)의 바닥면에 밀착되어 달라붙는 것을 방지하며, 육류가 타는 것을 방지할 수 있다. 또한, 요철부(311a)에 의해 열전달 면적을 넓게 가져갈 수 있으므로, 육류를 빨리 구울 수 있는 이점이 있다. 이러한 요철부(311a)는 불판용기 몸체(311)와 일체로 형성된다.
- <32> 또한, 상기 불판용기 몸체(311)는 소정 깊이의 수용공간을 확보할 수 있기 때문에, 굽고 있는 육류가 메인 불판용기(310)의 바깥으로 이탈하여 식탁(10)의 윗부분이나 조작레버(111, 121, 131) 쪽으로 이동하여 오염시키는 것을 방지할 수 있는 이점이 있다.
- <33> 그리고 상기 플랜지부(315)는 불판용기 몸체(311)의 상단에서 수평방향으로 연장됨으로써, 지지프레임(200)의 제1거치구멍(210)의 테두리 위에 올려 놓인 상태로 지지 될 수 있게 된다. 따라서, 플랜지부(315)는 제1거치구멍(210)의 넓이보다 더 넓게 형성된다. 특히, 상기 플랜지부(315)의 하측에는 돌출턱(315a)이 돌출형성됨으로써, 플랜지부(315)가 지지프레임(200)에 밀착되지 않고, 소정 높이 이격된 상태로 지지되도록 할 수 있다. 따라서, 플랜지부(315)와 지지프레임(200) 사이에 소정높이의 틈(G)이 형성되고, 그 틈(G)을 통해 버너의 불꽃을 살필 수 있게 된다. 또한, 상기 플랜지부(315)와 지지프레임(200) 사이의 틈(G)으로 메인 불판용기(310)를 이동시키기 위한 집게 등을 집어넣을 수 있기 때문에, 열에 달궈진 메인 불판용기(310)를 소정의 이송도구를 이용하여 쉽게 분리할 수 있게 된다.
- <34> 상기 다리부(317)는 상기 불판용기 몸체(311)의 하측면으로 소정 높이 돌출되게 형성된다. 상기 다리부(317)는 바람직하게는 4개가 마련되어 상기 몸체(311)의 하측의 모서리부분에 각각 설치된다. 이러한 다리부(317)는 몸체(311)와 일체로 형성되며, 그 하단에는 단차진 지지턱(317a)이 형성된다. 상기와 같이 다리부(317)에 지지턱(317a)을 형성하게 되며, 도 4b에 도시된 바와 같이, 복수의 메인불판 용기(310)를 적층시킬 경우, 다리부(317)의 지지턱(317a)이 하측에 위치한 메인 불판용기(310)의 수용부 내측 테두리부분(313)에 걸쳐져 지지된다. 이와 같이 4곳의 다리부(317)가 불판용기 몸체(311)의 내측 상단 테두리부분(313)에 상면 및 내측면 각각에 걸쳐 접촉되어 지지 됨으로써, 다수의 메인 불판용기(310)를 안정되게 적층할 수 있게 된다. 그리고 메인 불판용기(310)를 복수 적층하여 보관하더라도, 통기성이 좋아서 내부 수용공간의 물기 등을 건조시키기 용이한 이점이 있다.
- <35> 한편, 도 4c에 도시된 바와 같이, 메인 불판용기(310)를 지지프레임(200)에 거치시, 기름구멍(312) 쪽으로 메인 불판용기(310)가 기울어지도록 거치할 수 있게, 지지프레임(200)의 어느 한쪽에는 돌출된 지지턱(201)이 마련되는 것이 좋다. 따라서, 메인 불판용기(310) 내의 기름 및 육즙 등이 흘러내려서 기름구멍(312)을 통해 제거될 수 있게 된다.
- <36> 또한, 도 1, 도 5a 및 도 5b에 도시된 바와 같이, 상기 보조 용기(320, 330)는 상기 메인 불판용기(310)의 양측 각각에 설치되는 것으로서, 바람직하게는 서로 다른 크기를 가지는 것이 좋다. 즉, 상기 각각의 보조 용기(320, 330)는 구조에 있어서는 서로 유사하나, 전체적인 길이에 있어서 차이점이 있으며, 그 길이는 본 발명의 실시예와는 달리 더 다양한 예가 가능하다. 즉, 본 발명의 실시예에서는 상기 제3거치구멍(230)에 2개의

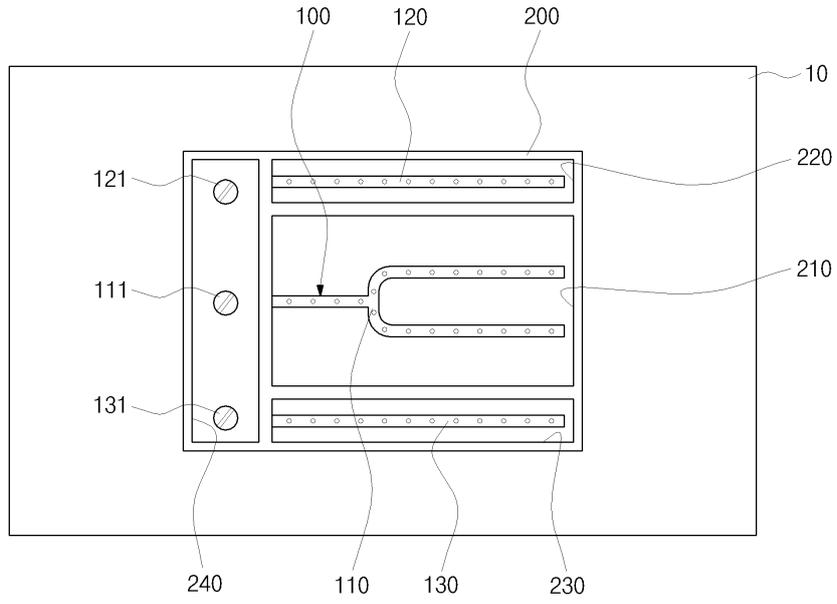
보조용기(330)가 거치되는 것을 예로 들어 도시하고 있으나, 상기 보조용기(330)보다 작은 크기의 보조용기 3개를 거치할 수도 있음은 당연하다. 또한, 상기 보조용기(330)를 서로 다른 크기로 마련하여 2개를 거치구멍(230)에 설치할 수도 있다.

- <37> 한편, 상기와 같은 보조용기(320, 330) 각각은 보조용기 몸체(321, 331)와, 보조용기 몸체(321, 331)의 상단부에서 수평방향으로 연장된 플랜지부(325, 335)와, 보조용기 몸체(321, 331)의 하측면에서 돌출형성된 복수의 다리부(327, 337)를 구비한다.
- <38> 상기 보조용기 몸체(321, 331)는 소정 깊이 및 넓이를 가짐으로써, 소정 음식 재료를 수용하여 가열할 수 있는 구조를 가진다. 바람직하게는 국이나 찌개 종류의 음식을 담아서 가열할 수 있도록 메인 불판용기(310)보다는 깊은 수용공간을 가지는 것이 좋다. 그리고 그 보조용기 몸체(321, 331)의 바닥은 하방향 즉, 외측방향으로 만곡지게 형성되는 것이 바람직하다. 따라서, 몸체(321, 331)의 하부에서 불꽃이 만곡진 형상을 따라서 가이드되어 보조용기 몸체(321, 331)의 하측면과 외측면 각각을 골고루 가열할 수 있게 된다.
- <39> 또한, 몸체(321, 331) 내부에 담긴 국물류의 음식을 국자 등으로 떠내기가 용이하며, 음식물이 몸체(321, 331) 내부의 바닥에 달라붙더라도 추후에 설거지 등의 청소작업을 수행하기가 용이한 이점이 있다.
- <40> 상기 플랜지부(325, 335)의 하측에는 돌출턱(325a, 335a)이 돌출형성된다. 이러한 돌출턱(325a, 335a)의 형상 및 그 기능은 앞서 도 4a를 통해 설명한 돌출턱(315a)과 동일하므로 자세한 설명은 생략한다.
- <41> 그리고 플랜지부(325, 335)에는 그 외측단부로부터 소정 깊이로 인입 형성된 인입홈(325b, 335b)이 마련된다.
- <42> 상기 인입홈(325b, 335b)은 플랜지부(325, 335) 4변 각각에 형성되며, 플랜지부(325, 335)의 길이방향으로 대략 중앙부분에 형성된다. 이러한 인입홈(325b, 335b)은 집게 등과 같은 도구를 이용하여 보조용기(320, 330)를 들어서 상기 지지프레임(200)에 거치시키거나, 거치된 상태에서 분리하기 위해 마련된 것으로서, 상기 도구를 이용하여 용이하게 중심을 잡고 클램핑 할 수 있도록 마련한 것이다.
- <43> 또한, 도 3b에 도시된 바와 같이, 서로 이웃하게 복수의 보조용기(320)를 설치할 경우, 보조용기들(320) 사이에 상기 인입홈(325b)에 의해서 틈(T)이 마련되므로, 그 틈(T)을 통해서 버너 불꽃의 크기를 쉽게 확인할 수 있게 된다.
- <44> 그리고 상기와 같이 인입홈(325b, 335b)을 플랜지부(325, 335)의 중앙부분에 형성하게 됨으로써, 집게 등의 도구와의 간섭을 피할 수 있도록 상기 돌출턱(325a, 335a)은 인입부(325b, 335b)를 사이에 두고 서로 대칭되게 형성되는 것이 좋다.
- <45> 이상에서 설명한 바와 같은 본 발명의 실시예에 따른 조리장치에 따르면, 육류를 구워먹을 수 있는 메인 불판용기(310)와 국이나 찌개 종류 또는 다른 음식재료를 별도로 구분하여 가열할 수 있는 보조 용기들(320, 330)을 각각 구비함으로써, 종래와 같이 여러 종류의 재료가 뒤섞여서 익혀지는 것을 방지할 수 있게 된다. 따라서 재료 본래의 맛을 그대로 유지하면서 음식을 익혀 먹을 수 있게 된다. 그리고, 각각의 용기들(310, 320, 330)을 독립적으로 거치하여, 독립적으로 가열할 수 있기 때문에 사용자의 취향에 따라서 다양한 재료를 다양한 방법으로 조리하여 먹을 수 있는 이점이 있다.

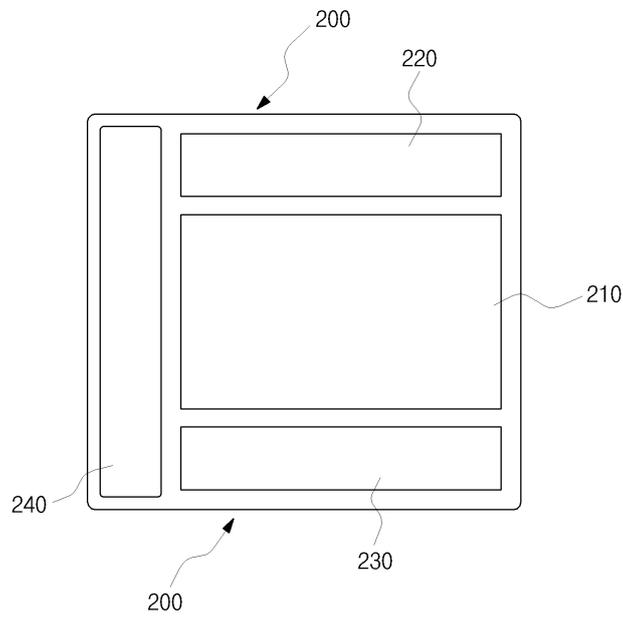
도면의 간단한 설명

- <46> 도 1은 본 발명의 실시예에 따른 조리장치를 나타내 보인 개략적인 분리 사시도.
- <47> 도 2는 도 1에 도시된 가열유닛 및 지지프레임을 나타내 보인 평면도.
- <48> 도 3a는 도 1에 도시된 지지프레임의 평면도.
- <49> 도 3b는 도 3a에 도시된 지지프레임에 복수의 조리용기가 설치된 상태를 나타내 보인 평면도.
- <50> 도 4a는 도 1의 I-I선 단면도.
- <51> 도 4b는 도 4a에 도시된 메인 불판용기를 복수 적층한 상태를 설명하기 위한 단면도.
- <52> 도 4c는 도 1의 II-II선 단면도.
- <53> 도 5a는 도 1에 도시된 보조용기의 단면도.
- <54> 도 5b는 도 1에 도시된 보조용기의 정면도.

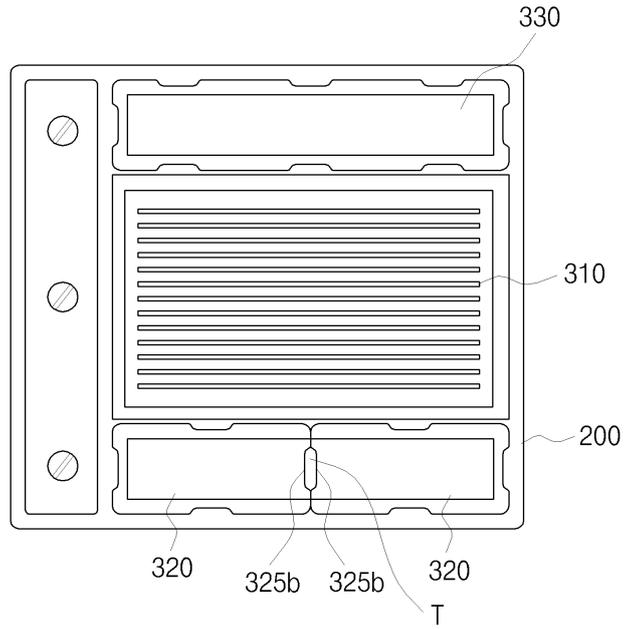
도면2



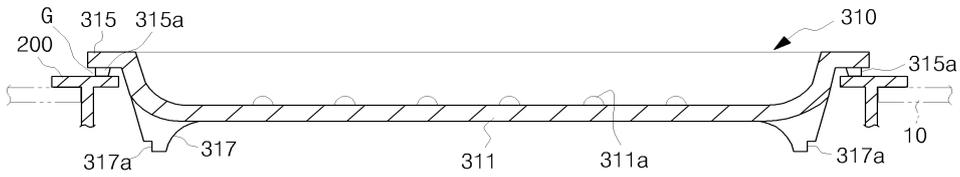
도면3a



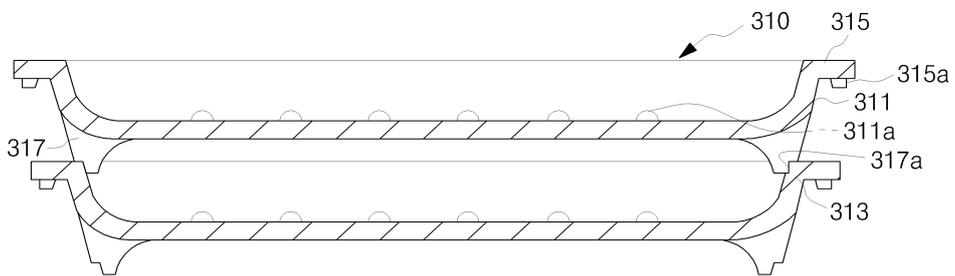
도면3b



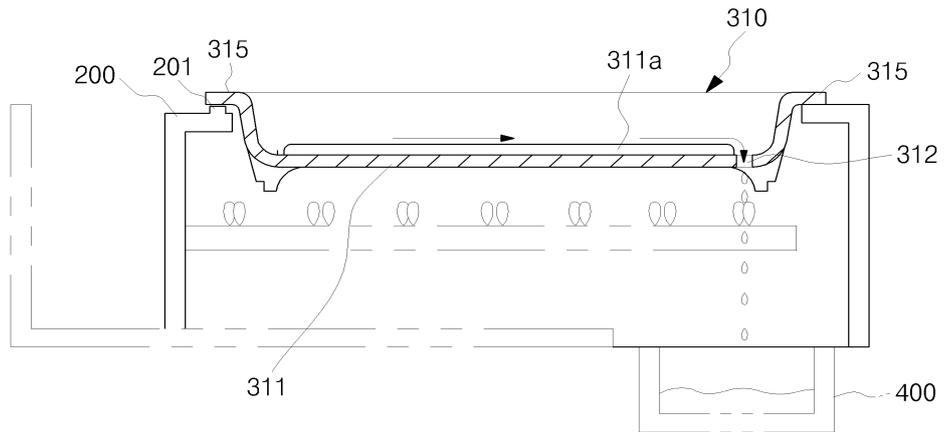
도면4a



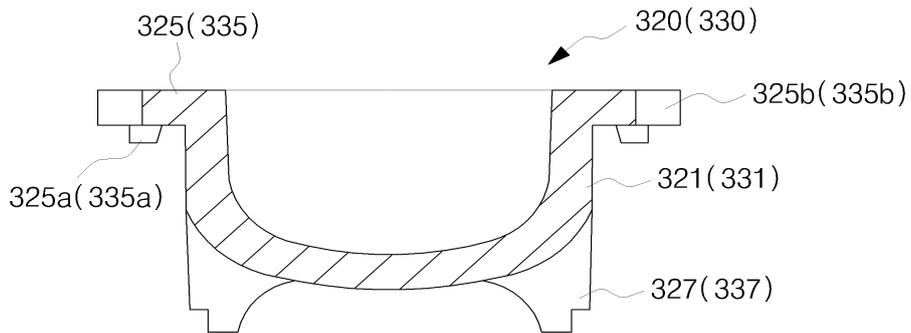
도면4b



도면4c



도면5a



도면5b

