



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2013년06월21일
(11) 등록번호 10-1277631
(24) 등록일자 2013년06월17일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A47J 37/06 (2006.01) A47J 27/12 (2006.01)
A47J 27/14 (2006.01)
(21) 출원번호 10-2012-0154166
(22) 출원일자 2012년12월27일
심사청구일자 2012년12월27일
(56) 선행기술조사문헌
KR1020090018422 A*
KR1020060053672 A
KR1020050026609 A
KR2019880001027 U
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
주식회사 맛쥬
서울특별시 광진구 아차산로 197-1 (화양동)
(72) 발명자
최원석
서울특별시 동대문구 정릉천동로 58, 102동 820
호(용두동, 롯데캐슬피렌체아파트)
(74) 대리인
이승훈

전체 청구항 수 : 총 4 항

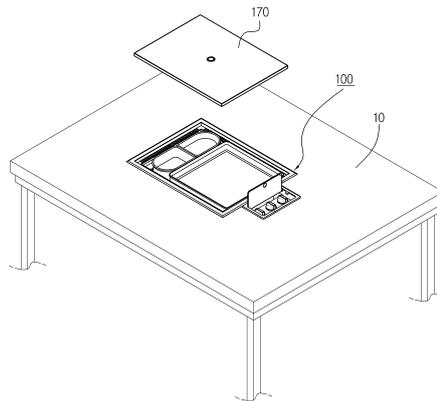
심사관 : 이상원

(54) 발명의 명칭 **복합조리용 로스터**

(57) 요약

본 발명은 1열 및 2열 가열버너를 구비하는 로스터를 제공하여 한 곳에서 다양한 볶음요리를 조리할 수 있도록 하여 편리함을 제공함과 아울러, 조리 요리의 다양성을 제공할 수 있도록 한 복합조리용 로스터에 관한 것이다. 본 발명은 테이블 상면 내측에 설치되는 케이스 본체와; 상기 케이스 본체의 내측에 설치되어 조리용 화력을 발생하기 위한 1열 및 2열의 가열버너와; 상기 케이스 본체의 일측에 부설되어 상기 가열버너의 화력을 조절하기 위한 적어도 하나 이상의 점화조절스위치와; 상기 가열버너의 상단부에 구획 수납되어 각각의 조리용 음식들을 조리하기 위한 조리용기를 포함하고, 상기 가열버너의 가열을 받는 조리용기에 의해 하나 이상의 요리들이 개별 또는 동시에 조리되도록 이루어지는 것이므로, 음식 테이블에서 다양한 복합 요리를 조리하여 즐길 수 있도록 하는 복합조리용 로스터를 제공할 수 있다.

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

테이블(10) 상면 내측에 설치되는 케이스 본체(100)와; 상기 케이스 본체(100)의 내측에 설치되어 조리용 화력을 발생하기 위한 1열 및 2열의 가열버너(200)와; 상기 케이스 본체(100)의 일측에 부설되어 상기 가열버너(200)의 화력을 조절하기 위한 적어도 하나 이상의 점화스위치를 갖는 점화조절부(300)와; 상기 가열버너(200)의 상단부에 구획 수납되어 각각의 조리용 음식들을 조리하기 위한 조리용기(400)를; 포함하여 이루어지며, 상기 케이스 본체(100)는 전후·좌우 조립판(111)(112)(113)(114)으로 결합되는 베이스 프레임(110)과; 상기 베이스 프레임 중, 전후 조립판(111)(112)에 고정되는 지지바(120)와; 상기 지지바(120)의 상단에 위치하도록 설치되며, 정면판(131)과 좌우판(132)(133)에 의해 상기 가열버너(200)와 일체로 설치되는 가스연결장치(240)를 보호하기 위한 보호커버 프레임(130)과; 상기 베이스 프레임(110)의 전후·좌우 조립판(111)(112)(113)(114)에 각각 부착되는 받침고정구(140)와; 상기 받침고정구(140)의 상단에 안착되도록 사각의 프레임(151)으로 이루어지며, 상기 사각프레임(151)의 안쪽에 상기 조리용기(400)가 구획 수납되도록 하기 위한 가로 분리봉(152)을 가지도록 형성되는 조리용기 받침프레임(150)과; 상기 베이스 프레임(110)의 상단부를 마감하도록 설치되며, 가장자리를 따라 다수개로 천공되는 공기통공(161)을 가지는 그릴용 마감커버(160)를; 포함하고, 상기 가열버너(200)의 가열을 받는 조리용기에 의해 하나 이상의 요리들이 개별 또는 동시에 조리되도록 이루어지는 것을 특징으로 하는 복합조리용 로스터.

청구항 2

삭제

청구항 3

제 1 항에 있어서,

상기 케이스 본체(100)는 상기 그릴용 마감커버(160)의 상단부에 덮여지는 마감용 뚜껑(170)과;

상기 베이스 프레임(110)의 하단부에 슬라이딩 결합되어 바깥쪽으로 인출할 수 있도록 형성되어 조리시 음식 잔여물이나 기름이 떨어져 보관되도록 하는 받침 보관대(180)를; 더 포함하여 구성됨을 특징으로 하는 복합조리용 로스터.

청구항 4

제 1 항에 있어서,

상기 가열버너(200)는 하나의 상기 점화스위치와 연결되는 1열 가열버너(210)와;

다른 두 개의 상기 점화스위치와 연결되며, 상기 1열 가열버너(210)가 위치되는 좌우 가장자리를 따라 연장되어 일측 전방에서 좌우 한 쌍으로 마주하도록 설치되는 복수개의 2열 가열버너(220)(230)를 포함하여 구성됨을 특징으로 하는 복합조리용 로스터.

청구항 5

제 1 항에 있어서,

상기 조리용기(400)는 조리용 메인 음식이 조리되기 위한 용기 크기가 큰 제1 메인 용기(410)와;

상기 메인 용기(410)의 인접 경계부에서 상호 마주하도록 위치되며 하나는 용기 깊이가 깊은 제2 보조용기(420) 및 다른 하나는 깊이가 낮은 제3 보조용기(430)를 포함하여 구성됨을 특징으로 하는 복합조리용 로스터.

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 복합조리용 로스터에 관한 것으로, 보다 상세하게는 1열 및 2열 가열버너를 구비하는 로스터를 제공하여 한 로스터에서 다양한 볶음요리를 조리할 수 있도록 하여 편리함을 제공함과 아울러, 조리 요리의 다양성을 제공할 수 있도록 한 복합조리용 로스터에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 일반적으로 식생활의 다양함과 외식 산업의 발전으로 외식문화가 번성하고 있으며, 이에 따른 음식점에서는 다양한 메뉴에 한정하여 구이, 전골, 볶음요리 등, 다양한 음식 메뉴들을 제공하고 있다.

[0003] 이러한 종래의 음식 조리는 선택된 메뉴에 맞게 구이용 로스터, 전골 또는 볶음용 로스터를 통하여 조리되고 있으며, 일반적인 음식점들에서는 원형이나 사각테이블의 중앙에 가열용 로스터를 설치하여 즉석에서 고기류나 찌개류 등을 조리해 가며 섭취할 수 있도록 하고 있다.

[0004] 그러나 종래의 음식점에 설치된 로스터는 단일 메뉴에 한해서 조리가 이루어지고 있다. 즉, 구이용 로스터에서는 육류 등을 굽기 위한 로스터로만 사용하고, 찌개류 등을 조리할 경우에는 별도의 휴대용 로스터를 별도로 테이블 위에 올려 조리하거나 음식점의 주방에서 별도로 조리하여 손님들에게 제공하고 있었다.

[0005] 따라서 좁은 테이블 위에 놓여 진 음식들과 휴대용 로스터가 함께 놓여 진 이유로 사용자가 음식을 섭취하는 데 여러 애로사항이 있었다.

[0006] 또한 복잡한 테이블의 상차림으로 인하여 사용자의 부주유시 음식물이 담겨진 용기나 조리용기를 건드릴 경우 자칫 었어 뜨려 조리 음식이 훼손되거나 사용자가 화상을 입는 등 문제점이 있었다.

[0007] 또한, 한 곳의 로스터에서 구이용 음식을 하다가 볶음용 음식을 할 경우에는 불판이나 볶음용 철판을 교체해야 하는 번거로움 등, 문제점이 있었다.

[0008] 한편, 다양한 외식문화에 따른 고객들의 음식 욕구에 맞춰 다양한 요리 형태들이 제공되고 있다. 특히 전골류(샤브샤브) 음식을 조리한 후 철판에 밥과 남은 음식을 함께 넣고 볶는 형태와, 철판의 한 곳에서는 육류 등을 굽고 철판의 다른 한 곳에서는 야채류나 기타 조리 음식을 굽는 등, 하나의 테이블 위에 설치된 로스터를 사용하여 음식을 조리하고 있었다.

[0009] 이러한 조리 형태에서는 음식점을 찾은 손님의 입장에서는 번거롭고 복잡하였으며, 음식점에서는 차별성 있는 음식 조리를 제공할 수 없는 문제점이 있었다.

[0010] 이에 최근에는 대중음식점을 찾는 손님들의 취향도 다양해지면서 단순히 조리된 음식물을 제공하는 것보다는 다양한 조리방법으로 다른 음식점들과 차별화를 가져와 치열한 경쟁 속에서 매출을 증대시킬 수 있는 방안을 마련할 수 있는 노력들이 요구되고 있다.

[0011] 따라서 근래에 들어 한 테이블에서 2가지 이상 음식 조리를 동시에 할 수 있도록 하는 가열버너를 구비한 로스터 등이 제안된 바 있으나, 테이블을 차지하는 면적이 넓어 조리용 음식과 반찬류 등을 함께 테이블에 올려놓을 경우 여전히 복잡하였다. 또한, 로스터를 구성하는 구성물이 너무 복잡하게 구성되어 있어 사용자가 조리나 청소시에 매우 번거롭고, 다른 음식점들과 차별화된 조리 방법을 제공하기에는 여러 부족한 점들이 있었다.

선행기술문헌

특허문헌

[0012] (특허문헌 0001) 한국 등록실용신안공보 제20-0365191호

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0013] 본 발명의 목적은 음식 테이블에서 다양한 복합 요리를 조리하여 즐길 수 있도록 하는 복합조리용 로스터를 제공함에 있다.
- [0014] 본 발명의 다른 목적은 1열 및 2열 가열버너를 구비하는 로스터를 제공하여 다양한 볶음요리를 한 곳에서 조리할 수 있도록 하는 복합조리용 로스터를 제공하기 위한 것이다.
- [0015] 본 발명의 또 다른 목적은 고객의 다양한 취향에 맞춰 다양한 조리에 따른 음식점의 조리 차별화를 제공할 수 있도록 하는 복합조리용 로스터를 제공하려는 것이다.
- [0016] 본 발명의 또 다른 목적은 음식 메뉴 선택에 따른 개별 조리용기를 제공하여 음식 선택에 따른 식감과 위생적인 복합 요리를 조리하고 즐길 수 있도록 하는 복합조리용 로스터를 제공하려는 것이다.
- [0017] 본 발명의 또 다른 목적은 복합조리용 로스터의 구조가 간단하여 사용이 쉽고 유지보수를 위한 청소가 용이한 복합조리용 로스터를 제공하기 위한 것이다.

과제의 해결 수단

- [0018] 본 발명은 상술한 목적을 달성하기 위하여, 테이블 상면 내측에 설치되는 케이스 본체와; 상기 케이스 본체의 내측에 설치되어 조리용 화력을 발생하기 위한 1열 및 2열의 가열버너와; 상기 케이스 본체의 일측에 부설되어 상기 가열버너의 화력을 조절하기 위한 적어도 하나 이상의 점화조절스위치부와; 상기 가열버너의 상단부에 구획 수납되어 각각의 조리용 음식들을 조리하기 위한 조리용기를 포함하고, 상기 가열버너의 가열을 받는 조리용기에 의해 하나 이상의 요리들이 개별 또는 동시에 조리되도록 이루어지는 것을 특징으로 하는 복합조리용 로스터를 제공한다.
- [0019] 또한 본 발명은 상술한 목적을 달성하기 위하여, 상기 케이스 본체는 전후·좌우 조립판으로 결합되는 베이스 프레임과; 상기 베이스 프레임 중, 좌우 조립판에 고정되는 지지바와; 상기 지지바의 상단에 위치하도록 설치되며, 정면판과 좌우판에 의해 상기 가열버너와 일체로 설치되는 가스연결장치를 보호하기 위한 보호커버 프레임과; 상기 베이스 프레임의 전후·좌우 조립판에 각각 부착되는 받침고정구와; 상기 받침고정구의 상단에 안착되도록 사각의 프레임으로 이루어지며, 상기 사각프레임의 안쪽에 상기 조리용기가 구획 수납되도록 하기 위한 가로 분리봉을 가지도록 형성되는 조리용기 받침 프레임과; 상기 베이스 프레임의 상단부를 마감하도록 설치되며, 가장자리를 따라 다수개로 천공되는 공기통공을 가지는 그릴용 마감커버를; 포함하여 구성되는 것을 특징으로 하는 복합조리용 로스터를 제공한다.
- [0020] 또한 본 발명은 상술한 목적을 달성하기 위하여, 상기 케이스 본체는 상기 그릴용 마감커버의 상단부에 덮어지는 마감용 뚜껑과; 상기 베이스 프레임의 하단부에는 슬라이딩 결합되어 바깥쪽으로 인출할 수 있도록 형성되어 조리시 음식 잔여물이나 기름이 떨어져 보관되도록 하는 받침 보관대를 더 포함하여 구성됨을 특징으로 하는 복합조리용 로스터를 제공한다.
- [0021] 또한 본 발명은 상술한 목적을 달성하기 위하여, 상기 가열버너는 하나의 상기 점화조절스위치부와 연결되는 1열 가열버너와; 다른 두 개의 상기 점화조절스위치부와 연결되며, 상기 1열 가열버너가 위치되는 좌우 가장자리를 따라 연장되어 일측 전방에서 좌우 한 쌍으로 마주하도록 설치되는 복수개의 2열 가열버너를 포함하여 구성됨을 특징으로 하는 복합조리용 로스터를 제공한다.
- [0022] 또한 본 발명은 상술한 목적을 달성하기 위하여, 상기 조리용기는 조리용 메인 음식이 조리되기 위한 용기 크기가 큰 제1 메인 용기와; 상기 메인 용기의 인접 경계부에서 상호 마주하도록 위치되며 하나는 용기 깊이가 깊은 제2 보조용기 및 다른 하나는 깊이가 낮은 제3 보조용기를 포함하여 구성됨을 특징으로 하는 복합조리용 로스터를 제공한다.

발명의 효과

- [0023] 본 발명은 테이블 상면 내측에 설치되는 케이스 본체와; 상기 케이스 본체의 내측에 설치되어 조리용 화력을 발생하기 위한 1열 및 2열의 가열버너와; 상기 케이스 본체의 일측에 부설되어 상기 가열버너의 화력을 조절하기 위한 적어도 하나 이상의 점화조절스위치와; 상기 가열버너의 상단부에 구획 수납되어 각각의 조리용 음식들을 조리하기 위한 조리용기를 포함하고, 상기 가열버너의 가열을 받는 조리용기에 의해 하나 이상의 요리들이 개별 또는 동시에 조리되도록 이루어지는 것이므로, 음식 테이블에서 다양한 복합 요리를 조리하여 즐길 수 있도록 하는 복합조리용 로스터를 제공할 수 있다.
- [0024] 또한 본 발명은 상기 가열버너는 하나의 상기 점화조절스위치와 연결되는 1열 가열버너와; 다른 두 개의 상기 점화조절스위치와 연결되며, 상기 1열 가열버너가 위치되는 좌우 가장자리를 따라 연장되어 일측 전방에서 좌우한 쌍으로 마주하도록 설치되는 복수개의 2열 가열버너를 포함하여 구성되는 것이므로, 1열 및 2열 가열버너를 구비하는 로스터에 의해 다양한 볶음요리를 한 곳에서 조리할 수 있다.
- [0025] 또한 본 발명은 고객의 다양한 취향에 맞춰 다양한 조리에 따른 음식점의 조리 차별화를 제공할 수 있는 효과가 있다.
- [0026] 또한 본 발명은 음식 메뉴 선택에 따른 개별 조리용기를 제공하여 음식 선택에 따른 식감과 위생적인 복합 요리를 조리하고 즐길 수 있도록 하는 효과가 있다.
- [0027] 또한 본 발명은 복합조리용 로스터의 구조가 간단하여 사용이 쉽고 유지보수를 위한 청소가 용이하다.

도면의 간단한 설명

- [0028] 도 1 내지 도 8은 본 발명에 의한 복합조리용 로스터의 일 실시 예를 보인 것으로,
 도 1은 본 발명에 의한 복합조리용 로스터가 설치된 전체 예시도,
 도 2는 본 발명에 의한 복합조리용 로스터를 보인 전체 사시도,
 도 3은 본 발명에 의한 복합조리용 로스터의 전체 분해 사시도,
 도 4는 본 발명에 의한 복합조리용 로스터에서 조리 용기만을 분리한 전체 사시도,
 도 5는 도 4의 평면도,
 도 6은 도 4에서 조리 용기만을 분리한 평면도,
 도 7은 본 발명에 의한 복합조리용 로스터에서 케이스 본체의 조립을 보인 분해 사시도이다.
 도 8은 본 발명에 의한 복합조리용 로스터에서 케이스 본체 내부에 설치되는 가열버너를 보인 예시도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0029] 이하, 본 발명의 바람직한 실시 예를 첨부한 도면을 참조로 하여 상세히 설명하다.
- [0030] 본 발명은 이하에서 개시되는 실시예에 한정되는 것이 아니라 서로 다른 다양한 형태로 구현될 수 있으며, 단지 본 실시예는 본 발명의 개시가 완전하도록 하며 통상의 지식을 가진 자에게 발명의 범주를 완전하게 알려주기 위하여 제공되는 것이다.
- [0031] 이하 도 1 내지 도 8은 본 발명에 의한 복합조리용 로스터의 일 실시 예를 보인 것이다.
- [0032] 본 실시예에 따른 복합조리용 로스터는 테이블(10)에 설치되는 케이스 본체(100)와; 상기 케이스 본체(100)의 내측에서 조리용 화력을 발생하는 1열 및 2열의 가열버너(200)와; 상기 케이스 본체(100)의 일측에 부설되어 상기 가열버너(200)의 화력을 조절하는 하나 이상의 점화조절스위치부(300)와; 상기 가열버너(200)의 상단부에 구획 수납되는 조리용기(400)를 포함하여 구성된다.
- [0033] 상기 케이스 본체(100)는 테이블(10) 상면 내측에 설치되는 것으로, 상기 케이스 본체(100)는 전후·좌우 조립판(111)(112)(113)(114)으로 결합되는 베이스 프레임(110)과; 상기 베이스 프레임 중, 전후 조립판(111)(112)에 고정되는 지지바(120)와; 상기 지지바(120)의 상단에 위치하도록 설치되며, 정면판(131)과 좌우판(132)(133)을 포함하여 구성된다.

3)에 의해 상기 가열버너(200)와 일체로 설치되는 가스연결장치(240)를 보호하기 위한 보호커버 프레임(130)과; 상기 베이스 프레임(110)의 전후·좌우 조립판(111)(112)(113)(114)에 각각 부착되는 받침고정구(140)와; 상기 받침고정구(140)의 상단에 안착되도록 사각의 프레임(151)으로 이루어지며, 상기 사각프레임(151)의 안쪽에 상기 조리용기(400)가 구획 수납되도록 하기 위한 가로 분리봉(152)을 가지도록 형성되는 조리용기 받침 프레임(150)과; 상기 베이스 프레임(110)의 상단부를 마감하도록 설치되며, 가장자리를 따라 다수개로 천공되는 공기통공(161)을 가지는 그릴용 마감커버(160)를; 포함하여 구성된다.

[0034] 한편 상기 케이스 본체(100)는 상기 그릴용 마감커버(160)의 상단부에 덮어지는 마감용 뚜껑(170)과; 상기 베이스 프레임(110)의 하단부에 슬라이딩 결합되어 바깥쪽으로 인출할 수 있도록 형성되어 조리시 음식 잔여물이나 기름이 떨어져 보관되도록 하는 받침 보관대(180)를 더 포함하여 구성된다.

[0035] 상기 마감용 뚜껑(170)은 테이블 위로 덮어져 장치 내부를 보호하면서 일반 음식을 올려놓을 수 있도록 할 수 있다.

[0036] 또한 상기 케이스 본체(100) 중, 좌우 조립판(113)(114)의 하단부에는 외측으로 돌출되는 가이드 돌기편(115)(116)이 형성되며, 상기 받침 보관대(180)는 양측면에 슬라이드 홈(181)(182)이 각각 구비되어 상기 좌우 조립판(113)(114)의 가이드 돌기편(115)(116)과 슬라이딩 결합되어 상기 받침 보관대(180)가 상기 케이스 본체(100)의 안쪽에서 바깥쪽으로 인출 가능하게 설치되는 것이다. 이때 상기 받침 보관대(180)는 일측에 돌출되는 인출 손잡이(183)가 형성됨이 바람직하다.

[0037] 상기 지지바(120)는 상기 베이스 프레임 중, 전후 조립판(111)(112)에 고정되는 것으로, 길이 방향의 양측 끝단부가 볼팅으로 고정되는 것이 바람직하다. 이때 상기 지지바(120)는 베이스 프레임(100)의 내부를 보강하도록 지지하면서 상기 가열버너(200)를 안정되게 거칠할 수 있도록 지지하는 역할을 하도록 형성되는 것이 바람직하다.

[0038] 상기 보호커버 프레임(130)은 상기 지지바(120)의 상단에 위치하도록 설치되며, 정면판(131)과 좌우판(132)(133)에 의해 상기 가열버너(200)와 일체로 설치되는 가스연결장치(240)를 보호하기 위한 것으로, 상기 좌우판(132)(133)의 측면에는 상기 가열버너(200)의 가스연결장치(240)들이 간섭 없이 관통되도록 하기 위한 절개홈(134)들이 각각 형성되는 것이 바람직하다.

[0039] 상기 받침고정구(140)는 상기 베이스 프레임(110)의 전후·좌우 조립판(111)(112)(113)(114)에 각각 부착되어 상측으로 결합되는 조리용기 받침프레임(150)을 받쳐 주어 지지할 수 있도록 조립 형성된다.

[0040] 상기 조리용기 받침프레임(150)은 상기 조리용기(400)를 받쳐주는 것으로, 사각의 프레임(151)으로 형성되며, 상기 사각의 프레임(151)의 안쪽에는 상기 조리용기(400)가 구획 수납되도록 하기 위한 가로 분리봉(152)이 각각 형성되는 것이 바람직하다. 이때 상기 가로 분리봉(152)은 일측은 길게 타측은 짧게 형성되어 조리용기의 크기에 따라 구획될 수 있다.

[0041] 상기 그릴용 마감커버(160)는 상기 베이스 프레임(110)의 상단을 마감하도록 하기 위한 것으로, 사각의 프레임 구조에 중앙부가 큰 폭으로 관통되며, 양측 모서리단부를 따라 다수의 공기통공(161)들이 다수개로 형성되어 하부 가열버너에서 올라오는 열기 및 연기를 외부로 배출할 수 있도록 형성되는 것이 바람직하다.

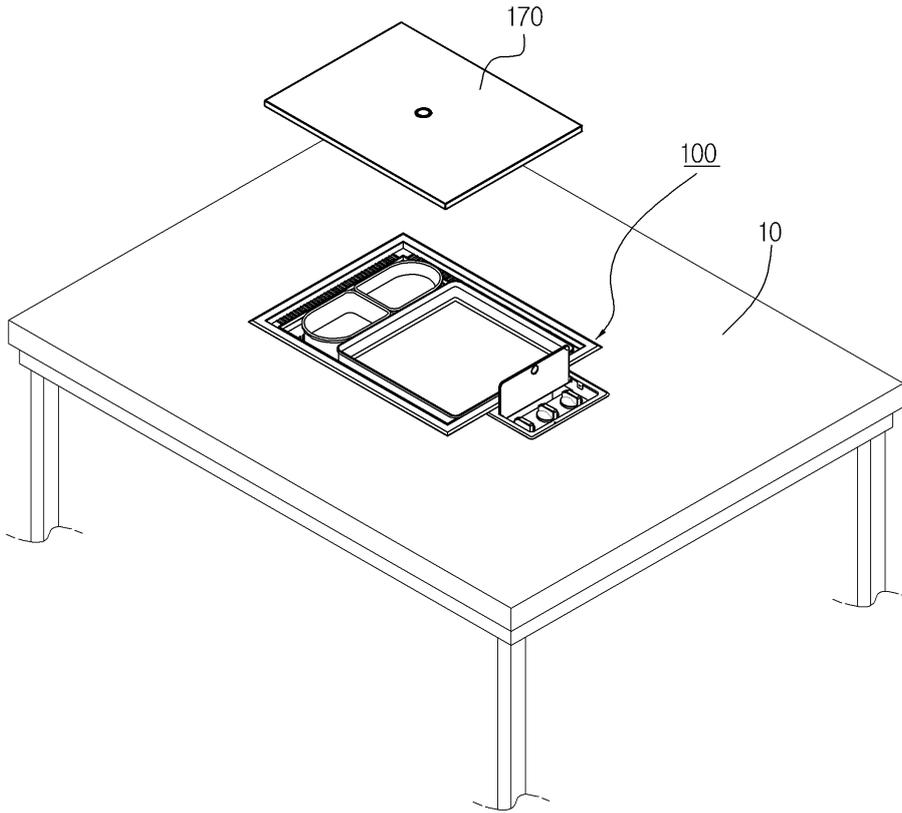
[0042] 상기 가열버너(200)는 상기 케이스 본체(100)의 내측에 설치되어 조리용 화력을 발생시키는 것으로, 상기 점화조절부(300)에서 시작하여 상기 베이스 프레임(110)의 좌측 조립판(113)을 관통하면서 상기 베이스 프레임(110)의 중심부까지 진출하는 1열 가열버너(210)와; 상기 점화조절부(300)에서 시작하여 연장되면서 상기 1열 가열버너(210)가 위치되는 좌우 가장자리를 따라 연장되어 상기 보호커버 프레임(130)의 좌우판(132)(133)의 측면에 관통되는 절개홈(134)을 통해 관통되어 상기 베이스 프레임(110)의 우측 조립판(114)의 인접 전방에서 좌우 한 쌍으로 마주하도록 설치되는 복수개의 2열 가열버너(220)(230)를 가지도록 구성되는 것이 바람직하다.

[0043] 상기 점화조절부(300)는 상기 케이스 본체(100)의 좌측 조립판(115)의 전방에 부착 부설되는 점화조절부 케이스(310)와, 상기 점화조절부 케이스(310)의 내부에 설치되어 상기 가열버너(200)들과 연결되는 점화작동장치(320)와, 상기 점화작동장치(320)의 상단에 위치 결합하여 상기 가열버너(200)의 화력을 조절하기 위한 점화스위치(321)(322)(323)와, 상기 점화작동장치(320)에서 상기 가열버너(200)까지 연결되는 가스연결장치(240)를 포함하여 구성되는 것이 바람직하다.

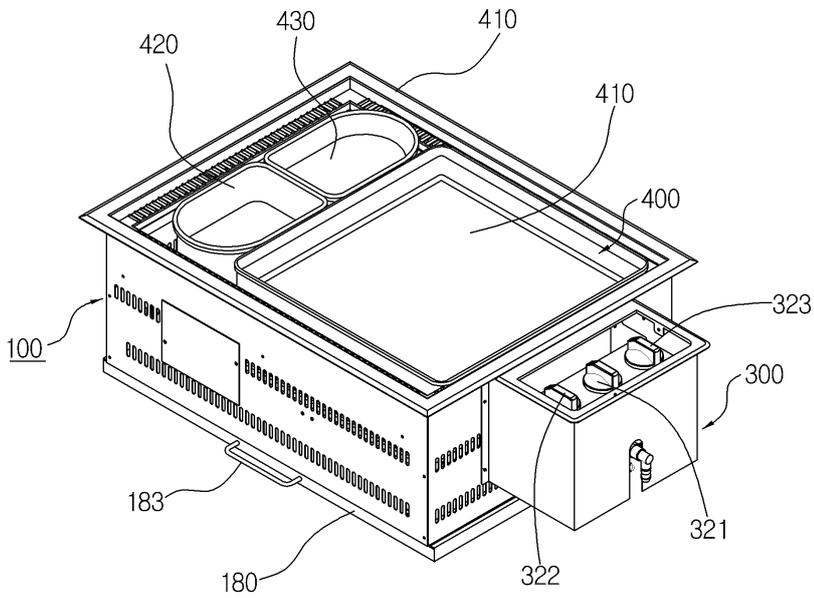
[0044] 상기 조리용기(400)는 상기 가열버너(200)의 상단부에 구획 수납되어 각각의 조리용 음식들을 조리하기 위한 것으로, 상기 조리용기(400)는 조리용 메인 음식이 조리되기 위한 용기 크기가 큰 제1 메인 용기(410)와; 상기

도면

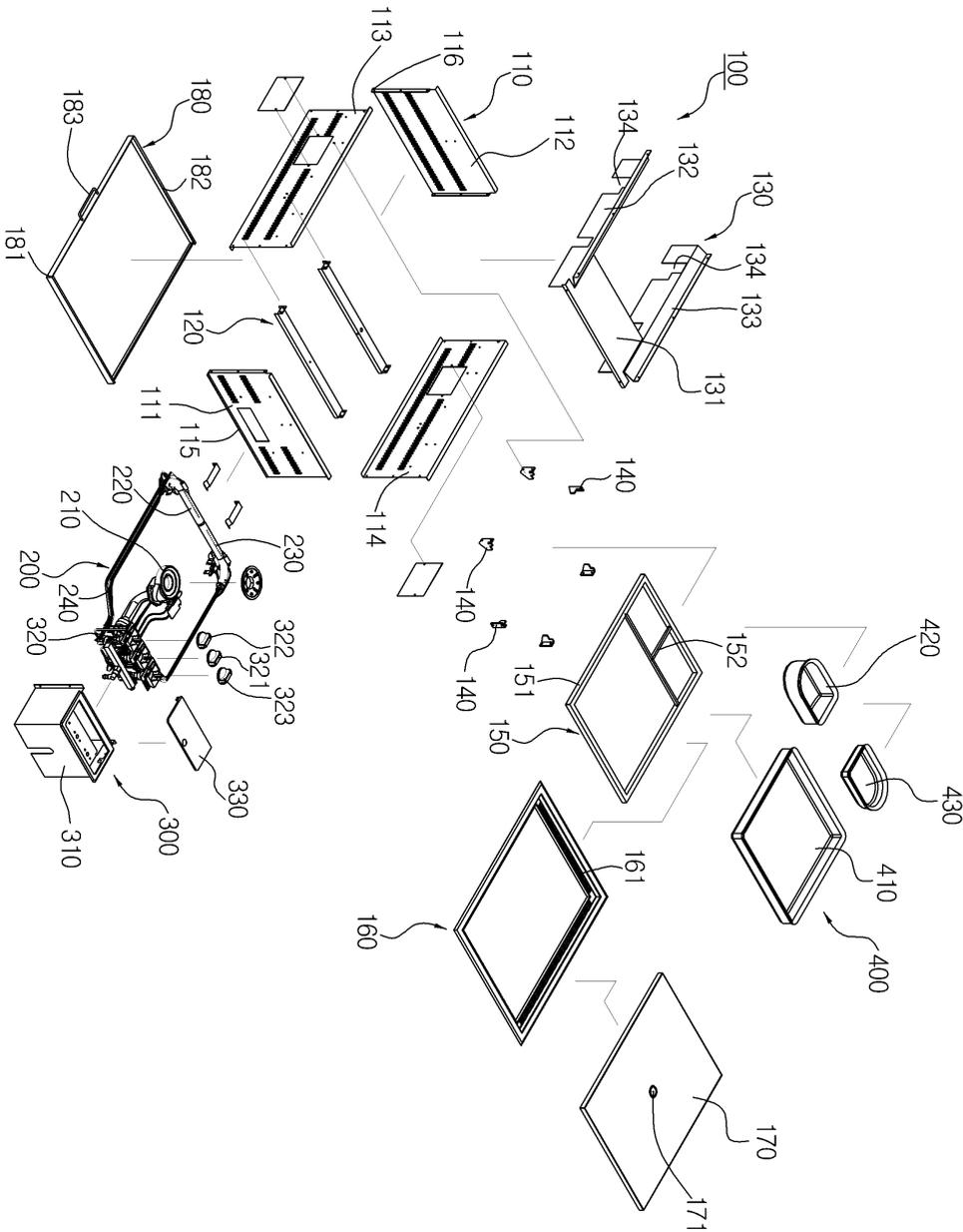
도면1



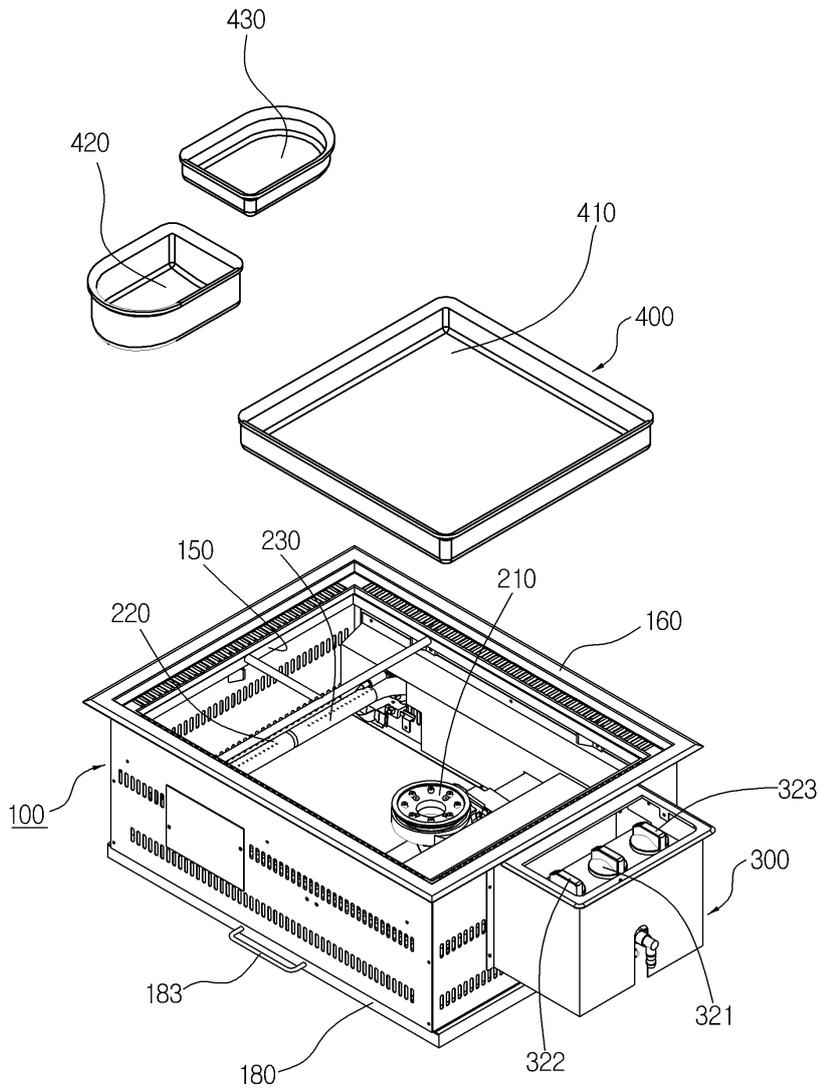
도면2



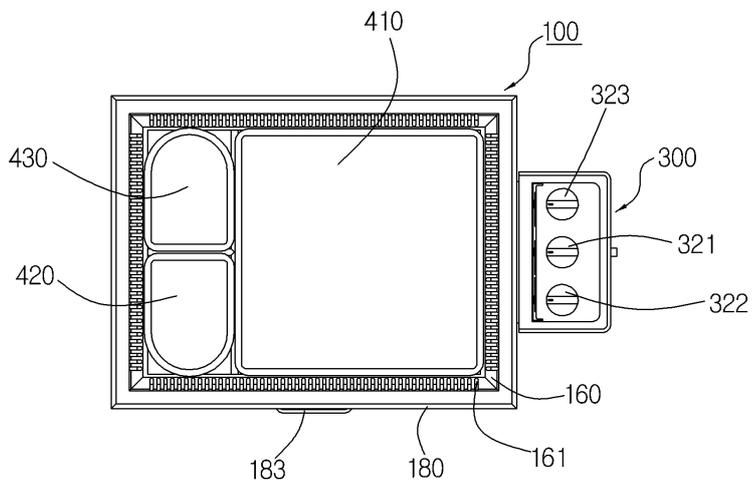
도면3



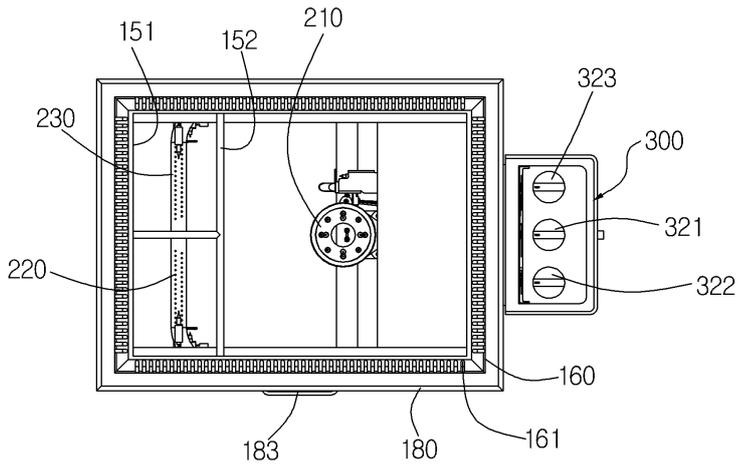
도면4



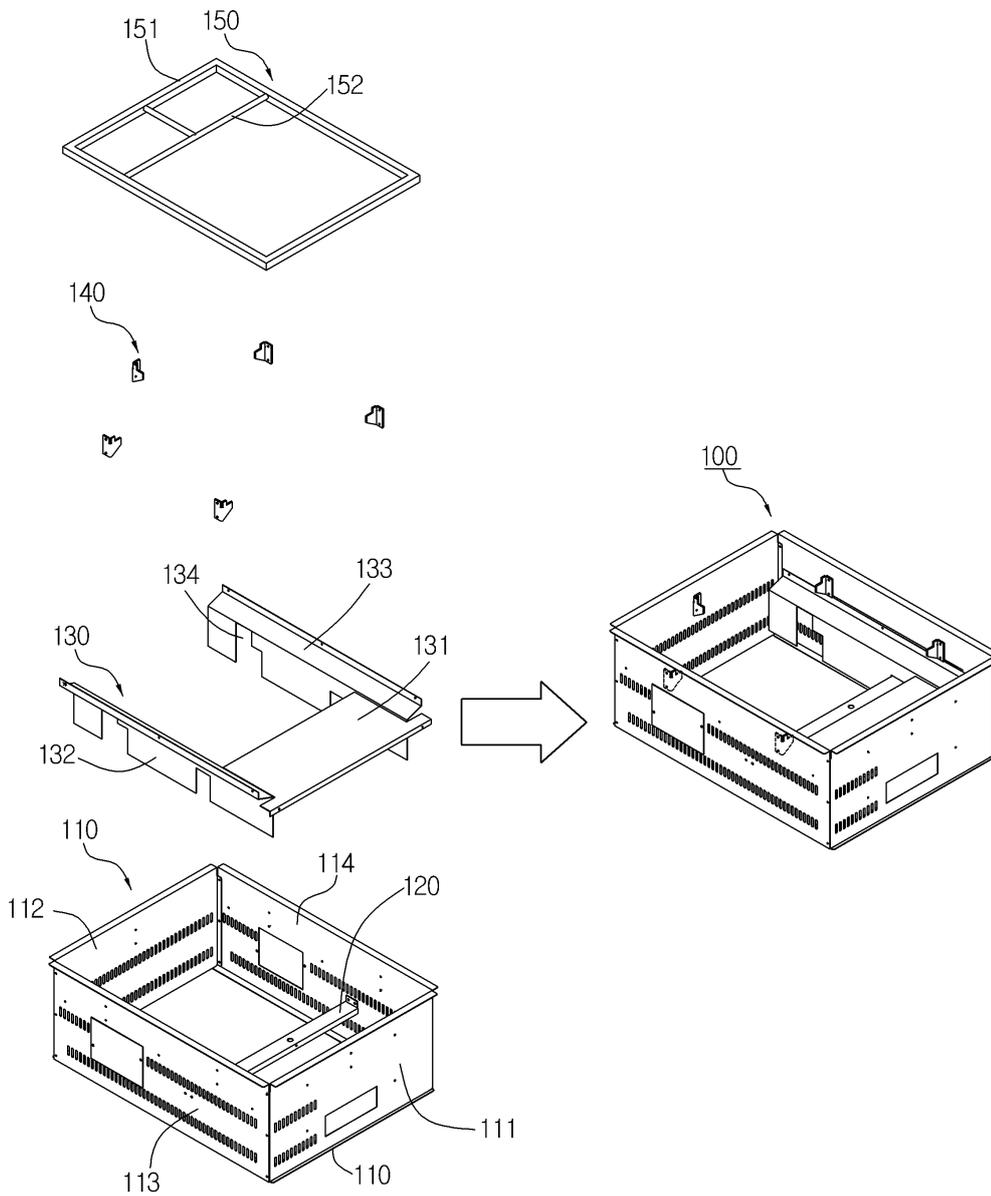
도면5



도면6



도면7



도면8

