

명세서

발명의 명칭: 누름판을 구비하는 다용도 조리기구

기술분야

- [1] 본 발명은 누름판을 구비하는 다용도 조리기구에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 조리하기 위해 뚜껑을 닫을 때 누름판이 탄성력에 의해 음식물을 지그시 눌러 줄 수 있도록 하는 개선된 구조를 제공하여 신속하면서 편리한 조리를 가능하게 하면서도 다양한 요리를 가능하게 하는 누름판을 구비하는 다용도 조리기구에 관한 것이다.

배경기술

- [2] 일반적으로, 다용도 조리기는 식품을 찌서 먹거나 구워서 먹는 제한된 용도의 조리기구를 대체하여 식품을 찌거나 굽는 다양한 요리를 가능하게 하고자 사용되는 조리기구이다. 즉, 식품을 찌거나 삶은 용도로 사용되는 것이 냄비류이고, 굽는데 사용되는 것이 팬류 일 것이다. 다용도 조리기구는 찌거나 삶는 것은 물론이고 굽는데에도 사용 가능하도록 제안된 것이나, 사용자에 따라 그 경계가 명확하게 구분되지는 않는다.
- [3] 일례로, 특허공개번호 제10-2011-0021541호(2011.03.04. 공개)의 다용도 조리용기를 살펴보면, 직화가 유입되도록 하여 굽는 요리는 물론이고 직화 유입구를 막을 수 있도록 하여 찌는 요리도 가능하게 하여 다양하게 사용하도록 제안하고 있다. 물론 직화를 유입되도록 하여 굽는 요리에는 장점이 있지만 국물 요리를 하기에는 다소 불편함도 있었다.
- [4] 현대인들은 바쁜 일상은 물론이고 각종 전염성 바이러스로 인해 외부 활동에 제한을 받고 있어 집안에서 요리를 즐기는 경우가 많이 늘어나고 있으며, 간편하면서도 맛있는 요리를 즐기기를 희망하고 있고, 그런 현대인의 욕구를 충족하기 위한 다양한 조리기구들의 개발이 절실하다.

발명의 상세한 설명

기술적 과제

- [5] 본 발명은 상기한 문제점을 해결하기 위하여 안출된 것으로서, 조리하기 위해 뚜껑을 닫을 때 누름판이 탄성력에 의해 음식물을 지그시 눌러 줄 수 있도록 하는 개선된 구조를 제공하여 신속하면서 편리한 조리를 가능하게 하면서도 다양한 요리를 가능하게 하는 누름판을 구비하는 다용도 조리기구를 제공하고자 한다.

기술적 해결방법

- [6] 상기한 목적을 달성하기 위하여 본 발명은, 내부에 음식물을 조리할 수 있도록 상부로 개방된 조리공간이 형성되는 본체와, 상기 조리공간을 밀폐하기 위해 구비되는 뚜껑과, 상기 본체의 일측에 구비되며 본체를 들어 올릴 때 잡을 수 있도록 하는 손잡이와, 상기 뚜껑을 본체에 체결하기 위해 구비되는

고정수단으로 이루어지는 조리용기; 및 상기 본체의 조리공간 바닥면에 위치되는 음식물 상부에서 뚜껑을 닫을 때 뚜껑 저면에 탄성지지되어 탄성력에 의해 지그시 음식물을 눌러주기 위한 누름판;을 포함하여 구성되는 것을 특징으로 한다.

- [7] 바람직하게 상기 누름판은 뚜껑 저면에 탈부착 가능하게 장착되는 것을 특징으로 한다.
- [8] 바람직하게 상기 누름판은 상기 본체의 조리공간 내부로 삽입되어 바닥면에 위치되는 음식물 상부에 안치되며 상면에는 결합부가 구비되는 누름판부; 및 상기 누름판부 상면 결합부에 결합되어 뚜껑을 닫을 때 저면에 탄성지지되기 위한 탄성부재;를 포함하여 구성되는 것을 특징으로 한다.
- [9] 바람직하게 상기 탄성부재는 실리콘 소재로 형성되며 내부가 중공부를 가지는 것을 특징으로 한다.
- [10] 바람직하게 상기 탄성부재에는 탄성력을 향상시키기 위해 스프링을 더 포함하되, 상기 스프링은 상기 탄성부재의 중공부 내부에 구비되거나 혹은 중공부를 형성하는 외벽 내부에 일체로 매립된 채 구비되는 것을 특징으로 한다.
- [11] 바람직하게 상기 탄성부재의 하측에는 내부로 이물질이 유입되는 것을 차단함과 동시에 무단 분리를 방지하기 위해 밴드가 끼움되고, 나사를 통해 결합부에 체결되는 것을 특징으로 한다.
- [12] 바람직하게 상기 누름판부는 통공이 형성되어 메쉬망 형태로 형성되는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

- [13] 본 발명에 의하면, 조리하기 위해 뚜껑을 닫을 때 내부에 구비되는 누름판이 탄성력에 의해 음식물을 지그시 눌러 줄 수 있도록 하는 개선된 구조를 제공하여 다양한 요리가 가능하되, 신속한 조리를 가능하게 하면서도 편리한 조리를 가능하게 하여 조리의 편의성을 향상시키도록 한 효과를 나타낸다.
- [14] 또한 누름판을 뚜껑 저면에 분리 가능하게 장착함으로써 사용이 편리하고, 세척 등 유지관리를 편리하게 하는 효과도 나타낸다.

도면의 간단한 설명

- [15] 도 1은 본 발명의 바람직한 일실시예에 따른 누름판을 구비하는 다용도 조리기구를 보인 사시도.
- [16] 도 2의 "가" 및 "나"는 본 발명의 바람직한 일실시예에 따른 조리용기를 보인 사시도.
- [17] 도 3은 본 발명의 다른 일실시예에 따른 조리용기를 보인 사시도.
- [18] 도 4의 "가"는 본 발명의 바람직한 일실시예에 따른 누름판을 보인 사시도이며, "나"는 종단면도이고, "다"는 저면도.
- [19] 도 5는 본 발명의 다른 일실시예에 따른 누름판부를 보인 평면도.
- [20] 도 6의 "가"는 다른 일실시예에 따른 탄성부재를 보인 종단면도이며, "나"는 또

다른 일실시예에 따른 탄성부재를 보인 종단면도이고, "다"는 또 다른 일실시예에 따른 종단면도.

- [21] 도 7의 "가" 및 "나"는 본 발명의 바람직한 일실시예에 따른 누름판의 체결 상태를 보인 종단면도.
- [22] 도 8의 "가"는 본 발명의 다른 일실시예에 따른 누름판의 체결 상태를 보인 종단면도이고, "나"는 또 다른 일실시예에 따른 누름판의 체결 상태를 보인 종단면도이며, "다"는 또 다른 일실시예에 따른 누름판의 체결 상태를 보인 종단면도.
- [23] 도 9의 "가" 및 "나"는 본 발명의 바람직한 일실시예에 따른 누름판을 구비하는 양면팬의 사용 상태를 보여준 종단면도.
- [24] <부호의 설명>
- [25] 100,100a : 조리용기 110 : 본체
- [26] 112 : 조리공간 120 : 뚜껑
- [27] 122 : 뚜껑손잡이 124 : 고정부재
- [28] 125 : 레일홈 125a : 삽입홈
- [29] 126 : 힌지 130 : 손잡이
- [30] 140 : 고정수단 200 : 누름판
- [31] 210,210a : 누름판부 212 : 결합부
- [32] 220 : 탄성부재 222 : 레일돌기
- [33] 224 : 스프링 224a : 삽입돌기
- [34] 224b : 자석 224c : 흡착부
- [35] 230 : 밴드 300 : 음식물

발명의 실시를 위한 최선의 형태

- [36] 이하, 첨부된 도면을 참조로 하여 본 발명의 누름판을 구비하는 다용도 조리기구를 보다 상세히 설명하기로 한다.
- [37] 이에 앞서, 본 명세서 및 청구범위에 사용된 용어나 단어는 통상적이거나 사전적인 의미로 한정해서 해석되어서는 아니 되며, 발명자는 그 자신의 발명을 가장 최선의 방법으로 설명하기 위해서 용어의 개념을 적절하게 정의할 수 있다는 원칙에 입각하여 본 발명의 기술적 사상에 부합하는 의미와 개념으로 해석되어야만 한다.
- [38] 따라서, 본 명세서에 기재된 일실시예와 도면에 도시된 구성은 본 발명의 가장 바람직한 일실시예에 불과할 뿐이고 본 발명의 기술적 사상을 모두 대변하는 것은 아니므로, 본 출원시점에 있어서 이들은 대체할 수 있는 다양한 균등물과 변형예들이 있을 수 있음을 이해하여야 한다.
- [39] 도 1은 본 발명의 바람직한 일실시예에 따른 누름판을 구비하는 다용도 조리기구를 보인 사시도이고, 도 2의 "가" 및 "나"는 본 발명의 바람직한 일실시예에 따른 조리용기를 보인 사시도이며, 도 3은 본 발명의 다른

일실시에에 따른 조리용기를 보인 사시도이고, 도 4의 "가"는 본 발명의 바람직한 일실시에에 따른 누름판을 보인 사시도이며, "나"는 종단면도이고, "다"는 저면도이며, 도 5는 본 발명의 다른 일실시에에 따른 누름판부를 보인 평면도이고, 도 6의 "가"는 다른 일실시에에 따른 탄성부재를 보인 종단면도이며, "나"는 또 다른 일실시에에 따른 탄성부재를 보인 종단면도이고, "다"는 또 다른 일실시에에 따른 종단면도이며, 도 7의 "가" 및 "나"는 본 발명의 바람직한 일실시에에 따른 누름판의 체결 상태를 보인 종단면도이다.

- [40] 먼저, 도 1 내지 도 7을 참조로 하면, 본 발명의 누름판을 구비하는 다용도 조리기구는 크게 조리용기(100) 및 누름판(200)을 포함하여 구성된다.
- [41] 상기 조리용기(100)는 도 2에서 도시하는 바와 같이 본체(110), 뚜껑(120), 손잡이(130) 및 고정수단(140)을 포함하여 구성된다.
- [42] 상기 본체(110)는 내부에 음식물을 조리할 수 있도록 상부로 개방된 조리공간(112)이 형성되며, 바람직한 일례로 평면상 사각형 형태를 도시하고 있으나 원형, 타원형 등 다양한 형태로 형성될 수 있음은 자명하다.
- [43] 상기 뚜껑(120)은 상기 조리공간(112)을 밀폐하기 위해 구비되는 것으로, 널리 공지된 바와 같이 유리소재나 금속소재로 형성될 수 있음은 자명하고, 개폐 방식도 상기 본체(110)의 후측방 상측에서 힌지(126)를 축으로 결합되어서 회전 방식으로 조리공간(112)을 개폐하는 타입 혹은 조리용기(100a)의 다른 일실시에에서 도시하는 바와 같이 본체(110)에서 완전 분리되는 방식으로 조리공간(112)을 개폐하는 타입 중 어느 하나가 제안될 수 있다.(도 3참조)
- [44] 상기 손잡이(130)는 상기 본체(110)의 일측에 구비되며 본체(110)를 들어 올릴 때 잡을 수 있도록 하기 위해 구비되는 것으로, 일측 한군데에 구비되는 편수 타입 혹은 도 3에서 도시하는 바와 같이 본체(110) 양 측에 각각 구비되는 양수 타입 중 선택된 어느 하나가 제안될 수 있으며, 이는 이미 널리 공지되어 있다.
- [45] 상기 고정수단(140)은 상기 뚜껑(120)을 본체(110)에 체결하여 무단으로 개폐되는 것을 방지하고자 구비되는 것으로, 자석도 가능하고, 고리 타입도 가능하나 가장 보편적으로 사용되는 것이 손잡이(130)에 슬라이더를 장착하여서 뚜껑 상측으로 슬라이딩시켜 고정하는 타입인데, 본원에서는 슬라이더를 장착한 타입을 제안하고 있으며, 이 고정수단(140)은 널리 공지되어 있는 바 본원에서 상술은 생략하기로 한다.
- [46] 상기 누름판(200)은 상기 본체(110)의 조리공간(112) 바닥면에 위치되는 음식물 상부에서 뚜껑을 닫을 때 뚜껑(120) 저면에 탄성지지되어 탄성력에 의해 지그시 음식물을 눌러주기 위해 구비되는 것이다. 이러한 누름판(200)은 도 4에서 도시하는 바와 같이 상기 본체(110)의 조리공간(112) 내부로 삽입되어 바닥면에 위치되는 음식물 상부에 안치되며 상면에는 결합부(212)가 구비되는 누름판부(210) 및 상기 누름판부(210)의 상면 결합부(212)에 결합되고 뚜껑(120)을 닫을 때 저면에 탄성지지되기 위한 탄성부재(220)를 포함한다.
- [47] 한편, 상기 뚜껑(120)과 누름판(200)은 분리된 타입으로 구성하여, 본체(110)에

누름판(200)을 넣고, 뚜껑(120)을 닫게 되면 탄성부재(220)가 뚜껑(120) 저면에 탄성지지되면서 음식물을 지그시 누를 수 있도록 구성될 수도 있으나, 이는 뚜껑(120)을 열고 다시 누름판(110)을 꺼내는 구분된 동작이 필요하나, 상기 누름판(200)을 상기 뚜껑(120) 저면에 체결하는 타입으로 구현하는 것이 바람직할 것이다. 즉 뚜껑(120)에 누름판(200)이 체결되면 뚜껑(120)을 닫게 되면 누름판(200)은 탄성지지될 것이고, 열게 되면 누름판(200)도 같이 이동됨에 따라 전자보다 사용이 편리함은 당연할 것이다. 나아가 상기 누름판(200)은 뚜껑(120) 저면에 완전 고정식으로 체결되는 것 보다는 세척 등 유지관리가 용이하도록 도 7의 "가" 및 "나"에서 도시하는 바와 같이 분리 가능하게 장착되는 것이 바람직하다. 즉, 뚜껑(120) 저면에서 뚜껑 손잡이(122)를 고정하기 위한 고정부재(124)의 하면에 레일홈(125)을 형성하고 탄성부재(220) 상면에는 상기 레일홈(125)에 끼움되기 위한 레일돌기(222)를 형성하여 측방향에서 끼움 체결하는 방식이다. 이렇듯, 누름판(200)은 분리 가능하게 뚜껑(120)에 체결되는 것이 바람직하고, 분리 가능한 방식은 다양하게 구현될 수 있을 것이며 하기에서 일예를 들어 살펴보기로 한다.

- [48] 상기 누름판부(210)는 본체(110)의 형상에 따라 다양한 형상으로 형성될 수도 있고, 바닥면에는 조리될 음식물에 무늬가 생겨 미감을 더 좋게 하기 위해 다양한 형상의 문양이 형성될 수도 있다. 또한, 도 5에서 도시하는 바와 같이 상기 누름판부(210)는 다수의 통공(214)이 형성되어 메쉬망 타입으로 형성될 수도 있다.
- [49] 이때, 상기 탄성부재(220)는 탄성력을 가지는 소재이면 만족하나, 바람직하게는 하부로 개방된 형상의 중공부(221)를 가지며 탄성력 있는 실리콘 소재로 형성되어 상기 결합부(212)에 결합하는 것이 바람직하다. 이때, 상기 탄성부재(220)는 탄성력을 향상시키기 위해 도 6의 "가" 및 "나"에서 도시하는 바와 같이 스프링(224)을 포함하는 것이 바람직한데, 상기 스프링은(224) 상기 중공부(221) 내부에 위치되거나 혹은 중공부(221) 외벽 내부에 일체로 매립된 채 구비되는 것이 바람직하다. 그리고 "다"에서 도시하는 바와 같이 탄성부재(220)를 자바라 형상으로 형성하여 수축 작용이 원활하게 형성하는 것도 가능하다.
- [50] 한편, 도 4의 일부 확대도 일측에 도시된 바와 같이 상기 탄성부재(220)의 하측 외주면에 밴드(230)를 체결하고 나사못을 통해 탄성부재(220)를 고정함으로써 무단 분리를 방지하면서도 틈새를 통해 내부로 찌꺼기나 유분이 유입되는 것을 차단하는 구조를 제안할 수도 있다.
- [51] 도 8의 "가"는 본 발명의 다른 일실시예에 따른 누름판의 체결 상태를 보인 종단면도이고, "나"는 또 다른 일실시예에 따른 누름판의 체결 상태를 보인 종단면도이며, "다"는 또 다른 일실시예에 따른 누름판의 체결 상태를 보인 종단면도이다.
- [52] 먼저, "가"를 참조로 하면, 뚜껑(120) 저면의 고정부재(124)에 삽입홈(125a)을

형성하고, 누름판(200)의 탄성부재(220) 상면에 삽입돌기(224a)를 형성하여 끼움 결합 방식이고, "나"를 참조로 하면 고정부재(124)와 탄성부재(220)에 자석(224b)을 구비하여 자력에 의해 탈부착 하는 방식이며, "다"를 참조로 하면, 탄성부재(220) 상측으로 흡착부(224c) 형성하여 뚜껑(120) 저면에 진공 흡착시키는 방식으로 탈부착 하는 방식이다. 이처럼 누름판(200)의 탈부착 방법은 다양하게 구현될 수 있으며, 본원에서는 누름판(200)이 탈부착되는 것이 중요하지 그 방식을 한정하는 것이 아님을 분명히 한다.

- [53] 도 9의 "가" 및 "나"는 본 발명의 바람직한 일실시예에 따른 누름판을 구비하는 양면팬의 사용 상태를 보여준 종단면도이다.
- [54] 먼저, "가"를 참조로 하면, 뚜껑(120)의 저면에 누름판(200)이 장착된 경우를 일례로 사용 상태를 살펴보기로 한다. 뚜껑(120)을 열고, 본체(110)의 조리공간(112) 바닥면에 조리할 음식물을 올려놓고 "나"와 같이 뚜껑(120)을 닫게 되면 누름판(200)의 탄성부재(220)가 뚜껑(120)의 저면에 탄성지지 되면서 누름판부(210)는 조리될 음식물을 지그시 눌러주게 된다. 이 상태에서 가열기구를 통해 바닥을 가열하게 되면 바닥면에 밀착력도 좋아 신속하게 조리될 것은 물론이고 음식물 전체를 고르게 익힐 수도 있을 것이다.
- [55] 특히, 오징어나 쥐포를 굽는다고 생각하면, 일반적으로 가스레인지와 같은 열원에서 굽게 되면 말리는 형태로 오픈로 들게 되어 굽는 것 자체가 힘들 것이다. 그러나 본원에서와 같이 본체(110) 내에 오징어나 쥐포를 올려놓고 누름판(200)으로 누르게 된 상태에서 굽게 되면 펼친 형태로 간단하게 굽기를 완성할 수 있다.
- [56] 조리될 음식물을 뒤집을 때에는 뚜껑(120)을 열게 되는데, 이때 뚜껑(120) 저면에 누름판(200)이 체결되어 있으므로 같이 열리게 되고, 그로 인해 개방된 조리공간(112)을 통해서 사용자는 뒤집은 뒤 다시 뚜껑(120)을 닫게 되면 누름판(200)은 음식물 반대편을 지그시 누르게 되는 것이다. 일례로 오징어나 쥐포를 예를 들어지만 전부치기, 고구마, 감자 굽기, 피자 등 다양한 요리를 할 수 있음은 자명하다.
- [57] 전술한 내용은 후술할 발명의 특허청구범위를 보다 잘 이해할 수 있도록 본 발명의 특징과 기술적 장점을 다소 폭넓게 개설했다. 본 발명의 특허청구범위를 구성하는 부가적인 특징과 장점들이 이하에서 상술될 것이다. 개시된 본 발명의 개념과 특정 실시예는 본 발명과 유사 목적을 수행하기 위한 다른 구조의 설계나 수정의 기본으로서 즉시 사용될 수 있음이 당해 기술분야의 숙련된 사람들에게 의해 인식되어야 한다.
- [58] 또한, 본 발명에서 개시된 발명의 개념과 실시예가 본 발명의 동일 목적을 수행하기 위하여 다른 구조로 수정하거나 설계하기 위한 기초로서 당해 기술분야의 숙련된 사람들에게 의한 그와 같은 수정 또는 변경된 등가 구조는 특허청구범위에서 기술한 발명의 사상이나 범위를 벗어나지 않는 한도 내에서 다양한 변화, 치환 및 변경이 가능하다.

청구범위

- [청구항 1] 내부에 음식을 조리할 수 있도록 상부로 개방된 조리공간이 형성되는 본체와, 상기 조리공간을 밀폐하기 위해 구비되는 뚜껑과, 상기 본체의 일측에 구비되며 본체를 들어 올릴 때 잡을 수 있도록 하는 손잡이와, 상기 뚜껑을 본체에 체결하기 위해 구비되는 고정수단으로 이루어지는 조리용기; 및
상기 본체의 조리공간 바닥면에 위치되는 음식물 상부에서 뚜껑을 닫을 때 뚜껑 저면에 탄성지지되어 탄성력에 의해 지그시 음식물을 눌러주기 위한 누름판;
을 포함하여 구성되는 것을 특징으로 하는 누름판을 구비하는 다용도 조리기구.
- [청구항 2] 제 1항에 있어서,
상기 누름판은 뚜껑 저면에 탈부착 가능하게 장착되는 것을 특징으로 하는 누름판을 구비하는 다용도 조리기구.
- [청구항 3] 제 1항에 있어서,
상기 누름판은
상기 본체의 조리공간 내부로 삽입되어 바닥면에 위치되는 음식물 상부에 안치되며 상면에는 결합부가 구비되는 누름판부; 및
상기 누름판부 상면 결합부에 결합되어 뚜껑을 닫을 때 저면에 탄성지지되기 위한 탄성부재;
를 포함하여 구성되는 것을 특징으로 하는 누름판을 구비하는 다용도 조리기구.
- [청구항 4] 제 3항에 있어서,
상기 탄성부재는 실리콘 소재로 형성되며 내부가 중공부를 가지는 것을 특징으로 하는 누름판을 구비하는 다용도 조리기구.
- [청구항 5] 제 4항에 있어서,
상기 탄성부재에는 탄성력을 향상시키기 위해 스프링을 더 포함하되,
상기 스프링은 상기 탄성부재의 중공부 내부에 구비되거나 혹은 중공부를 형성하는 외벽 내부에 일체로 매립된 채 구비되는 것을 특징으로 하는 누름판을 구비하는 다용도 조리기구.
- [청구항 6] 제 3항에 있어서,
상기 탄성부재의 하측에는 내부로 이물질이 유입되는 것을 차단함과 동시에 무단 분리를 방지하기 위해 밴드가 끼움되고, 나사를 통해 결합부에 체결되는 것을 특징으로 하는 누름판을 구비하는 다용도 조리기구.
- [청구항 7] 제 3항에 있어서,
상기 누름판부는 통공이 형성되어 메쉬망 형태로 형성되는 것을

특징으로 하는 누름판을 구비하는 다용도 조리기구.