

(12) 특허협력조약에 의하여 공개된 국제출원

(19) 세계지식재산권기구
국제사무국

(43) 국제공개일

2022년 4월 21일 (21.04.2022)



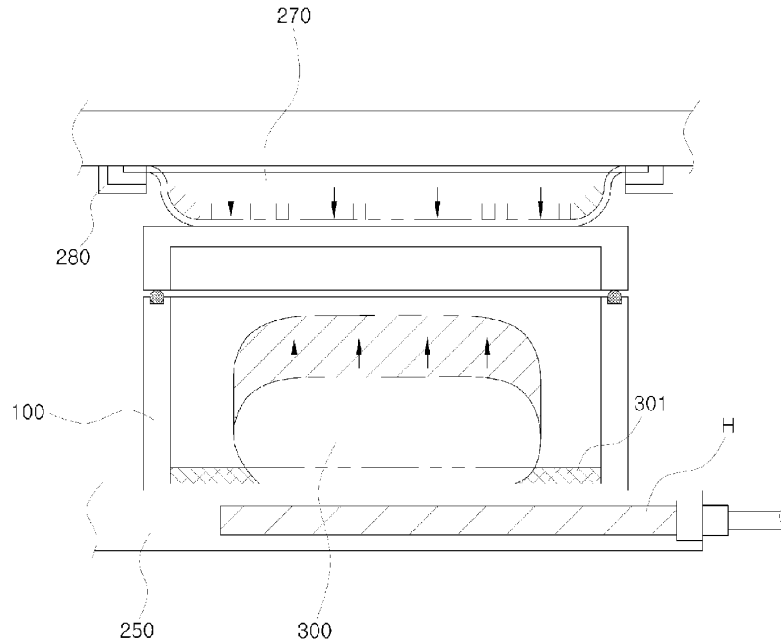
(10) 국제공개번호

WO 2022/080777 A1

- (51) 국제특허분류: A47J 27/08 (2006.01) A47J 36/08 (2006.01)
A47J 27/086 (2006.01) A47J 36/24 (2006.01)
- (21) 국제출원번호: PCT/KR2021/013891
- (22) 국제출원일: 2021년 10월 8일 (08.10.2021)
- (25) 출원언어: 한국어
- (26) 공개언어: 한국어
- (30) 우선권정보: 10-2020-0130921 2020년 10월 12일 (12.10.2020) KR
- (72) 발명자; 겸
- (71) 출원인: 전지은 (JEON, Ji Eun) [KR/KR]; 21641 인천시 남동구 논현로 26번길 12, 204-B호 (논현동), Incheon (KR).
- (73) 발명자: 요시마쓰호코리 (YOSHIMATS, Hokori); 〒476-0003 아이치현 토카이시 아라오마치 호소 타카네 1-75, Aichi (JP).
- (74) 대리인: 특허법인 원전 (WONJON P.C.); 06234 서울시 강남구 테헤란로 124, 8, Seoul (KR).
- (81) 지정국 (별도의 표시가 없는 한, 가능한 모든 종류의 국내 권리의 보호를 위하여): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, IT, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, ZA, ZM, ZW.

(54) Title: VACUUM COOKING CONTAINER AND VACUUM LOW-TEMPERATURE COOKING DEVICE

(54) 발명의 명칭: 진공 조리용기와 진공 저온 조리장치



(57) Abstract: The present invention relates to a vacuum cooking container and a vacuum low-temperature cooking device which, by cooking food materials at a low temperature under vacuum, allow the food materials to be cooked in a state in which an excellent mouthfeel (texture), taste, and aroma can be enjoyed, while preserving nutrients and moisture in the food materials as much as possible, wherein the vacuum cooking container is characterized by comprising a tubular container body of which the top is open, and a lid for opening and closing the open top of the container body, wherein a seal which is formed when the open top of the container body is covered with the lid and which seals an inner space of the vacuum cooking container is interposed at a contact portion between the container body and the lid, and an exhaust unit that communicates the inner space of the vacuum cooking container with the outside

[다음 쪽 계속]

(84) 지정국 (별도의 표시가 없는 한, 가능한 모든 종류의 역내 권리의 보호를 위하여): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), 유라시아 (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), 유럽 (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

공개:

— 국제조사보고서와 함께 (조약 제21조(3))

is provided in the container body.

(57) 요약서: 본 발명은 진공 하에서 저온으로 식재료를 조리하는 것에 의해, 식재료의 영양소와 수분은 최대한 보존하면서 뛰어난 식감(질감)과 맛과 향을 즐길 수 있는 상태로 조리될 수 있도록 하는 진공 조리용기와 진공 저온 조리장치에 관한 것으로, 진공 조리용기는, 상부가 개방된 통 모양의 용기 몸체와, 용기 몸체의 개방된 상부를 개폐하는 뚜껑으로 이루어지며, 용기 몸체의 개방된 상부를 뚜껑으로 덮었을 때 형성되는 진공 조리용기의 내부공간이 밀폐되도록 하는 셸이 용기 몸체와 뚜껑의 접촉부위에 개재되고, 진공 조리용기의 내부공간을 외부와연통시키는 배기 유닛이 용기 몸체에 구비되는 것을 특징으로 한다.