



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2016년07월13일
 (11) 등록번호 10-1637984
 (24) 등록일자 2016년07월04일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
 A47J 43/04 (2006.01) A47J 43/28 (2006.01)
 (52) CPC특허분류
 A47J 43/04 (2013.01)
 A47J 43/28 (2013.01)
 (21) 출원번호 10-2015-0080666
 (22) 출원일자 2015년06월08일
 심사청구일자 2015년06월08일
 (56) 선행기술조사문헌
 JP4360561 B1*
 KR1020090108681 A*
 *는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
 이인석
 전라북도 전주시 덕진구 진북로 15, 103동 905호
 (진북동, 동국해성아파트)
 (72) 발명자
 이인석
 전라북도 전주시 덕진구 진북로 15, 103동 905호
 (진북동, 동국해성아파트)
 (74) 대리인
 특허법인세원

전체 청구항 수 : 총 3 항

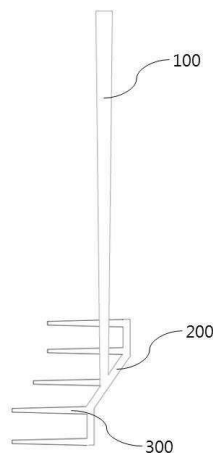
심사관 : 조영숙

(54) 발명의 명칭 **비빔기**

(57) 요약

본 발명은 재료가 으개지지 않게 잘 섞을 수 있도록 개발된 비빔기에 관한 것으로서 특히 근력이 약한 아동이나, 여성, 노약자가 손쉽게 비빌 수 있는 도구에 관한 것이다.

대표도 - 도1



공지예외적용 : 있음

명세서

청구범위

청구항 1

비빔기에 관한 것으로서,

수직 형성된 손잡이부(100);

상기 손잡이부(100) 하단에 중앙이 고정되어 수평으로 결합되는 S자 곡선형 연결부(200); 및

상기 연결부(200)에 수평으로 돌출되도록 형성된 다수의 갈퀴부(300);

를 포함하여 구성되고,

상기 연결부(200)는 일단과 끝단의 높이차가 있도록 구성되어 음식을 비빔 때 상기 일단만 그릇에 닿고 상기 끝단은 음식 가운데 위치하여 음식이 끌고루 비벼지는 것을 특징으로 하는 비빔기.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

제1항에서,

상기 갈퀴부(300)는 상기 연결부(200)로부터 동일방향으로 다수 돌출된 것을 특징으로 하는 비빔기.

청구항 5

비빔기에 관한 것으로서,

수직 형성된 손잡이부(100);

상기 손잡이부(100) 하단에 중앙이 고정되어 수평으로 결합되는 연결부(200); 및

상기 연결부(200)에 수평으로 돌출되도록 형성된 다수의 갈퀴부(300);

를 포함하여 구성되고,

상기 연결부(200)는 상기 손잡이부(100)에 고정된 부분으로부터 좌우 이격거리에서 양 단부가 반대방향을 향하도록 90° 로 꺾인 것을 특징으로 하는 비빔기.

발명의 설명

기술분야

본 발명은 재료가 으개지지 않게 잘 섞을 수 있도록 개발된 비빔기에 관한 것으로서 특히 근력이 약한 아동이나, 여성, 노약자가 손쉽게 비빔 수 있는 도구에 관한 것이다.

[0001]

배경 기술

[0002] 비빔밥은 땀밥을 기본으로 다양한 재료를 첨가하여 고추장과 같은 양념을 첨가하여 비벼서 취식하는 한그릇 음식에 해당한다. 비빔밥은 다양한 재료를 비비는 과정이 취식 전에 필요한데, 이를 위하여 일반적으로는 제공된 숟가락을 이용하여 비비게 된다.

[0003] 비빔밥의 특성상 어슷썰기, 나박썰기로 다듬어진 재료보다는 채썰기로 다듬어진 재료를 주로 첨가하게 되므로 숟가락으로 비비기 위하여는 어느 정도 이상의 근력이 소모되게 된다. 이는 성인남자에게는 손쉬운 일일 수 있으나, 노약자인 노인, 여성, 아동의 경우에는 불편한 작업이 될 수 있다.

[0004] 이와 관련된 선행기술로, 등록특허 제100610996호, "멸치와 버섯류, 해조류, 야채류, 배추김치를 이용한쌀밥용 비빔소재 제조방법"은 멸치와 버섯류, 해조류, 야채류, 배추김치를 이용한 쌀밥용 비빔소재 제조방법에 관한 것으로, 멸치를 주원료로 하고 여기에 버섯류(표고, 새송이, 팽이, 느타리), 해조류(다시마, 미역, 톳, 김, 파래), 야채류(깻잎, 부추, 고사리, 시금치, 고추, 피망, 당근) 또는 배추김치를 적당한 크기로 세절한 다음 혼합하거나, 멸치에 상기 버섯류, 해조류, 야채류, 배추김치를 세절한 것을 복합적으로 혼합한 쌀밥용 비빔소재의 제조방법에 관한 것으로서, 비빔재료에 관한 기술이지, 비빔을 위한 도구에 대한 기술은 기재된 바가 없다.

[0005] 특히, 1)일반적으로 비빔밥을 비비기 위하여 사용하는 숟가락은 재료가 뭉개지는 문제점이 있으며, 2) 집게로 비비는 경우에는 재료가 으깨지지 않는지만 힘이 많이 들어가는 문제점이 있었다.

[0006] [참고도 1]



[0007]

[0008] [참고도 2]



[0009]

[0010] [참고도 1]은 숟가락으로 비비는 과정에 관한 사진이며, [참고도 2]는 집게로 비비는 과정에 관한 사진으로 상기 문제점을 유추할 수 있다. 또한 하기 [참고도 3]은 거품기를 이용하여 비벼보았으나, 힘은 덜 들어도, 재료가 거품기 다리 사이로 엉키면서 비비기 어려운 문제가 여전히 해소되지 않았다.

[0011] [참고도 3]



[0012]

[0013] 따라서 비빔밥 재료를 양념과 함께 잘 비빌 수 있는 편의성이 높은 도구의 개발이 필요하다.

선행기술문헌

특허문헌

[0014] (특허문헌 0001) 등록특허 제100610996호, "멸치와 버섯류, 해조류, 야채류, 배추김치를 이용한쌀밥용 비빔소재 제조방법", 2006.8.2

발명의 내용

해결하려는 과제

[0015] 상기 문제점을 해결하기 위하여 본 발명에서는 재료가 골고루 섞이고, 재료들이 엉키지 않게 하기위하여 비빔는 부분의 다리부분을 짧게 구성하면서도 다방향으로 돌출되도록 구성된 비빔기를 개발하고자 한다.

[0016] 특히 넓은 볼에 부딪히거나 그릇 안으로 도구가 들어가는 문제를 해결하기 위하여 손잡기가 길게 형성하고, 비비는 부분의 다리부분을 짧게 구성하고자 한다.

과제의 해결 수단

[0017] 상기 과제를 해결하기 위하여 본 발명은 수직 형성된 손잡이부(100); 상기 손잡이부(100) 하단에 수평으로 결합되되 중앙이 고정되는 연결부(200); 및 상기 연결부(200)에 수직으로 다수 돌출되도록 형성된 갈퀴부(300);를 포함하여 구성되어 음식이 골고루 비벼지는 것을 특징으로 하는 비빔기를 제공하고자 한다.

[0018] 또한 상기 연결부(200)는 S자 곡선형으로 연장형성된 것을 특징으로 하는 비빔기를 함께 제공하고자 한다.

[0019] 또한 상기 연결부(200) 일단 및 끝단의 높이차가 있도록 구성되어 음식을 비빌 때 일단만 그릇에 닿아 음식이 골고루 비벼지는 것을 특징으로 하는 비빔기를 함께 제공하고자 한다.

[0020] 또한 상기 갈퀴부(300)는 동일방향으로 다수 돌출되는 것을 특징으로 하는 비빔기를 함께 제공하고자 한다.

발명의 효과

[0021] 본 발명에 의하면 다음과 같은 효과가 있다.

[0022] 1. 적은 힘으로 골고루 비벼질 수 있으므로, 어린이들이 스스로 손쉽게 비벼먹을 수 있어, 어른들의 수고를 덜 수 있을 뿐만 아니라 어린이들도 자신이 비빈 비빔밥에 성취감을 느끼면서 더 맛있게 먹을 수 있어 교육상 효과적이다.

[0023] 2. 또한 야채, 고기, 밥, 비빔 양념을 다같이 비볐을 때 재료가 으개지지 않고 잘 섞이므로 비빔밥의 풍미를 향상시킬 수 있다.

도면의 간단한 설명

[0024] 도 1은 본 발명의 비빔기의 도시도이다.

도 2는 본 발명의 비빔기의 평면도이다.

도 3은 본 발명의 실시예 사진이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0025] 본 발명은 비빔기에 관한 것으로서, 수직 형성된 손잡이부(100); 상기 손잡이부(100) 하단에 중앙이 고정되어 수평으로 결합되는 연결부(200); 및 상기 연결부(200)에 수평으로 돌출되도록 형성된 다수의 갈퀴부(300);를 포함하여 구성되어 음식이 골고루 비벼지는 것을 특징으로 하는 비빔기를 제공한다.

[0026] 또한 본 발명은 상기 연결부(200)는 S자 곡선인 것을 특징으로 하는 비빔기를 함께 제공한다.

[0027] 또한 본 발명은 상기 연결부(200)는 일단과 끝단의 높이차가 있도록 구성되어 음식을 비빔 때 상기 일단만 그릇에 닿고 상기 끝단은 음식 가운데 위치하여 음식이 골고루 비벼지는 것을 특징으로 하는 비빔기를 함께 제공한다.

[0028] 또한 본 발명은 상기 갈퀴부(300)는 일방향으로 다수 돌출되는 것을 특징으로 하는 비빔기를 함께 제공한다.

[0029] 또한 본 발명은 상기 연결부(200)는 상기 손잡이부(100)에 고정된 부분으로부터 좌우의 이격거리에서 양 단부가 상반된 방향으로 90°로 꺾이도록 형성된 것을 특징으로 하는 비빔기를 함께 제공한다.

[0030] 도 1은 본 발명의 비빔기의 도시도이며, 도 2는 본 발명의 비빔기의 평면도이다. 또한 도 3은 본 발명의 실시 사진이다. 이를 참고하면 본 발명의 비빔기는 비빔밥 등과 같이 각종 야채와 양념, 밥을 혼합하여 취식 적에 비비는 과정이 필요한 경우에 사용됨으로써 많은 힘을 들이지 않고도 재료를 골고루 혼합하면서 으개지지 않도록 하는 비빔기를 제공하고자 한다.

[0031] 본 발명의 비빔기는 손잡이부(100), 연결부(200) 및 갈퀴부(300)를 포함하여 구성되는 바, 이하에서는 각 구성 요소별로 형태 및 기능을 상세히 설명하도록 한다.

[0032] 상기 손잡이부(100)는 수직 형성되어 후술하는 연결부와 연결된다. 이는 비빔기의 몸체에 해당하는 것으로서, 비비고자 하는 사람이 손으로 잡아 힘을 가하는 부분에 해당한다. 특히 어린이나 노약자가 쉽게 비빌 수 있도록 하기 위하여 넓적하게 만들 수 있으며, 나무 손잡이를 달 수도 있다. 재료는 불문하나 전체적으로는 위생이 안전한 스테인레스 재질을 사용함이 바람직하다.

[0033] 상기 연결부(200)는 상기 손잡이부(100) 하단에 중앙이 고정되어 수평으로 결합되는 부분이다. 도 3의 본 발명의 실시예에서 볼 수 있는 바와 같이 상기 손잡이부와 수직으로 교차하는 중앙부분이 고정된 상태에서 양방향으로 연장형성되는 것을 특징으로 한다. 상기 연결부(200)는 직선으로 연장형성될 수도 있으며, 곡선형태를 띌 수도 있다. 특히 S자형으로 좌우대칭되는 형태의 연결부일 때가 가장 바람직하다. 이는 상기 비빔기를 그릇에 두

고 재료를 혼합시키기 위하여 수직으로 넣을 때 상기 연결부를 곡선형으로 구성하면 상기 연결부(200)의 일단 및 끝단의 높이차가 있도록 구성되어 음식을 비빌 때 일단만 그릇에 닿아 음식이 골고루 비벼질 수 있다.

[0034] 특히 상기 연결부(200)는 상기 손잡이부(100)에 고정된 부분으로부터 좌우의 이격거리에서 양 단부가 상반된 방향으로 수직으로 꺾이도록 형성된 것을 특징으로 할 수 있다. 이를 위하여 상기 연결부(200)는 가로 3cm에서 앞으로 1.5cm, 뒤로 1.5cm 수직으로 꺾이어 나아가도록 형성할 수도 있음은 도 3을 통해 확인할 수 있다.

[0035] 상기 갈퀴부(300)는 상기 연결부(200)에 수직으로 다수 돌출되도록 형성된 것을 특징으로 한다. 상기 갈퀴부(300)는 도 3과 같이 상기 연결부(200)에서 수직으로 다수 돌출되도록 구성되는데, 상기 갈퀴부(300)의 형태에는 제한이 없으나, 포크의 다리처럼 길게 연장되되 3~4cm 정도가 바람직하고, 상기 갈퀴부(300) 끝부분이 뾰족하게 구성될 수 있는데, 이는 끝이 뾰족해야 끼었던 재료들이 다시 빠져 나가 영키지 않을 수 있다. 상기 돌출부(300)는 도 3의 실시예와 같이 형성된 연결부로부터 1.5cm 간격으로 형성될 수 있다.

[0036] 또한 상기 갈퀴부(300)가 너무 길면 재료들이 영키고 뭉쳐져서 방향을 바꿔가며 비벼야 하는 문제가 발생하므로 상기 연결부 전체길이의 1/2의 길이가 바람직하다. 도 3의 실시예에서는 상기 연결부가 총 6cm로 제작되었는데, 이 경우 상기 갈퀴부는 3~4cm로 제작될 수 있다. 또한 일반적인 가정용 그릇에서는 상기 갈퀴부는 3~4cm인 경우에 재료들이 가장 잘 영키지 않고 혼합이 될 수 있다.

[0037] 특히 상기 비빔기를 그릇에 두고 재료를 혼합시키기 위하여 수직으로 넣을 때 상기 연결부(200)의 일단 및 끝단의 높이차가 있도록 구성하여 음식을 비빌 때 일단만 그릇에 닿아 음식이 골고루 비벼질 수 있도록 하기 위하여 상기 갈퀴부(300)의 길이에 차이를 두어 형성시킬 수도 있다.

[0038] 또한 효과적인 비빔을 위하여 본 발명은 상기 갈퀴부(300)는 동일방향으로 다수 돌출되는 것을 특징으로 하는 비빔기를 할 수 있다. 상기 갈퀴부가 상기 연결부(200)에서 다방향으로 형성되었을 때보다 채썰기된 재료가 덜 영키는 효과가 있다.

[0039] 또한 그릇의 크기에 따라 비빔기의 전체적인 크기가 달라질 수는 있으나, 그릇 속에서 자유자재로 움직일 수 있는 크기로 제작됨이 바람직하다.

[0040] 본 발명으로서의 도출을 위하여 다양한 실험을 진행하였는 바, 먼저 거품기를 잘라서 비벼보는 시험을 수행하였다.

[0041] [참고도 4]



[0042] ○

[0043] 이 경우 휘졌는데 힘은 덜 들었으나, 재료가 거품기 다리 사이에 끼어들어가 영키는 문제점이 발생하였다.

[0044] 또한 휘어진 네 개의 다리를 가진 포크로 비비는 시험을 수행하였다.

[0045] [참고도 5]



[0046]

[0047] 이 경우 잘 비벼졌으며 재료가 으개지지 않았으나, 비벼지는 범위가 적어 여러번 비벼야 하는 문제가 있었다.

[0048] 이에 본 발명은 상기 포크처럼 평면 갈퀴를 가지는 것이 아니라 상기 연결부(200)에 형태에 의해 입체적 위치에 상기 갈퀴부가 형성되므로 한번의 비빔에 많은 재료가 섞이는 효과가 있다.

[0049] 따라서 본 발명은 위에서 아래로 호미질 하듯이 비빔기를 이용하였을 때에도 재료가 잘 섞이고 재료가 으개지지 않아 비빔에 효과적이며, 적은 힘으로도 잘 비벼질 수 있어 유용한 도구가 될 수 있다.

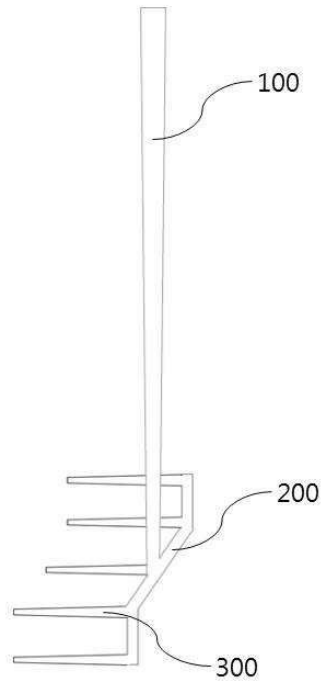
[0050] 본 발명은 위에서 언급한 바와 같이 첨부된 도면과 관련하여 설명되었으나 본 발명의 요지를 벗어남이 없는 범위 내에서 다양한 수정 및 변형이 가능하며, 다양한 분야에서 사용 가능하다. 따라서 본 발명의 청구범위는 이 건 발명의 진정한 범위 내에 속하는 수정 및 변형을 포함한다.

부호의 설명

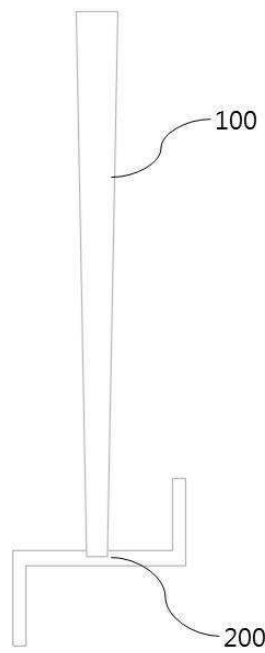
- [0051] 100 : 손잡이부
- 200 : 연결부
- 300 : 갈퀴부

도면

도면1



도면2



도면3

