

## 여름 보양식 손쉽게 만드는 보양가전 '인기'

이장혁 기자 [hymagic@zdnnet.co.kr](mailto:hymagic@zdnnet.co.kr)

2009.08.11

여름계절 중 가장 덥다는 삼복의 마지막 말복(13 일)을 앞둔 가운데 밤낮으로 계속되는 무더위 속에 피로감이 쌓여만 가고 있다. 여름은 잃어가는 입맛과 체력 회복을 위해 보양식을 많이 찾는 계절이기도 하지만 만만치 않은 최근 외식비용에 먹거리 불안감도 높아지면서 선뜻 외식을 하기도 망설여지기 마련이다.

이런 가운데 최근 가전업계에서는 집에서 간단하게 여름철 보양식을 만들며 실속과 함께 건강까지 챙길 수 있도록 기능을 더한 보양가전제품들이 소비자들에게 인기를 끌고 있다. 각종 비타민, 영양소파괴를 줄여주는 오븐, 버튼 한번에 삼계탕 만들어주는 밥솥 등 종류도 다양하다.

강변 테크노마트 홍보팀 박상후 팀장은 “여름철에는 집에서 간단히 보양식을 만들어 먹을 수 있는 보양가전이 인기를 끈다. 현재 입추가 지난 시점이지만 늦더위가 계속되고 있어 보양식을 만들어 먹으면서 더위를 잊고 건강을 챙기려는 소비자들이 늘면서 관련 가전의 판매량도 2 배 가량 늘었다.”고 말했다.

독일 명품가전업체 밀레(밀레코리아 대표 안규문)의 3 단형 스팀오븐 'DG1050'은 여름철에 즐겨먹는 삼계탕 등 보양식을 요리하는데 탁월한 기능을 갖추고 있다. 조리프로그램과 조리공간을 세분화시켜 육류나 야채, 생선, 케익 등 재료나 조리온도가 완전히 다른 3 가지 요리를 동시에 할 수 있어 요리시간과 에너지 소비량을 줄일 수 있다는 것이 특징이다.



▲ 독일 밀레 스팀오븐 DG1050

또 여름보양식인 삼계탕, 찜닭, 단호박, 영양밥 등을 조리할 시 음식물의 표면을 열로 굽지 않아 비타민 C 등 영양소 파괴가 적다. 조리 후에도 음식의 모양이나 향, 질감 등이 좋은 것도 장점이다.

‘DG1050’은 표준, 야채용, 어류용, 육류와 가금류용의 4 가지 기본 조리프로그램 외 데치기, 해동, 가열기능, 물때제거기능 등 총 8 가지 프로그램으로 세분화해 생선이나 육류의 찜에서부터 케익, 떡, 야채요리까지 다양한 요리를 할 수 있다.

내부 공간과 음식물 주변으로 스팀을 고르게 분사해 열전달이 빠르며, 자동 조절 기능으로 모든 조리영역에서 골고루 음식을 원활하게 조리할 수 있다.

이밖에 조리 및 멈춤 시간 예약기능과 조리 시 스팀열기로 오븐외관이 뜨거워지는 것을 방지하는 냉각시스템, 조리 중 오븐 문이 열릴 경우 히터가 자동으로 멈추는 도어 컨택트 스위치 등이 있다.

### ■최대 100 가지 요리를 자동으로 편리하게

LG 전자의 디오스 광파오븐은 전기오븐, 전기그릴, 전자레인지, 발효 등 다양한 기능을 동시에 갖춘 제품으로 광파(光波)를 이용해 예열 없이 음식물을 빠르고 균일하게 조리한다. 조리과정에서 수분증발과 영양손실이 적으며, 일반 전기오븐 대비 조리속도가 최대 3 배 가량 빨라 전기요금도 최대 40%까지 절약한다.

특히 국내 최대 100 가지 요리를 자동메뉴로 구성돼 있으며 장어구이, 통닭요리, 단호박 영양밥 등 만들기 까다로운 여름보양식을 원터치 버튼으로 누구나 손쉽게 요리할 수 있어 편리하다.

또 멀티클린 기능을 적용해 요리가 끝난 후 제품 내부를 간편하게 청소할 수 있다. 사용자는 멀티클린 버튼을 눌러 5 가지 청소 기능(탈취, 스팀청소, 잔수제거, 스팀발생기 세정, 조리실 건조) 중 원하는 기능을 선택하면 냄새 및 얼룩, 물 때까지 제거해 세균 번식도 예방할 수 있다.



▲ 쿠쿠홈시스 IH 압력밥솥

### ■버튼 한번에 삼계탕, 홍삼 등 보양음식 똑딱

쿠쿠홈시스(대표 구본학)의 IH 압력밥솥은 여름철 대표적인 보양식인 삼계탕 메뉴를 탑재하고 있어, 집에서도 건강한 여름을 나는데 안성맞춤이다.

복잡한 과정 없이, 내솥에 삼계탕 재료들을 넣고 메뉴버튼을 삼계탕으로 맞춘 후 취사 버튼만 눌러주면 쉽게 요리를 즐길 수 있다.

삼계탕뿐 아니라 체력 보강에 효과적인 홍삼도 쉽게 달여 먹을 수 있는 ‘비타민 쿠쿠 홍삼’ 기능도 추가되어, 별도의 약탕기 없이도 집에서 쉽게 홍삼을 만들 수 있다.

또한, 밥솥 뚜껑과 쉽게 분리되어 청소가 쉬운 분리형 커버가 장착되어 있어, 깨끗한 마무리까지 가능하다.

### ■음식물의 접촉을 최소화한 찜기

테팔의 비타민 플러스 찜기는 물과 음식물의 접촉을 최소화하는 조리방식으로 비타민과 미네랄의 손실을 최대한 막아주고 음식 고유의 맛과 향, 색을 살려준 제품이다.

비타민 플러스 찜기는 기존의 전기 찜기 보다 속도가 최고 50%까지 빨라져 비타민 파괴를 최소화 하므로 더욱 건강한 여름철 채소보양식을 즐길 수 있다.

또 30 초 내에 스팀을 분사하는 터보링과 스팀이 빨리 고르게 확산되는 미세한 찜판으로 구성되어 음식이 더욱 빠르게 익고, 분리형 2 단 용기를 포개어 넣을 수 있어 좁은 공간에서도 수납이 간편하면서도, 인체에 무해한 투명 조리용기로, 조리과정을 직접 확인해 보며 요리할 수 있어 요리가 더욱 즐겁다.



▲ 테팔 비타민 플러스 찜기