

가스오븐레인지, 이젠 한국요리도 척척

국경을 초월한 조리기능과 첨단 IT로 무장

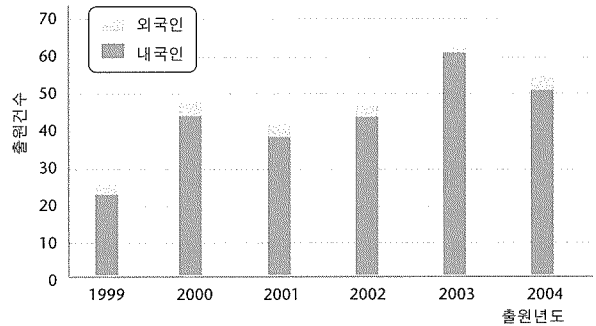
가스오븐레인지가 '한국형' 첨단 주방기기로 변신하고 있다. 과거 빵·케이크 등 서양요리에 사용되던 가스오븐레인지가 최근에는 다양한 기능을 채택하여 약식, 생선구이, 갈비와 같은 한국 요리도 손쉽게 편리하게 조리할 수 있도록 그 영역을 넓혀가고 있다. 그릴을 오븐의 위쪽에 배치하여 냄새가 오븐 내부에 밸 걱정 없이 생선을 구울 수 있고 첨단 디지털식 자동 조리기능을 채용하여 생선과 갈비를 뒤집지 않고도 단번에 구워 낼 수 있으며 고온으로 기름때를 날려 보내는 자동 청소기능도 구비하고 있다. 오븐 내부의 고온공기를 강제로 순환시켜서 요리시간을 단축하는 '컨벡션(Convection) 기능'이나 인터넷으로 집밖에서 오븐레인지를 제어하고 요리메뉴를 다운로드하여 자동으로 조리하는 첨단기능이 이미 채용되고 있고, 최근에는 참숯이나 황토를 오븐 벽면에 적용한 웰빙제품도 출시되고 있다.

가스오븐레인지의 특허 및 실용신안 출원은 1999년부터 연평균 약 20%씩 꾸준히 증가하는 추세이고, 특히, 내국인 출원(93%)이 외국인 출원(7%)보다 압도적으로 많아 국내발명자들(연구자)이 한국형 가스오븐레인지의 기술을 주도하고 있는 것으로 나타났다.

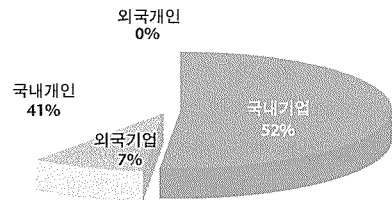
출원되는 주요 기술로는 △오븐의 온도제어기술, △디지털식 자동조리기술, △원격제어기술, △버너 기술 등이 주종을 이루고 있는데, 이 중에서 오븐의 온도제어기술과 디지털식 자동조리기술이 2000년까지 활발하게 출원되었으나, 최근 초고속인터넷을 기반으로 한 홈네트워크 분야의 업체간 치열한 기술경쟁 때문에 2002년부터는 원격제어기술에 관한 출원이 큰 폭으로 증가하고 있고, 버너에 관해서는 고효율-고효율 버너 및 유해 연소가스 저감 등에 관한 기술이 지속적으로 출원되고 있으며, 최근에는 상부버너의 불꽃이 외부로 드러나지 않는 복사열 버너에 관한 출원이 증가하고 있다.

동양매직 연구소 김형대 차장에 따르면, 가스오븐레인지가 가스레인지와 함께 2004년 현재 5천억 원 정도의 시장을 양분하고 있으나 주방가전의 웰빙바람을 타고 고급스러운 가스오븐레인지의 시장점유율이 증가할 것이 예상되며, 웰빙의 한 축으로 먹거리가 중요시되고 이에 따라 편리한 주방기구에 대한 소비자의 욕구가 커지면서 가스오븐레인지도 한식·양식 등 다양한 요리를 할 수 있는 자동조리 및 첨단 정보기술이 접목된 원격제어 기능과 관련된 출원이 증가할 것으로 전망된다.

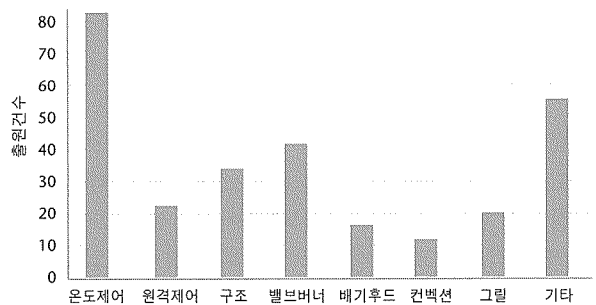
연도별 가스오븐레인지 관련 출원 건수



출원건수의 출원인별 비율 (누적: 1999~2004)



기술별 출원건수



연도별 출원건수: 원격제어 또는 네트워크 기술

