

덥어주고 눌러주고 공기를 빼주는
황토진공항아리! "이~젠"
사용설명서

덮어주고 눌러주고 공기를 빼주는 황토진공항아리! "이~젠"

"이~젠" 사용전 주의 사항

1. 택배로 제품이 도착하거나 매장에서 제품을 구입하신후 처음 사용하시는 경우에는 사용전에 반드시 제품 표면의 상태를 확인해 주시기 바랍니다.
만일 깨진 부분이 발견되면 사용을 중지하시고 구입처에 교환 및 반품을 요청하시어 새 제품을 사용해 주십시오.

"이~젠" 세척시 주의 사항

1. 반드시 세척 후 사용해 주십시오.
2. 세척시에는 부드러운 스폰지에 중성세제를 사용해 주십시오, 연마제가 함유된 나이론 수세미, 철수세미나 입자가 거친 클렌저 등을 사용하면 표면에 긁힘 자국이 생겨 색 배임 현상이 생길 수 있습니다.

"이~젠" 세트 구입후 확인 사항

1. 상품을 받으신 즉시 구입시 안내받은 구성과 실제 구성을 확인해 보시고 상품의 파손이 있을경우 구입처나 아래 A/S연락처로 문의해 주십시오.
* 판매사 및 가격에 따라 구성이 상이할 수 있습니다.
2. "이~젠"의 올바르게 정확한 사용을 위하여 본 설명서를 반드시 읽어보시기 바랍니다.

"이~젠" 전자레인지 사용법

1. 식기세척기, 냉동실, 전자레인지에 사용가능합니다.
* 전자레인지에 사용시에는 누름판과 뚜껑을 빼고 몸체에 부착된 스티커를 제거한후 사용해 주십시오.

환경호르몬에 안전한 "이~젠"

1. 내열온도가 140℃로 끓는물을 부어도 제품에 이상이 없고 환경호르몬(비스페놀A, 프탈레이트 및 아디페이트)이 나오지 않습니다.

진공 확인 요령

11Page "이~젠" 사용법 참조

"이~젠" 보관 요령

1. 재 사용을 위하여 보관전에는 항상 세척을한후 물기를 제거하여 주십시오.
2. 진공누름판의 실리콘 패킹은 분리한후 용기내에 보관해 주시면 더 오래도록 사용할 수 있습니다.
3. 원형은 하위 용량이 상위 용량내에 들어가도록 만들어져 있어 아래 그림과 같이 넣어서 보관해 주십시오.



상품파손 A/S, 부품및 제품 구입, 구성문의 연락처 : 080-237-2000 e-mail : inawoori@empal.com



덮어주고 눌러주고 공기를 빼주는 황토진공항아리! "이~젠"



●원형 : 진공항아리 "이~젠" (Vacuum storage jar)

●사각형 : 진공항아리 "이~젠" (Vacuum & airtight storage container)

●재질 : 황토형-P.P (폴리프로필렌), 실리콘, 황토가루
일반형-P.P (폴리프로필렌), 실리콘

●재질 : 황토형-P.P (폴리프로필렌), 실리콘, 황토가루, P.C (손잡이)
일반형-P.P (폴리프로필렌), 실리콘, P.C (손잡이)

●원형 9종류 (지름×높이)

●사각형 12종류 (가로×세로×높이)

- ① 0.6리터 : 12 × 7.5cm
- ② 1.5리터 : 15 × 11cm
- ③ 3리터 : 19 × 13cm
- ④ 5리터 : 22 × 16cm
- ⑤ 8리터 : 25 × 20cm
- ⑥ 12리터 : 28 × 25cm
- ⑦ 22리터 : 32 × 32cm
- ⑧ 32리터 : 37 × 37cm
- ⑨ 45리터 : 42.5 × 42.5cm

- ① 1.7리터 : 18×11×15cm
- ② 3.4리터 : 22×14.5×17cm
- ③ 5.2리터 : 26×20×15.5cm
- ④ 6.4리터 : 20×22×22cm
- ⑤ 7.4리터 : 26×23.5×18cm
- ⑥ 8.2리터 : 26×20×23.5cm
- ⑦ 8.5리터 : 29×22×20cm
- ⑧ 11리터 : 35×24×18.2cm
- ⑨ 11.5리터 : 26×23.5×27cm
- ⑩ 12리터 : 32×23×23cm
- ⑪ 16리터 : 35×27×22.5cm
- ⑫ 17리터 : 35×24×27cm

※ 원형 진공속뚜껑 및 절임용 속뚜껑은 공용이며 속뚜껑은 원형 5ℓ 이상에만 있습니다.

※ 사각형 진공속뚜껑 및 절임용 속뚜껑은 공용이며 속뚜껑은 7.4ℓ / 8.5ℓ / 11ℓ / 11.5ℓ / 12ℓ / 16ℓ / 17ℓ에만 있습니다

※ 0.6ℓ 및 1.5ℓ 몸체는 내용물이 보이도록 투명으로 만들어져 있습니다.

※ 원형및 사각 절임용 속뚜껑은 별매품입니다

황토 진공항아리 "이~젠"의 종류

- 당사 제품의 용량 및 모델번호는 뚜껑의 안쪽, 누름판 표면, 몸체 배면에도 표시되어 있습니다.
- 누름판 분리형은 누름판 중앙에 떠서 먹을 수 있는 속뚜껑이 있는것을 뜻합니다.
- 원형 속뚜껑은 원형에 공용으로, 사각형 속뚜껑은 사각형에 공용으로 사용할 수 있습니다.

원형 진공항아리 "이~젠" - 사이즈 (지름 X 높이cm)는 조립을 했을 시 외곽 크기를 뜻합니다.

황토형



일반형



- * 누름판 분리형은 누름판 중앙에 떠서 먹을 수 있는 속뚜껑이 있는것을 뜻합니다.
- * 원형의 속뚜껑은 모든 사이즈에 공용으로 사용 가능하도록 되어 있습니다.

사각 진공항아리 "이~젠" - 사이즈 (가로X 세로 X 높이cm)는 조립을 했을 시 외곽 크기를 뜻합니다.

황토형



일반형



- * 누름판 분리형은 누름판 중앙에 떠서 먹을 수 있는 속뚜껑이 있는것을 뜻합니다.
- * 사각형의 속뚜껑은 모든 사이즈에 공용으로 사용 가능하도록 되어 있습니다.

진공항아리 "이~젠" 사용설명서

- ▶ 제품명
- ▶ 구조 및 명칭
- ▶ 용량별 크기
- ▶ 재질
- ▶ 사용시 유의사항
- ▶ 진공항아리 "이~젠"의 사용법

각종 발효 식품 담고 보관하는 법

- ▶ 김치류 (각종 김치류, 동치미 등)
- ▶ 장류 (된장, 고추장, 간장 등)
- ▶ 장아찌 (오이, 고추, 매실, 마늘, 깻잎, 피클 등)
- ▶ 과일주 (포도, 살구, 머루, 매실 등)
- ▶ 젓갈 (창란, 명란, 새우, 황석어, 오징어젓갈 등)
- ▶ 기타식품 (갈비, 쌀 등 잡곡류, 김, 야채, 두부, 마늘, 녹차, 녹즙 등)
- ▶ 야채, 과일효소 만드는 법

Q & A

나우리 보유 특허 및 실용신안등록 리스트



Na woo ri



진공항아리 "이~젠" 사용설명서

- ▶ 제품명
- ▶ 구조 및 명칭
- ▶ 용량별 크기
- ▶ 재질
- ▶ 사용시 유의사항
- ▶ 진공항아리 "이~젠"의 사용법

● 제품명

진공항아리 "이~젠"

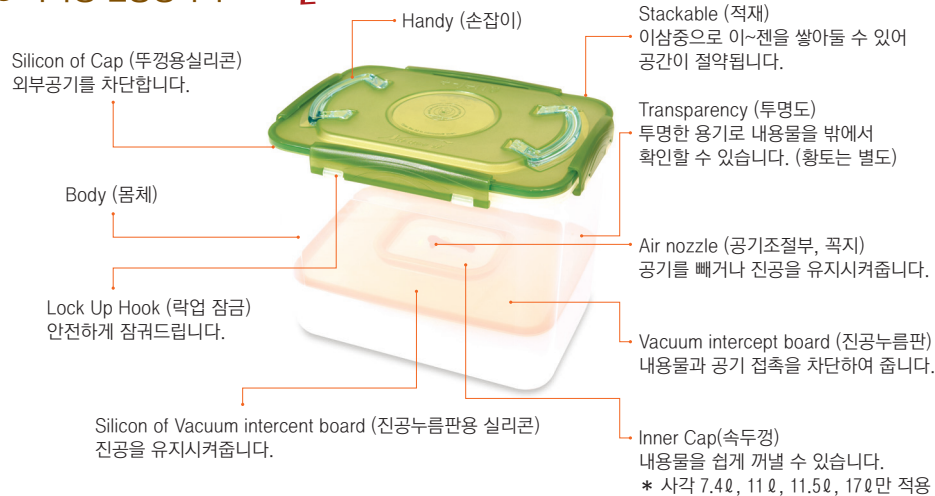
- ① 사각형 진공항아리 "이~젠": 일반형(투명), 황토형
- ② 원형 진공항아리 "이~젠": 일반형(회색), 황토형

● 구조 및 명칭

① 원형 진공항아리 "이~젠"



② 사각형 진공항아리 "이~젠"



● 용량별 크기 및 배추, 오이지, 쌀 담기는 량

● 사각형 12종류 (가로×세로×높이)

- ① 1.7리터: 18 × 11 × 15cm (배추 3/4포기)
- ② 3.4리터: 22 × 14.5 × 17cm (배추 1포기 반)
- ③ 5.2리터: 26 × 20 × 15.5cm (배추 2포기 반)
- ④ 6.4리터: 20 × 22 × 22cm (배추 3포기, 생오이 약 20개)
- ⑤ 7.4리터: 26 × 23.5 × 18cm (배추 3포기 반, 생오이 약 25개)
- ⑥ 8.2리터: 26 × 20 × 23.5cm (배추 4포기, 생오이 약 30개)
- ⑦ 8.5리터: 29 × 22 × 20cm (배추 4포기, 생오이 약 30개)
- ⑧ 11리터: 35 × 24 × 18.2cm (배추 5포기 반, 생오이 약 40개)
- ⑨ 11.5리터: 26 × 23.5 × 27cm (배추 5포기 반, 생오이 약 40개)
- ⑩ 12리터: 32 × 23 × 23cm (배추 6포기, 생오이 약 50개)
- ⑪ 16리터: 35 × 27 × 22.5cm (배추 8포기, 생오이 약 70개)
- ⑫ 17리터: 35 × 24 × 27cm (배추 8포기 반, 생오이 약 75개)

● 원형 9종류 (지름×높이)

- ① 0.6리터: 12 × 7.5cm (배추 1/4포기)
- ② 1.5리터: 15 × 11cm (배추 3/4포기)
- ③ 3리터: 19 × 13cm (배추 1포기 반)
- ④ 5리터: 22 × 16cm (배추 2포기 반)
- ⑤ 8리터: 25 × 20cm (배추 4포기, 생오이 약 25개)
- ⑥ 12리터: 28 × 25cm (배추 6포기, 생오이 약 50개, 쌀 8kg, 매실, 설탕 5kg)
- ⑦ 22리터: 32 × 32cm (배추 12포기, 생오이 약 100개, 쌀 17kg, 매실, 설탕 10kg)
- ⑧ 32리터: 37 × 37cm (배추 16포기, 생오이 약 150개, 쌀 27kg, 매실, 설탕 15kg)
- ⑨ 45리터: 42.5 × 42.5cm (배추 22포기, 생오이 약 200개, 쌀 37kg, 매실, 설탕 20kg)

* 배추는 여름포기를 기준, 오이는 오이지용 오이를 기준으로 합니다.

● 재질

p.p (폴리프로필렌) / 실리콘 / 황토가루 (국산, 황토형의 경우) / p.c (사각형 손잡이)

* 본제품에는 환경호르몬(비스페놀A, 프탈레이트 및 아디페이트)이 검출되지 않습니다.

● 내열온도 및 내냉 온도

영상 140℃, 영하 -30℃

* 오이지등을 담을때 끓는 물을 부어도 제품에 이상이 없습니다

● 사용시 유의 사항

- 1) 처음 사용시에는 부드러운 천에 세제를 묻혀 세척후 사용하여 주십시오.
- 2) 강한 충격을 주지 마십시오.
- 3) 불 옆에 두지 마십시오.
- 4) 전자렌지 사용시 반드시 뚜껑을 열고 스티커를 떼 상태로 사용해 주십시오.
- 5) 손잡이를 잡을때는 반드시 양손으로 잡아 주십시오.
- 6) 누름판에 진공 속뚜껑을 이용할 경우에는 발효시 발효가스(탄산가스)에의해 진공누름판이 기울어 지거나 솟아 오를 수 있으며 이때에는 꼭지를 뺀후 진공누름판을 다시눌러 내용물과 밀착시킨후 꼭지를 막아 주십시오.

* 자세한 사항은 각종 발효식품 담고 보관하는법(13p~16p)을 참조해 주십시오.

이~젠 사용법

1. 꼭지가 열려져 있는지 확인해 주십시오.
2. 진공누름판이 잘 밀착이 되도록 내용물(된장, 고추장등)을 수평이 되도록 평편하게 골라 주십시오.
3. 진공 누름판을 수평되게 서서히 눌러 음식물과 반드시 밀착시켜 주십시오.
(장아찌는 절임 전용 속뚜껑을 이용하여 물이 올라오게 눌러 주십시오.)
4. 꼭지를 막아 주십시오.
5. 누름판에 진공 속뚜껑을 이용할 경우에는 발효시 발효가스(탄산가스)에 의해 진공 누름판이 기울어 지거나 솟아 오를 수 있으며 이때에는 꼭지를 뺀 후 진공누름판을 다시 눌러 내용물과 밀착시킨 후 꼭지를 막아 주십시오.



진공누름판을 누를때



진공누름판을 뺄때



열린상태



닫힌상태

음식을 꺼낼때

1. 꼭지를 열어 주십시오.
2. 장류는 진공 누름판에 있는 진공속뚜껑 (원형 5리터 이상에만 있습니다)만을 열어서 떠먹고 속 뚜껑이 없는 경우에는 진공 누름판에 있는 손잡이를 한쪽방향으로 가볍게 당겨서 진공 누름판을 꺼낸 후 음식을 덜어내십시오.
3. 진공 누름판을 서서히 눌러 음식물과 반드시 밀착되도록 다시 눌러 주십시오.
(장아찌는 절임 전용 속뚜껑을 이용하여 물이 올라오게 다시 눌러 주십시오.)

사용방법 예

1. 장류

- 1) 진공 누름판의 속뚜껑을 분리한 후 누름판에 장이 묻도록 꼭꼭 눌러서 반드시 밀착시켜 주십시오.
- 2) 누름판 중앙의 속뚜껑 부분으로 장이 올라올 정도로 누른 후 속뚜껑을 닫고 다시 눌러 밀착시켜 주십시오.
- 3) 그림과 같이 속뚜껑만 열고 떠 먹고 난 후 다시 눌러서 밀착시켜 주십시오.



2. 김치

김치를 담고 1~2일 후 김치국물이 생기면 누름판을 다시 눌러서 국물이 넘치기 전까지 눌러 주십시오.

* 김치류는 반드시 냉장고에 넣어 주십시오.



3. 장아찌류

장아찌는 절임 전용 속뚜껑을 이용하여 물이 올라오게 눌러 주십시오.



◀ 원형 절임용 속뚜껑



◀ 사각형 절임용 속뚜껑

진공 확인 요령

1. 진공속뚜껑을 누름판에 체결한 후 누름판을 1/4정도 눌러놓고 꼭지를 막은 후 수평되게 적당히 눌러주어 공기의 압력을 느낄 수 있으면 진공에 이상이 없습니다.
2. 물을 반(1/2)정도 담고 누름판을 눌러서 꼭지로 물이 넘치기 전까지 누른 후 꼭지를 막았을 때 물이 진공 누름판 가장자리나 속뚜껑 사이로 새어 나오지 않거나 누름판 속으로 기포가 들어가지 않으면 이상이 없습니다.
3. 진공에 문제가 있을 때
 - 가. 실리콘 패킹이 제대로 끼워져 있는지 확인해 주십시오.
 - 나. 아래와 같이 실리콘 패킹을 다시 끼워 주십시오.
 - 1) 누름판에 있는 실리콘 패킹을 살짝 당겨서 뺍니다.
 - 2) 실리콘 패킹을 뒤집어서 다시 끼웁니다.
 * 그림과 같이 빠른 실리콘 패킹을 수평되게 놓고 한쪽을 잡고 반대로 가면 위로 갔던 부분이 아래로 가서 뒤집어 집니다.



- 3) 처음 끼운 부분은 당겨지고 나중에 끼운 부분은 느슨해 짐으로 나중에 끼운 부분을 좌우로 조금씩 당겨서 골고루 펴줍니다.
- 4) 사각형은 모서리 부분을 잘 맞추어 주십시오.
- 5) 진공 확인 요령 1. 2.번과 같이 해서 진공이 되는지 확인합니다.

다. 3과 같이 하여도 문제가 있을 때에는 당사로 문의해 주십시오. (무료전화 : 080-237-2000)

사각 락업뚜껑잠금 "이~젠"은 무겁게 김치냉장고에서 꺼내지 않아도 됩니다.



냉장고/김치냉장고 OK! 언제 어디서든 OK!

원형 12리터와 32리터에 담긴 고추장과 오이지





각종 발효 식품 담고 보관하는 법

- ▶ 김치류 (각종 김치류, 동치미 등)
- ▶ 장류 (된장, 고추장, 간장 등)
- ▶ 장아찌 (오이, 고추, 매실, 마늘, 갯잎, 피클 등)
- ▶ 과일주 (포도, 살구, 머루, 매실 등)
- ▶ 젓갈 (창란, 명란, 새우, 황석어, 오징어젓갈 등)
- ▶ 기타식품 (갈비, 쌀 등 잡곡류, 김, 야채, 두부, 마늘, 녹차, 녹즙 등)
- ▶ 야채, 과일효소 만드는 법

김치류 (각종 김치류, 동치미)



배추김치



파김치

김치류 보관법 : 냉장보관

1. 각종 모든 김치류 (동치미 포함)는 반드시 냉장고에 보관해 주십시오.
2. 하루가 지나 물이 생기면 그때 진공누름판을 다시 눌러서 김치와 밀착시켜주십시오.
3. 생김치를 선호하는 분은 바로 냉장고에, 적당히 익은 김치를 좋아하시는 분은 실외 혹은 김치 전용냉장고에 넣어 익힘 기능으로 익혀서 드십시오.
4. 김치를 꺼낸 후에는 진공누름판을 다시 눌러서 김치와 밀착시켜주십시오.

장류 (장담기, 된장, 간장, 고추장)



장담기



된장



고추장

된장, 간장 보관법 : 실온 보관 (앞·뒤 베란다 등)

1. 장담기는 기존에 용기에 장을 담는것과 동일하게 담아 주십시오. 숙성기간등 모든 것이 동일합니다.
2. 진공누름판이 메주를 소금물에 잠기게 함으로 간장이 잘 우려 나고 진공 상태 보관으로 장에 곰팡이가 생기지 않으므로 햇볕을 쬌일 필요가 없습니다.
3. 진공누름판에 의해 장류의 표면이 마르지 않으므로 좀 짭짤하게 하되 물게 담지 말아 주십시오.
4. 누름판을 눌러 된장에 밀착시켜 주고 처음 한달간은 2~3일에 한번씩 진공누름판을 다시 눌러 밀착시켜 주십시오.
5. 통상적으로 음력 정월, 이월, 삼월에만 장을 많이 담그나 진공항아리 '이~젠'에 담으면 사계절 어느때 담아도 맛도 있고 편리합니다.

고추장 보관법 : 실온 보관 (앞·뒤 베란다 등)

1. 고추장이 익어가면서 탄산이 발생하여 진공누름판이 비스듬히 기울어 지거나 위로 솟아 오를때에는 진공누름판을 다시 눌러서 밀착시켜주십시오.
2. 고추장은 항아리나 다른 용기에서 모든 용기로 옮길 경우에는 심하게 끓어오르는 현상이 발생합니다. 따라서 이때에는 약 보름에서 한달정도는 2~3일에 한번씩 진공누름판을 눌러서 밀착시켜주십시오. 끓어 올라 넘치는 경우가 생김으로 3/4만 담아 주십시오.

※ 끓어 오르는 현상은 고추장이 자리를 잡으면 더 이상 발생하지 않습니다.
※ 진공누름판이 심하게 오를 경우에는 당분간 꼭지를 열어 주십시오.

젓갈 (창란, 명란, 새우, 황석어, 오징어젓갈 등)



젓갈

젓갈류 보관법 : 실온 보관 (여름철은 냉장보관)

익어가면서 발효가스에 의해 진공누름판이 기울어 지거나 올라올 때에는 며칠에 한번씩 진공누름판을 다시 눌러서 밀착시켜주십시오.

장아찌 (오이, 고추, 매실, 마늘, 깻잎, 피클 등)



오이장아찌

오이장아찌 보관법 : 실온 보관

1. 절임용 속뚜껑을 이용하여 누름판을 눌러서 물속에 꼭 잠기게 하여 주십시오.
2. 끓는물을 "이~젠"에 부어도 제품에 이상이 없습니다. 단, 물의 온도가 어느정도 식은후에 누름판을 눌러 주십시오.
3. 숙성기간이 끝난후 냉장보관해주십시오.



고추장아찌

고추장아찌 보관법 : 실온 보관

1. 절임용 속뚜껑을 이용하여 누름판을 눌러서 물속에 꼭 잠기게 하여 주십시오.
2. 끓는물을 "이~젠"에 부어도 제품에 이상이 없습니다.
3. 숙성기간이 끝난후 냉장보관해주십시오.

과실주 (포도, 살구, 머루, 매실 등)



포도주

포도주 (각종 과실주) 보관법 : 실온 보관

익어가면서 발효가스에 의해 진공누름판이 기울어 지거나 올라올 때에는 며칠에 한번씩 진공누름판을 다시 눌러서 밀착시켜주십시오.

※ 진공누름판이 심하게 오를 경우에는 당분간 꼭지를 열어 주십시오.



매실

매실 보관법 : 실온 보관 (여름철은 냉장보관)

재료 : 매실 2kg, 흑설탕 1kg, 백설탕 1kg (매실과 설탕의 비율은 동물로 함.)

만드는 법 :

1. 매실을 잘 씻어서 그늘에서 24시간 정도 말려 물기를 제거합니다.
2. 씻어서 말린 매실은 이~젠에 한 겹(1층) 넣고 흑설탕을 매실이 보이지 않을 만큼 그 위에 뿌리고 매실-흑설탕-매실-백설탕을 반복해서 넣어주십시오.
따라서 매실이 2kg이라면 설탕도 흑설탕, 백설탕 각각 1kg씩 해서 매실과 같은 양인 2kg이 되어야 합니다.
3. 가을 추수할 때 즙엔 설탕도 녹고 매실은 껍질과 씨가 남은 쭈글쭈글한 상태가 되면 매실을 제거하고 액만 추출하여 진공항아리 "이~젠"에 보관 합니다.
4. 가공식 저어서 설탕을 녹여 주십시오.
5. 설탕이 녹은후에는 절임용 속뚜껑을 이용하여 매실이 잠기도록 해 주십시오.

기타식품 (갈비, 쌀 등 잡곡류, 김, 야채, 두부, 마늘, 녹차, 녹즙)

진공항아리 "이~젠"에 아래 식품을 담아도 효과를 보실 수 있습니다.

- ▶ **깊은 맛 숙성 효과 : 양념 갈비, 순대 속 재료(냉장보관)**
숙성 시킬 때나 고기를 재울때 냉장 보관을 하면 장기 보관 가능하며 깊은 맛을 내줌
- ▶ **습기 차단 효과 : 녹차잎, 김, 과자류, 빵가루, 씨리얼, 커피빈, 한약재 등(실온보관)**
녹녹해지는 현상을 방지하여 줌
- ▶ **성장 억제 효과 : 팽이 버섯 등 버섯류(냉장보관)**
버섯류는 공기와 접촉시 피어나서 맛과 질이 저하 됨으로 지속적인 진공으로 성장을 억제
- ▶ **진공효과 : 두부, 다진 마늘, 후르츠, 샐러드, 먹다 남은 통조림(냉장보관)**
공기와의 접촉시 변색되거나 상하게 되는데 진공상태로 보관 함으로 첫 맛 그대로 보관가능
- ▶ **무름 방지 효과 : 과일 및 야채류(냉장보관)**
공기와의 접촉을 차단하고 습기를 지켜주어 쉽게 무르거나 시들지 않음
- ▶ **벌레방지 효과 : 쌀 등 잡곡류 및 고춧가루(실온보관)**
쌀 등의 잡곡류 및 고춧가루 보관시 벌레의 발생을 억제
* 쌀 등 잡곡류는 반드시 10℃ 이하 서늘한 곳에 보관해 주십시오.
* 고온, 다습한 환경에는 벌레가 생길 수 있으니 쌀등 잡곡류는 반드시 10℃ 이하 건조하고 서늘한곳에 보관해 주십시오. (드시던 쌀은 가끔적 "이~젠"에 보관을 하지 마시고 새로운것을 보관해 주십시오.)
* 콩과 잡곡류 속에는 가끔씩 벌레(벌레의 알)가 속안에 들어있는 경우가 있어 이때에는 벌레가 생길 수 있습니다.
- ▶ **신선도 유지기능 : 녹즙, 생과일 주스 등(냉장보관)**
변색되고 맛이 저하되는 현상을 방지하여 신선하게 보관

야채, 과일효소 만드는 법

야채원료 : 사람이 먹는 야채나 들꽃이면 무엇이든 원료로 가능하다. 그러나 배추, 무, 굴, 감 등 수분 함량이 너무 많은 것은 원료로 쓰지 않는 것이 좋다. 쉽게 구할 수 있는 원료를 보면 케일, 신선초, 컴프리, 당근, 시금치, 미나리, 상추, 썩갓, 열무, 다래, 냉이, 더덕, 도라지, 인삼, 취나물, 참나물, 비둘, 부추, 썩, 솔잎, 생강, 철뿌리, 무우잎 등으로 농약이나 화학물질에 오염되지 않은 것이어야 한다.

야채원료 손질 : 야채를 깨끗이 씻어 그늘에 널어 물기가 마르면 2~3cm길이로 잘라 골고루 썰어 넣는다. 야채 넣고 흑설탕(황설탕)을 뿌리기를 반복하여 진공항아리 "이~젠"에 넣어 진공누름판으로 눌러 놓는다. (흑설탕과 야채 비율은 1:1로 하며 발효가스가 생기면 넘치는 경우가 생김으로 "이~젠"의 2/3정도만 담는다.)

발효 : 겨울철에는 따뜻한 곳에, 여름철에는 서늘한 곳에 보관하면 48시간 이후부터 술익는 소리(탄산 가스가 발생하는 소리)가 들리면서 향내가 풍긴다. 발효기간은 여름철이 일주일, 겨울은 2주정도이나 술익는 소리가 없으면 발효가 끝난 것으로 보고 깨끗한 삼베 등으로 싸서 접만 다시 "이~젠"에 넣고 찌꺼기는 버린다.(화분 밑거름으로도 사용)

주의 ; 설탕이 녹은후에는 절임용 속뚜껑을 이용하여 내용물이 잠기도록 해 주십시오.

숙성 및 보관 : 서늘한 곳에 100일정도 두면 숙성이 되는데 다시 거품이 나고 발효가 진행되면 접무게의 1/3만큼 설탕을 넣어 저은 후 100일 후 먹으면 된다.

먹는 법 : 원액의 약 4~5배의 물을 타서 마시고 아침, 저녁 혹은 수시로 먹는다.

효능 : 식초처럼 새콤하고 탄산음료처럼 톡 쓰는 맛으로 숙취에 좋고, 위염, 위궤양 등의 위장질환과 당뇨, 고혈압, 어깨결림, 만성피로, 숙변제거, 불면증 등에 효과가 있다.

출처 : (사)한국유기농협회



Q&A

Q 진공누름판은 어떻게 사용하나요?

A 진공항아리 "이~젠"에 음식을 담고 꼭지가 열려진 상태에서 진공누름판을 잡고 서서히 눌러서 내용물과 밀착시킨 후 꼭지를 막아 주십시오. 단, 장아찌의 경우에는 절임용 속뚜껑을 이용하여 내용물이 잠기도록 해 주십시오.

Q 진공항아리 "이~젠" 황토형과 일반형의 차이점은?

A 일반과 황토의 차이는 아래와 같습니다.

- 1) 뚜껑 색상의 차이
일반형은 녹색(사각) 혹은 회색(원형), 황토형은 황토색
※ 색상은 생산주기에 따라 조금의 차이가 있을 수 있습니다.
- 2) 진공누름판 : 재질, 색상동일
- 3) 몸체

	일 반 형	황 토 형
재 질	PP	PP, 황토가루
색 상	원형 : 회색, 사각 : 투명	황토색

※ 황토형은 황토가루가 함유된 제품의 특성상 제품에 검정색 점이 있을 수 있습니다.

Q 원형뚜껑은 헐겁나요?

A 진공항아리 "이~젠"은 몸체 내부에 진공 차단판이 있어 1차적인 뚜껑 역할도 하고 있어 원형의 뚜껑은 용기의 뚜껑과 같이 이물질 등이 들어가지 않도록 덮어만 주는 역할만 하도록 되어 있어 쉽게 벗겨질 수 있습니다.

※ 소형용기의 경우 뒤집으면 뚜껑이 떨어질 수 있습니다.

Q 부품손실이나 파손시 A/S신청 요령

A 진공항아리 "이~젠"은 모든 부분이 조립품으로 구성되어 있습니다. 따라서 분실이나 파손시 그 부분만 교체 하시면 완제품으로 다시 쓰실 수 있습니다. 분실(파손)된 부분만 당사에 알려주시면 교환해 드립니다. 단 고객님의 부주의로 분실 파손된 경우에 있어서 몸체나 뚜껑, 누름판 전체 등 어느 정도 금액이 나가는 거나 부피가 있는 것은 입금 후 착불로 보내드리니 양지해 주십시오.

A/S 신청은 전화(080-237-2000)나 e-mail (inawoori@empal.com)으로 신청을 하시면 됩니다.

Q 실리콘 패킹 오래쓰는 방법은?

A 진공누름판의 실리콘 패킹은 진공누름판의 가장자리 홈에 끼워져 있어 탈부착이 가능합니다. 세척시 진공누름판 패킹은 빼서 씻은 후에는 실리콘 패킹을 뒤집어서 끼워 주시되 실리콘패킹을 끼운 후에는 실리콘 패킹이 한쪽으로 치우쳐 지지 않도록 골고루 퍼주면 더욱 더 진공이 잘 됩니다.

Q 공기조절구는 빠지나요?

A 공기조절구를 힘 있게 당기면 빠질 수 있으나 이는 고장이 아닙니다. 다시 끼워서 사용하시면 처음과 같이 사용하실 수 있습니다.

Q 정말로 된장을 담으면 곰팡이가 피질 않나요?

A 곰팡이는 호기성(好氣性)미생물 즉, 공기를 좋아하는 미생물로서 공기가 없으면 곰팡이는 생기지 않습니다. 진공항아리 '이~젠'의 진공누름판을 된장, 고추장의 표면과 밀착 시켜 놓으면 누름판 밑에는 공기가 없기 때문에 곰팡이가 생기지 않습니다.

Q 된장, 고추장에 곰팡이가 생길경우 어떡하나요?

A 된장이나 고추장에 곰팡이가 생기는 경우는 진공 누름판이 장류와 충분히 밀착이 되지 않았기 때문입니다. 이때에는 아래와 같이 해 주십시오.

- 1) 곰팡이를 깨끗이 건어 없앤후 장류의 표면을 수평이 되게하여 주십시오.
- 2) 진공누름판을 씻어서 물기를 제거하여 주십시오.
- 3) 진공누름판의 속뚜껑을 분리한후 누름판을 눌러서 장류와 밀착시킨후 꼭꼭 눌러서 가운데 속뚜껑이 있는 부위로 장류가 올라올 때 까지 눌러준후 속뚜껑을 닫아 주십시오.
- 4) 다시한번 더 눌러서 더 밀착되도록 해 주시고 꼭지를 막아 주십시오.
- 5) 2~3일 간격으로 3회정도 꼭지를 열고 누름판이 밀착되어 있어도 더 눌러서 밀착시킨후 꼭지를 막는다.
- 6) 진공누름판 위에 묻어있는 장류에는 곰팡이가 생길 수 있으니 티슈나 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.

* 장류의 곰팡이는 공기와 접촉하는 부위에 곰팡이가 생깁니다. 따라서 공기와와의 접촉이 차단되도록 누름판을 눌러서 반드시 장류와 밀착시켜 주십시오.

Q 오이 등 장아찌는 무르거나 우거지가 생기지 않나요?

A 장아찌의 경우에는 절임용 속뚜껑을 이용하여 내용물이 잠기도록 해 주면 장아찌는 무르는 현상은 없습니다. 그러나 물의 표면이 공기와 접하여 우거지는 생길 수 있습니다.

Q 오이지를 담을 때 끓는 물을 그냥 부어도 되나요?

A 물론 당연히 됩니다. 용기의 내열온도가 140℃이므로 끓는 물을 부어도 전혀 문제가 없습니다. 단, 안전을 위해 어느 정도 식으면 진공누름판을 눌러서 진공시켜주십시오.

Q 전자렌지에 사용하여도 되나요?

A 물론 당연히 됩니다. 단, 전자렌지에 사용할 때에는 안전을 위하여 누름판과 뚜껑을 빼고 스티커를 제거한 후 사용을 하십시오.

Q 진공에 문제가 있을 때?

A 11page 진공 확인 요령 참조

나우리 보유 특허 및 실용신안 등록 리스트

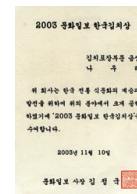
특허등록 3건 : 특허등록 제 10-1037356호 밀폐용기용 공기조절 및 가스자동 배출장치
특허등록 제 10-0837364호 내부를 밀폐시키는 압착판을 갖는 밀폐용기
특허등록 제 10-1517401호 사출장치

디자인등록 13건 : 디자인등록 제 0757112호 식품보관용기의 누름판 외 12건

상표등록 4건 : '이~젠', '이~젠' NO 1, '이~젠' 스타일, 첫맛 그대로 참맛

서비스표 등록 1건 : 나우리

상장 :



2003 문화일보 한국김치상 김치포장부문 금상 수상

품 질 보 증 서

(소비자 피해보상규정에 의한 보증내용)

1. 제 품 명 : 진공항아리 '이~젠'
2. 보증기간 : 구입일로부터 1년
3. 환 불 : 제품을 사용하지 않은 상태에서 구입일로부터 7일 이내 (영수증 지참시 가능)
4. 교환 및 수리 : 제품을 사용하지 않은 상태에서 구입일로부터 30일 이내 교환 가능하며 정상적으로 사용하신 상태에서 문제가 발생할 경우는 무상으로 A/S해 드립니다. 단, 고객부주의로 인한 문제가 발생시에는 부품비를 실비로 받습니다.

본 제품은 조립품이므로 문제 발생시 문제 부품만 교체하시면 다시 완제품으로 사용하실 수 있습니다.

품질 보증서가 없는 경우 무상 서비스를 받으실 수 없으니 잘 보관하시기 바랍니다.

※ 구체적인 보상기준은 제정경제부 고시 2000-2호에 의거한 소비자 피해보상 규정에 준합니다.

(주) 나우리 고객센터 : 080-237-2000

경기도 광주시 고불로 290 TEL : 0505-293-2000, FAX : 031-794-2324

www.i-nawoori.com / www.e-jen.net / www.진공항아리.com



제조원 : (주)나우리

경기도 광주시 고불로 290 (태전동 435-1번지)

A/S문의 : 0505-293-2000 / 080-237-2000

www.e-jen.net / www.진공항아리.com

Na woo ri