이달의 으뜸중기제품 **타임이엔씨** 야외용 바비큐 그릴 '와로스'

"나들이용 고기 불판, 안 타고 연기 덜 납니다"

이인재 타임이엔씨 대표(67·사진)는 1993년 회식을 하기 위해 직원들과 양념갈비집을 찾았다. 고기에 발라 놓은 갈비 양념이 불에 타면서 그을음과 연기가 많이 났다. 연기가 유독 이 대표를 향했다. 자리를 옮겨봐도 마찬가지였다. 연기를 빨아들이는 덕트(공기 배관 설비)가 없던 시절이었다. 이 대표는 그을음과 연기가 적게 생기는 불판(로스터)을 만들어보겠다고 결심했다. 그렇게 탄생한 제품이 수냉식 로스터인 '안타로스타'다. 올초엔 야외용 바비큐 그릴 '와로스'도 내놨다. 두 제품 모두 고기를 구워도 불판이 타지 않아 그을음을 벗겨낼 필요가 거의 없다.

◆그을음과 연기 적게 생기는 불판

이 대표는 "서울 종로3가 피카디리극장 뒤에 있는 갈매기살 골목에서는 (대부분) 우리 제품을 쓴다"고 말했다. 일반인에겐 생소하지만 고기집을 운영하는 주인들에게 안타로스타는 익숙한 제품이다. 1996년 출시 이후 12만 개가 팔렸다. 지금도 한 달에 400개씩 나간다. 이 대표는 "불판이 불에 안 타니 손님이 식사하는 동안 불판을 자주 갈아줄 필요가 없고 불판에 붙은 그을음을 철수세미로 문질러 떼어낼 일도 적다"고 강조했다.

타임이엔씨가 개발한 수냉식 로스터가 불에 타지 않는 원리는 물이 든 주전자가 가스불에 타지 않는 것과 비슷하다. 물은 온도가 100도까지만 오르기 때문에 물을 담은 주전자 온도도 그 이상 상승하지 않는다. 타임이엔씨는 석쇠 가닥 안으로 물이 통과하도록 했다. 석쇠 가닥 하나하나가 속이 빈 파이프인 셈이다. 석쇠 가닥은 V자를 넓게 펴놓은 형태여서 100도까지 가열된 석쇠 중앙의 물은 대류현상 때문에 위쪽(바깥쪽)으로 향하고 그보다 낮은 바깥쪽 물이 다시 빈자리를 채우며 100도를 유지한다. 고기는 숯불에서 나오는 방사열로 속까지 골고루 익는다.

이 대표는 "일반 석쇠는 온도가 500도까지 치솟고 고기에서 나오는 기름은 180도면 불에 타 연기와 그을음이 생긴다"고 설명했다. 와로스는 몇 시간 바비큐를 하는 야외 환경을 고려해 석쇠 각도를 조금 더 가파르게 해 기름이 더 빨리 떨어지도록 했다.

◆일본 독일 등 해외 판로 개척 중

1993년까지 삼성엔지니어링에 다니며 배관설계를 담당했던 이 대표는 그해 배관설계업을 전문으로 하는 타임엔지니어링을 설립했다. 이 대표가 안타로스타에 관한 아이디어를 토대로 1996년 창업한 게 타임산업(현 타임이엔씨)이다. 이 대표는 배관설계 덕분에 안타로스타와 와로스의 속이 빈 석쇠 가닥을 떠올릴 수 있었다고 밝혔다. 강원 춘천시에 있는 3966㎡ 규모 본사 공장에서 제품 조립과 생산을 하고 있다.

이 대표가 처음 안타로스타를 내놨을 때 시장 반응은 별로였다. 그을음이 생기지 않는다고 주장해도 음식점 주인들이 믿으려 하지 않아서다. 어느 날 일본 현지 음식점에서 사용 중인 안타로스타를 접한 뒤 한 식당 주인이 수소문해 회사를 찾아온 것이 판매량이 늘어난 계기가 됐다. 이 대표는 "그 뒤로 외식업계에 입소문이 퍼졌다"며 "1997년 외환위기로 외식 창업이 늘면서 월 1000개씩 팔릴 때도 있었다"고 설명했다.

안타로스타는 2008년부터 일본으로, 2016년부터 독일로 수출을 시작했다. 이 대표는 와로스를 기존 수출국뿐 아니라 동남아시아와 미국에서 판매하는 방안도 찾고 있다. 그는 "나라마다 음식 문화가 달라도 고기를 굽는 것은 만국 공통"이라며 "건축박람회나 바비큐박람회 등을 찾아다니며 해외 판로를 뚫어볼 계획"이라고 말했다.

춘천=이우상 기자 idol@hankyung.com

타임이엔씨

설립	1996년 1월
위치	강원 춘천시 남산면
제품	와로스 바비큐 그릴
특징	수냉식 로스터로 그을음 감축

석쇠 안에 물 넣어 그을음 덜 나
日·獨 등 수출 추진

고기집 불판 '안타로스타'
20여년간 12만 개 팔려
종로 갈매기살 골목서 인기

◆'이달의 으뜸중기 제품'은 이메일(ykyoon@hankyung.com)로 신청받습니다. 한국경제신문사 홈페이지(event.hankyung.com)를 참조하세요.

◆5·6월 으뜸중기 제품 △리얼스핀-리얼라인 기능성 밸런스 골프공 △솔리디어랩-내가 만드는 스마트 토이 쎌토 △타임이엔씨-와로스(야외용 숯불 바비큐 그릴) △강오렌지몽키코리아-폴디오3(포터블 미니 스튜디오) △윈소프트다임-원스마트다이어트 △유니크미-제주 방림원 화산송이(동굴 100일 발효)

이케아 '강화유리컵' 갑자기 깨진 까닭

이케아가 판매한 강화유리컵(포칼 터쿼이즈 블루)이 국내 가정에서 터지면서 강화유리제품의 안전성 논란이 일고 있다.

6일 이케아와 업계에 따르면 이달 초 이케아의 푸른색 포칼 유리컵을 부엌 건조대 위에 올려 둔 소비자 박모씨는 "유리컵이 폭발하듯 터져 파편이 튀었다"고 신고했다. 이 컵은 개당 가격이 900원으로 저렴해 인기가 높았다. 강화유리로 만든 이케아 포칼컵의 폭발 사고는 국내뿐 아니라 해외에서도 보고된 것으로 알려졌다. 이케아코리아는 "지난 4월 말부터 푸른색 포칼 유리컵의 국내 판매를 중단했다"며 "스웨덴 제품 총괄본부에 보고했고 조사가 이뤄지고 있다"고 밝혔다.

이케아코리아는 소재 특성상 강화유리가 갑자기 깨질 수 있다고 인정했다. 회사 측은 "유리는 쉽게 깨질 우려가 있어 강화유리를 사용하는데 작은 충격이나 긁힘이 누적되면 일정 시간이 흐른 뒤 부서지는 현상은 강화유리 소재의 고유한 특성"이라고 해명했다. 또 파손 때 날카로운 파편이 나오는 일반 유리와 달리 강화유리는 깨져도 날카롭지 않은 작은 조각 형태로 잘게 부서진다고 덧붙였다.

이케아코리아는 "모든 판매 제품은 출시 전 철저한 품질 테스트와 안전 관리를 거친다"며 "제품 품질 및 안전에 관한 소비자 문의에 성심껏 답변하고 있다"고 강조했다. 이케아는 2016년부터 하자가 발견됐거나 위험 소지가 있는 옷장과 서랍장, 의자, 천장등 등 여러 제품의 소비자 리콜을 시행해오고 있다.

문혜정 기자 selenmoon@hankyung.com

모집니다

'한경BP 비즈니스북리더' 과정 개설

강한 기업을 만들고 강한 리더를 키우고 싶으신가요. 한국경제신문 자회사인 한경BP와 온라인 전문 교육기관인 알파코가 공동 개발한 '한경BP 비즈니스북리더' 과정이 해결책이 될 수 있습니다. '강한 기업을 위한 스마트러닝'을 통해 많은 기업과 직장인에게 호평받고 있는 교육 과정입니다.

'성공마인드 다지기' '열정 끌어내기' '변화 읽기' '성과 만들기' 등 비즈니스 리더가 알아야 할 필수 역량을 네 가지 항목으로 구성했습니다. 역량별로 《오리지널스》《승자의 경영》《루키 스마트》처럼 한경BP의 검증된 베스트셀러 13권을 커리큘럼에 담았습니다.

이 과정은 도서의 핵심 내용을 이해해보는 워밍업 단계, 독서를 통해 현업 적용 아이디어를 찾아보는 심화연수 단계, 마지막으로 비즈니스북리더 테스트를 통한 자격 취득 단계로 이뤄집니다. 총 6개월간 10과목, 13권의 도서로 진행됩니다. 자격 테스트를 통과하면 '한경BP 비즈니스북리더' 자격을 줍니다. 특강과 세미나 우선 초청, 신간 서평위원 위촉, 강평위원 위촉 등의 혜택도 드립니다.

중소기업은 '사업주 지원 훈련'으로 전액 무료 교육이 가능합니다. 기업의 고민인 핵심 인재 육성과 직원 교육에 좋은 프로그램이 될 것입니다. (02)2163-5736