

PREMIUM CARBON COOKWARE

숯과 플러렌이 완성한 새로운 개념의 불판

인덕션부터 다양한 화구까지.

열을 넓게 전하고, 연기 부담은 낮춘 가족의 새로운 식탁.

1,300°C

고온 소성

91%

원적외선 방사율*

ALL

다양한 화구

영상은 첫 화면 이미지로 상세페이지에 담았습니다



실제 조리 영상 대표 이미지

테이블 위 인덕션에서 고기·김치·두부가 함께 익어가는 가족 식탁 장면입니다. PDF에서는 영상 대신 시작 화면을 고정 이미지로 보여줍니다.

※ 홈페이지 영상용 원본은 별도 MP4 파일로 사용할 수 있습니다.

연기 부담은 낮추고, 열은 고르게, 맛은 깊게.

숯 기반 탄소 소재에 C60 플러렌의 소재 스토리를 더하고, 1,300°C 고온 소성으로 완성한 새로운 조리 경험입니다.

01

연기 부담 감소

기름이 불꽃에 직접 닿지 않는 판 조리 방식으로 가정에서도 한결 편안하게.

02

고른 열 전달

복합 소재와 두께감 있는 구조가 열을 조리 면으로 넓게 전달하도록 설계.

03

다양한 화구

IH 인덕션, 가스, 하이라이트, 전기레인지 등 다양한 환경에 대응.

04

가족의 식탁

불꽃 없이 테이블 위에서 굽고 나누는 따뜻한 식사 경험.

자연에서 온 탄소와 첨단 탄소 구조의 만남

CHARCOAL

C

숯 기반 탄소 소재

숯은 탄소를 중심으로 한 다공성 구조로 알려진 소재입니다. 깊은 차콜 질감과 탄소계 소재의 정체성을 불판에 담았습니다.

- 자연 유래 탄소 소재의 깊은 질감
- 축열·열 확산 설계의 기반
- 가열 시 복사열을 활용하는 조리 콘셉트

FULLERENE C60

60

구형 케이지 탄소 구조

플러렌은 탄소 원자들이 닫힌 케이지 형태를 이루는 탄소 동소체입니다. 대표적인 C60 구조가 소재의 기술적 차별성을 더합니다.

- C60으로 대표되는 독특한 분자 구조
- 일반 금속·석재와 다른 소재 스토리
- 숯 기반 복합체에 더한 기술적 차별성

CHARCOAL × FULLERENE

두 탄소 소재의 개성을 하나의 판에 담고, 고온 소성으로 조리 도구의 완성도를 높였습니다.

숨쉬는 불판, 재료의 수분과 열을 생각하다



“강한 불로 밀어붙이는 대신,
불판이 열을 머금고 천천히 건넵니다.”

탄소계 복합 소재의 표면감과 두께감 있는 판 구조를 바탕으로, 열이 한곳에 몰리지 않고 조리 면으로 퍼지도록 설계했습니다.

재료의 수분을 지나치게 빼앗지 않으면서 겉면의 노릇함과 속의 촉촉함을 함께 살리는 조리 경험을 목표로 합니다.

숨쉬는 불판

탄소계 복합 소재의 조리감과 열·수분의 흐름을 표현한 제품 콘셉트입니다.

열 응답 → 축열 → 확산 → 고른 조리 화구에서 받은 열을 판이 머금고 조리 면으로 이어주는 설계 흐름

고압 성형에서 고온 소성까지



01

숯 원료 선별

탄소계 원료 준비

02

플러렌 배합

복합 소재 설계

03

고압 성형

단단한 판 형태 구현

04

1,300°C 소성

고온에서 구조 완성

05

표면 정밀 가공

조리 면과 마감 완성

06

가열 · 조리 검사

완제품 상태 확인

숯과 플러렌 불판 제작 과정



원료부터 완제품까지, 정밀하게 완성되는 프리미엄 복합소재 불판

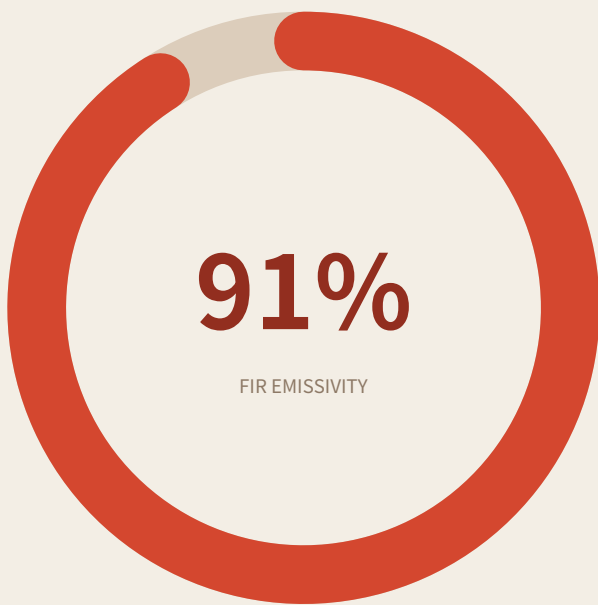
1,300°C

불을 건디는 판은 불 속에서 완성됩니다.

고압으로 성형한 복합체를 고온에서 소성해 판의 형태와 표면을 완성합니다. 소성 결과는 배합과 시간, 냉각 조건까지 정밀하게 관리합니다.

HIGH-TEMPERATURE CRAFT 원료 선별부터 성형·소성·가공·검사까지 이어지는 완성 공정

원적외선 방사율 91%*



접촉열과 복사열을 함께 활용하는 조리

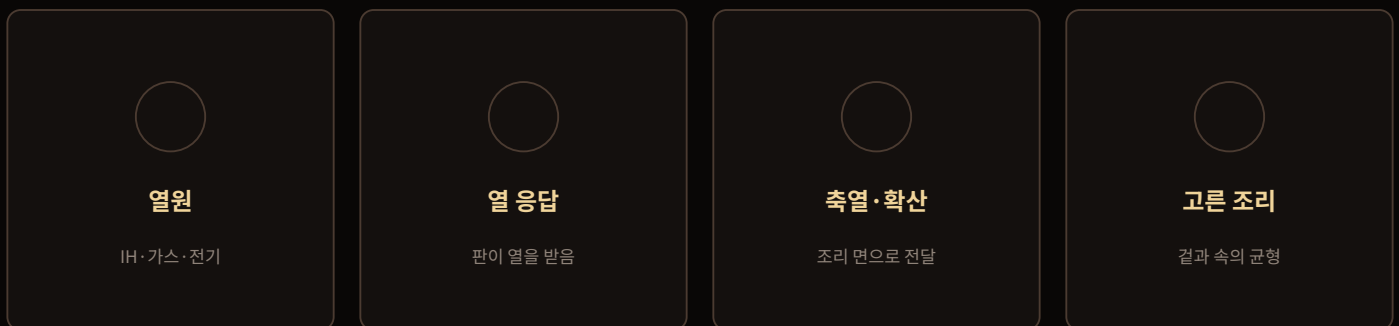
가열된 불판은 접촉열뿐 아니라 복사열 형태로도 열을 전달합니다. 원적외선 방사율은 같은 온도의 이상적인 흑체와 비교해 표면이 적외선 에너지를 방출하는 정도를 나타냅니다.

복사열
조리 면 전체로 전달되는 열의 한 방식

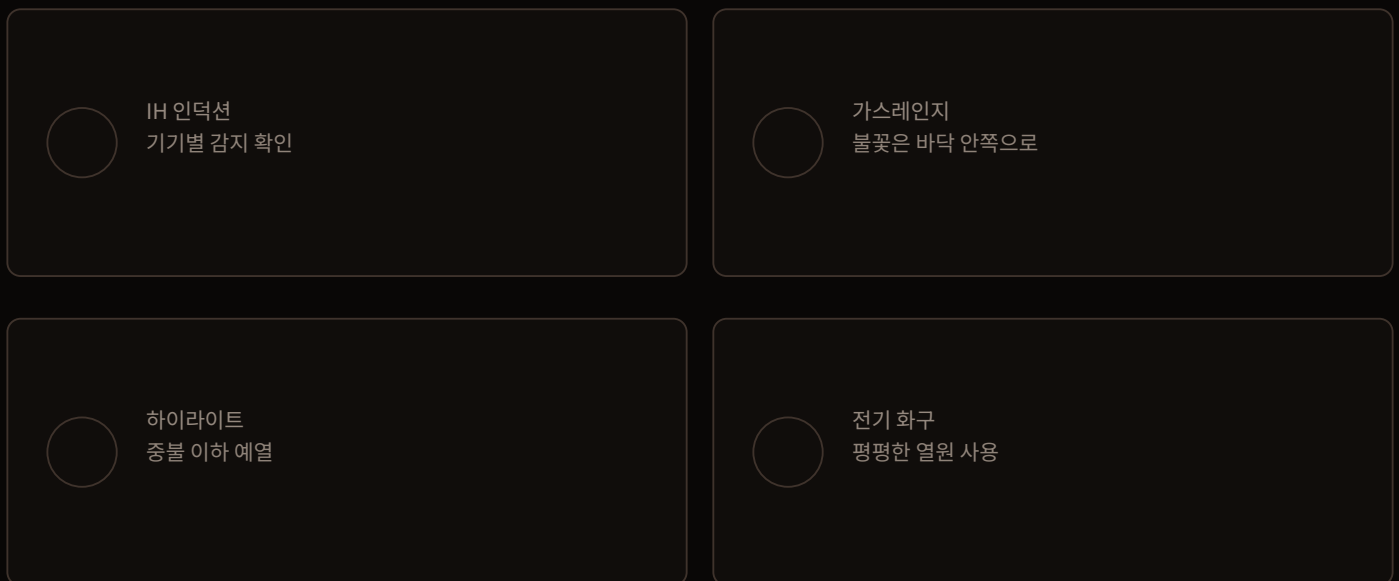
고른 익힘
접촉열과 복사열을 함께 활용하는 조리 개념

* 방사율 91%(0.91)는 제공된 제품 자료 기준입니다. 최종 판매 표기 시 해당 완제품 시험성적서의 시험기관·온도·파장대·시료 정보를 함께 확인해야 하며, 인체 효능을 의미하지 않습니다.

빠르게 받고, 넓게 퍼뜨리고, 안정적으로 머금은 열



인덕션부터 다양한 화구까지



※ 화구 크기와 출력, IH 감지 방식은 기종마다 다릅니다. 첫 사용 전 저출력에서 호환 여부를 확인하세요.



LESS SMOKE, MORE MOMENTS

연기 걱정은 덜고, 식탁의 즐거움은 더하고

기름이 불꽃에 직접 떨어지지 않는 판 조리는 연기 발생 부담을 줄이는 데 유리합니다. 환기와 적정 온도를 함께 지키면 가정에서도 한결 편안하게 구이를 즐길 수 있습니다.

LOW-MID

중약불부터 예열

VENT

기본 환기 유지

WIPE

과도한 기름은 닦기

※ 연기 감소는 조리 환경에 따른 상대적 표현입니다. 지방량, 화력, 기름 축적과 환기 상태에 따라 연기량이 달라질 수 있습니다.

NAEANE

내아네 테라피 라운지



THE TABLE THAT BRINGS US TOGETHER

맛있는 순간은 사람을 가까이 모읍니다.

삼겹살과 소고기는 물론 생선, 채소, 두부, 김치, 달걀 요리까지.
넉넉한 원형 조리 면 위에 다채로운 식탁을 펼쳐보세요.

육류

생선

채소

두부

김치

달걀

굽는 시간부터 나누는 순간까지
CHARCOLLENE IH 1300과 함께하세요.

PRODUCT INFORMATION

NAEANE CHARCOLLENE IH 1300



제품 유형	숯·플러렌 복합 소재 불판
제조 공정	고압 성형 · 1,300°C 소성
사용 화구	IH · 가스 · 하이라이트 · 전기
원적외선	방사율 91% 자료*
패키지	350 × 350 × 70 mm
판매원	주식회사 내아네

USE & CARE

01 천천히 예열 중약불에서 시작	02 빈 가열 금지 최고 출력 급가열 금지	03 온도 변화 주의 뜨거울 때 찬물 금지
04 부드러운 세척 중성세제·스펀지	05 안전 장갑 제품 전체 고온 주의	06 호환 확인 IH는 저출력 테스트

A NEW WAY TO TASTE

숯과 플러렌, 1,300°C가 만든 새로운 맛의 방식

NAEANE CHARCOLLENE IH 1300

제품별 사양과 시험 표기는 판매 시점의 공식 제품자료 및 해당 완제품 시험성적서가 우선합니다. 본 자료는 조리기구의 소재·열 특성과 사용 경험을 설명하며 질병의 예방·치료 등 의학적 효능을 의미하지 않습니다.