



맛있는 김장 김치를 담그기 위한 첫걸음,

식품용 기구 제대로 사용해요



선선하던 가을 바람이 차가워질 때쯤 다가오는 '김장'
오랜 시간 이어져 온 우리의 풍습이기도 하죠.



옛말에 따르면 봄의 장 담그기와 겨울의 김장은
가정의 중요한 일 년 계획이었다고 해요.
봄철에 젓갈을 담그고, 초가을 김장용 채소들을 준비하는 등
반년 이상이 걸릴 만큼 김장은 가정에 매우 큰 행사였습니다.

삼삼오오 모여 배추를 손질하고, 절이고
김장 속을 버무려 김치를 담그다 보면 하루가 훌쩍,
잘 익은 수육에 갓 담은 김치까지 먹어야 완벽한 김장 아니겠어요?



하지만 완벽한 김장을 위해서는 '준비' 단계부터

꼭 놓치지 않고 **확인해야** 하는 것이 있습니다.

바로 김장에 쓰이는 **식품용 기구**입니다!
바닥에 깔리는 김장 매트, 배추와 무를 담는 바구니 등
김장에는 꽤 많은 식품용 기구가 필요한데요.

여기서 우린 꼭 **'식품용'** 인지 확인해 볼 필요가 있어요.



고무장갑,
김치통

플라스틱 바구니,
빨간 고무대야

김장매트

김장베닐



식품용

'식품용'은 기구 및 용기·포장의 기준·규격으로
안전관리가 되는 제품을 뜻해요



그래서 사용하기 전 꼭 '식품용' 단어나 도안이 있는지 확인해야 합니다.
이 표시가 있다면 안심하고 사용해도 됩니다.



김장 때 자주 사용해 왔던 빨간 고무대야는
식품용 기구 표시가 없다면 대부분 공업용으로 제조되어
인체에 유해한 중금속(납·카드뮴)이 있을 수 있어요.



안전을 위해 서라도 반드시

식품용으로 제조된 플라스틱, 스테인리스 재질의 식품용 기구

를 사용해야 합니다!

지금은 어디에서나 김치를 기호에 맞게
쉽게 구입할 수 있어서 김장하는 풍경이 귀해졌죠.
정성을 담아 맛있게 완성한 김장김치.
1년치 소중한 식량을 보관하기 위해

★ 식품용 기구 표시 확인하고,
철저하고 안전하게 담아보아요!

