



보도 일시	2026. 1. 27.(화) 12:00 <1. 28.(수) 조간>	배포일	2026. 1. 26.(월)
담당 부서	스마트제품시험국 기계모빌리티팀	담당자	나은수 팀장(043-880-5911) 구지훈 책임연구원(043-880-5916)

인덕션 보호매트, 기름 요리·수분 증발 후 기열 시 화재 위험 있어

인덕션 보호매트는 인덕션 상판의 흠집 예방과 냄비·프라이팬의 미끄럼 방지를 위해 사용하는 제품이다. 하지만 소비자 사용이 증가하면서 보호매트가 고온에서 늘어붙거나 변형·그을음이 발생한다는 불만 사례와 화재 위험도 제기되고 있어 각별한 주의가 필요하다.

<인덕션 보호매트 화재 관련 소비자상담 사례>

- (대표 사례 1) 2025년 1월, 보호매트를 사용해 취사하던 중 보호매트가 타서 인덕션 및 압력솥에 이염과 그을음이 생김.
- (대표 사례 2) 2025년 11월, 보호매트를 사용해 김치볶음밥을 데우던 중 5분도 안 되어 보호매트에 불이 붙음.

(출처: 1372 소비자상담센터)

이에 한국소비자원(원장 윤수현)은 시중에 유통 중인 인덕션 보호매트 10개 제품을 대상으로 실제 조리 상황에서의 내열 안전성을 시험평가하고, 판매 페이지 및 표시사항의 사용 시 주의 관련 표시 실태를 확인했다.

<대상 제품>

No.	내열온도 ¹⁾ [°C]	모양	크기 [mm]	제조국	가격 ²⁾ [원/개]
1	300	원형	지름 200, 두께 2.1	대한민국	7,200
2	300	원형	지름 200, 두께 1.8	중국	7,230
3	300	육각형	가로 200, 세로 200, 두께 1.4	대한민국	5,900
4	300	육각형	가로 200, 세로 180, 두께 2.4	대한민국	7,440
5	260	원형	지름 220, 두께 0.7	중국	4,900
6	260	원형	지름 220, 두께 0.8	중국	2,990
7	250	원형	지름 220, 두께 0.9	중국	6,730
8	250	원형	지름 200, 두께 2.0	대한민국	3,540
9	200	원형	지름 200, 두께 2.6	대한민국	5,900
10	200	원형	지름 220, 두께 3.0	중국	8,700

1) 판매 페이지 또는 설명서에 표시된 최대사용 가능온도

2) 2025년 10월 온라인 구입 가격

시험평가 결과, 기름을 이용해 요리하거나 가열 중 수분(국물)이 증발된 상태로 가열하는 경우 보호매트의 온도가 제품별 최대사용 가능온도(내열 온도) 이상으로 급상승해 변형과 그을음이 발생하는 등 화재 위험이 있어 주의가 필요했다.

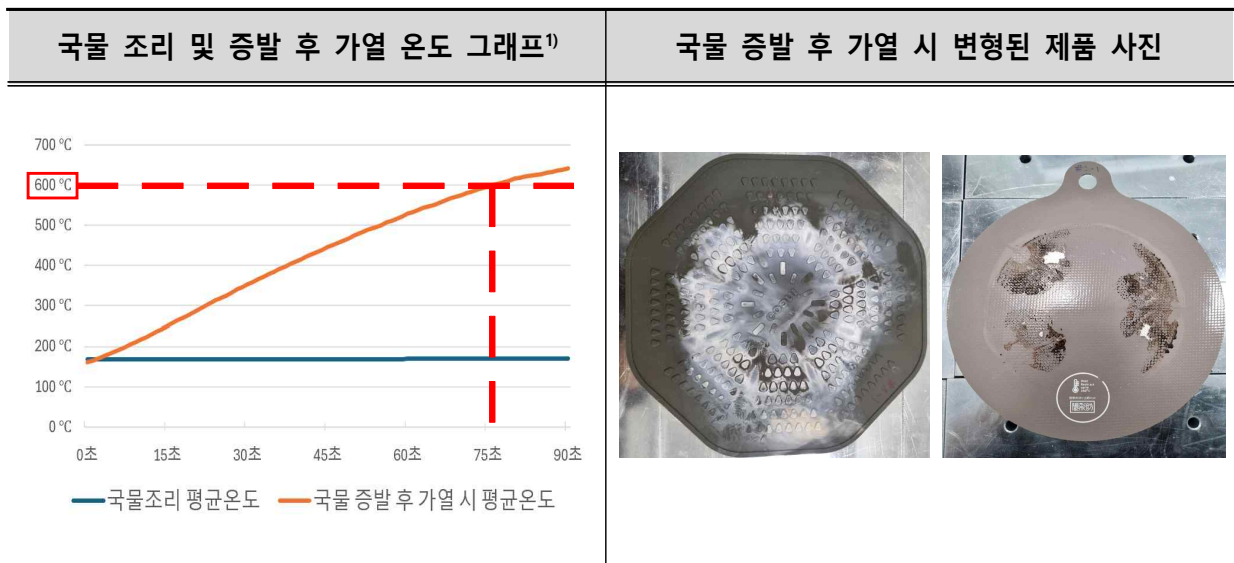
□ 기름 조리·수분 증발 후 가열 시 화재 위험 있어(세부내용, 5페이지)

냄비에 음식물(국물류)이 있는 상태로 가열했을 때는 10개 제품 모두 이상이 없었다. 그러나 기름을 사용해 조리하는 경우 고화력 또는 장시간* 가열 시 보호매트의 온도**가 제품별 최대사용 가능온도(200~300℃)를 초과하였고, 사용자의 부주의로 수분(국물)이 모두 증발된 상태에서 가열하게 되면 평균 77초 경과 시 600℃ 이상 도달하여 화재 위험이 있었다.

* 최대 화력(3,400W) 인덕션레인지 5단 사용 기준, 평균 8분 38초 이후 300℃를 초과함.

** 조리용기와 보호매트 사이 3개 지점의 평균 온도

<수분(국물) 증발 후 가열 시험 결과>



1) 그래프에서 '0초'는 물이 끓으면서 모두 증발된 후 빈 냄비 상태에서 가열되기 시작한 시간임.



□ 인덕션 보호매트, 제품 주의사항에 따라 사용해야(세부내용, 6페이지)

시험대상 제품의 사용 시 주의사항 표시 실태를 확인한 결과, '튀김 등 고온의 장시간 조리가 필요한 요리 금지', '빈 냄비 상태에서 가열 금지' 등 제품 손상 및 화재 등을 예방하기 위한 주의사항을 판매 페이지에 표시하고 있었다.

인덕션 보호매트 사용 시에는 제품 변형 방지 및 화재 예방을 위해 ▲기름 요리(튀김 등) 등에 사용하지 않을 것, ▲빈 냄비 상태에서 가열하지 않도록 사용 전 냄비 상태를 확인할 것, ▲사용 후 보호매트 뜨거움을 주의할 것 등 판매 페이지 또는 표시사항에 따라 유의하여 사용해야 한다. (붙임 2 참조)

한국소비자원은 앞으로도 소비자의 안전한 생활환경 조성을 위해 다소비 생활 제품의 안전성 및 올바른 사용 정보를 지속적으로 제공할 예정이다.

- 붙임 1. '인덕션 보호매트 안전성 시험평가' 결과
- 2. 인덕션 보호매트 사용 시 주의사항

	소비생활 중 불만·피해가 발생했거나 궁금한 점이 있을 때, 1372소비자상담센터(국번없이 1372, 발신자 부담)에 상담 신청하세요.	
---	---	---

1 시험평가 대상

□ 주요 온라인 플랫폼*에서 유통·판매 중인 10개 제품

* 네이버, 쿠팡, 다나와 등 주요 온라인 구매사이트 노출 상위 제품 선정(2025.10.)

<대상 제품>

No.	내열온도 ¹⁾ [°C]	모양	크기 [mm]	제조국	가격 ²⁾ [원/개]
1	300	원형	지름 200, 두께 2.1	대한민국	7,200
2	300	원형	지름 200, 두께 1.8	중국	7,230
3	300	육각형	가로 200, 세로 200, 두께 1.4	대한민국	5,900
4	300	육각형	가로 200, 세로 180, 두께 2.4	대한민국	7,440
5	260	원형	지름 220, 두께 0.7	중국	4,900
6	260	원형	지름 220, 두께 0.8	중국	2,990
7	250	원형	지름 220, 두께 0.9	중국	6,730
8	250	원형	지름 200, 두께 2.0	대한민국	3,540
9	200	원형	지름 200, 두께 2.6	대한민국	5,900
10	200	원형	지름 220, 두께 3.0	중국	8,700

1) 판매 페이지 또는 설명서에 표시된 최대사용 가능온도

2) 2025년 10월 온라인 구입 가격

2 시험평가 항목 및 내용

□ 내열 안전성(물끓임·국물조리, 튀김·볶음, 수분 증발 후 가열 등) 시험 평가

<시험평가 항목 및 방법>

시험평가 항목		시험평가 내용	시험방법
내열 안전성	물끓임·국물조리	물끓임, 라면·된장국 등 국물을 냄비에 조리하여 제품 변형 및 화재 발생 여부 확인	확인 시험
	튀김·볶음조리	계란프라이 등 튀김 및 볶음 등 기름을 사용해 프라이팬에 조리하여 제품 변형 및 화재 발생 여부 확인	
	수분 증발 후 가열	수분(국물)이 증발하고 빈 냄비 상태에서 가열 등 실제 일어날 수 있는 환경에서 제품 변형 및 화재 발생 여부 확인	

3 주요 항목별 시험평가 결과

가. 내열 안전성 시험 결과

□ 인덕션 보호매트, 기름 조리 또는 수분 증발 후 가열 시 화재 위험이 있어

○ 인덕션 보호매트를 설치한 후 ① 물끓임·라면 등 국물 요리, ② 튀김 등 기름을 사용하는 요리, ③ 수분(국물) 증발 후 가열하여 내열 안전성을 시험평가함.

① (물끓임·국물조리 시) 인덕션레인지를 최대 화력으로 설정하고 물끓임·라면·된장국 등 국물류 요리과정을 시연한 결과, 보호매트의 온도*가 최대사용 가능온도 이하로 유지되어 모든 제품이 이상 없었음.

* 조리용기와 보호매트 사이 3개 지점의 평균 온도

② (기름 조리 시) 기름을 사용해 조리(계란프라이·튀김 등)하는 경우 고화력 또는 장시간* 가열 시 보호매트의 온도가 제품별 최대사용 가능온도 (200~300℃)를 초과하여 화재 위험이 있었음.

* 최대 화력(3,400W) 인덕션레인지 5단 사용 기준, 평균 8분 38초 이후 300℃를 초과함.

③ (수분 증발 후 가열 시) 조리 중 사용자의 부주의로 수분(국물)이 모두 증발한 상태에서 계속 가열하게 되면 보호매트의 온도가 30초 이내에 300℃를 초과하였고, 평균 77초 경과 시에는 600℃ 이상에 도달하였음.

- 약 400℃ 도달 시 보호매트의 표면 변형(눌어붙음·그을음 등)과 함께 연기 발생·일시적 화염(불꽃)이 발생해 화재 위험이 있었음.

<수분(국물) 증발 후 가열 시험 결과>



1) 그래프에서 '0초'는 물이 끓으면서 모두 증발된 후 빈 냄비 상태에서 가열되기 시작한 시간임.

<내열 안전성 시험 결과>

No.	내열온도 ¹⁾	인덕션 보호매트 최고 온도		
		물끓임·국물 요리 시 ²⁾	기름 요리 시 ³⁾	빈 냄비 오사용 시 ²⁾
1	300℃	167℃ 이하	300℃ 초과	600℃ 초과
2	300℃	178℃ 이하	300℃ 초과	600℃ 초과
3	300℃	177℃ 이하	300℃ 초과	600℃ 초과
4	300℃	166℃ 이하	300℃ 초과	600℃ 초과
5	260℃	163℃ 이하	300℃ 초과	600℃ 초과
6	260℃	171℃ 이하	300℃ 초과	600℃ 초과
7	250℃	169℃ 이하	300℃ 초과	600℃ 초과
8	250℃	170℃ 이하	300℃ 초과	600℃ 초과
9	200℃	156℃ 이하	300℃ 초과	600℃ 초과
10	200℃	178℃ 이하	300℃ 초과	600℃ 초과

1) 판매 페이지 또는 사용설명서에 표시된 최대사용 가능온도

2) 최대 화력 3,400W 화구에서 최고 화력으로 물끓임·국물조리 및 빈 냄비 가열 기준

3) 최대 화력 3,400W 화구에서 5단으로 기름을 사용해 조리한 기준으로 기름 온도는 200℃ 이하임.

나. 인덕션 보호매트 주의문구 표시 현황 및 결론

- 시험대상 제품의 사용 시 주의사항 표시 실태를 확인한 결과, ‘튀김 등 고온의 장시간 조리가 필요한 요리 금지’, ‘빈 냄비 상태에서 가열 금지’ 등 제품 손상 및 화재 등을 예방하기 위한 주의사항을 판매 페이지에 표시하고 있었음.
- 인덕션 보호매트 사용 시에는 제품 변형 방지 및 화재 예방을 위해 ▲기름 요리(튀김 등) 등에 사용하지 않을 것, ▲빈 냄비 상태에서 가열하지 않도록 사용 전 냄비 상태를 확인할 것, ▲사용 후 보호매트 뜨거움을 주의할 것 등 판매 페이지 또는 표시사항에 따라 유의하여 사용해야 함. (붙임 2 참조)

인덕션 보호매트 사용 시 주의사항



○ 인덕션 보호매트 사용 전 주의사항 및 사용 방법을 숙지한 후 사용한다.



○ 전기레인지, 하이라이트, 핫플레이트에서는 사용하지 않는다.



○ 압력밥솥, 뚝배기, 무쇠, 주물 등의 조리용기는 가열 시 일시적으로 온도가 급상승할 수 있으므로 사용하지 않는다.



○ 기름 요리(튀김 등), 수분이 없는 요리(고구마·감자 굽기 등), 장시간 조리가 필요한 요리(곰탕 등) 등에는 사용하지 않는다.

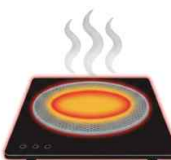


○ 인덕션 화구의 온도가 급상승하는 Max모드, 터보모드, 파워모드 등 높은 화력단계로 조리할 때에는 사용하지 않는다.

○ 급격하게 화력을 높게할 경우 인덕션 보호매트가 변형 또는 연소될 수 있으므로 저온에서 시작해 천천히 화력단계를 높여 음식을 조리한다.



○ 빈 냄비 상태에서 가열하면 화재 위험이 있으므로 사용 전 냄비 상태를 확인하고, 물 또는 음식물이 증발하거나 타지 않도록 수시로 확인한다.



○ 조리 후에는 매트가 뜨거우니 충분히 식힌 후 만지거나 사용한다.