한국소비자원 소비에 가치를! 시장에 신뢰를!	보 도 자 료		대체물가 대한민국
보도 일시	**2026. 8. 13.(목) 12:00** **<8. 14.(금) 조간>**	배포일	2026. 8. 12(수)
담당 부서	스마트제품시험국 전기가전팀	담당자	서정남 팀 장(043-880-5921) 허민수 책임연구원(043-880-5923)

[커피그라인더 품질비교시험 결과]

분쇄범위 · 커피가루 잔류량 등 주요 성능에 차이 있어

최근 다양한 풍미의 커피를 즐기는 홈카페 문화가 확산되면서 커피그라인더(커피 원두 분쇄기)에 대한 소비자의 관심이 높아지고 있다.

한국소비자원(원장 윤수현)은 소비자에게 객관적인 제품 선택정보를 제공하기 위해 시중에 판매되는 커피그라인더 8개 제품의 품질과 안전성 등을 시험평가했다.

시험평가 결과, 분쇄범위·커피가루 잔류량·소음 등 주요 성능에서 제품 간 차이가 있었고, 분쇄한 커피가루로 추출한 커피의 농도도 제품별로 다른 것으로 나타났다. 또한, 전기적 안전성, 이상운전 여부 등 안전성을 평가한 결과 모든 제품이 관련 기준에 적합했다.

<시험평가 대상 제품>

분쇄방식	브랜드명	수입·판매원	모델명	구입가격*[원]
원뿔 맷돌형	드롱기	드롱기코리아㈜	KG520.M	235,980
	브레빌	브레빌코리아 유한회사	BCG600	300,000
	쿠쿠전자	쿠쿠홈시스㈜	CCG-ACJ2510S	121,000
	하리오	하리오코리아㈜	EVCN-8B-KEX	170,000
평탄 맷돌형	브라운	드롱기코리아㈜	KG7070	65,000
	페이마	뮤제오㈜	601NProMattBlack	330,000
	코맥	우도상역㈜	CG-1501PB	45,000
	딜리코	딜리코㈜	CRM9015	285,000

* 2026년 1월 온라인 구입가 기준으로 구입 시기 및 구입처에 따라 달라질 수 있음.

<커피그라인더>

제품사진	원뿔 맷돌형 분쇄방식	평탄 맷돌형 분쇄방식
⇨		

< 항목별 주요 시험평가 결과 >

□ 분쇄범위와 커피 추출 농도가 제품 간 차이 있어(세부내용, 7쪽)

분쇄범위가 넓은 제품일수록 다양한 추출방식으로 커피를 즐길 수 있다. 일반적으로 분쇄된 커피가루의 입자가 작을수록 에스프레소 같은 고압 추출, 입자가 클수록 핸드드립 · 콜드브루 같은 필터 · 침출식 추출 방법이 추천된다.

제품별로 분쇄할 수 있는 가장 작은 입자부터 가장 큰 입자까지의 범위를 확인한 결과, 하리오(EVCN-8B-KEX) 제품이 79 ~ 2,614 ㎛로 범위가 가장 넓었고, 브라운(KG7070) 제품은 428 ~ 1,388 ㎛로 범위가 가장 좁았다.

또한 소비자가 가장 많이 사용하는 분쇄조절단계인 '중간'으로 설정*하여 핸드드립으로 추출한 결과, 코맥(CG-1501PB) 제품은 농도가 연하게, 페이마(601NPro MattBlack) 제품은 보통 농도로 추출됐다. 나머지 6개 제품은 진하게 추출되는 특성이 있었다.

* 소비자 500명 대상의 설문조사 결과, 커피그라인더 사용 시에 주로 설정하는 분쇄조절단계는 중간단계(67.8%), 가장 미세한 단계(26.6%) 등의 순이었음.(한국소비자원, 2026. 1.)

※ 스페셜티커피협회(SCA) 기준으로 커피농도가 1.2% 미만이면 연함, 1.2 ~ 1.5%이면 보통, 1.5% 이상이면 진한 것으로 평가

특히 쿠쿠전자(CCG-ACJ2510S), 브라운(KG7070), 딜리코(CRM9015) 등 3개 제품은 가장 굵은 분쇄단계에서도 커피농도가 1.7% 이상으로 상대적으로 진한 특성이 있었다.

□ 커피가루 잔류량, 최대 20% 수준까지 잔류해(세부내용, 11쪽)

제품 내부에 분쇄된 커피가루가 적게 남을수록 원두 사용량을 절약할 수 있고, 위생관리가 용이하다. 또한 다음에 분쇄하는 원두와의 혼입 가능성이 줄어들어 고유한 커피 맛을 유지하기에도 유리하다.

제품별로 가장 미세한 분쇄단계*에서 투입된 원두(20g) 대비 잔류하는 커피가루의 비율을 측정한 결과, 딜리코(CRM9015) 제품이 20%, 페이마(601NProMattBlack) 제품이 19%로 높은 수준이었다. 반면 코맥(CG-1501PB) 제품은 1%로 가장 낮아, 제품에 따라 수준의 차이가 있는 것으로 나타났다.

* 분쇄된 입자의 크기가 미세할수록 정전기, 가루 뭉침 등으로 인해 제품 내부에 잔류하는 양이 많아지는 경향이 있음.(중간 분쇄단계에서의 커피가루 잔류량은 전 제품 4% 이하 수준임.)

□ 분쇄시간, 분쇄단계에 따라 제품 간 최대 3.5~4.1배 차이 있어(세부내용, 12쪽)

20g의 원두를 1회 분쇄할 때 소요되는 시간을 확인한 결과, 가장 미세한 분쇄단계에서는 최대 3.5배, 가장 굵은 분쇄단계에서는 제품 간 최대 4.1배 차이가 있었다.

가장 미세한 분쇄단계에서는 코맥(CG-1501PB) 제품이 17초로 가장 짧았고, 하리오(EVCN-8B-KEX) 제품이 60초로 가장 길었다. 반면, 가장 굵은 분쇄단계에서는 드롱기(KG520.M) 제품이 8초로 가장 짧았고, 브라운(KG7070) 제품이 33초로 가장 길었다.

□ 소음, 제품별로 77~83dB 수준으로 무선청소기 작동 소음과 유사해(세부내용, 13쪽)

제품을 중간 분쇄단계로 작동할 때 발생하는 소음은 무선청소기와 유사한 수준*이었으며, 쿠쿠전자(CCG-ACJ2510S) 제품이 77dB 수준으로 가장 작았고, 하리오(EVCN-8B-KEX) 제품이 83dB 수준으로, 제품 간 최대 6dB(77~83dB) 차이가 있었다.

* 무선청소기 최소모드에서의 소음은 72~79dB, 최대모드에서 80~83dB 수준임.

※ 일반적인 사람이 소리 변화를 인지할 수 있는 수준은 3dB(음향파워레벨) 차이이며, 원두가 으깨지면서 내는 고주파 파쇄음이 주요 소음원으로 작용함.

□ 에너지비용, 짧은 작동시간으로 제품 간 차이 크지 않아(세부내용, 14쪽)

제품별로 분쇄단계(가장 미세·중간·가장 굵음)에 따라 에너지소비량도 달랐다. 중간 분쇄단계 기준으로 브레빌(BCG600)이 63W, 딜리코(CRM9015)가 165W로 가장 큰 차이를 보였다. 다만, 전 제품의 1회 작동시간은 1분 이내로 짧아, 이를 에너지비용으로 환산하면 1회 기준 1원 미만 수준의 차이였다.

□ 안전성·표시사항, 전 제품 이상 없어(세부내용, 15쪽)

감전 위험을 확인하는 전기적 안전성(누설전류·절연내력)과 화강암 부스러기가 혼입된 커피원두를 분쇄할 때의 이상운전 여부, KC 인증과 같은 의무표시사항 등을 확인한 결과 모든 제품이 관련 기준에 적합했다.

< 커피그라인더 구매 · 선택 가이드 > (2026.08.)

한국소비자원은 커피그라인더를 구입할 때 ▲평소 선호하는 커피 추출 방식에 맞는 분쇄범위를 제공하는지 확인할 것, 제품을 사용할 때는 ▲권장 연속 작동 시간을 준수해 모터 과열을 방지할 것, 기기를 청소할 때는 ▲본체 전원부에 물이 들어가지 않도록 주의할 것을 당부했다.

붙임 1. '커피그라인더 품질비교 시험평가' 개요

2. '커피그라인더 품질비교 시험평가' 결과

3. '커피그라인더' 사용 시 주의사항 및 청소방법

4. '커피그라인더' 제품 사진

5. '커피그라인더' 종합평가표

대한민국 정책브리핑

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

OPEN

붙임 1 ‘커피그라인더 품질비교 시험평가’ 개요

1 시험 대상

□ 업체(브랜드) 선정 기준

○ 소비자 설문조사* 결과를 참고하여 소비자 보유율·선호도가 높은 상위 8개 브랜드를 선정함.

* 최근 2년 이내에 커피그라인더를 구입 및 사용한 경험이 있는 소비자 500명 대상 (한국소비자원, 2026.01.)

□ 제품 선정 기준

○ **(가격대·분쇄방식)** 소비자 보유율이 높은 40만 원 미만의 제품 중 분쇄방식별로 원뿔 맷돌형 4개, 평탄 맷돌형 4개를 선정함.

<시험평가 대상 제품>

분쇄방식	브랜드명	수입·판매원	모델명	구입가격*[원]
원뿔 맷돌형	드롱기	드롱기코리아㈜	KG520.M	235,980
	브레빌	브레빌코리아 유한회사	BCG600	300,000
	쿠쿠전자	쿠쿠홈시스㈜	CCG-ACJ2510S	121,000
	하리오	하리오코리아㈜	EVCN-8B-KEX	170,000
평탄 맷돌형	브라운	드롱기코리아㈜	KG7070	65,000
	페이마	뮤제오㈜	601NProMattBlack	330,000
	코맥	우도상역㈜	CG-1501PB	45,000
	딜리코	딜리코㈜	CRM9015	285,000

* 2026년 1월 온라인 구입가 기준으로 구입 시기 및 구입처에 따라 달라질 수 있음.

2 시험평가 항목 및 방법

□ 소비자 설문조사 결과와 관련 기준(전기용품안전기준, 한국산업표준 등) 등을 참고하여 전문위원회 심의를 거쳐 시험평가 항목을 선정함.

○ 품질(분쇄범위・커피가루 잔류량 등), 경제성・환경성(에너지소비량), 안전성(전기적 안전성・이상운전 등), 제품 특성(분쇄단계 등), 표시사항 등을 시험평가함.

<시험평가 항목 및 방법>

구분	시험 항목	시험·평가 내용	시험·평가 방법
품질	분쇄범위	분쇄 가능한 입자 크기 범위* 확인 * 가장 미세 ~ 가장 굵은 분쇄단계	확인시험
	커피농도	'중간 분쇄단계'의 커피가루로 추출(핸드드립)한 커피농도를 확인	
	커피가루 잔류량	커피원두(20g)를 가장 미세한 단계에서 1회 분쇄할 때, 투입한 원두 대비 토출되는 커피가루의 무게 변화량 확인(연속 사용 가정)	
	분쇄시간	커피원두(20g)를 분쇄할 때, 소요되는 시간 확인(연속 사용 가정)	
	소음	20g 커피원두 분쇄 시, 발생하는 소음 확인	KS C IEC 60704-2-11* 준용
경제성·환경성	에너지소비량	20g 커피원두 분쇄 시, 소비전력 확인	확인시험
안전성	전기적 안전성	누설전류·절연내력 확인	KC 60335-2-14** 및 확인시험
	이상운전	화강암 부스러기가 혼입된 커피원두 분쇄 시, 이상 여부 확인	
	구조적 안전성	일반 구조(날카로움, 녹 발생) 및 제품 작동 시 안전 보호 기능·장치 확인	
제품특성		분쇄단계 등 확인	확인
표시사항		의무표시사항, 사용 시 주의사항 등 확인	KC 안전인증, 전자파 적합성 등 확인

* 가정용 및 이와 유사한 전기기기의 소음 측정방법 - 제2-11부: 전기 음식 조리기기에 대한 개별 요구사항

** 가정용 및 이와 유사한 전기기기의 안전성 제2-14부: 주방기기의 개별 요구사항

붙임 2 '커피그라인더 품질비교 시험평가' 결과

1 품질

가. 분쇄범위 · 커피농도

1) 분쇄범위

□ 분쇄범위는 커피그라인더가 분쇄할 수 있는 가장 작은 입자 크기부터 가장 큰 입자 크기까지의 범위를 나타낸 것으로, 주로 선호하는 커피 추출방식이나 도구에 맞는 제품을 선택하는 것이 중요함.

○ 분쇄된 커피가루의 입자 크기가 600㎛ 이하이면 에스프레소, 500~1,200㎛ 범위이면 핸드드립, 1,000㎛ 이상은 콜드브루 커피 추출 방법이 추천*됨.

* 분쇄범위 구분은 관련 업체·전문가에 따라 차이가 있으나, 상대적으로 포괄적인 범위를 참고함.(출처 : 크루브[Kruve])

※ 분쇄 입자 크기별로 추천되는 커피 추출방식은 안정적인 맛을 내기 위한 참고용 기준으로 개인의 취향·원두 종류·입도 특성(분포·형태) 등에 따라 달라질 수 있음.

□ **(제품별 분쇄범위)** 제품 간 최대 2.6배(960~2,535㎛) 차이가 있었음.

○ 하리오(EVCN-8B-KEX) 제품이 2,535㎛로 범위가 가장 넓었고, 브라운(KG7070) 제품은 960㎛로 범위가 가장 좁았음.

○ 코맥(CG-1501PB) 제품은 1,103㎛에서 2,238㎛까지의 분쇄범위를 가지고 있어, 에스프레소 커피 추출방식으로 추천되는 입자 크기(600㎛ 이하)보다 크게만 분쇄되었음.

<분쇄범위 시험평가 결과>

분쇄 방식	브랜드명	모델명	분쇄범위 [μm]	세부 분쇄범위[μm] (에스프레소 / 핸드드립 / 콜드브루; 0 / 500 / 600 / 1,000 / 1,200 / 2,800)
원뿔 맷돌형	드롱기	KG520.M	2,480	295 ~ 2,775
	브레빌*	BCG600	1,581	61 ~ 1,642
	쿠쿠전자	CCG-ACJ 2510S	1,338	119 ~ 1,457
	하리오	EVCN-8B-KEX	2,535	79 ~ 2,614
평탄 맷돌형	브라운	KG7070	960	428 ~ 1,388
	페이마	601NProMatt Black	2,380	193 ~ 2,573
	코맥	CG-1501PB	1,135	1,103 ~ 2,238
	딜리코	CRM9015	1,295	154 ~ 1,449

※ 100% 아라비카 미디엄 라이트 커피원두를 사용하여 시험한 결과이며, 조건에 따라 결과는 달라질 수 있음.
* 제품 외부의 분쇄조절단계와는 별도로 분쇄날(버, Burr)에 추가적으로 조절 가능한 10단계 중 6단계(초기설정)로 시험한 결과임.

2) 커피농도

□ 제품별로 설정 가능한 분쇄단계 중 중간단계에서의 입자 크기와 핸드드립으로 추출하였을 때의 커피농도를 확인함.

○ 분쇄된 커피가루 입자가 작을수록 커피성분이 상대적으로 많이 추출되어 농도가 진해지고, 입자가 클수록 커피성분이 상대적으로 적게 추출되어 농도가 연해짐.

※ **커피농도 시험 조건** : 100% 아라비카 라이트 미디엄 커피원두를 핸드드립 머신을 이용하여 물 온도 93℃, 추출 비율 1 : 15(원두 20g : 물 300g)으로 커피를 추출함.

□ **(제품별 입자 크기 · 커피농도)** 제품 특성을 확인할 수 있는 중간 분쇄단계에서 커피농도는 제품 간 최대 0.9%p(1.1 ~ 2.0%) 차이가 있었음.

○ **(연함)** 코맥(CG-1501PB) 제품의 중간 분쇄단계에서 입자 크기는 1,698㎛로 시험평가 대상 제품 중 가장 컸고, 커피농도는 1.1%로 가장 연했음.

○ **(보통)** 페이마(601NProMattBlack) 제품의 중간 분쇄단계에서 입자 크기는 1,397㎛, 커피농도는 1.4%로 보통 수준이었음.

○ **(진함)** 하리오(EVCN-8B-KEX) 제품의 중간 분쇄단계에서 입자 크기는 1,198㎛, 커피농도는 1.7%, 드롱기(KG520.M) 제품은 1,031㎛, 커피농도는 1.8%로 진한 수준이었음.

○ **(매우 진함)** 쿠쿠전자(CCG-ACJ2510S) 제품의 중간 분쇄단계에서 입자 크기는 771㎛, 커피농도는 1.9%, 브라운(KG7070) 제품은 874㎛, 커피 농도는 1.9%로 매우 진한 수준이었음.

○ **(매우 진함)** 브레빌(BCG600) 제품의 중간 분쇄단계에서 입자 크기는 666㎛, 커피농도는 2.0%, 딜리코(CRM9015) 제품은 676㎛, 커피농도는 2.0%로 매우 진한 수준이었음.

※ 스페셜티커피협회(SCA) 기준
커피농도가 1.2% 미만이면 연함, 1.2~1.5%이면 보통, 1.5% 이상이면 진한 것으로 평가

<커피농도 시험평가 결과>

분쇄방식	브랜드명	모델명	설정가능 분쇄단계	중간 분쇄단계(핸드드립)		
				설정단계	입자크기[㎛]	커피농도[%]
원뿔 맷돌형	드롱기	KG520.M	18	9	1,031	1.8
	브레빌*	BCG600	60가	35	666	2.0
	쿠쿠전자	CCG-ACJ2510S	24	12	771	1.9
	하리오	EVCN-8B-KEX	10나	5.5	1,198	1.7
평탄 맷돌형	브라운	KG7070	9나	5	874	1.9
	페이마	601NProMattBlack	8나	4.5	1,397	1.4
	코맥	CG-1501PB	19다	10	1,698	1.1
	딜리코	CRM9015	11나	6	676	2.0

* 제품 외부의 분쇄조절단계와는 별도로 분쇄날(버, Burr)에 추가적으로 조절 가능한 10단계 중 6단계(초기설정)로 시험한 결과임.
※ 100% 아라비카 미디엄 라이트 커피원두, 물 온도 93℃, 추출 비율 1:15(원두 20g : 물 300g)로 핸드드립 머신을 사용
※ 동일한 입자 크기라도 입자 분포 및 형태에 따라 커피농도는 달라질 수 있음.
가. 외부 분쇄 조절 60단계와 내부 분쇄날(버, Burr) 10단계를 조절하여 분쇄도 설정 가능
나. 정수로 표시된 분쇄단계 사이에 세부 단계 조절 가능
다. 점으로 표시된 분쇄단계 기준으로는 19단계, 분쇄단계 조절 레버의 각도 기준 34단계임.

□ 제품별 '보통 농도'에 가까운 커피 추출을 위한 분쇄단계

○ **[드롱기(KG520.M) 제품]** 분쇄단계 12~14 설정 → 커피농도 : 1.3~1.5%(보통)

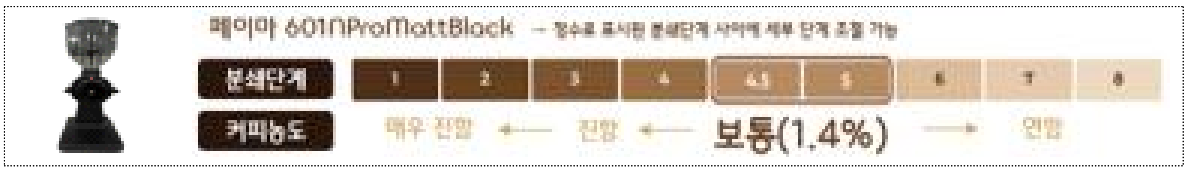
○ **[브레빌(BCG600) 제품]** 분쇄단계 55~60 설정 → 커피농도 : 1.3~1.5%(보통)

○ **[쿠쿠전자(CCG-ACJ2510S) 제품]** 분쇄단계 24 설정 → 커피농도 : 1.8%(진함)

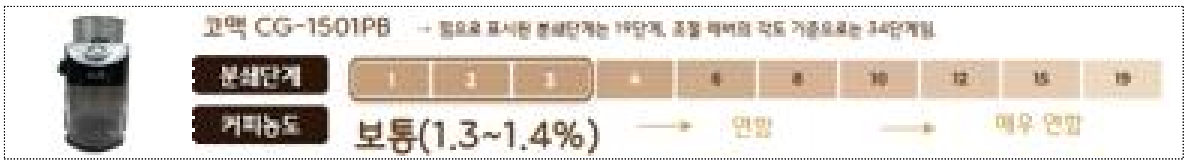
○ **[하리오(EVCN-8B-KEX) 제품]** 분쇄단계 6.5 ~ 7 설정 → 커피농도 : 1.3 ~ 1.4%(보통)

○ **[브라운(KG7070) 제품]** 분쇄단계 9 설정 → 커피농도 : 1.7%(진함)

○ **[페이마(601NProMattBlack) 제품]** 분쇄단계 4.5 ~ 5 설정 → 커피농도 : 1.4%(보통)



○ **[코맥(CG-1501PB) 제품]** 분쇄단계 1 ~ 3 설정 → 커피농도 : 1.3 ~ 1.4%(보통)



○ **[딜리코(CRM9015) 제품]** 분쇄단계 11 설정 → 커피농도 : 1.7%(진함)

나. 커피가루 잔류량

□ 20g의 커피원두를 가장 미세한 단계로 1회 분쇄(연속 사용)할 때, 투입한 커피원두 대비 토출되는 커피가루의 무게 변화율을 통해 잔류량을 시험평가함.

※ 분쇄잔류량이 적을수록 원두를 절약할 수 있고 위생관리가 용이하며, 다음에 분쇄하는 커피와도 혼입 가능성이 줄어들어 커피 맛 유지에도 유리함.

□ **(커피가루 잔류량)** 제품별로 1~20% 수준의 차이가 있었음.

○ **(5% 미만)** 코맥(CG-1501PB) 제품은 1%로 시험평가 대상 제품 중 가장 작았고, 드롱기(KG520.M), 쿠쿠전자(CCG-ACJ2510S) 등 2개 제품은 3%, 브라운(KG7070) 제품은 4% 수준이었음.

○ **(5% 이상)** 하리오(EVCN-8B-KEX) 제품의 커피가루 잔류량은 8% 수준이었음.

○ **(15% 이상)** 브레빌(BCG600) 제품의 커피가루 잔류량은 16%, 페이마(601NPro MattBlack) 제품은 19%, 딜리코(CRM9015) 제품은 20%로 시험평가 대상 제품 중 가장 많았음.

※ **'분쇄잔류량'과 '입자 크기'의 상관관계**: 분쇄된 입자의 크기가 미세할수록 정전기, 가루 뭉침 등으로 인해 제품 내부에 잔류하는 양이 많아지는 경향을 보임.(중간 분쇄단계에서의 커피가루 잔류량은 전 제품 4% 이하 수준임.)

<커피가루 잔류량 시험평가 결과>

분쇄방식	브랜드명	모델명	가장 미세한 분쇄단계에서의 입자 크기[㎛]	커피가루 잔류량[%]
원뿔 맷돌형	드롱기	KG520.M	295	3
	브레빌*	BCG600	61	16
	쿠쿠전자	CCG-ACJ2510S	119	3
	하리오	EVCN-8B-KEX	79	8
평탄 맷돌형	브라운	KG7070	428	4
	페이마	601NProMattBlack	193	19
	코맥	CG-1501PB	1103	1
	딜리코	CRM9015	154	20

※ 100% 아라비카 미디엄 라이트 커피원두를 사용하여 시험한 결과이며, 조건에 따라 결과는 달라질 수 있음.
* 제품 외부의 분쇄조절단계와는 별도로 분쇄날(버, Burr)에 추가적으로 조절 가능한 10단계 중 6단계(초기설정)로 시험한 결과임.

다. 분쇄시간

□ 분쇄시간은 20g 커피원두를 1회 분쇄(연속 사용)할 때 소요되는 시간으로, 미세한 단계일수록 원두를 곱게 분쇄하기 때문에 오래 걸리고, 굵은 단계로 갈수록 짧아짐.

□ **(제품별 분쇄시간)** 가장 굵은 분쇄단계에서는 최대 4.1배(8~33초), 가장 미세한 분쇄단계에서는 제품 간 최대 3.5배(17~60초) 차이가 있었음.

○ **(가장 굵은 분쇄단계)** 드롱기(KG520.M) 제품이 8초로 가장 짧았고, 브라운(KG7070) 제품은 33초로 가장 길었음.

- 페이마(601NProMattBlack) 제품은 9초, 브레빌(BCG600), 하리오(EVCN-8B-KEX) 등 2개 제품 11초, 코맥(CG-1501PB), 딜리코(CRM9015) 등 2개 제품 14초, 쿠쿠전자(CCG-ACJ2510S) 17초 등의 순이었음.

○ **(가장 미세한 분쇄단계)** 코맥(CG-1501PB) 제품이 17초로 가장 짧았고, 하리오(EVCN-8B-KEX) 제품은 60초로 가장 길었음.

- 드롱기(KG520.M) 제품은 19초, 페이마(601NProMattBlack) 27초, 브레빌(BCG600) 28초, 딜리코(CRM9015) 33초, 브라운(KG7070) 44초, 쿠쿠전자(CCG-ACJ2510S) 50초 등의 순이었음.

<분쇄시간 시험평가 결과>

분쇄방식	브랜드명	모델명	분쇄시간[초]	
			가장 굵은 분쇄단계	가장 미세한 분쇄단계
원뿔 맷돌형	드롱기	KG520.M	8	19
	브레빌*	BCG600	11	28
	쿠쿠전자	CCG-ACJ2510S	17	50
	하리오	EVCN-8B-KEX	11	60
평탄 맷돌형	브라운	KG7070	33	44
	페이마	601NProMattBlack	9	27
	코맥	CG-1501PB	14	17
	딜리코	CRM9015	14	33

※ 100% 아라비카 미디엄 라이트 커피원두를 사용하여 시험한 결과이며, 조건에 따라 결과는 달라질 수 있음.
* 제품 외부의 분쇄조절단계와는 별도로 분쇄날(버, Burr)에 추가적으로 조절 가능한 10단계 중 6단계(초기설정)로 시험한 결과임.

라. 소음

□ 중간 분쇄단계로 작동 시 발생하는 음향파워레벨을 시험평가했으며, 원두가 으깨지면서 내는 고주파 파쇄음이 주요 소음원으로 작용함.

□ **(제품별 소음)** 제품 간 최대 6dB(77~83dB) 차이가 있었음.

○ **(80dB 미만)** 쿠쿠전자(CCG-ACJ2510S) 제품의 소음은 77dB 수준으로 시험평가 대상 제품 중 가장 작았고, 드롱기(KG520.M), 브레빌(BCG600), 브라운(KG7070), 딜리코(CRM9015) 등 4개 제품은 79dB 수준이었음.

○ **(80dB 이상)** 하리오(EVCN-8B-KEX) 제품의 소음은 83dB 수준으로 시험평가 대상 제품 중 가장 컸고, 페이마(601NProMattBlack) 제품은 82dB, 코맥(CG-1501PB) 제품은 81dB 수준이었음.

※ 소음(음향파워레벨) 크기 및 비교(한국소비자원 품질비교시험 결과)

일반적인 사람이 소리 변화를 인지할 수 있는 소리 크기는 3dB 차이로 소리 에너지는 2배 차이가 남. 무선청소기 최소모드에서의 소음은 72~79dB, 최대모드에서 80~83dB 수준임.

<소음 시험평가 결과>

분쇄방식	브랜드명	모델명	소음*[dB]
원뿔 맷돌형	드롱기	KG520.M	79
	브레빌**	BCG600	79
	쿠쿠전자	CCG-ACJ2510S	77
	하리오	EVCN-8B-KEX	83
평탄 맷돌형	브라운	KG7070	79
	페이마	601NProMattBlack	82
	코맥	CG-1501PB	81
	딜리코	CRM9015	79

※ 100% 아라비카 미디엄 라이트 커피원두를 사용하여 시험한 결과이며, 조건에 따라 결과는 달라질 수 있음.
* 음향파워레벨로 측정한 결과임.
** 제품 외부의 분쇄조절단계와는 별도로 분쇄날(버, Burr)에 추가적으로 조절 가능한 10단계 중 6단계(초기설정)로 시험한 결과임.

2 에너지소비량

□ 가장 미세·중간·가장 굵은 분쇄단계에서의 소비전력(연속 사용)을 확인함.

○ 분쇄도가 미세해질수록 분쇄날 사이의 간격이 좁아지고, 미분 가루가 많이 축적되어 모터에 가해지는 부하가 증가하게 되며, 가장 미세한 단계에서의 소비전력이 가장 굵은 단계보다 높게 측정될 수 있음.

○ 시험결과, 분쇄단계에 따라 제품 간 최대 1.7(88~146W)~2.6배(63~165W) 차이가 있었음.

- **(가장 미세한 분쇄단계)** 딜리코(CRM9015) 제품이 146W로 가장 컸고, 브라운(KG7070) 제품이 88W로 가장 적었음.

- **(중간 분쇄단계)** 딜리코(CRM9015) 제품이 165W로 가장 컸고, 브레빌(BCG600) 제품이 63W로 가장 적었음.

- **(가장 굵은 분쇄단계)** 딜리코(CRM9015) 제품이 120W로 가장 컸고, 브레빌(BCG600) 제품이 49W로 가장 적었음.

<에너지소비량 시험평가 결과>

분쇄방식	브랜드명	모델명	설정가능 분쇄범위	에너지소비량[W]		
				가장 미세한 분쇄단계	중간 분쇄단계	가장 굵은 분쇄단계
원뿔 맷돌형	드롱기	KG520.M	18	131	120	115
	브레빌*	BCG600	60[가]	114	63	49
	쿠쿠전자	CCG-ACJ2510S	24	129	111	107
	하리오	EVCN-8B-KEX	10[나]	105	90	88
평탄 맷돌형	브라운	KG7070	9[나]	88	81	80
	페이마	601NProMattBlack	8[나]	90	67	53
	코맥	CG-1501PB	19[다]	101	106	97
	딜리코	CRM9015	11[나]	146	165	120

* 제품 외부의 분쇄조절단계와는 별도로 분쇄날(버, Burr)에 추가적으로 조절 가능한 10단계 중 6단계(초기설정)로 시험한 결과임.
※ 100% 아라비카 미디엄 라이트 커피원두를 사용하여 시험한 결과이며, 조건에 따라 결과는 달라질 수 있음.
가. 외부 분쇄 조절 60단계와 내부 분쇄날(버, Burr) 10단계를 조절하여 분쇄도 설정 가능
나. 정수로 표시된 분쇄단계 사이에 세부 단계 조절 가능
다. 점으로 표시된 분쇄단계 기준으로는 19단계, 분쇄단계 조절 레버의 각도 기준 34단계임.

3 안전성·표시사항

□ **(전기적 안전성)** 절연 미흡으로 인한 누전 및 감전 위험을 확인하기 위해 누설전류·절연내력 시험을 실시한 결과, 전 제품이 이상 없었음.

□ **(이상운전)** 화강암 부스러기가 혼입된 커피원두 분쇄 시, 작동 불량이 발생하는지 확인*한 결과, 전 제품이 이상 없었음.

* KC 안전기준(주방기기에 대한 개별 요구사항, KC 60335-2-14)에 따른 커피 분쇄기 시험 방식

□ **(구조적 안전성)** 일반 구조(날카로움, 녹 발생) 및 제품 작동 시 안전 기능·장치를 확인한 결과, 전 제품이 이상 없었음.

□ **(표시사항)** KC인증·전자파적합성 등 법정표시사항은 전 제품이 적합했음.

4 기타사항

□ **(품질·표시 개선)** 제품 구조 또는 표시사항 개선 필요성이 확인된 5개 제품에 대해 개선을 권고함.

○ 남은 원두 일부가 갈리지 않고 튀는 현상(브라운 KG7070), 고속회전 중 덮개(호퍼) 고정력 저하로 인한 멈춤 현상(코맥 CG-1501PB) 발생 가능성이 확인된 2개 제품과 덮개 미체결 상태에서 작동이 가능한 2개 제품(페이마 601NProMattBlack, 딜리코 CRM9015)에 대한 품질·표시 개선을 권고함.

⇒ 드롱기코리아(브라운 KG7070), 우도상역(코맥 CG-1501PB), 뮤제오(페이마 601NProMattBlack), 딜리코(CRM9015) 4개 사업자는 품질 개선 계획을 회신함.

○ 미세한 분쇄단계에서 제품 상·하 분쇄날(버, Burr) 접촉 가능성이 있는 브레빌(BCG600) 제품에 대한 품질·표시 개선을 권고함.

⇒ 브레빌코리아(BCG600)는 분쇄단계 조절에 대한 표시개선 및 소비자 안내를 강화할 것임을 회신함.

5 참고자료

[참고1] 커피 추출방식별 특징

커피 추출 종류		분쇄도*	특징	추출 방법
에스프레소		미세 (~ 600㎛)	묵직한 바디감 진한 크레마	**가압 여과 방식** 9bar 고압의 물로 20~30초간 짧고 강하게 밀어 추출함.
핸드드립		중간 (500 ~ 1,200㎛)	깔끔한 산미 풍부한 향	**중력 여과 방식** 뜨거운 물을 천천히 부어 중력으로 2~4분간 통과하여 추출함.
콜드브루		굵음 (1,000㎛ ~)	부드러운 단맛 낮은 산도	**침출 방식** 커피가루를 일정 시간동안 물에 완전히 담가 두어 성분을 추출함.

* 분쇄범위 구분은 관련 업체 · 전문가에 따라 차이가 있었으나 상대적으로 포괄적인 범위를 참고함.

[참고2] 대표적인 커피원두 종류별 특성

원두 종류	특성
아라비카 품종	▪ 전 세계적으로 가장 많이 재배되는 품종으로, 전체 커피 생산량의 약 60 ~ 70%를 차지함. ▪ 고지대에서 주로 재배되며 기후나 병충해에 예민함. ▪ 맛이 부드럽고 풍부한 아로마(향미)와 조화로운 산미를 지니고 있음. ▪ 주요 산지로는 브라질, 콜롬비아, 과테말라, 에티오피아 등이 있음.
로부스타 품종	▪ 아라비카를 제외한 나머지 대부분(30 ~ 40%)의 생산량을 차지함. ▪ 병충해와 척박한 환경에서도 재배가 용이함. ▪ 신맛이 적고, 바디감이 강함. ▪ 주요 산지로는 베트남, 우간다, 인도네시아 등이 있음.
리베리카 품종	▪ 전 세계 커피 생산량의 1% 미만으로 희귀한 품종임. ▪ 질병과 가뭄에 대한 저항력이 높음. ▪ 산미는 낮고, 독특한 열대 과일의 향이 어울어진 이국적인 풍미를 자랑함. ▪ 주요 산지로는 말레시아, 필리핀 등이 있음.

[참고3] 커피원두 로스팅 단계

□ 커피 추출 관리 차트(Coffee Brewing Control Chart)

○ 커피의 맛과 향을 커피농도(TDS)*, 추출수율(PE)** 등으로 조절하기 위해 만들어진 시각적 가이드라인

* 커피농도(TDS): 커피 한 잔에 커피 성분이 얼마나 녹아 있는지를 의미하고, 커피농도가 높을수록 진한 커피, 낮을수록 연한 커피라고 할 수 있음.

** 추출수율(PE): 투입한 커피원두 대비 물에 녹은 커피성분의 비율을 의미하고, 추출수율이 높을수록(22% 초과) 커피성분이 과다 추출되어 떫은 맛, 쓴맛 등이 강해지고, 추출수율이 낮을수록(18% 미만) 커피성분이 과소 추출되어 연하고, 텁텁한 맛, 신맛 등이 강해짐.

○ 커피농도 1.2~1.5% : 미국・유럽 스페셜티커피협회(SCA)의 블라인드 테스트를 통해 인간이 느끼는 가장 대중적으로 맛있고 밸런스 잡힌 커피 맛을 통계학적으로 정립한 구간을 “Golden Cup Zone”이라고 지칭함.

[참고4] 커피 추출 관리 차트(Coffee Brewing Control Chart)

※ 커피 맛 조절 방법

1. 연하고, 텁텁한 맛

→ ① 물 온도 높이기, ② 미세한 분쇄단계로 낮추기, ③ 추출 시간을 늘리기, ④ 추출 비율 조절(원두량↑·물양↓)

2. 진하고, 쓴맛

→ ① 물 온도 낮추기, ② 굵은 분쇄단계로 올리기, ③ 추출 시간을 줄이기, ④ 추출 비율 조절(원두량↓·물양↑)

붙임 3 ‘커피그라인더’ 사용 시 주의사항 및 청소방법

◈ 제품 사용 시 주의사항 ⚠️

1. 커피 원두 외 기타 재료 투입 금지

- 로스팅되지 않은 생두, 견과류, 얼음 또는 기타 단단한 식재료를 넣고 작동하면 분쇄 날이 손상되거나 모터에 과부하가 발생해 고장 날 수 있어요.

2. 청소할 때 반드시 전원 플러그 분리

- 기기 오작동으로 인한 상해를 방지하려면 반드시 전원 스위치를 끄고 콘센트에서 전원 플러그를 완전히 뽑은 후 청소해 주세요.

3. 본체 물 세척 및 액체 유입 금지

- 제품 본체를 물에 담그거나 흐르는 물로 세척하는 등 전원부나 내부로 물, 음료 등의 액체가 유입되지 않도록 주의하세요.

4. 세척 후 완전 건조 및 재조립

- 분리형 플라스틱 및 전기 부품이 없는 부품의 경우 물기를 완전히 닦아내고 100% 말린 후 재조립해 주세요.

5. 원두 투입구(호퍼) 및 토출 용기(컨테이너) 용량 초과 방지

- 원두 투입구(호퍼)의 최대 표시선을 초과하여 원두를 채우지 말아야 하며, 토출구나 토출 용기(컨테이너)가 역류하지 않도록 주의해 주세요.

6. 연속 사용 제한 및 휴지 시간 준수

- 모터의 과열을 방지하기 위해 제조사가 권장하는 연속 동작 시간 이상으로 기기를 오래 작동하지 마세요.

◈ 커피그라인더 부품 설명

부품명	부품 사진	부품 설명
분쇄날 (버)		원두를 일정한 크기로 부수는 부품
원두 투입구 (호퍼)		분쇄 전 원두를 담아두는 깔대기 모양의 용기
토출 용기 (컨테이너)		분쇄날을 통과해 부서진 커피 가루가 최종적으로 모이는 용기

◈ 커피그라인더 청소 방법

순서	작업 내용	
1	전원 차단	기기 작동을 완전히 멈추고 전원 플러그를 뽑습니다.
2	원두 비우기	원두 투입구(호퍼) 안의 원두를 모두 꺼주세요.
3	내부 분쇄 날 분리 및 청소	사용설명서를 따라 브랜드별 결합 방식에 맞춰 내부 분쇄날을 분리합니다.
		분리된 상부 분쇄 날과 고정된 하부 분쇄 날, 토출구 내부를 브러시를 이용하여 미분 및 남아있는 원두 가루를 제거합니다.
4	분리형 부품 세척	원두 투입구(호퍼)와 토출 용기(컨테이너) 등을 분리하여 세척한 뒤 완전히 건조합니다.
5	재조립	모든 부품에 물기가 없는 것을 확인 후 역순으로 결합해주세요.

※ 세척 후에는 모든 부품을 건조 후에 원위치에 올바르게 장착해주세요.

붙임 4 ‘커피그라인더’ 제품 사진

분쇄방식	원뿔 맷돌형			
브랜드명	드롱기	브레빌	쿠쿠전자	하리오
모델명	KG520.M	BCG600	CCG-ACJ2510S	EVCN-8B-KEX
제품 사진				
분쇄방식	평탄 맷돌형			
브랜드명	브라운	페이마	코맥	딜리코
모델명	KG7070	601NProMattBlack	CG-1501PB	CRM9015
제품 사진				

붙임 5 '커피그라인더' 종합평가표

분쇄 방식	브랜드명	모델명	분쇄범위[μm] (에스프레소 / 핸드드립 / 콜드브루)	커피가루 잔류량 [%]	분쇄시간 [초]	소음 [dB]	에너지 소비량 [W]	안전성·표시사항	설정가능 분쇄단계	중간 분쇄단계(핸드드립) 설정단계	입자크기 [μm]	커피농도 [%]	구입가격 [원]
원뿔 맷돌형	드롱기	KG520.M	295 ~ 2,775	3	8~19	79	115~131	O	18	9	1,031	1.8	235,980
	브레빌*	BCG600	61 ~ 1,642	16	11~28	79	49~114	O	60가	35	666	2.0	300,000
	쿠쿠전자	CCG-ACJ 2510S	119 ~ 1,457	3	17~50	77	107~129	O	24	12	771	1.9	121,000
	하리오	EVCN-8B -KEX	79 ~ 2,614	8	11~60	83	88~105	O	10나	5.5	1,198	1.7	170,000
평탄 맷돌형	브라운	KG7070	428 ~ 1,388	4	33~44	79	80~88	O	9나	5	874	1.9	65,000
	페이마	601NProMatt Black	193 ~ 2,573	19	9~27	82	53~90	O	8나	4.5	1,397	1.4	330,000
	코맥	CG-1501PB	1,103 ~ 2,238	1	14~17	81	97~106	O	19다	10	1,698	1.1	45,000
	딜리코	CRM9015	154 ~ 1,449	20	14~33	79	120~165	O	11나	6	676	2.0	285,000

* 제품 외부의 분쇄조절단계와는 별도로 분쇄날(버, Burr)에 추가적으로 조절 가능한 10단계 중 6단계(초기설정)로 시험한 결과임.

<안전성·표시사항> (<기호 설명> O : 이상없음)

<시험항목별 설명>

1. 분쇄범위 : 제품에서 설정 가능한 분쇄 입자 범위(가장 미세 ~ 가장 굵은 분쇄단계의 입자 크기)
2. 커피가루 잔류량[%] : 20g 커피원두를 1회 분쇄(가장 미세한 분쇄단계→잔류량이 가장 많은 조건)할 때, 투입한 커피원두 대비 토출되는 커피가루의 무게 변화율 확인(연속 사용 가정)
3. 분쇄시간[초] : 20g 커피원두를 1회 분쇄(가장 미세~가장 굵은 단계)할 때, 소요되는 시간 확인(연속 사용 가정)
4. 소음[dB] : 중간 분쇄단계로 제품을 작동할 때, 발생하는 소음(음향파워레벨) 크기를 평가
5. 에너지소비량[W] : 20g 커피원두를 1회 분쇄(가장 미세·중간·가장 굵은 분쇄단계)할 때, 소비되는 전력 범위(연속 사용 가정)
6. 안전성 : ① 전기적 안전성(누설전류·절연내력), ② 이상운전(화강암 부스러기 혼입된 커피원두 분쇄 시, 제품 이상 여부 확인), ③ 구조적 안전성(날카로움, 녹 발생), ④ 표시사항(KC 안전인증, 전자파적합성 등) 확인

<구입가격> 2026년 1월 온라인 구입가로 구입 시기 및 구입처에 따라 달라질 수 있음.

<설정 가능 분쇄단계>

가. 외부 분쇄조절 60단계와 내부 분쇄날(버, Burr) 10단계를 조절하여 분쇄도 설정 가능

나. 정수로 표시된 분쇄단계 사이에 세부 단계 조절 가능

다. 점으로 표시된 분쇄단계 기준으로는 19단계, 분쇄단계 조절 레버의 각도 기준 34단계임.

<커피 추출 조건>

1. 핸드드립 머신 사용
2. 커피 추출 시, 물 온도 → 93℃
3. 커피원두 : 100% 아라비카 라이트 미디엄
4. 추출 비율 → 1 : 15(커피원두 20g : 물 300g) 설정

※ 커피농도(TDS, %) : 물속에 녹아 있는 커피의 총 성분량을 백분율로 표시한 것으로, 커피 농도가 1.2% 미만은 연함, 1.2~1.5%는 보통, 1.5% 이상은 진한 것으로 평가

※ 동일한 입자 크기라도 입자 분포 및 형태에 따라 커피농도는 달라질 수 있음.