

[별지서식 제1호 앞면] 본 광고사전검토필증은 온라인을 통해 교부되었습니다.

접수번호	광고사전자율심의신청서				처리기간
01-01-C-2401865					7일
신청자명	주식회사 닷핀	대표자	김정남	사업자등록번호	105-87-91879
신청자주소	서울 영등포구 선유로13길 25 305호 (에이스하이테크시티2차) (문래동6가, 에이스하이테크시티2)			연락처	담당자명: 김정남
					연락처: 010-2576-9314
					팩스:
광고 상품명	조혜련의 쿠킹 마스터 슬로우쿠커	광고주명	(주)극동콘에어	광고매체	케이블 TV
대행사명	주식회사 닷핀	제작자명	주식회사 닷핀	시간	8분 0초 (A안)
출연모델				성우	
배경음악	곡명 : 가수 :				
참고사항		상업문 내용(자막 및 멘트)			
광고내용			멘트] 요즘 요리는 편한게 편한게 편한게 편한 게 대세다. 조혜련의 쿠킹 마스터 슬로우쿠커 아직도 힘들고 어렵게 요리하시나요? 슬로우쿠커 하나면 고생 끝 생마늘 넣고 버튼만 누르면 흑마늘 탄생 건강에 좋은 배도라지차도 똑딱 달걀 넣으면 구운 계란도 저절로 손 많이 가는 소꼬리 도가니도 푹푹 고와 진하고 부드럽게 재료만 넣고 다른 일 해도 혼자 알아서 오랜 시간 저온 가열 맛도 살리고 영양도 살리고 유해물질이 걱정되신다고요 안심하고 사용하세요. 흡으로 빛은 세라믹 내솥 불조절 까다로운 저온 요리도 손쉽게 스마트한 led 디스플레이에 원터치 방식으로 간편하게 높은 온도로 익히는 고온 오랜 시간 달이는 저온 식지 않게 해주는 보온 까지 조혜련의 쿠킹 마스터 슬로우쿠커 재료 본연의 맛과 영양 그대로 증숙 찜, 탕, 국 건강차, 저수분 요리 알 아서 다 해주는 조혜련의 쿠킹 마스터 슬로우쿠커 쿠킹 마스터는 정말 어떤 재료를 넣어도 저온 요리로 너무 맛있게		
심의구분	초심 O				
	수정심				
변경내용					
첨부파일					
비고					

광고물의 사전 검토를 위와 같이 신청 합니다.

한국광고자율심의기구 귀중

2024년 5월 2일
신청인 주식회사 닷핀

심의의결	심의결정	방송적합	2024년 5월 2일 한국광고자율심의기구 
	심의번호	24-N1-18-13	
	기타		

[별지서식 제1호 뒷면] 본 광고사전검토폰증은 온라인을 통해 교부되었습니다.

상업문 내용(계속)			
애가 요리를 다 해줘 어르신들한테 강추입니다. 강추 또 강추입니다 꼬리 도가니도 넣고 달고 눌러만 주면 알아서 폭폭 고와 국물은 진하고 고기는 부드럽게 맛도 살리고 건강도 살리고 알아서 다 해주는 조혜련의 쿠킹 마스터 슬로우쿠커 지금 바로 주문하세요. 요즘 요리는 편하게 편하게 편한 게 대세다. 조혜련의 쿠킹 마스터 슬로우쿠커 아직도 힘들고 어렵게 요리하시나요? 슬로우쿠커 하나면 고생 끝 생마늘 넣고 버튼만 누르면 흑마늘 탄생 건강에 좋은 배도라지차도 똑딱 달걀 넣으면 구운 계란도 저절로 손 많이 가는 소꼬리 도가니도 폭폭 고와 진하고 부드럽게 재료만 넣고 다른 일 해도 혼자 알아서 오랜 시간 저온 가열 맛도 살리고 영양도 살리고 유해물질이 걱정되신다고요? 안심하고 사용하세요. 흙으로 빚은 세라믹 내솥 불조절 까다로운 저온 요리도 손쉽게 스마트한 led 디스플레이에 원터치 방식으로 간편하게 고온, 오랜 시간 달이는 저온 식지 않게 해주는 보온까지 요리하기 힘든 재료도 넣어만 주면 오랜 시간 저온 가열로 혼자 알아서 다~ 깊은 맛의 요리가 척척 아침에 이렇게 야채죽이나 스프 같은 거 먹으면 좀 부담이 덜하잖아요. 그런데 그 죽이라는 게 쉽지가 않잖아요. 저녁에 주무시기 전에 딱 이 쿠킹 마스터에다가 쌀 집어넣고 그리고 고기 야채 딱 넣고 버튼 누르고 주무시잖아요. 아침 되면 따끈따끈한 야채죽이 되어 있는 거야 그걸 아침 먹잖아 어머 얼마나 편한지요? 어르신들한테 강추입니다. 강추 또 강추입니다. 중숙 찜, 탕, 국, 건강차 저수분 요리 알아서 다 해주는 조혜련의 쿠킹 마스터 슬로우쿠커 타지 않게 계속 저어야 하는 호박죽도 재료 넣고 버튼만 누르면 알아서 똑딱 타고 넘치고 요리가 서툴러서 걱정되시는 분 이제 걱정하지 마세요. 알아서 맛있게 다 해주는 조혜련의 쿠킹 마스터 슬로우쿠커. 요리할 자신 없어 사 먹던 음식들 재료 넣고 달고 버튼만 눌러주면 혼자 알아서 요리 흙으로 만든 세라믹 도자기 저온 가열로 꼬리 도가니탕도 부드럽게 대추, 생강차도 알아서 어르신들을 위한 건강차까지 알아서 다 해주는 조혜련의 쿠킹 마스터 슬로우쿠커. (조혜련 인터뷰) 쿠킹 마스터는 정말 어떤 재료를 넣어도 저온 요리로 너무 맛있게 애가 요리를 다 해줘 어르신들한테 강추입니다. 강추 또 강추입니다. 꼬리 도가니도 넣고 달고 눌러만 주면 알아서 폭폭 고와 국물은 진하고 고기는 부드럽게 오랜 시간 저온 가열로 재료 본연의 맛과 영양 그대로 맛도 살리고 건강도 살리고 높은 온도로 익히는 고온 오랜 시간 달이는 저온 식지 않게 해주는 보온 까지 중숙 찜 탕, 국 건강차 저수분 요리 알아서 다 해주는 조혜련의 쿠킹 마스터 슬로우쿠커 요리하기 힘든 재료도 재료 넣고 달고 버튼만 눌러주면 혼자 알아서 요리 넣어만 주면 오랜 시간 저온 가열로 혼자 알아서 다~ 깊은 맛의 요리가 척척 조혜련의 쿠킹 마스터 슬로우쿠커 지금 바로 주문하세요.			
기타		면번호	2

심의의결	심의결정	방송적합	2024년 5월 2일 한국광고자율심의기구 
	심의번호	24-N1-18-13	
	기타		

[별지서식 제1호 뒷면] 본 광고사전검토폰증은 온라인을 통해 교부되었습니다.

상업문 내용(계속)			
요즘 요리는 편하게 편하게 편하게 편한 게 대세다. 조혜련의 쿠킹 마스터 슬로우쿠커 아직도 힘들고 어렵게 요리하시나요? 슬로우쿠커 하나면 고생 끝 생마늘 넣고 버튼만 누르면 흑마늘 탄생 건강에 좋은 배도라지차도 똑딱 달걀 넣으면 구운 계란도 저절로 손 많이 가는 소꼬리 도가니도 폭폭 고와 진하고 부드럽게 재료만 넣고 다른 일 해도 혼자 알아서 오랜 시간 저온 가열 맛도 살리고 영양도 살리고 유해물질이 걱정되신다고요 안심하고 사용하세요. 흙으로 빛은 세라믹 내솔 불조절 까다로운 저온 요리도 손쉽게 스마트한 led 디스플레이에 원터치 방식으로 간편하게 높은 온도로 익히는 고온 오랜 시간 달이는 저온 식지 않게 해주는 보온까지 조혜련의 쿠킹 마스터 슬로우쿠커 재료 본연의 맛과 영양 그대로 증숙 찜, 탕, 국, 건강차, 저수분 요리 알아서 다 해주는 조혜련의 쿠킹 마스터 슬로우쿠커 쿠킹 마스터는 정말 어떤 재료를 넣어도 저온 요리로 너무 맛있게 애가 요리를 다 해줘 어르신들한테 강추입니다. 강추 또 강추입니다. 꼬리 도가니도 넣고 달고 눌러만 주면 알아서 폭폭 고와 국물은 진하고 고기는 부드럽게 맛도 살리고 건강도 살리고 조혜련의 쿠킹 마스터 슬로우쿠커 지금 바로 주문하세요. 자막] (상단) 조혜련의 쿠킹마스타 슬로우쿠커 조혜련의 COOKING MASTER 슬로우쿠커 요즘 요리는 편한게 편한게 대세다. CHO HYE-RYEON 개그우먼,방송인 조혜련 아직도 힘들고 어렵게 요리하시나요? 슬로우쿠커 하나면 고생 끝 생마늘 넣고 버튼만 누르면 흑마늘 탄생 건강에 좋은 배도라지차도 똑딱 달걀 넣으면 구운 계란도 저절로 손 많이 가는 소꼬리 도가니도 폭폭 고와 진하고, 부드럽게! 재료만 넣고 다른일을 해도 혼자 알아서 오랜 시간 저온가열 맛도 살리고! 영양도 살리고! 유해물질이 걱정되신다고요? 안심하고 사용하세요!			
기타		면번호	3

심의의결	심의결정	방송적합	2024년 5월 2일 한국광고자율심의기구 
	심의번호	24-N1-18-13	
	기타		

[별지서식 제1호 뒷면] 본 광고사전검토폰증은 온라인을 통해 교부되었습니다.

상업문 내용(계속)			
훅으로 빛은 point 01 세라믹 내솔 불조절 까다로운 저온 요리도 손쉽게! 스마트한 led 디스플레이에 원터치 방식으로 간편하게! 높은 온도로 익히는 고온 오랜 시간 달이는 저온 식지 않게 해주는 보온까지 ok! 증숙! 찜! 탕! 죽! 건강차! 저수분 요리까지! 영지버섯 차, 배숙, 양파즙,흑마늘, 저온요리~ 너~~~~무 맛있게~ 다~ 해줘~ 어르신들께 슬로우쿠커 강추입니다. 강추~ 손 많이 가는 소꼬리 도가니도 폭폭 고아 진하고, 부드럽게! 맛도 살리고! 영양도 살리고! 건강도 살리고! 버튼만 눌러주면, 혼자 알아서 요리 High-Mode (조리시간 4시간) Low-Mode(조리시간 6시간) Warm-Mode(보온 4시간) 요리하기 힘든 재료도 넣어만 주면 오랜 시간 저온 가열로 깊은 맛의 요리가~ Q.쿠킹마스타로 자주하는요리는? 아침에 가볍게 야채죽이나 스프를 부담없이 즐겨먹는데 하지만 죽이나 스프 만드는게 쉽지 않잖아요 쿠킹마스타는 저녁에 주무시기전에 쌀,고기,야채만 넣고 버튼만 누르고 주무시잖아요 아침이면 따끈한 야채죽이나 스프가 만들어져 있어요 아침에 야채죽을 먹기만 하면 되요.. 얼마나 편하지요~ 특히,쿠킹마스타는 어르신들에게 정말로 추천드립니다. 증숙! 찜! 탕! 죽! 건강차! 저수분 요리까지! 타지 않게 계속 저어야 하는 호박죽도 호박넣고 팔넣고 쌀넣고 버튼만 누르면 호박죽이 똑딱~ 타고 넘치고 요리가 서투르신 분 이제 걱정하지 마세요 카레 무수분 수육 무수분 원하는 재료들만 넣고 버튼만 눌러주면, 혼자 알아서 요리			
기타		면번호	4

심의의결	심의결정	방송적합	2024년 5월 2일 한국광고자율심의기구 
	심의번호	24-N1-18-13	
	기타		

[별지서식 제1호 뒷면] 본 광고사전검토폰증은 온라인을 통해 교부되었습니다.

상업문 내용(계속)			
흙으로 만든 세라믹 도자기의 저온가열로 꼬리 도가니탕도 부드럽게 대추 생강차도 알아서 어르신들을 위한 건강차까지 한번에 해결 영지버섯 차,배숙,양파즙,흑마늘, 저온요리 너무 맛있게 다 해줘 어르신들께 슬로우쿠커 강추입니다. 강추~ 손 많이 가는 소꼬리 도가니도 폭폭 고와 진하고 부드럽게 재료만 넣고 다른일을 해도 혼자 알아서 오랜 시간 저온가열 맛도 살리고 영양도 살리고 건강도 살리고 높은 온도로 익히는 고온 오랜 시간 달이는 저온 식지 않게 해주는 보온까지 ok! 증숙! 찜! 탕! 죽! 건강차! 저수분 요리까지! 버튼만 눌러주면, 혼자 알아서 요리 요리하기 힘든 재료도 넣어만 주면 원하는 재료들만 넣고 버튼만 눌러주면, 혼자 알아서 요리 오랜시간 저온가열로 깊은 맛의 요리가~ 기존정상가 199,000원에서 89,500원 원산지:중국 7일 이내 무료배송, 7일 이내 반품가능(택배비 고객부담) 하단) 조혜련의 COOKING MASTER 슬로우쿠커 조혜련의 쿠킹 마스터 슬로우쿠커 기존정상가 199,000원에서 89,500원 넣고 담고 버튼 누르면~ 끝! 세라믹 내솥으로 맛있게! 편리한 스마트 버튼 작동 조혜련이 사용하고! 강력추천! 건강을 생각하는 어르신들에게! 저온요리로 영양소 파괴 최소 지금 바로 주문하세요 할인기간 ~24.12.31			
기타		면번호	5

심의의결	심의결정	방송적합	2024년 5월 2일 한국광고자율심의기구
	심의번호	24-N1-18-13	
	기타		



[별지서식 제1호 뒷면] 본 광고사전검토폰필증은 온라인을 통해 교부되었습니다.

상업문 내용(계속)			
㈜한국분석기술연구원/납,아연,카드뮴,페놀,포름알데히드,비소,6가크롬,니켈			
기타		면번호	6

심의의결	심의결정	방송적합	2024년 5월 2일 한국광고자율심의기구 
	심의번호	24-N1-18-13	
	기타		