

忘れていませんか？火の用心！ No.1

防火のポイント！（こんろ編①）

（火災の原因）

ガスこんろで揚げものをしようと、天ぷら油を鍋に入れ加熱中に、その場を離れてしまったため、鍋内の油が過熱して、油に着火し出火した火災事例です。



こんろを使用中は、絶対にその場を離れないようにお願いします。

もし、使用中に離れる場合は、必ず火を止めてから行動するようにしてください。

釧路市消防本部

防火のポイント！（こんろ編②）

（火災の原因）

ガステーブルの魚焼きグリルで魚を焼いていることを忘れ、その場を離れてしまったために、グリル内の油類に着火し出火した火災事例です。



こんろを使用中は、絶対にその場を離れないようにお願いします。また、グリル内の清掃はこまめに行いましょう。

安全装置が備わった機器をお勧めいたします。

釧路市消防本部

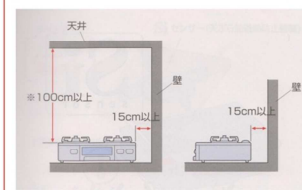
防火のポイント！（こんろ編③）

（火災の原因）

ガステーブルと内壁との離隔距離が近かったため、壁内の見えない木部が徐々に炭化していたことで火がつきやすい状態となり、こんろ使用後数時間経ってから出火した火災事例です。



こんろと周辺の壁等の距離は下記以上に離隔距離をとっての使用をお願いします。



釧路市消防本部

防火のポイント！（こんろ編④）

IHこんろ（電磁）で、揚げもの専用ではない鍋を使用し、少量の油で揚げものをすると、安全センサーが働く前に油の発火温度（360℃付近）に達して出火した実験写真です。



- 揚げ物調理中はその場を離れない。
- 調理中、その場を離れるときはスイッチを必ず切る。
- なべ底に規定以上の反り（くぼみ）があると、安全装置が働かないことがあるので、なべ底が平らなものを使用する。
- 揚げ物調理時の油量は取扱説明書に従うこと。
- 付属の取扱説明書をよく読んで、正しく使用する。

釧路市消防本部