

IH こんろでの天ぷら油火災にご注意を！



IHこんろ(電磁調理器)は電気だから安全だと思い込んでいませんか？
使用方法を間違えば火災にだってなりえます。

例えば、こんなケースで火災になった報告があります。



ケース1 鍋底に反りがあり、底の形状が平ではない鍋を加熱すると、温度センサーが正確に働かないために鍋が過熱され火災になった。



ケース2 付属の揚げ物専用調理鍋を使用せず、揚げ物をしようとしたら、安全センサーが上手く働かず、鍋が過熱され火災になった。



ケース3 揚げ物調理時の油量を取扱説明書記載の量より、少量にして揚げ物をしようとしたため火災になった。



IHこんろ(電磁調理器)で付属の揚げ物専用鍋を使用せず、揚げ物モードで規定の油量より少量の油を入れて行った火災実験の写真です。

実験開始からすぐに油の温度が設定温度より高温となり発煙、この後油の着火温度まで温度上昇を続けました。

事故防止のために
次のことに注意しましょう！！



揚げ物調理中はその場をはなれない。



調理中、その場を離れるときはスイッチを必ず切る。



鍋底に規定以上の反りがあると、安全装置が働かないことがあるので、鍋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。



取扱説明書をよく読んで、正しく使用する。

釧路市消防本部予防課

独立行政法人製品評価技術基盤機構

IHこんろでの天ぷら火災注意喚起ページ



<http://www.nite.go.jp/jiko/press/prs0907290102.pdf>