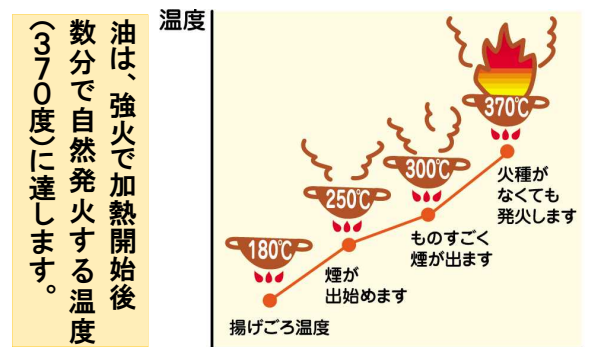


ガスこんろの調理油発火

事故の概要

【事例①】ガスこんろ付近から出火して住宅を全焼、2名が死亡した。

【事例②】ガスこんろを使用中、ガスこんろ及び周辺を焼損する火災が発生した。



時間

事故の原因

【事例①】こんろの調理油過熱防止装置の付いていない方に天ぷら鍋をかけたまま放置したため、鍋の油が過熱し、火災に至った。

【事例②】こんろに調理油過熱防止装置は付いていたが、汚れなどが付着した鍋で少量の油を使って調理していたため、温度センサーの検知温度と実際の油の温度に差が生じ、安全装置が機能する前に油の発火温度に達し、火災に至った。



事故防止のために

- ◆使用中はその場を離れないでください。
- ◆調理油過熱防止装置が片側だけに付いている機種での揚げ物調理は、過熱防止装置が付いている方のバーナーを使用してください。
- ◆油量が少ないと温度が急激に上がります。油量は取扱説明書に従ってください。
- ◆なべ底についた異物(汚れや焦げなど)は取り除いて使用してください。
- ◆取扱説明書をよく読んで、正しく使用してください。

