

ガスコンロの天ぷら油火災

事故の概要

木造2階建て住宅から出火し、棟続きの店舗兼住宅、5戸計約300平方メートルを焼き、1人が死亡、2人がやけどを負った。

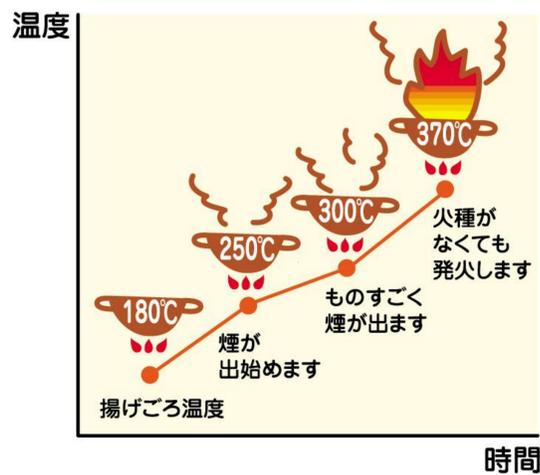
事故の原因

ガスコンロに天ぷら鍋をかけたまま放置したため、鍋の油が過熱し、火災に至ったものです。

自然発火の再現実験

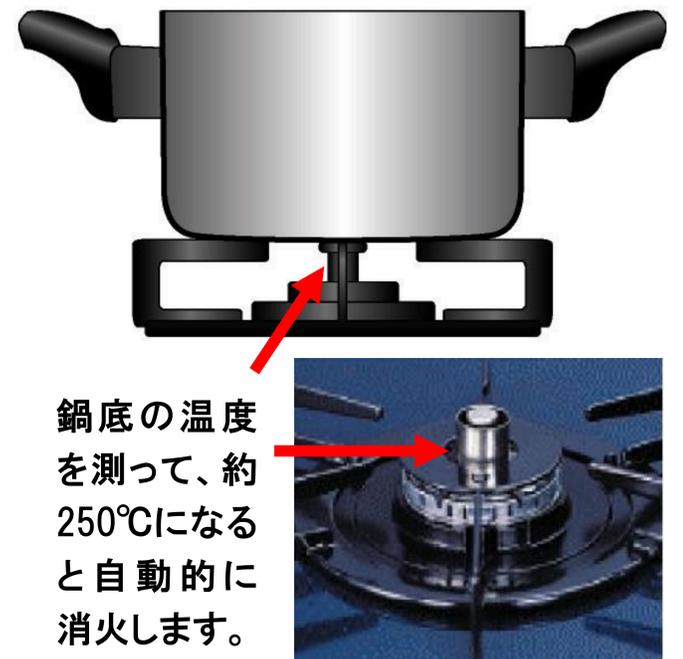


自然発火って？



油は、強火で加熱後約5～10分で自然発火する温度(370°C)に達します。

調理油過熱防止装置って？



事故防止のために

- ◆揚げ物調理中はその場を離れないでください。
- ◆調理中、その場を離れるときはスイッチを必ず切ってください。
- ◆調理油過熱防止装置が付いている機種での揚げ物調理は、防止装置が付いている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。揚げ物調理時の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。