

# キッチンでのこんな事故にご用心

## 庫内の汚れから発火

### 事例

電子レンジの庫内から異音が出て出火した。

### 原因

庫内に食品カスが付着していました。食品カスに電波が集中して炭化し、発火したためにカバーが焼けたものです。



庫内やドアに汚れが付着すると発火するので、清掃してください。食品の過熱は発煙・発火の原因になるので、注意してください。



## スライサーで指にけが

### 事例

スライサーで野菜を切っていたら、指を切った。

### 原因

安全ホルダーを使わず野菜をスライサーに押しつけた際に、指が切り刃にあたる状態となったためです。



素材が小さい場合、安全ホルダーを必ず装着して使ってください。小さい・滑りやすい・固い食材などは特に気を付けてください。

## ハンドミキサーで指にけが

### 事例

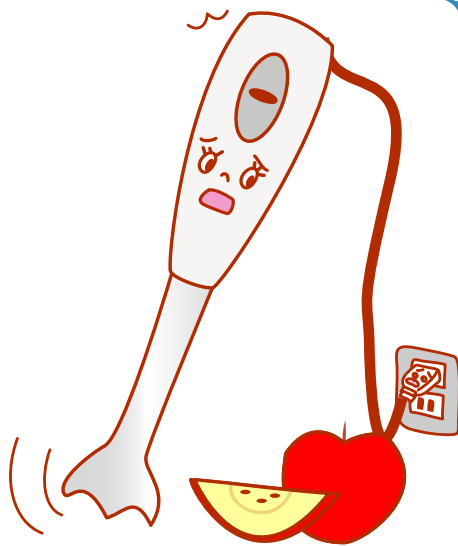
ハンドミキサーの刃の内側に詰まった調理物を取ろうとしたところ、指を切った。

### 原因

電源プラグを抜かず、電源の入った状態で料理用ハンドミキサーの刃の内側につまった材料を取ろうとしたためです。



電源の入った状態で手やスプーン、ヘラなどで触れないでください。使っていないときは、電源プラグを抜いてください。



# キッチンでの事故に 気を付けて

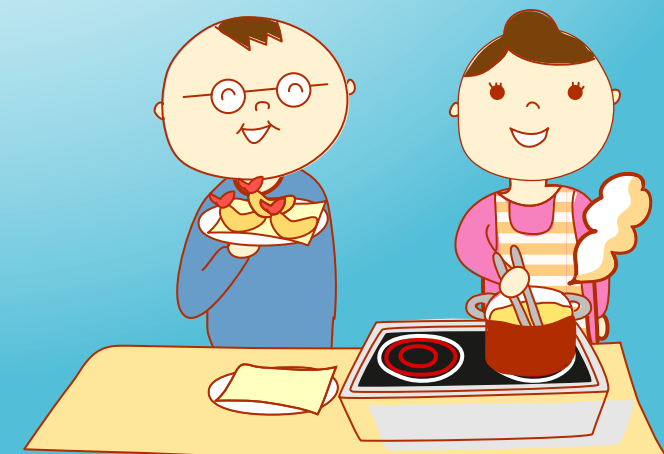


調理中は  
その場を離れないで!!

火を使わない  
IH調理器で火災!?



グリルの「汚れ」から発火!?



# 天ぷらなどこんろでの調理中は、決してその場を離れないでください

ガスこんろの天ぷら油火災には注意してください

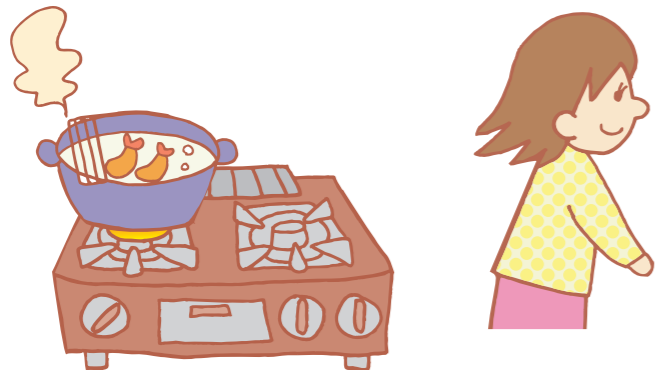
## その場を離れている間に発火

### 事例

揚げ物調理中、その場を離れていたら火災が発生した。

### 原因

調理油過熱防止装置（右ページ参照）のついていない側のこんろを使用していました。そのため、その場を離れている間に油が過熱したものです。



## グリル内の油脂から発火

### 事例

ガスこんろのグリル付近から出火し、こんろと壁等が焼けた。

### 原因

ガスこんろを使用しようとして誤ってグリルを点火したため、グリル内に溜まっていた油脂等が加熱されて発火したものです。



## 事故防止のために

### 【ガスこんろ IH調理器】

- 調理中、その場を離れないでください。離れるときは、必ずスイッチを切ってください。
- 揚げ物調理をする際、ガスこんろは調理油過熱防止装置の付いている側を使用してください。IH調理器は揚げ物モードで調理してください。
- グリル部分は、必ず清掃してください。溜まった油脂が加熱されて発火します。
- 周辺にカセットこんろやカセットボンベを置かないでください。

### 【IH調理器】

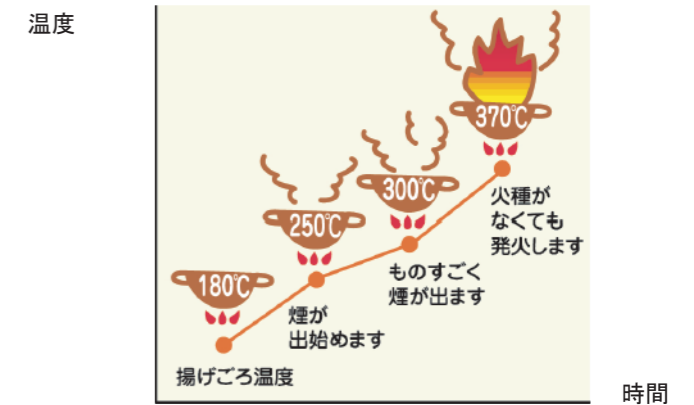
- なべ底に反りやくぼみがあると温度センサーが正常に温度を検知できません。底が平らなものを使ってください。
- 揚げ物調理時の油量は、取扱説明書に従ってください。油量が少ないと温度が急激に上昇するため、温度センサーが正確な温度を測ることができません。

### 【こんな事故にも注意！】

- ▶ ガスこんろのアルミ製汁受けを使用して発火  
点火部や調理油過熱防止装置などをふさがないように適切に装着してください。点火不良や異常燃焼により火災になることがあります。
- ▶ IH調理器の汚れ防止マット使用で、マットや天ぷらなべの油が異常過熱で発火  
温度センサーが温度を正常に検知できなくなり発火につながる場合があります。

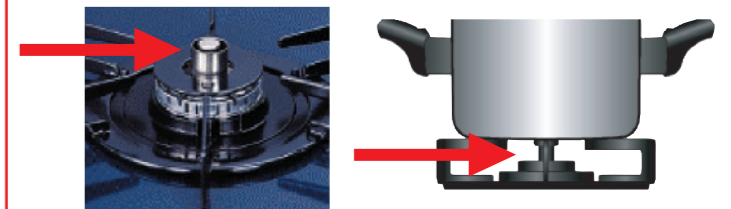
## 知っておくと便利！！

### 天ぷら油の発火（ガス・IH調理器）



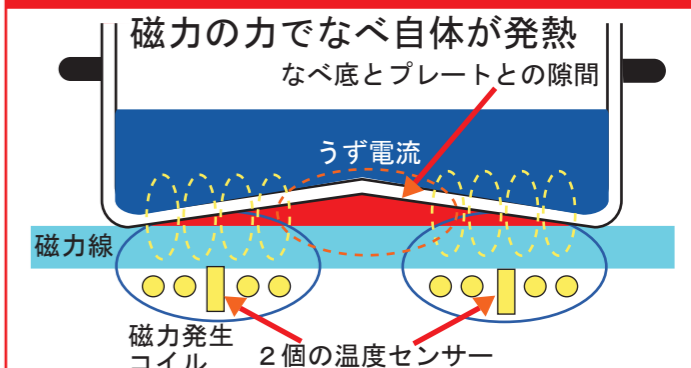
天ぷら油は、強火で加熱後約5～10分で自然発火する温度（370℃）に達します。調理中は、絶対にその場を離れないでください。離れる場合は、必ずスイッチを切ってください。

### ガスこんろの調理油過熱防止装置



「調理油過熱防止装置」は、なべ底の温度を測って、約250℃になると自動的に消火します。この装置は全口のこんろに搭載が義務づけられています（平成20年10月から）。

### IH調理器の加熱の仕組み



なべ底とプレートの間に隙間ができると、温度センサーが正しく働きません。

### 【IH調理器の温度センサー】

温度センサーがなべの底の温度を測ってコイルに流れる電流を制御し、温度を調節します。（温度センサーが1個の機種もあります）

## なべ底が反っていたために発火

### 事例

揚げ物調理中、その場を離れていたら、温度センサー（右ページ参照）が作動せずに、なべから発火した。

### 原因

なべ底に反りやくぼみがあったため、温度センサーが温度を正常に検知することができなくて発火したものです。



## 油量が少な過ぎて発火

### 事例

揚げ物調理中、その場を離れていたら、温度センサーが正常に温度検知できなかったために、なべから発火した。

### 原因

油の量が少なかったため、急激に温度が上昇しました。そのため、温度センサーが正確な温度を測ることができなくて、天ぷらなべ内の油が発火したものです。

IH調理器は取扱説明書に従って使用してください