

# ガスコンロでの天ぷら火災

## 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9戸のうち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。

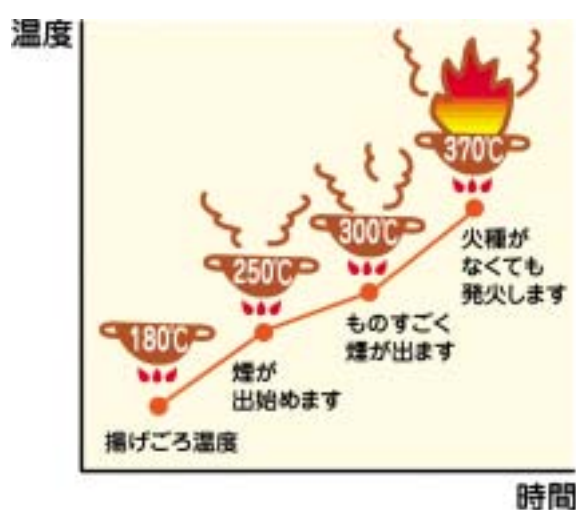
## 事故の原因

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

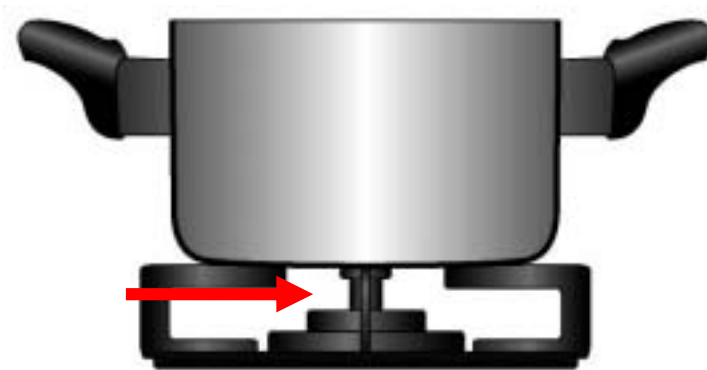


自然発火って？



油は、強火で加熱後約5～10分で自然発火する温度(370℃)に達します。

調理油過熱防止装置って？



鍋底の温度を測って、約250℃になると自動的に消火します。



## 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