

誤使用、お手入れ不足による不具合、事故の例

グリル周辺から煙が出た

商品

キッチン - ガスこんろ、IHクッキングヒーター

なぜ起こるのか？

- グリルの庫内やグリル皿に残っている脂（あぶら）や食品カスが過熱されて発火し、グリル排気口より煙が出て、そのまま使いつづけますと炎が出て火災になることがあります。

■ 関連リンク

- nite 『汚れたグリル庫内の調理物が過熱されて発火』
<https://www.nite.go.jp/jiko/chuikanki/poster/nenshou/1221.html>
- JGKA 『ガスこんろ、ガス炊飯器の安全な使い方』
https://www.jgka.or.jp/gasusekiyu_riyou/anzen/gasu_konro/index.html

防ぐためには？

- グリルをご使用後は、グリル庫内やグリル皿、グリル網に付着している脂や食品カスを洗い落とすなどをして取り除きましょう。
- 脂が多く出る調理時は、グリル皿・グリル焼網にアルミはくを敷かないようにしましょう。（アルミはくの上に脂がたまり、過熱され、発火するおそれがあります。）

■ 関連リンク

- JGKA 『ガスこんろのお手入れ』
https://www.jgka.or.jp/gasusekiyu_riyou/tenken_maintenance/maintenance_gasukonro/index.html



グリル庫内の清掃例

