

誤使用、お手入れ不足による不具合、事故の例

調理中の鍋から発火した（ガスこんろ）

商品

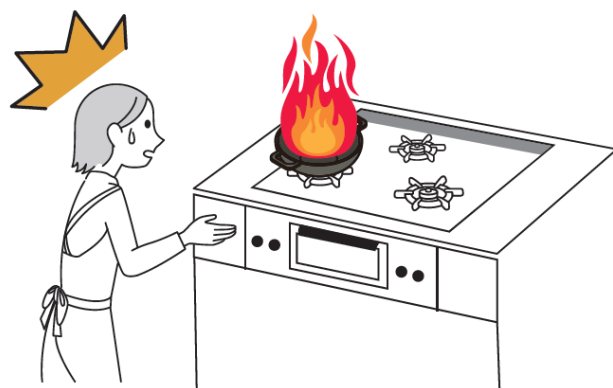
キッチン - ガスこんろ

なぜ起こるのか？

- 揚げ物調理時に油量が少ないと、急激な温度上昇により、発火しやすくなります。
- Siセンサーコンロの場合でも、いちじるしい油汚れ、こげ、さび汚れ、異物が付着した鍋では温度センサーが機能せず、異常加熱し、発火するおそれがあります。

■ 関連リンク

- 日本ガス石油機器工業会『ガスコンロ・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？

- 取扱説明書に記載の油量を守りましょう。
- Siセンサーコンロの場合は、いちじるしい油汚れ、こげ、さび汚れ、異物が付着した鍋は使用しないようにしましょう。
- 油は温度が上がると炎がなくても発火するおそれがあります。揚げ物、炒め物、焼き物を調理するときは本体のそばから離れないようにしましょう。

