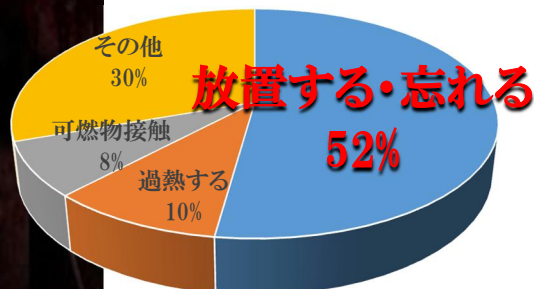


# 相次ぐコンロ火災

その場を  
離れるな！

コンロ火災の  
主な経過または発火源



総務省消防庁  
「平成28年版消防白書」より



毎年全国的に多発する「コンロ火災」。

その多くは、コンロに火をつけた状態で、「すぐに戻ってくるから大丈夫」や「少しくらいなら・・・」とその場を離れて放置してしまった結果、火災になったものです。

わずかな油断が、あなたや家族の命、大切な家までも失うことを、どうか忘れないでください。

「火をつけたら**絶対にその場を離れない！**」

「やむを得ず離れるときは、**必ず火を消す！**」

他にも

## 火災事例①

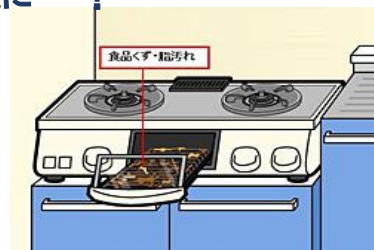
コンロの近くに置いていた物に火がついた！



台所は強い火を扱う場所です。  
コンロの周りには燃えやすい物を置いたり、ふきんなどを吊り下げないようにしましょう。

## 火災事例②

グリル内にたまった油汚れに引火し、火災に・・・！



グリルに油汚れがたまっていますか？  
グリルを使用したら、こまめに掃除をしましょう！



裏面につづきます。



久留米広域消防本部  
KURUME KOUKI FIRE DEPARTMENT

気をつけて！

# 「IHクッキングヒーター」にも 火災の危険があります！



IHクッキングヒーターは、直接火を使用しない上、一定の温度以上になると温度センサーにより自動的に加熱を停止する「安全装置」がついているため、安全性が高いと言われています。

しかし、決して火災にならないわけではありません。

『小さな鍋に少量のてんぷら油を加熱したまま、その場を離れてしまい、しばらくして戻ってみると、鍋から炎が・・・！』

IHクッキングヒーターには、加熱する力が非常に強い特徴があります。そのため油の量が少ないと、加熱した時に急激に温度が上がってしまい、温度センサーが正確に温度を測定できなくなります。

これらの要因により、火災になることがあるのです。

他にも、底がくぼんだ鍋を使うと、空気の層ができて温度センサーが正しく働かなくなるおそれがあります。

## 【ポイント】

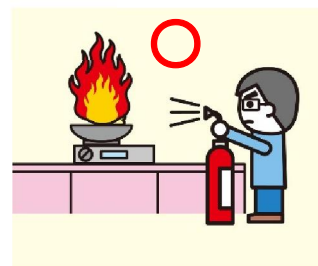
- ・揚げ物調理時の油量は、取扱説明書をよく読んで適切な量で使うこと。
- ・底が平らなIH専用の調理器具を使うこと。
- ・IHを使った調理中でも、絶対にその場を離れないこと！

もしも、てんぷら油から出火したら・・・



**絶対に水をかけないで！**

高温の油に水を入れると、一気に水蒸気となり、周囲に油をまき散らしながら爆発的に燃烧するため、大変危険です！



消火には油火災にも対応できる**消火器**が非常に有効です。

**必ず備えましょう！**