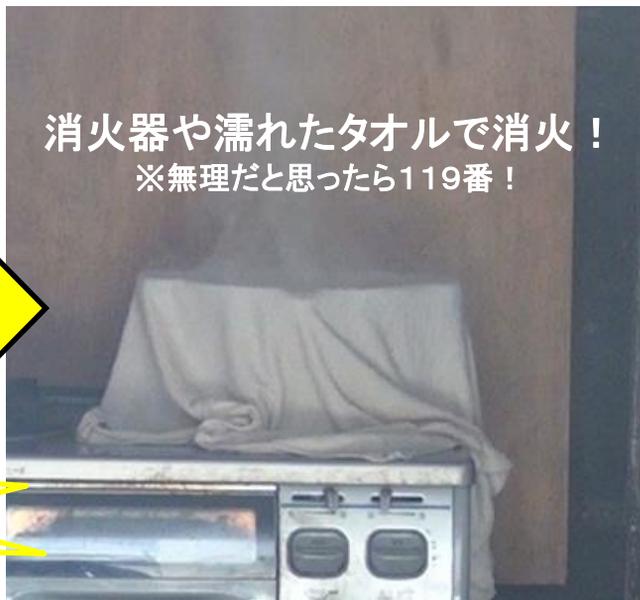


天ぷら油火災にご注意を！



過熱防止装置のある方で調理する



ガスコンロによる火災の多くが、天ぷらを加熱中に発生しています。

天ぷらをする際は、次のことに注意しましょう！

- ・調理中はその場を離れない
 - ・過熱防止装置があるコンロで天ぷら油を加熱する
 - ・少量の油で天ぷらをしない
 - ・万一、油が発火した際は、消火器や濡れたタオルで消火し、絶対に直接水をかけない
- ※過熱防止装置は火災を完全に防ぐものではありません。
天ぷらをしている際は、その場を離れないようにしましょう。



松山市消防局

消防局のホームページでは、様々な火災予防の情報を掲載しています。是非ご覧ください。