

# IHクッキングヒーターによるてんぷら油火災

鍋底が反っている鍋を使用して火災が発生しています

オール電化住宅が増加傾向にあります。IHクッキングヒーターはガスコンロと違い、ガス漏れの心配や不完全燃焼による一酸化炭素中毒又は、直接火を使わないことで火災に対する安全性が高いと言われています。しかし、誤った使い方をすると火災が発生する危険があります。

## 安全だと過信していませんか？

- 正しい油量、専用鍋の使用は温度センサーが正しく作動するために必要な条件です。
- 鍋底が反っているとセンサー部分に鍋が触れず、センサーが作動しない可能性があります。



## 実験内容

鍋底が変形した鍋を使用し、メーカー指定の油量未満で実験を行いました。

## 実験結果

温度センサーが作動することなく、実験開始から14分後に油の温度が375℃に達し、発火しました。

## 安全上の注意事項

- 揚げ物調理中はそばを離れない
  - メーカー指定の油量未満では調理をしない
  - てんぷらモード等の温度調整機能を使用する
  - 鍋底が反る等、変形している鍋は使用しない
  - 必ず、IHクッキングヒーター専用のでんぷら鍋を使用する
- 上記事項に留意して使用しないと火災が発生する危険があります



鍋底が変形していませんか？

おわりに

各メーカーにより多少は取扱い要領が異なりますので、現在使用されているIHクッキングヒーターの取扱説明書を参考にして適正な使用をお願いします。