

天ぷら油火災を防ごう

調理中は、その場を離れないことが大切です！

調理中の来客や電話の対応、急な雨による洗濯物の取り込みなど、わずかな油断が原因で火災は起こります。



どんなに短い時間でも火を消す習慣を付けましょう！

食用油（天ぷら油）の発火点等について

一般に家庭で使用する油量程度の天ぷら油を家庭用ガスこんろで加熱すると、20～30分で発火点に達し火がつきますが、現在流通している「食用油」の中には、その成分の違いによって通常より発火点が低く、加熱開始後短い時間で発火に至るものもありますので、「食用油」を使うときには十分注意をしてください。（総務省消防HPより抜粋）

万が一、発火してしまった場合に水をかけると危険です。



水をかけると、瞬間的に爆発状態となって、炎が拡大します。

近くに住宅用消火器を置くことをお勧めします！

※ 消火作業をする前にガスを止めましょう。

（困難な場合は、火が消えたらすぐに）

消火に成功しても温度が高いままだと再発火の可能性があります。