



IHクッキングヒーター(電磁調理器)に潜む火災危険



近年、生活環境の進展に伴いオール電化住宅が増加し、調理器具もガスから電気へと変革しています。一見、安全そうなIHクッキングヒーター、じつは安全性や利便性をフルに生かすには、正しい利用方法を知っておく必要があります。

今回は、IHクッキングヒーターの火災についてお話していきます。

【IHクッキングヒーターって危険なの？】

IHクッキングヒーターは様々な安全機能を備えており、火を使わずに加熱することができるため、正しく使用すれば非常に安全性の高い調理器具です。

【安全機能例】

- ・温度過昇防止機能(温度が上がりすぎると、自動で通電を停止。)
- ・グリル高温自動 OFF 機能(グリル庫内の温度が異常に上がった場合、自動で加熱を停止。)
- ・切り忘れ防止機能(または空焚き防止機能。一定の時間でブザー鳴動や通電を停止。)

しかし、そんな安全で快適なIHクッキングヒーターも使い方を誤れば火災になる危険があります！！

🔥火災事例🔥



その①「揚げ物調理中、その場を離れた」

- IHクッキングヒーターを使い揚げ物調理中に長時間その場を離れたため**油の温度が上昇**し、火災が発生しています。
(「揚げ物調理」モードを使い、過熱防止機能を有効活用しましょう。)


その②「少量の油で揚げ物調理を行った」

- 各メーカーは揚げ物調理をする際は、**最低でも200g以上の油を使う**ように推奨しています。少ない油で揚げ物をした場合に必要以上に加熱され、加速的に温度が上がり火災が発生しています。

🔥🔥※IHクッキングヒーターなどの上にカセットこんろを置かないで！！🔥🔥

IHクッキングヒーターや電気こんろの上でカセットこんろを使用した場合、誤ってIHクッキングヒーターの**加熱ボタンを押してしまい**、カセットボンベが加熱され、**破裂、爆発する**事例も発生しています。



油火災が発生したら・・・ 

高温の油に水をかけると、火がついた油が飛び散り、大変危険です。

油火災には、粉末消火器が有効ですので、いざという時のために、住宅用消火器を備えましょう。

(※住宅用消火器はサイズにもよりますが 3,000 円程度で購入できます。

通常の紙・木材の火災や電気火災にも有効です。)



IHクッキングヒーターを正しく使用し 火災を防ぐためのポイント4カ条



- ・加熱中は、絶対その場を離れず、注意をそらさないようにしましょう。
- ・揚げ物をする際は、取扱説明書に定められた油量を使いましょう。
- ・フライパンや鍋はIH対応のものにしましょう。IH対応でないものを使用すると、安全装置のセンサーが作動しない可能性があります。
- ・普段からIHヒーターのプレート上や周辺に可燃物を置かないように注意しましょう。

もしもの時のために・・・

- ・住宅用消火器などの消火器具の準備！
- ・キッチンにも住宅用火災警報器の設置！
- ・火事と救急車は119番(通報は住所から!!)
- ・心肺停止は心臓マッサージとAED
(AEDの場所は宗像消防HPを見てね)



宗
消
川
柳

IH 備える知識 防ぐ危険

Presented by Y. U

正しく取り扱って安心安全、美味しい毎日を♪