

## ■ 天ぷら油による「コンロ火災」は、もっとも身近！

### ◆天ぷら油の加熱発火

一般に天ぷら油は、その温度が約 350 度から 380 度以上になれば、発火と言われてます。  
コンロの火を弱火にしても、15 分～ 20 分も過熱し続ければ発火してしまうのです。

### ◆油の量が少ないとあぶない

最近、フライパンなどを使い、少量の油で天ぷらを行う方も増えていますが、  
油の量が少ないと油温の上昇が早く、自然に発火するまでの時間が短くなります。

### ◆安全装置が付いているから安心？

油の量が少ないと、安全装置が働く前に油の温度が急激に上がり、油が燃え上がることがあります。  
IH 調理器でも、天ぷら油の量が指定量以下の場合や、鍋底が変形している場合も温度センサーが  
感知せずに発火するので注意が必要です。

### ◆不適当な消火方法

誤った初期消火で、被害を大きくする事があります。

- × 水をかける・・・水を掛けると爆発的に炎が拡大し油が周囲に飛び散り、  
やけどしたり周りに燃え広がったりします。
- × マヨネーズを入れる・・・一時的に炎が大きくなり大変危険です。
- × 濡れたタオルをかける・・・準備に時間がかかるとともに火に近づくので危険。

