

IHこんろの事故

事故の概要

【事例①】天ぷらを調理中、油から炎が上がり、消火の際に右手にやけどを負った。

【事例②】加熱中のシチューが突然飛び散り、顔と手にやけどを負った。



事故の原因

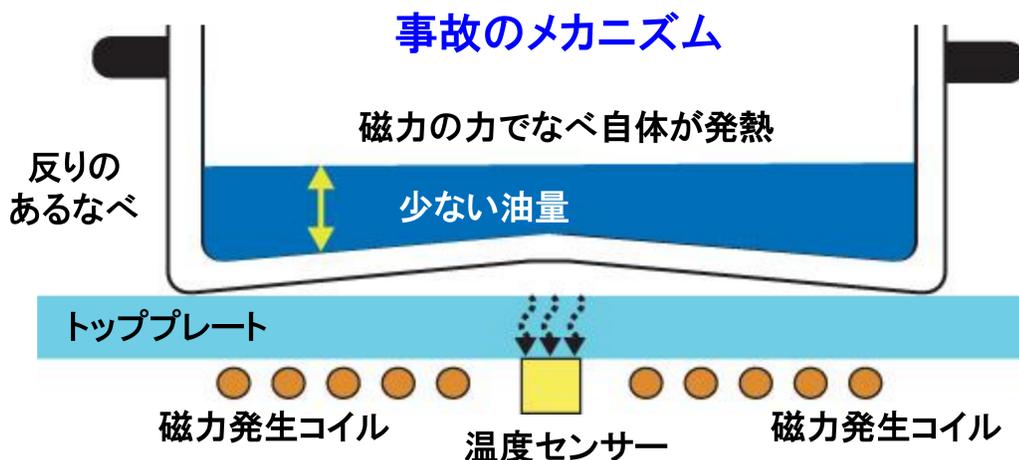


自然発火した調理油

【事例①】底の反ったなべを使用し、また少量の油で調理したため天ぷら油が過熱され、発火したものです。

【事例②】とろみがあるシチューをかき混ぜず、ふたをしたまま加熱したため突然沸騰(突沸)したものです。

こんろ加熱による突沸…流動性が低く加熱されにくい上層部が、局部的に加熱される下層部の沸騰をおさえる状態になり、そこにふたを取るなどの刺激が加わると圧力バランスが崩れて下層部で急激に沸騰が起こるものです。



なべ底にくぼみや反りがあると、空気層ができて温度センサーが正しく働きません



事故防止のために

- ◆揚げ物調理は、必ず揚げ物キーを使用してください。
- ◆IH専用なべを使ってください。なべ底に反り、たわみ、凹みがあると温度センサーが正確に働きません。
- ◆揚げ物調理時の油量は、少ないと温度が急激に上昇するため、温度センサーが正確な温度を測ることができません。
- ◆揚げ物調理中は、その場を離れないでください。
- ◆とろみのあるみそ汁、シチュー等はよくかき混ぜて、火力を弱めにしてください。過加熱状態の部分ができ、突沸するおそれがあります。
- ◆取扱説明書に従って正しく使用してください。

