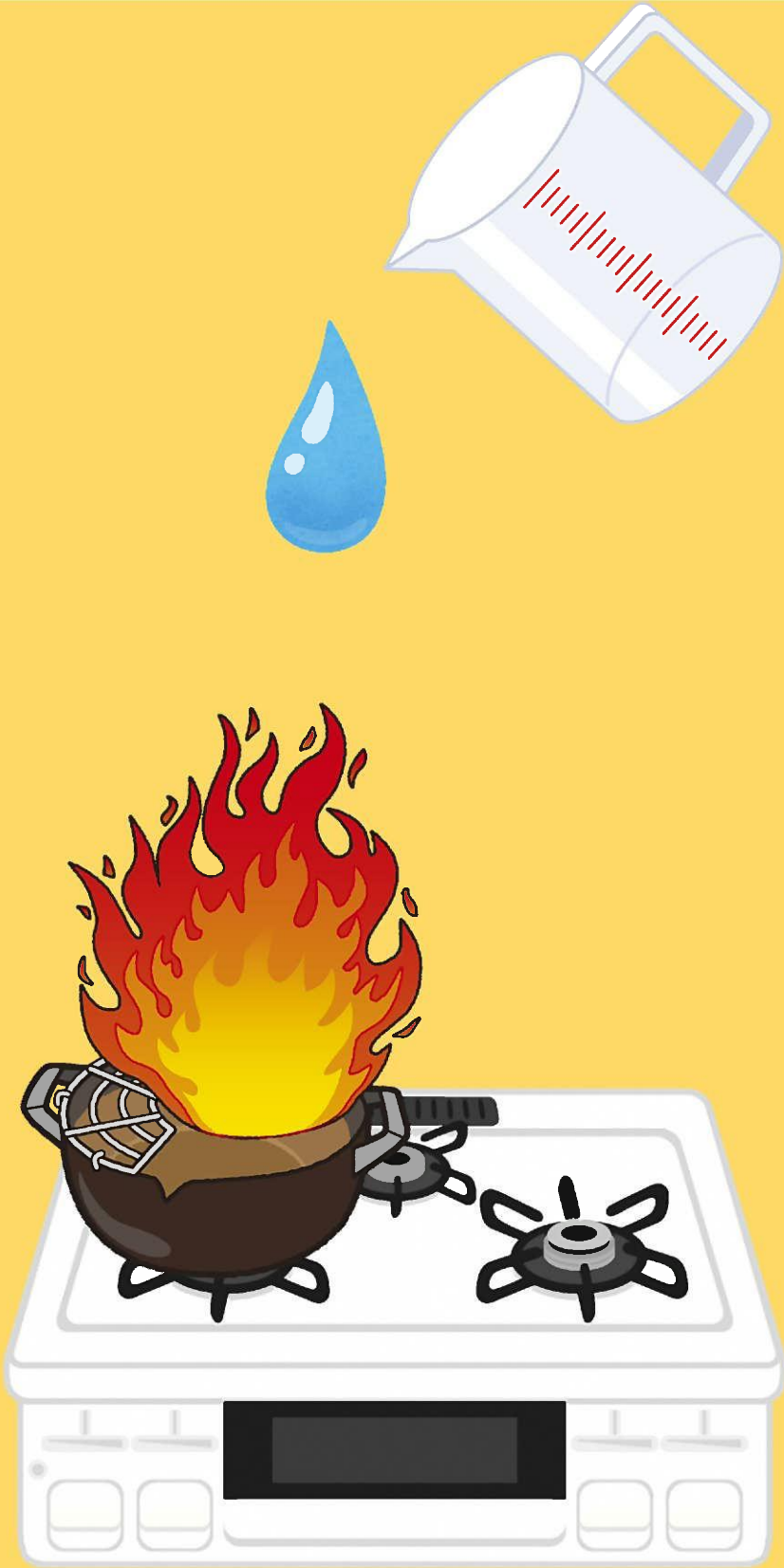


油から出た

火に水を注ぐ

の
は
や
め
ま
し
よ
う



※ 発火した天ぷら油に水を注ぐと油が飛び散り大変危険です。
スプレータイプの消火器などを使用してください。

名古屋市消防局

まずは

天ぷら油火災を起こさないために

～日頃の対策が大切です～



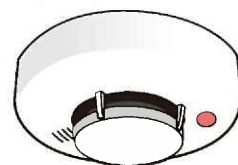
こんろ使用中はその場から離れないでください！

油は、加熱し続けると約370℃で発火します。
もしその場を離れるときは、必ず火を消してください。



住宅用火災警報器を設置してください！

火災の早期発見のため、住宅用火災警報器を設置し、
定期的な点検も行ってください。



点検の目安は10年

Siセンサー付コンロを設置してください！

Siセンサー付コンロは、鍋底の温度が約250℃になると自動的に弱火になり、油の自然発火を防ぎます。

Siセンサー



もし鍋から火が上がったら？

スプレータイプの「エアゾール式簡易消火具」などを使用して消火して下さい。エアゾール式簡易消火具には種類がありますので、使用前、または、購入時には、天ぷら油火災に対応するかどうか確認してください。



詳しくは

名古屋市 家庭における火災予防

検索

