

令和5年、砺波地域消防組合消防本部管内では、揚げ物を調理していて火災になった「こんろ火災」が増えています。

揚げ物に適した油の温度は約180℃です。油の発火温度は約360℃以上と言われています。しかし、**使用済の油（劣化した油）**や**揚げカスが残っている油**であれば、それよりも**早く発火**します。

最近では、フライパンを使用した「揚げ焼き」をされる方も多いのではないのでしょうか。「揚げ焼き」は、油の量が少なくヘルシーであり、経済的であることや、使用後の油の処理も楽という点で人気があるそうです。しかし、**油の量が少ないと発火するまでの時間も短くなる**ので注意が必要です！

IHこんろでも火災は発生します！揚げ物をする際に油の量が少ないと、安全機能の作動が間に合わず、発火する場合があります。使用する際は、油の規定量などを確認して正しく使用しましょう。

『こんろを使用するときはその場を離れない』という習慣を徹底し、火災を起こさないようにしましょう！

