

こんろ火災

忘れてはいけない『こんろの火』、使うときは火のそばを離れないで。



天ぷら油を加熱し、放置すると約5分後には天ぷら油から白煙が上がりだし、約20分後には炎が出ます。



天ぷら油火災では水を掛けると油が飛び散り大変危険です！

消火器やエアゾール式消火スプレーを使用するときも鍋に近すぎると油が飛び散ることがあります。離れた位置から放射するようにしましょう。消火器が近くにない場合は、鍋の大きさに合った蓋をかぶせる、タオルなどを濡らし、よく絞ってから、鍋全体を覆うようにかぶせると消火することができます。

慌てずこんろの火を消してから確実に消火しましょう。

※燃焼実験ではタオルを使用しています。

こんろを使用中は、その場を離れない。

離れる時はこんろの火を消す。

『こんろの火は大丈夫？』その合言葉が火災予防の第一歩。



QRコードを読み取ると
実験映像が見られます。

守ります。大切な街を これからも。

堺市消防局