

注意！

天ぷら油火災にご注意を！

葛西消防署管内では平成28年3月から天ぷら油火災が3件発生しています。

【出火防止のポイント！】

- ・調理中はガステーブルから絶対にそばを離れないようにしましょう！
- ・揚げ物をするときは、過熱防止装置付きのこんろを使用しましょう。
 - ・燃えやすい物をガステーブルの近くに置かない！
- ・日頃のお手入れや定期的なメンテナンスをきちんと行う！

調理中の写真



【天ぷら油火災の消火方法！！】

- ・高温の油に水をかけると、炎が急激に拡大して周囲に油が飛び散り、大変危険です。
天ぷら油火災には消火器が有効ですので、消火器を使用しましょう。
 - ・いざというときのために、家庭に消火器を備えましょう。
- ・住宅用火災警報器は、火災を早く感知できます。住宅用火災警報器を設置しましょう。

以下の写真は調理中にその場を離れたため天ぷら油が過熱され発生した火災です。

ガステーブル火災1 ガステーブル火災2 ガステーブル火災3

