

「IHクッキングヒーターは“火災”は起こらない」は間違いです！



防災士・防火 防災管理者
稲垣 康弘

近年普及しているIHクッキングヒーターは、「火を使わない」ため「安全性が高く」大変便利な調理器具ですが、誤った使用方法やちょっとした不注意により火災事故が毎年発生しています。

今回のAdvance 防災・防火かわらばんは、IHクッキングヒーターの「使用上の注意点」や「火災を防ぐためのポイント」についてお知らせします。



IHクッキングヒーターからの火災や事故を防ぐために

「揚げ物」をする際はその場を離れないようにしましょう。

天ぷら油火災は火があるから起こる火災ではありません。天ぷら油は370℃になると自然発火します。揚げ物をする際は、「加熱」モードではなく「揚げ物」モードを選び、短い時間でもその場から離れないようにしましょう。やむを得ず離れる場合は、必ず機器を停止しましょう。



「油の量」は取扱説明書に記載されている指定の量を守りましょう。

少量の油を強い火力で急速に加熱されると「温度制御」が間に合わず火災が発生する危険があります。また、逆に油が多すぎると、あふれ出し負傷する危険があります。取扱説明書に記載されている「指定の油量」を守り調理をしましょう。



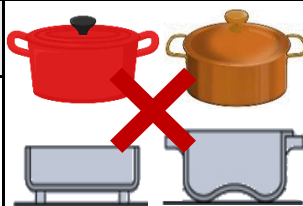
「汚れ防止カバー」を使用する際は、取扱説明書の指示に従いましょう。

「汚れ防止カバー」を使用すると、「温度検知」や「空焚き防止機能」が正常に作動しない場合がありますので、揚げ物をする際は汚れ防止カバーは使用しないでください。汚れ防止カバーを使用する際は、取扱説明書の指示に従いましょう。



「調理器具」はご使用のIHに対応した材質・形状ものを使用しましょう。

IHクッキングヒーターは、製品によって使用できる調理器具が異なります。適さない調理器具や、調理器具に変形があったりすると「温度センサー」が正しく動かない恐れがあります。調理器具の「材質や形状が使用中のIHに適しているか」「変形がないか」確認しましょう。



※ 東京都が実施した「IHクッキングヒーターの使用実態調査」で、「取扱説明書の注意表示を読んでない」と回答した人は「53.4%」で回答者の半数以上が注意事項を読んでいないという結果でした。機器を使い方に慣れていても、一度注意事項をご確認ください。

IHクッキングヒーターの種類と使える調理器具

鉄・ステンレス対応型		オールメタル対応型		ラジエントヒーター	
		+			
ステンレス鍋	鉄鍋			アルミ鍋	土鍋
ホーロー鍋	IH対応土鍋		アルミ圧力鍋	銅鍋	耐熱ガラス鍋