天ぷら油火災

天ぷら油の火災とは…

天ぷら油が過熱されることによって発火する火災です。

天ぷら油火災発生時の危険行為



水をかける、野菜・冷凍食品を入れる

水蒸気爆発を起こし大変危険です。

鍋を持ち出す

運搬中に鍋をひっくり返して火傷をしやすく危険です。

マヨネーズをかける

一瞬、火が消えることもありますが、投入時に火が激しくなり危険です。

Siセンサー付きこんろ

2008年以降標準装備（温度センサーが250℃をキープ）

①調理油過熱防止措置
②立ち消え安全装置
③消し忘れ防止措置

センサーが故障していたり、汚れていると正常に作動しないことも！
過信しない



IHこんろでもこんろが破損している場合、火災になることも！

天ぷら油の温度経過

時間	温度	状態	備考
7分後	180℃	天ぷらがカラッと揚がる調理温度	
12分後	250℃	発煙がひどくなり、嫌な臭いがしてきます。	発煙点
14分後	316℃	火をつければ燃えだす温度	引火点
21分後	340～370℃	370℃で自然発火	燃焼点
その後	370～400℃	火をつけなくても燃え出します	発火点

天ぷら油火災を起こさないために



- 調理中にその場を離れない
- こんろの近くに燃えやすいものを置かない
- 油の使用量に注意する

