

こんろ火災を 防ぐためには映像で たしかめだ!

たしかめくんとポウサイちゃんの
こんろ火災防止大作戦!

冷凍食品を
加熱した油に
入れたら
どうなるの?

油の
凝固剤を
入れて再加熱
したら...

少量の油で
大丈夫?

天ぷら油
火災を
消火する
には?



たしかめくん



ポウサイちゃん

通常よりも少ない量の油を加熱する

約8分

| 油の量 | 発火までの時間 (分) |
|--------------|-------------|
| 少量の油 (約8分) | 約8分 |
| 標準量の油 (約21分) | 約21分 |

あぶら おんど あ ひ
すぐに油の温度が上がって火がついてしまうんだ

下記の
QRコードからも
ご覧になれます。



毎年火災原因の上位を占めるこんろによる火災や負傷者数を減らすために、広報用映像資料を制作しました。こんろ火災の基礎知識や火災時の対応の仕方をご紹介します。こんろを安全・安心にお使いいただけるよう、この映像資料をぜひご活用ください。

