

その使い方、危ないですよ！！

調理家電の火災事故に注意してください

新型コロナウイルスの影響でうち時間が長くなり、調理家電を使う機会が増えたことで、電子レンジやオーブントースターなどの調理家電による火災事故が増えています。独立行政法人製品評価技術機構（NITE）によると、調理家電にかかわる事故は2020年に98件発生しており、そのうち80件が火災。19年の70件に比べ14%増加しています。電子レンジもオーブントースターの場合も火災事故になる原因に「加熱しすぎ」「汚れ」があります。

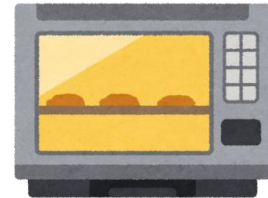
電子レンジの場合は、主に以下の原因で発火します。

- ・指定のワット数や時間で温めずに温めすぎてしまう
- ・電磁波発生部付近の食品カスなどに電磁波が集中して火花が出る

注意点



- ・決められた加熱方法で温める
- ・庫内はこまめに掃除をする



オーブントースターの場合は、主に以下の原因で発火します。

- ・薄切りのパンなどを焼く際、タイマーを長く設定して焼きすぎる
- ・ヒーター部分に付いた汚れやパンくずトレイの食品カスが炭化して発火しやすくなる

注意点



- ・薄いものを焼くときは時間設定に注意する
- ・ヒーターが汚れるバターやジャムを塗ったパンを焼かない
- ・パンくずトレイをこまめに掃除する



トースターの取扱説明書には「バターやジャムを塗ったパンは焼かないでください。」と書かれています。同様に肉や魚、揚げ物など油が落ちやすい食材は、付属の専用トレイを使用するようにと書かれています。

庫内が汚れたトースターで薄切りの食パンを焼いた実験では、**約6分**で食パンが発火しました。その後、パンくずトレイの食品カスにも燃え移り始めます。（安全装置が作動しなかった場合を想定した実験）

また、炎が出て慌てて扉を開けてはいけません。（電子レンジも同じ）扉を一気に開けると庫内に空気が入り、炎が大きくなり外に噴き出てきます。扉を閉めたままにしておくと、トースター内の酸素を使い切って火が段々と小さくなってきます。

まずはタイマーを止めて電源プラグをコンセントから抜き、消火準備を整えて炎が小さくなるのを待ちましょう。



トースター内のパンが発火した様子



発火後、扉を開けた様子

