

ガスコンロのグリル火災

◆事故概要◆

◇ガスコンロで調理中にその場を離れていたら、グリルから炎が上がっていた。

◆事故原因◆

◇コンロで調理中、グリルの受け皿等にたまっていた油脂等が過熱され出火。

◇グリル受け皿に水を入れずに魚を焼いたため、受け皿等にたまっていた油脂等が過熱され出火。



※ 事故防止のために

- ◆調理中はその場を離れないで下さい。
- ◆グリル使用後は必ず洗ってください。たまった魚の油脂などの汚れに引火して発火することがあります。
- ◆ガスコンロの使用後は、消火していることを確認して下さい。特にグリルの炎は見えにくいので、注意が必要です。
- ◆グリルの受け皿に水が必要なグリルは、必ず水を入れて下さい。
- ◆グリル付近にカセットコンロやスプレー缶、ふきんなどの可燃物を置かないで下さい。