



天ぷら油火災の多くは、揚げ物をしているときや、廃油処理のため油を加熱しているときに、来客や電話等でその場を離れた場合など、ちょっとした油断が原因で発生しています。その場を離れるときは、短時間でも必ず火を消す習慣を身につけてください。コンロの火を弱くしても効果はありません。

万一、てんぷら油に火がついてしまったら水で消火しようとするとう炎が爆発的に拡大し、周囲に油が飛散してやけどを負ったりするなど大変危険です。消火器があるようなら消火器で消火しましょう。消火器がない場合は、コンロの火を止め、鍋の全面を覆うように蓋をするか、濡れたシートで覆ってください。空気を遮断することにより消火できます。