

見守り 新鮮情報

事例1

一人暮らしにちょうどよさそうな20センチサイズの**フライパン**を購入した。炒め物をしようとガスこんろの**五徳**の上にフライパンを**置き**、油を入れると急に**傾いた**。熱い油がこぼれたら、やけどをしていたかもしれない。(60歳代 男性)

事例2

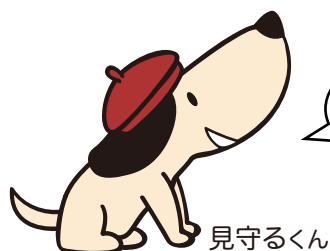
22センチサイズの**フライパン**の**取っ手**に、ガスこんろの**炎**が当たり、取っ手を固定している樹脂部が**劣化**した。そのため本体から取っ手が**外れ**、調理したものが足の上に落ち**やけど**をした。(60歳代 男性)



©Kurosaki Gen

小さいサイズのフライパンは 注意して使用しましょう

ひとこと助言



見守るくん

注意して
調理しよう

- 小さいサイズのフライパンをガスこんろで使う場合、ガスこんろの調理油過熱防止装置が鍋底を押し上げて、フライパンが傾いたり落下したりすることがあります。取っ手を持ちながら調理しましょう。
- 小さいサイズのフライパンの中には、調理油過熱防止装置があるガスこんろでの使用や揚げ物の調理を禁止しているものもあります。商品の表示を確認するなど、使用目的に合ったものを購入しましょう。
- 小さいサイズのフライパンは、取っ手の根元部分が炎に近く、鍋底からはみ出した炎が、直接取っ手の樹脂部に当たり、取っ手が焼損するおそれがあります。火力に注意して調理しましょう。