

鍋・圧力鍋による事故

事故の概要

【事例 ①】

調理中に鍋を持ち上げた際、取っ手が折れたために熱湯が飛び散り、やけどを負った。

【事例 ②】

圧力鍋で調理中、鍋のふたが飛び、天井とレンジフードを破損した。

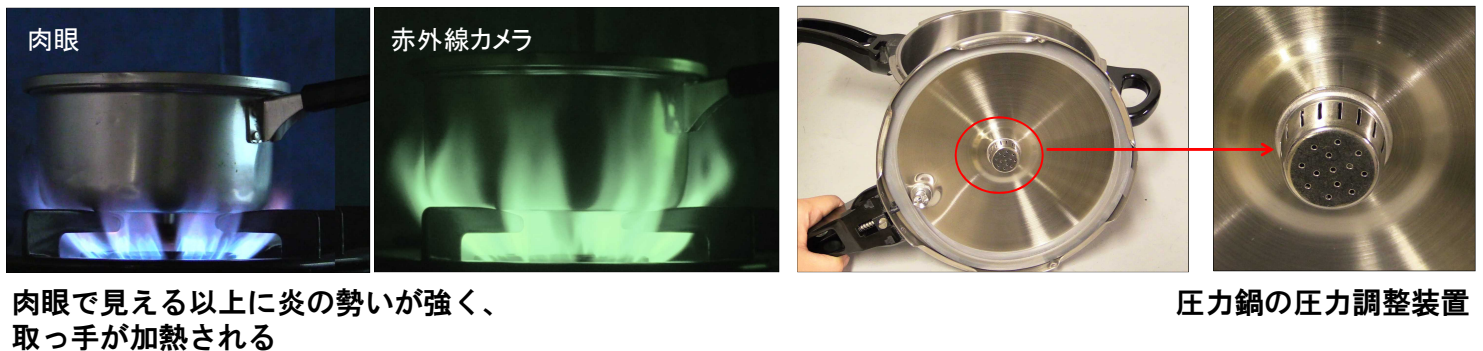
事故の原因

【事例 ①】

鍋底からはみ出すような炎によって長期間使用を続けたため、取っ手が加熱されてもろくなり、亀裂が生じて折れたものです。

【事例 ②】

圧力調整装置に調理物が詰まったため、内圧が異常上昇して破裂し、ふたが飛んだものです。



事故防止のために

- ◆ 調理時は、鍋をこんろの中央に置き、炎が鍋の底面より大きくならないように火力を調整してください。
- ◆ 圧力鍋は、使用前に圧力調整装置がつまっていないか必ず確認し、使用後は取扱説明書の指示に従って手入れを行ってください。つまりがある場合には、製品に添付されたクリーニングピン(掃除ピン)を用いて、つまりを解消してください。

