

こわ～い火災。

こんろ火災ってどんなもの？

福岡市消防局マスコット
キャラクター ファイトくん



住宅火災の原因の1位はこんろ！

おいしい料理を作るために、家の台所には、こんろがあります。
こんろの使い方を間違えると、火が近くのものに燃え移って、火事になってしまいます。



どうして火事になるの？

料理作るとき、鍋やフライパンに油や食材を入れて、火で熱します。つい少しの時間だからといって火をつけたままフライパンから離れてしまうと、フライパンが熱くない油や食材が自然と燃えてしまうのです。

火がついたらどうする？

大きな声で、「火事だー！」と叫んで、皆に伝えましょう。

火が小さければ、こんろの火を消して、鍋にふたをすれば消すことができます。消火器が使えるなら消火器を使います。火がついた天ぷら油の鍋に水をかけると、火のついた油が飛び散って燃え広がってしまいます。

油火災には絶対に水をかけてはいけません！火が大きい時は、無理に消そうとせずに、外に逃げましょう。