

## 4つの習慣 その3

### こんろを使うときは火のそばを離れない



天ぷら油の揚げごろ温度は約 180℃ですが、揚げ物中、ほんの少しと思って火を付けたままこんろから離れると約 250℃で白い煙が出始め、約 370℃で発火してしまいます。

また、魚焼きグリルの使用後は受け皿や焼き網などをこまめに洗わず、食品かすや油脂類が付着していると過熱されて発火する恐れがあります。



↑ こんろ周囲のものが燃える



↑ グリル内の油かすが引火

→ 天ぷら油の過熱発火

