

## 魚焼きグリルから炎が - 西日本防災システム

皆様のご家庭でも魚焼きグリルはよくお使いだと思いますが、 **ちょっと危険が……**

次の様な事故が発生しています。

- ① 魚を焼いている最中にグリルの排気口から炎が上がった



- ② 魚を焼き、受け皿を引き出したまま放置していたら、突然発火した



### 原因考察

内部に魚の脂が付着した状態で長期に亘り使用したため、バーナーの熱で排気口付近の脂に着火したもの。同様に②の事故も内部に付着した脂にくすぶっていた火が引き出しを開けたことにより空気が供給され炎が次第に大きくなり発火したもの。

### 今後の対策

脂が付着したままにならないよう、こまめに清掃お手入れをすることで解決できます。

奥様 ご苦労様ですが よろしくお願い致します！



西日本防災システム

NISHIHON BOHSAI SYSTEM Co., Ltd

<http://www.nbs119.co.jp/>



弊社top pageへ

