

てんぷら油火災にマヨネーズ ○? ×? - 西日本防災システム

てんぷら油火災にはマヨネーズを鍋に！ なんてお聞きになった方も多いと思いますが、これって本当なの？ 効果はあるの？ ないの？ 考えてみましょう。

結論は「消火できることもありますが、できずに、条件によっては火災の拡大につながる恐れがあります。」です！ ですから**決してお勧めできる消火方法ではありません！**

てんぷら油火災の原理

てんぷらの油が高温(少なくとも400℃以上)になり、コンロの火を火種として火がつく現象です。ですから、着火した油の温度が下がれば火は消えますので、もちろん水は厳禁ですが、マヨネーズを油があふれてこぼれないように投入し、油の温度が下がれば火は消えます。

ですが…

油火災に水は ダメ!?

ご存知のように水は100℃で沸騰し、水蒸気となります。高温の油に水をかけますと瞬間に沸騰し水蒸気となり、同時に油をあたりに撒き散らすこととなります。燃焼している油は300℃をはるかに越えています。ですから **油の火災には水は厳禁**です

油火災にマヨネーズ? いいの?

マヨネーズはサラダ油を主成分としていますので、水をかけた場合の瞬間沸騰による危険性は小さいですが、中途半端な投入は余計に火災を拡大させることとなります。

マヨネーズの成分は油火災を消火する特性は持っていません。



揚げ物中は 絶対に離れない! 離れるときは 必ず 火を切って!

もし万が一 火が出れば 消火器で! 水で濡らしたシーツなどで 鍋をひっくり返さないように 覆ってしまいましょう!

実験などの落ち着いた状況で成果が現れることもありますが、皆様のご家庭でのパニック状況を考えますと、 **お勧めできません!**

弊社の以前のニュースも参考に →



西日本防災システム

NISHINIHON BOHSAI SYSTEM Co., Ltd

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



弊社top pageへ →