

台所からの火災にご注意を！！



魚焼きグリルの汚れにご注意を！
 魚焼きグリルに油脂等が残ったまま使用すると、過熱され発火する恐れがありますので小まめに清掃しましょう。



揚げ物や天ぷら調理の際はご注意ください！

油は火力にもよりますが、加熱して約15分〜20分で発火する約360℃に達しますので、調理中は絶対にその場を離れないようにしてください。また、200℃を超えると白煙が発生します。白煙が出ると温度が上がり過ぎていくサインですので注意しましょう。

鍋の空焚きにご注意を！

鍋を火にかけたことを忘れてその場を離れたり、外出してしまうと時間の経過とともに鍋の中身が炭化し出火する恐れがあります。調理中はその場を離れず、離れる際は必ず火を消しましょう。



！ 空気が乾燥し、火災が起こりやすい季節です。火気の取り扱いには十分注意しましょう。

石狩北部地区消防事務組合 **石 狩 消 防 署**

火災予防や住宅用火災警報器について ⇒

警防課防火推進担当 Tel 0133-74-7165

石狩北部地区消防

