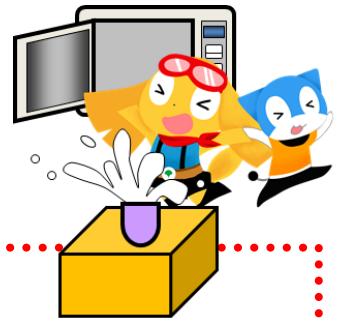


電子レンジを安全に使おう！



電子レンジは、手軽に使える調理器具として広く家庭に普及しています。その一方で、誤った使い方などが原因となって、様々な事故が起きています。

こんな事故が起きています！

- 電子レンジでマグカップに半分くらい入れた豆乳を40秒ほど温めた。左手で取手をもって取り出したとたん、熱くなった豆乳が噴きあがり、人差し指、親指から手首にかけて火傷を負った。
- チョコクロワッサン(油の多いクロワッサン生地我真ん中に板状のチョコレートが包まれている形状)をレンジで温めたところ、周りの生地は温まって熱くなっただけだったが、真ん中のチョコレートが焦げて発煙した。
- 金属のレトルトパウチを無意識にそのまま温めたところ、スパーク(火花)が発生し、内容物が一部こぼれた。その際、電子レンジの扉に付着した内容物が急激に冷え、扉のガラス部分にヒビが入った。
- スーパーで購入したおでんをレンジで調理したら、ゆで卵が破裂し右手を火傷した。



突沸した豆乳


事故を防ぐポイント

電子レンジでの突沸に注意！

液体を静かに温めると、沸点を超えても沸騰が起こらずに熱が溜まる過加熱状態になることがあります。この状態で、容器を揺する、調味料を入れる等のショックが加わると突然、爆発するように沸騰する「突沸(とっぷつ)」という現象が起こります。

- ★加熱しすぎないようにするため、設定時間は控えめにしましょう。
- ★オート機能(あたためボタン)による飲料や汁物の加熱は、なるべく行わないようにしましょう。
- ★加熱しすぎてしまった場合は、少し時間をあけてから取り出しましょう。

高温になりやすいものを温めるときは、加熱しすぎに注意！

あんまんなど、内側が高温になりやすいものは、外側の温度は適温でも、内側の温度が高温になっていることがあります。このため、食べる時に火傷したり、食品が発煙、発火する恐れがあります。

- ★手動で様子を見ながら加熱しましょう。

金属や膜、殻つきのもの(卵、たらこなど)の加熱はやめましょう！

アルミホイルや金属がついた皿を使っての温め、卵、たらこなどの温めは、発煙、発火や、破裂によるけが、やけどなどのおそれがあり、危険です。

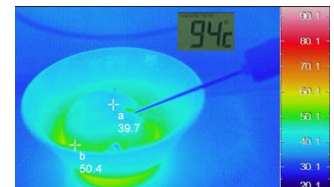
- ★安全上の注意事項を取扱説明書等でよく確認し、正しく使用しましょう。

【参考】

《電子レンジを安全に使おう！①突沸②高温になりやすいもの③金属》YouTube 東京都チャンネル
<http://www.youtube.com/tokyo/>

《電子レンジでの突沸に注意！》東京くらしWEB
<http://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.jp/attention/topputsu.html>

《知っていますか？ 電子レンジの危険な使用方法！》東京くらしWEB
http://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.jp/anzen/test/densirange_press.html



あんまんを温めて10分経過した時の様子
表面温度は40℃まで下がりましたが
内部温度は約95℃と高いままです。



アルミホイルを加熱した時の様子
火花が散っています。