

第38回

## 小さめのフライパン・片手鍋 調理中の落下等に注意

### 相談事例

- ・購入した内径18cmのフライパンの安定が悪く、ガスこんろの五徳に載せると手前に傾く。揚げ物をしていて、フライパンが傾き、油がかかりやけどを負った。(50歳代、女性)
- ・8年前に購入した片手鍋の取っ手の心棒がさびついて折れ、片手鍋を持ち上げたときに料理がひっくり返り、危うくやけどを負うところだった。(70歳代、男性)

小さめのフライパン・片手鍋で調理中に、ガスこんろの五徳に載せたところ落下した、取っ手の樹脂部が焼損した、固定ねじが破損したなどの相談がありました。

### ●テスト結果をもとにしたアドバイス

(1)ガスこんろの調理油過熱防止装置\*がフライパン等の鍋底を押し上げて傾いたり、落下したりするおそれがあります(写真1)。特に、本体重量が軽量なものは

注意が必要です。

取っ手や五徳のツメの向き、本体の位置などにも注意して、取っ手を持ちながら調理しましょう。

**写真1** 調理油過熱防止装置が鍋底を押し上げ、取っ手側に傾いたようす



調理油過熱防止装置

(2)小さめのフライパン・片手鍋の取っ手は、根元部分が炎に近く、鍋底からはみ出した炎の先端が取っ手に直接当たりやすくなります(写真2)。取っ手の樹脂部が耐熱温度以上になったまま使い続けると、取っ手が焼損して破断し、本体が脱落する可能性がありますので、火力に注意しましょう。

**写真2** ガスこんろの火力の違いによる炎の大きさの違い



(3)取っ手を先端部から根元部分まで長いねじで固定しているものは、取っ手内部に水が残ったままにすると、ねじが腐食後、破損して本体が落下するおそれがあります(写真3、4)。洗った後はよく水を切り、乾かしましょう。また、ねじが緩んでいたら締め直しましょう。

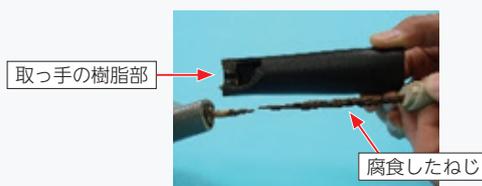
**写真3** 水抜き穴から取っ手に水が入り込むようす



流水を当てたようす

完全に水没させたようす

**写真4** 取っ手内部で腐食したねじの例



\* ばねの力で鍋底に温度センサーを押し付け、温度が250℃になると自動的に消火する装置

参考: 国民生活センター「小径のフライパン・片手鍋の取扱いに注意-フライパン等の調理中の落下、取っ手の焼損、固定ねじの腐食が発生しています-」(2021年9月16日公表) [https://www.kokusen.go.jp/news/data/n-20210916\\_2.html](https://www.kokusen.go.jp/news/data/n-20210916_2.html)