

業務用でガスをお使いのお客様へ

業務用厨房機器を使用する際の 5つのチェックポイント!



ポイント1

給気設備は正常に
作動していますか?
給気口は塞がって
いませんか?

ポイント2

排気設備、換気扇は正常に
作動していますか?
冷暖房中も忘れずに
運転させて下さい。

ポイント3

ガス湯沸器をご使用の
場合、排気筒及び給排気
設備の運転状況に
ご注意下さい。

ポイント4

点火、消火を目視で
確認していますか?
使用中の途中失火は
ありませんか?

ポイント5

ガス機器の定期的な
メンテナンスも
お忘れなく!!

業務用厨房における一酸化炭素中毒を防止する、
不完全燃焼警報センサの設置をお勧めします。



一般家庭でガスをお使いのお客様へ

ガス機器使用時は 換気に注意しましょう!



●キッチンで

コンロや小型湯沸器を使用する際は、
必ず換気扇を回すか、窓を開けて換気
するようにしてください。



●お部屋で

ガスストーブをお使いに
なるときは30分に1回
程度、新鮮な空気に入れ
替えましょう。



ガス漏れ警報機の設置をお勧めします。

ガス機器が劣化していたり、換気が不十分な状態でガスが
燃焼すると、不完全燃焼となり、同時に有毒な一酸化炭素
が発生し中毒となる恐れがあります。

