

プリムスコンロを他社製の吸熱フィン付きの鍋やこれに類似する鍋、やかん（ケトル）などと組み合わせ使用することは避けてください。

安全に関するお知らせ：多量の一酸化炭素を発生させる鍋が市販されていることが確認されました

市販または海外のインターネット通販等で販売されている他社製の吸熱フィン付きの鍋（ポット、コッヘル）をプリムスのコンロと組み合わせて使用した場合、鍋などの構造により多量の一酸化炭素（強い有毒性あり）が排出されることが確認されました。

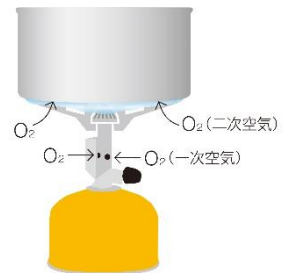
安全のため、プリムスコンロを他社製の吸熱フィン付きの鍋やこれに類似する鍋、やかん（ケトル）などと組み合わせ使用することは避けてください。多量の一酸化炭素が排出され、これを吸い込むことで最悪の場合、死に至ることがあります。



【解説】

燃焼には一次空気と二次空気の両方が必要です。

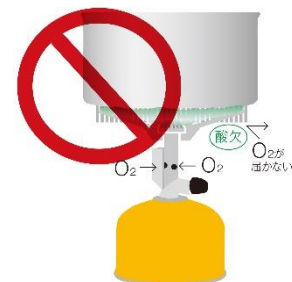
ガスが燃焼するには十分な酸素が必要となります。一般のガスコンロの場合、混合管の空気取込孔から取り入れた酸素は必要量の約60% と言われています。つまり燃えている炎の周りからもかなりの量（40%）の酸素を取り込むということになります。



二次空気が不足すると一酸化炭素が発生します。

燃焼部分を鍋底のフィンなどで覆ってしまうと、フィンが邪魔をして燃焼に必要な2次空気が十分に取込まれず、不完全燃焼を起こして高濃度の一酸化炭素が発生します。

（プリムスコンロに限らず、一般のコンロについても同様です。燃焼部の炎を鍋底の形状や、ゴトクなどで覆うような使い方は酸欠を引き起こし、一酸化炭素を排出することがあります。）



一酸化炭素中毒とは

一酸化炭素（CO）が呼吸により体内に入ると、血中にあるヘモグロビンにいち早く結合してしまいます。ヘモグロビンとは酸素を運ぶ役目を果たし、体の隅々に酸素を供給したあと、血管を通じて肺に戻ります。そのため、ヘモグロビンと結合した一酸化炭素は酸素の代わりに体中にまわり、初期段階として頭痛を引き起こし、最悪の場合、死に至ります。

本件に関してのお問い合わせ

電話番号：03-3555-5605（受付時間：平日9：00～12：00、13：00～17：15）

Eメール：otoiawase@iwatani-primus.co.jp