

II-5

フッ素樹脂加工フライパン の空焚きに注意

焦げ付かず、こびりつかず、お手入れも簡単なフッ素樹脂加工のフライパン。とても便利ですよね。テフロン加工ともいいますが、テフロンはフッ素樹脂を発明したメーカーが付けた商標です。フッ素樹脂は分子中にフッ素原子を含む合成高分子のことで、プラスチックの仲間です。摩擦性が低く、耐熱性に優れ、燃えにくい性質があり、フライパンなどの調理器具の表面加工にもってこいです。

では、フッ素樹脂加工フライパンを上手に使うには、どんなことに気を付けたら良いのでしょうか。

フライパンなどの加工に使われるフッ素樹脂は主にPTFE（ポリテトラフルオロエチレン）またはPFA（パーフルオロアルコキシアルカン）ですが、これらの使用上限温度は260℃です。350℃を超えると熱分解が始まり、有害な微粒子状物質やガスが発生するといわれています。

からだ
空焚きをすると5分ほどで350℃に達することがあるので、空焚きは厳禁です。しかし、通常調理時（食材が入っているとき）の器具温度は150～190℃くらいです。食用油を熱したときに煙が出始める温度が約200℃ですから、通常の調理温度



通常の調理温度
150～190℃



使用上限温度
260℃



熱分解
350℃～

ではまったく問題はありません。また、最近のガスコンロやIHクッキングヒーターには過熱防止機能が付いており、250℃を超えると自動的に消火するようになっています。

でも油断大敵、IHクッキングヒーターは特殊な過熱方式のため、最大火力で予熱や空焚きをすると鍋底の温度が急速に上昇し、センサーが正しく温度を検知できずに過熱してしまうことがあります。空焚きは厳禁ですが、予熱や水分を飛ばすための加熱も慎むようにすると良いでしょう。

もし空焚きしてしまったら、すぐに火を止め、窓を開けて空気を入れ替えてください。体に異常を感じたら医師の診察を受けてください。

フッ素樹脂はプラスチックの中でも柔らかい部類に入り、硬さは鉛筆硬度でB～2Hくらいと言われています。傷つきやすいので、金属ヘラの使用は避け、洗うときも研磨材の入ったクレンザーやたわしは使わないようにしましょう。フライパンは熱により膨張していますが、急冷された場合、金属とフッ素樹脂の収縮の比率が違うため

剥がれてしまいます。一度に剥がれるわけではありませんが、コーティングが浮き上がった状態になり、ヘラなどで擦れたときに剥がれやすくなってしまいます。

当センターにはよく『**剥がれたコーティングは口に入っても大丈夫？**』という問い合わせが入ります。フッ素樹脂はもし口に入っても、体に吸収されず、体内をそのまま通過し排出されますので問題はありません。

日常生活を豊かにするためのさまざまな製品も、使い方を間違えると思わぬ事故を起こすことがあります。製品の特性をよく理解して、上手にそして安全に使うよう心掛けましょう。

