

鍋つかみの耐熱性試験方法 =ニッセンケン法= の評価方法を見直しました － お料理に伴うリスクの安全・安心を評価します －

一般財団法人ニッセンケン品質評価センター(以下 ニッセンケン、理事長:安藤 健)は、このたび以前より実施している鍋つかみの耐熱性試験方法 =ニッセンケン法= の評価方法をより実際の使用状況に合わせて見直しましたので、改めてお知らせします。

やけどや低温やけどの発生により、クレームにつながるケースも

寒くなってくる季節に登場回数が増える鍋料理や、キャンプなどのアウトドアにおけるスキレットや鉄板での調理など、高温になる調理器具をつかむ際に欠かせない「鍋つかみ(ミトン)」ですが、肌への熱の伝わり具合(やけどや低温やけど)や形状損傷等の発生によって、メーカーにクレームが持ち込まれるケースも、ままあります。

ニッセンケンはこれらに対応するべく、消費者が鍋つかみを使用した際に、熱によるやけどをしないこと及び熱により外側生地が熔融などの外観変化が発生しないかを確認できる「鍋つかみの耐熱性試験方法=ニッセンケン法=」の評価方法を見直しました。



試験概要

通常、鍋つかみは肌側生地・外側生地・中綿の3パーツで構成されています。本試験では、ホットプレートを熱源として鍋つかみの実使用に近い状況を再現し、肌側生地の温度を計測するとともに、外側生地の熱による溶解などの損傷を確認します。なお試料サイズは、肌側生地・外側生地ともに 10cm×10cm となっています。

各法の対象商品と試験・評価基準

	A 法	B 法
対象商品	キッチン用ミトンなど、熱源に触れている実際の時間が比較的短い鍋つかみ・耐熱グローブ	通常10分以上継続して使用する鍋つかみ・耐熱グローブ
試験方法	50℃に達するまでの時間(最大30秒まで)の測定及び外観確認	50℃に達する時間(最大30分まで)の測定及び外観確認
評価基準	■肌側生地が 50℃に上昇するのに10秒以上【※ ¹ EN 407を準用】 ■50℃に達した時間、または30秒後に溶解などの※ ² 外観変化が目立たないこと	■肌側生地が 50℃に達する時間は10分以上【※ ¹ EN 407を準用】 ■50℃に達した時間、または30分後に溶解などの※ ² 外観変化が目立たないこと

※¹ EN 407=欧州の作業用手袋の耐熱性規格

※² 外観変化=変退色、焦げ、テカリ、溶解、硬化など、試験前の状態からの変化の有無

◆ 本リリースに関するお問い合わせ先 ◆

一般財団法人ニッセンケン品質評価センター 東京事業所 蔵前ラボ

ウェブサイトの[お問い合わせフォーム](#)をご利用ください