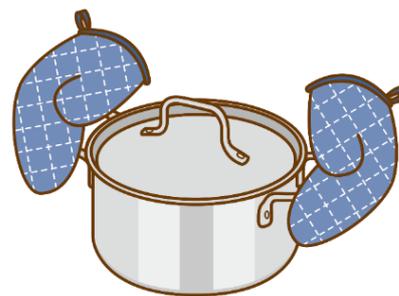


— お料理に伴うリスクの安全・安心を評価します —

鍋つかみの耐熱性試験方法 =ニッセンケン法= のご案内

実使用状況に合わせて試験方法を拡充しました

お料理の際の熱い鍋や、キャンプで高温になった鉄板をつかむ際に重宝されている「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、ままあるようです。鍋つかみの耐熱性試験方法=ニッセンケン法=では、鍋つかみを消費者が使用した際に、熱によるやけどをしないこと及び熱により外側生地が溶融などの外観変化が発生しないかを確認できます。



本試験は以前より実施していましたが、鍋つかみ（ミトン）の使用実態により近付け、**【A法】と【B法】**の2種類に分けて評価を行うよう内容を拡充しましたので、改めてお知らせします。

■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。

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

※EN 407 = 欧州の作業用手袋の耐熱性規格

	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	通常10分以上継続して使用する鍋つかみ
試験方法	10℃上昇するまでの時間(最大30秒まで)の測定及び、10℃上昇した時または30秒後の外観確認	肌側生地が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	■肌側生地の10℃温度が上昇するのに15秒以上【※EN 407を準用】 ■10℃上昇した時、または30秒後に、溶解などによる外側生地の外観変化が目立たないこと	■肌側生地の10℃温度が上昇するのに15秒以上【※EN 407を準用】 ■50℃に達する時間は10分以上。また、50℃に達したタイミングで溶解などによる外側生地の外観変化が目立たないこと

<本件に関するお問合せ先>

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 / 安藤 健・中廣 憲道

E-mail: tokyo@nissenken.or.jp ウェブサイトの[お問い合わせフォーム](#)もご利用いただけます