

## 鍋つかみ耐熱性試験の受注開始 ～やけどや低温やけどをしない安全なグローブグッズを～

一般財団法人ニッセンケン品質評価センターは、消費者がグローブ類を使用した際に熱によるやけどをしたり、外側生地が溶融する等の外観変化が発生したりしないことを確認するための耐熱性試験の受注を開始いたしました。

オーブンで焼いたグラタンやスキレットでの調理など、熱い調理器具の使用時に欠かせない鍋つかみに加え、アウトドア向けの耐熱グローブなど多種多様に展開されているグローブグッズですが、実はやけどや低温やけど※の危険性が潜んでいます。



ニッセンケンでは子供から大人まで、より安心してグローブグッズをご使用いただけるよう、新たに耐熱性試験方法（ニッセンケン法）を開発し評価基準を定めました。以下試験内容及びご依頼方法を紹介します。

※低温やけどは、心地よく感じる程度（体温より少し暖かい温度）でも、皮膚の同じ部分が長い時間接触していると発生するやけどです。

（出典：消費者庁 SGマークのゆたんぽ「低温やけどに注意」）

### 【 試験内容及びご依頼方法 】

#### ■試験対象及び試料サイズ

鍋つかみ（調理用手袋）、耐熱グローブ類 10cm×10cm 3枚

#### ■試験方法（抜粋）

（1）カットした生地を製品と同じ構成となるように外側生地から肌側生地まで順に重ねる。

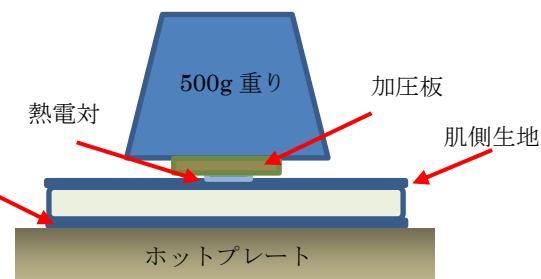
（2）熱電対及び2cm×2cmの加圧板を試料の中央部に重ねる。

（3）耐熱温度の表示温度（但し、200°C以上300°Cまで）まで

十分に加熱したホットプレートに複合試料を載せ、

直ぐに500gの重りを載せ、温度の測定を開始する。

（4）15秒後及び50°Cに達する時間（最大30分まで）測定する。



#### ■評価方法

肌側生地の10°C温度が上昇するのに15秒以上【EN407準用】

肌側生地が50°Cに達する時間は10分以上

肌側生地が50°Cに達した時間に外側生地に溶解などの外観変化が発生しないこと

#### ■試験のご依頼方法

問い合わせフォーム、メール、お電話またはお近くのニッセンケン事業所までお問い合わせください。

ニッセンケンでは【安心、安全、健康、環境保全】をキーワードに、サステナビリティに配慮したものづくりに貢献できる第三者試験機関として高品質なサービスを提供していきます。繊維製品はもちろん、衣食住に関わる各種製品の性能評価、品質管理にお悩みをお持ちの皆様、ご依頼・ご相談をお待ちしております。

#### お問い合わせ窓口

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