

УЖИН С ОГОНЬКОМ?



Во время приготовления пищи в любую минуту может начаться пожар, так как у плиты Вы имеете дело с открытым огнем из конфорки. Что делать, если на кухне произошел пожар?

Если загорелось масло (в кастрюле или на сковороде), то перекройте подачу газа и электроэнергии. Накройте сковороду или кастрюлю крышкой, мокрой тряпкой, чтобы затушить пламя, и пусть они так стоят до охлаждения масла - иначе огонь вспыхнет вновь. Тряпку из грубой ткани (такая всегда должна быть на кухне) накиньте на руки, предохраняя их от огня. После этого, чтобы перекрыть доступ воздуха к огню, осторожно накиньте ее на горящий предмет. При попадании горящего масла, жира на пол или стены используйте для тушения любой стиральный порошок, засыпая им огонь. При перегреве плиты сначала нужно отключить ее, а затем накрыть спираль мокрой тряпкой.

Помните:

- Опасно хранить на кухне легковоспламеняющиеся вещества, особенно в открытых сосудах;
- Занавески, деревянные шкафы и полки и т. п., должны находиться на безопасном расстоянии от плиты;
- Оставленная без присмотра пища может погасить газовую горелку, что приведёт к взрыву и пожару;
- Пищевые масла при температуре около 450 градусов С самовоспламеняются;
- Ни в коем случае нельзя выливать горящее масло в раковину или заливать его водой - вы рискуете вызвать распространение огня по всей кухне;
- При перегревании спирали в электроплите происходит её короткое замыкание, от искр и брызг расплавленного металла загорается мебель на кухне;
- Разогревание на плите мастики, парафина и т. п., неизбежно приводит к возгоранию паров этих веществ и пожару.

Тушение водой включенной электроплиты - опасно.