

ZAPOBIEGANIE POŻAROM W KUCHI

W jaki sposób możemy zapobiec pożarom w kuchni – oraz jak z nimi walczyć, jeśli się zdarzą.

Straż Pożarna w Chicago udziela następujących wskazówek na temat zapobiegania pożarom w kuchni oraz walki z nimi, jeśli się zdarzą.

- Uważaj, jak gotujesz. Nie przegrzewaj tłuszczu. Zwracaj uwagę, czy tłuszcz się wylewa i może spowodować pożar. Jeśli musisz odejść od kuchenki, aby odebrać telefon lub otworzyć drzwi, zmniejsz ogień. Jeśli planujesz odejść na dłużej niż kilka minut, wyłącz ogień.
- Jeśli dzieci pomagają ci gotować, musisz je przestrzec przed niebezpieczeństwem pożaru. Przekręcaj rączki patelni i garnków do środka kuchenki, aby uniknąć przypadkowego przewrócenia.
- Nie zostawiaj ręczników ani serwetek blisko kuchenki. Nie noś ubrania z falbankami – zwłaszcza z szerokimi luźnymi rękawami – podczas gotowania.
- Miej w kuchni lub w pobliżu gaśnicę typu ABC. (Kategoria ABC oznacza, że tego typu gaśnica może być używana przy pożarach związanych z tłuszczem, ręcznikami papierowymi, sprzętem elektrycznym oraz innymi materiałami powszechnie używanymi w kuchni.)

OFF

Kiedy odchodzisz od kuchenki na dłużej niż kilka minut, upewnij się, że ogień jest wyłączony

- Jeśli pożar spowodowany tłuszczem jest mały, może będziesz w stanie go ugasić przy użyciu garści sody oczyszczonej. Nie używaj proszku do pieczenia, ponieważ zawiera mąkę lub krochmal i może powiększyć pożar. Nigdy nie używaj wody do gaszenia palącego się tłuszczu, może również powiększyć pożar.
- Zawsze miej pod ręką pokrywkę, aby móc stłumić mały pożar tłuszczu.
- Nie ruszaj naczyń, gdzie się pali tłuszcz. Możesz się poparzyć, a pożaru nie ugasisz.
- Jeśli jest to duży pożar, nie walcz z nim – zadzwoń po straż pożarną.

Gotowanie... zwłaszcza z użyciem tłuszczu... jest jedną z głównych przyczyn pożarów w domu. Pożary w kuchni rzadko powodują śmierć, ale wielu ulega poparzeniom, a szkody materialne szacowane są na setki milionów dolarów rocznie.