

ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ НА КУХНЕ

Каждый четвертый пожар жилого дома начинается на кухне. Не оставляйте приготавливаемую пищу на огне без присмотра: если вы пользуетесь газовой плитой, сквозняк может погасить горелку, а это приведет к взрыву.

Кроме того, различные сорта масла, применяемые для приготовления пищи, могут самовоспламениться при температуре около 450°C. Никогда не выливайте горящее масло в раковину. Не пользуйтесь водой, чтобы потушить горящее масло или жир, так как это вызовет распространение огня по всей кухне. Если возможно, устраните источник энергии (прекратите подачу газа, электротока). Накройте фритюрницу, сковородку или кастрюлю крышкой или мокрой тряпкой, чтобы затушить пламя. Оставьте их закрытыми до полного охлаждения масла, иначе огонь вспыхнет вновь.

Тряпка из грубого холста – это огнетушитель домашней хозяйки. Ее следует накинуть на руки, чтобы предохранить их от огня, а затем осторожно опустить на горящий сосуд в развернутом виде, не давая ей контактировать с жидкостью.