

БЕЗОПАСНОСТЬ НА КУХНЕ



ЧТОБЫ НЕ СЛУЧИЛОСЬ БЕДЫ

- Не сушите белье над газовыми горелками.
- Держите подальше от плиты все, что может загореться.
- Если плита стоит у окна, обязательно укоротите занавески.
- Удалите с плиты и рабочего места весь пролитый жир.
- Не готовьте в одежде с широкими и длинными рукавами.
- Длинные волосы тоже лучше убрать.
- Не оставляйте готовящуюся еду без присмотра.

ПОМНИТЕ:

При закипании жидкость может перелиться через край и, затушив газовую горелку, вызвать утечку газа. В помещении, где произошла утечка газа, ни в коем случае нельзя пользоваться спичками, курить, включать, выключать свет и другие электрические приборы.

Различные сорта масла, применяемые при жарке, воспламеняются сами собой при температуре 450°. 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. Прекратите подачу газа. Накройте фритюрницу, сковороду или кастрюлю крышкой или мокрой тряпкой, чтобы затушить пламя. Оставьте их накрытыми до полного охлаждения масла, иначе огонь вспыхнет вновь.

Вода для тушения пожара на кухне не годится! Поможет стиральный порошок и даже земля из цветочных горшков. Цветы, конечно, жалко, но когда дорога каждая секунда, раздумывать нельзя.

Не храните в кухне легковоспламеняющиеся чистящие средства и химикаты. Хранить их следует в прохладном и хорошо проветриваемом месте. Не ставьте рядом вещества, особенности которых вы плохо знаете: пары, выделяемые некоторыми химическими продуктами, могут образовать взрывчатую смесь. Снабдите этикеткой каждую упаковку.

Соблюдайте меры безопасности при использовании аэрозольными упаковками. Не допускайте нагревание баллона выше 40° и не распыляйте его содержимое вблизи открытого огня.