

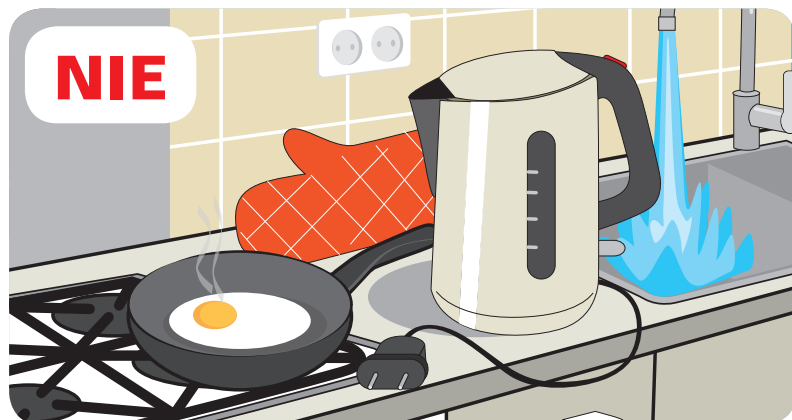


Bezpieczeństwo p-poż w domu - najważniejsze zasady.

Bezpieczeństwo w kuchni:

→ Nie umieszczaj nigdy przewodów elektrycznych (np.: od miksera) i przedmiotów mogących się zapalić, takich jak ścierki, rękawice kuchenne w pobliżu kuchenki i opiekacza – łatwo mogą zająć się ogniem

→ Nie umieszczaj urządzeń elektrycznych i ich przewodów w pobliżu wody;



→ Regularnie czyść piekarnik, opiekacz, płytkę kuchenki i grill. Mieszanina tłuszczu zbierająca się na nich i pozostawiona łatwo może zająć się od ognia.

→ Upewnij się, że uchwyty rondli nie wystają poza płytę kuchenki, by garnki nie zostały przypadkowo zrzucone z kuchenki.

→ Upewnij się, że jedzenie, które chcesz włożyć na rozgrzany tłuszcz jest suche, tak, by nie doprowadzić do rozbryzgiwania się tłuszczu.

→ Jeśli olej na patelni lub w garnku zaczyna dymić – to znaczy, że osiągnął zbyt wysoką temperaturę. Należy wtedy wyłączyć palnik i ostudzić patelnię.

→ Nie wolno pozostawiać kuchni i gotujących się na niej potraw bez nadzoru. Pożary najczęściej powstają z powodu nieuwagi!



Co zrobić gdy zapali się patelnia?

Wyłącz palnik, zachowując należyte bezpieczeństwo.

→ Spróbuj odciąć dopływ powietrza – **POŁÓŻ NA PATELNIĘ PRZYKRYWKĘ!**

Nie dotykaj i nie przenoś patelni!!!
W żadnym wypadku nie polewaj patelni wodą!!!!

Pożarów tłuszczów NIE GASIMY WODĄ!

Nie ryzykuj. Wyprowadź wszystkich z domu i wezwij Straż Pożarną.



→ Warto mieć w kuchni gaśnicę do gaszenia pożarów olejów spożywczych (gaśnica typu F), czy nawet koc gaśniczy, którym można stłumić palącą się odzież czy pożar wyposażenia kuchni.

Numery alarmowe: 998 lub 112



Komenda Miejska PSP
w Gorzowie Wlkp.

