

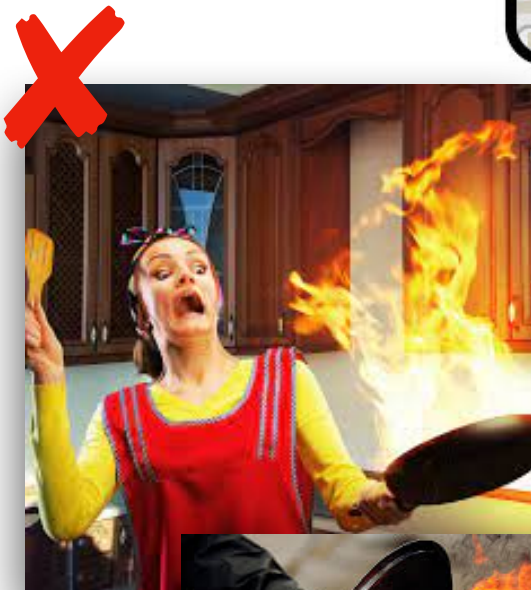
POŽIAR V KUCHYNI

Väčšina z nás si doma bežne varí či pečie chutné jedlá alebo si ich občas vychutná v oblúbenej reštaurácii. Neoddeliteľnou súčasťou každej domácnosti a stravovacích zariadení je kuchyňa a práve tam často hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru. Väčšina rastlinných a živočíšnych tukov či olejov používaných na varenie a pečenie dokáže pri zahriatí na vysoké teploty horieť.

Najčastejšie príčiny požiaru v kuchyni

Požiar v hrnci / panvici - Pri hasení začínajúceho požiaru okamžite vypnite varnú dosku (sporák) a prikryte horiaci hrniec či panvicu pokrievkou alebo mokrou utierkou, aby ste zamedzili prístupu kyslíka.

Požiar v rúre - Ak horí v rúre, rýchlo ju vypnite a nechajte zatvorené dvierka. S hrncami, panvicami a pekáčmi nemanipulujte, kým nevychladnú.



Fakty

- ◆ **Nikdy nepoužívajte na hasenie vodu.** Tá sa okamžite odparí, zväčší svoj objem (až 1700-krát) a spôsobí prudké vyvretie oleja alebo tuku z hrnca či panvice,
- ◆ Na hasenie kuchynských zariadení sú vyvinuté špeciálne hasiace prístroje **určené pre triedu požiaru F**, ktoré chemicky reagujú s horiacimi tukmi a olejmi a vytvárajú na ich hladine ochranný film brániaci prístupu kyslíka.

Ak nemôžeš použiť pokrievku, alebo mokrú utierku, použi soľ alebo ryžu (**určite nie cukor a múku**) a zasyp plamene

