

POŽAR V KUHINJI - 2. DEL

Štedilnik je kuhinjski element, ki nam služi za termično pripravo hrane. Najpogostejši so električni štedilniki in štedilniki na gospodinjski plin. Štedilniki na trda goriva pa iz gospodinjstev počasi izginjajo. Ne glede na vrsto je štedilnik zelo nevarna naprava, zato mora biti neprestano pod nadzorom. Daleč največ požarov v kuhinji nastane zaradi nepazljivega ravnanja s štedilnikom in nenadzorovane priprave hrane.

Najnevarnejše je nenadzorovano segrevanje olja oziroma maščobe. Zazvoni telefon ali nas zamoti nekaj drugega in že po nekaj minutah temperatura v posodi naraste na 420 stopinj celzija, ko se olje oz. maščoba vžgeta. Ogenj se hitro razširi na gorljive materiale v kuhinji in požar je tu.

Druga nevarnost preži v pozabljeni hrani na delujočem grelu (trošilu). Kuhanje mesa, krompirja in podobno ter peka in cvrtje. Ko voda za kuhanje povre se ogenj prav tako pojavi v nekaj minutah. Pri tem velja poudariti, da so štedilniki na plin varnejši od običajnih električnih. Zakaj vam bomo radi pojasnili ob drugi priložnosti. Peka in cvrtje sta nevarna zaradi brizganja olja iz posode in nevarnost ognja preži na sosednjih delujočih gorilnikih oziroma vklopljenih grelnih ploščah.

Tretja nevarnost pa so pečice, predvsem grela za žar, ki so nezaščiteni. Običajno je hrana blizu njih in brizgajoča maščoba lahko povzroči ogenj.

Če opazite ogenj na štedilniku **NIKAR ne polivajte z vodo** in **posode NIKAR ne iznašajte** na prosto. V prvem primeru bo prišlo do smrtno nevarne maščobne eksplozije, ki vam jo bomo oktobra prikazali pred gasilskim domom na Vidmu, v drugem primeru pa tvegate hude opekline. Ne pozabite **maščoba gori pri 420 stopinjah celzija!**

Za preprečevanje požarov na štedilnikih in pečicah svetujemo:

- 1. štedilnik in pečico redno čistite,**
- 2. kuhinjskih krp ne sušite v bližini štedilnika,**
- 3. priskrbite si odštevalno uro, ki vas opomni, da je nastavljen čas potekel,**
- 4. tudi priročni javljalniki dima niso več dragi,**
- 5. pri napeljavah elektrike in plina nikar ne improvizirajte,**
- 6. priskrbite si gasilnik na prah ali ogljikov dioksid – dovolj bo 6 kg, ga imejte pri roki ,med štedilnikom in izhodom ter se ga naučite uporabljati. Pri tem vam bomo prav radi pomagali,**
- 7. ogenj v posodi pogasite tako, da ga pokrijete z ožeto mokro krpo ali posodo pokrijte. Najbolje se obnese omenjeni gasilnik. Štedilnik izključite in počakajte.**
- 8. ogenj v pečici se pojavi šele, ko vrata odprete. Takoj jih zaprite nazaj in izključite štedilnik.**
- 9. kuhajte tako, da majhni otroci ne dosežejo ročajev posod. Posledice so lahko strašne.**

V primeru požara v kuhinji nemudoma pokličite pomoč na številko 112. Povejte kdo ste, kaj gori in kje gori, kako velik je požar in ali so ogrožene osebe oz. živali. Gasilski enoti omogočite dostop. Požar poskušajte pogasiti sami, vendar le, če s tem ne ogrozite svojega življenja. Če požara ne obvladate, ne vstopajte v kuhinjo, zaprite vrata in vstop preprečite tudi drugim. Ko bo požar pogašen, bomo gasilci preventivno pregledali elemente ter prostore in tako preprečili ponoven vžig.