

În bucătărie

Cum să gătiți în siguranță

- Luați măsuri suplimentare dacă sunteți nevoiți să plecați din bucătărie în timp ce gătiți, luați oalele de pe foc sau dați focul mic pentru evitarea riscului.
- Asigurați-vă că mânerele vaselor de gătit nu ies în exterior - pentru a nu fi date jos de pe aragaz, în trecere.
- Aveți grijă dacă purtați haine largi – acestea pot lua foc cu ușurință.
- Păstrați prosoapele și cârpele de bucătărie departe de aragaz și de plită.
- Dispozitivele de aprindere prin scânteie sunt mai sigure decât chibriturile sau brichetele pentru aprinderea mașinii de gătit cu gaze, pentru că acestea nu sunt cu flacăra deschisă.
- Verificați de două ori dacă ați închis aragazul când ați terminat de gătit.

Evitați să lăsați copiii singuri în bucătărie când aveți mâncare pe plită. Pentru siguranța lor, nu lăsați la îndemâna copiilor chibrituri și mânerele oalelor.

Atenție la aparatele și la componentele electrice

- Păstrați echipamentele electrice (conductori și aparate electrocasnice) departe de apă.
- Verificați dacă aparatele de prăjit pâine sunt curate și la distanță față de perdele și rolele de bucătărie.
- Păstrați cuptorul, plita și grătarul curate și în stare bună de funcționare. Depunerile de grăsime pot să se aprindă.

Prăjirea în ulei încins

- Fiți atenți atunci când gătiți cu ulei încins - acesta se aprinde cu ușurință.
- Asigurați-vă că hrana este scursă de apă înainte de a o introduce în ulei încins, pentru a nu stropi.
- Dacă uleiul începe să scoată fum – este prea încins. Stingeți focul și lăsați-l să se răcească puțin.
- Folosiți vase de prăjit în ulei încins dotate cu termostat. Acestea nu se pot supraîncălzi.

Ce să faceți dacă o tigaie ia foc

- Nu riscați. Stingeți ochiul aragazului dacă acest lucru prezintă siguranță. Nu turnați niciodată apă pe el.
- Nu vă ocupați de incendiu dumneavoastră înșivă.

IEȘIȚI, RĂMÂNEȚI AFARĂ ȘI SUNAȚI LA 112