

4 عادات خاطئة تؤدي لنشوب حرائق المطبخ «اعرفها واحمي أسرتك»



الثلاثاء 6 ديسمبر 2022 01:34 م

يرتكب الكثيرون عادةً العديد من الأخطاء في أثناء تحضيرهم الأطعمة داخل المطبخ، الأمر الذي يشكل خطورة كبرى على الأسرة، ويؤدي إلى نشوب حرائق في بعض الأحيان، لذا وجب الحذر عند التعامل مع مختلف الأجهزة الموجودة داخل المطبخ

وكشف «جهاز تنظيم مرفق وحماية المستهلك» عن مجموعة من النصائح لتجنب نشوب الحرائق داخل المطبخ، وذلك نتيجة ارتكاب الأشخاص لعادات خاطئة تجعل منزلهم أكثر عرضه لحدوث الحرائق

ترك مقلاة الزيت على النار

من أكثر المخاطر التي قد يفعلها الفرد داخل المطبخ، هو نسيان مقلاة الزيت على النار، مما يؤدي إلى حدوث حريق بلا شك وفي هذه الحالة يمكن إخماد الحريق من عن طريق وضع أي غطاء معدني على المقلاة، والحرص على عدم استخدام الماء مطلقاً لأنه يزيد معدل الاشتعال وليس العكس

عدم غلق أنبوبة الغاز

يتناسى بعض الأشخاص عادةً إغلاق أنبوبة الغاز بعد انتهاء الطهي، الأمر الذي يشكل خطورة كبرى نتيجة لحدوث تسريب للغاز، مما يترتب عليه نشوب حريق داخل أرجاء المنزل

وضع أعواد الثقاب في متناول الأطفال

تشكل أعواد الكبريت واحدة من أهم الوسائل المسببة للإشعال، لذا وجب الانتباه إلى وضعها في أماكن مرتفعة وبعيدة عن متناول الأطفال لتجنب اللعب بها، ما يؤدي إلى حدوث حريق في أي من أجزاء المطبخ أو المنزل بشكل عام

وضع أسطوانة الغاز في مكان غير آمن

تشكل أسطوانة الغاز خطورة كبرى داخل المطبخ، فوجب اختيار مكانها بكل عناية وتجنب وضعها بشكل مباشر على الأرض، لذا يفضل وضعها على القاعدة المخصصة لها وتقريبها من أحد مصادر التهوية في المطبخ