

Что делать, если загорелось масло на сковородке?

Причиной пожара на кухне чаще всего становится оставленная без присмотра пища на плите. Также от конфорки может загореться полотенце, занавески, воспламениться масло или жир. Если вы не справились с загоранием сразу, то вызывайте спасателей по телефону МЧС «112», покиньте помещение и действуйте как при пожаре.

Если загорелось масло (в кастрюле, на сковородке):

- не пытайтесь переставить куда-либо пылающую сковородку;
- ни в коем случае нельзя тушить горящее масло водой или любой другой жидкостью;
- выключите конфорку, по возможности перекройте подачу газа и электроэнергии;
- накройте сковородку или кастрюлю крышкой, при этом используйте прихватку, тряпку из грубой ткани, чтобы защитить руки от ожогов. Либо расправьте перед собой мокрое полотенце и набросьте на сковородку так, чтобы полностью ее накрыть;
- оставьте посуду накрытой до охлаждения масла, иначе огонь вспыхнет снова;
- при попадании горящего масла, жира на пол или стены используйте для тушения стиральный порошок или землю из цветочных горшков;
- при перегреве электроплиты сначала нужно ее отключить, а затем накрыть нагревательные элементы мокрой тряпкой.