

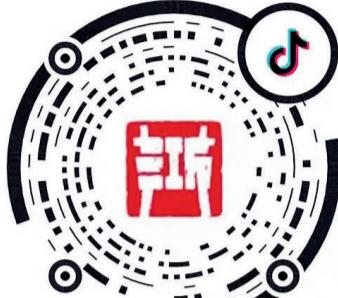
油锅起火、煤气罐泄漏起火怎么办?

消防员的实用小技巧,收好!

本报记者 陈立波
通讯员 邵琦 顾佳蓓

油锅起火、煤气罐泄漏起火时,该如何正确处置?6月30日上午,本报联合浙江省消防救援总队,在湖州市南太湖新区做了场实验,用镜头直播的形式,向大家介绍厨房灭火的正确方式。

此次直播,消防救援人员将老旧小区厨房标配的煤气罐、灶具、铁锅等,搬至凤凰街道金世纪铭城小区小广场,现场为大家科普示范。



直播视频回放见抖音号:浙江政法

油锅起火怎么办? 试试“锅盖灭火”“蔬菜灭火”



一切准备就绪,消防救援人员模拟厨房烧菜情形,在锅里倒入适量食用油,并将锅放到已经点火的灶具上。

随着时间的推移,油锅开始冒出青烟,且烟气不断增大。经红外测温仪测试,油温已达351℃。

约27秒后,油锅窜起明火。1名消防员模拟许多人的本能反应,舀了一勺水,泼到锅里。只听“轰”一声,油锅里的明火随着水汽腾空而起,并蔓延到地面,引得围观居民发出阵阵尖叫。

“这是错误的做法,我们在日常救援时经常碰到。”现场消防员告诉记者,因为油不溶于水,且水遇到高温会部分气化升空,故而燃烧的食用油会顺着水蒸气和飞溅的水滴,迅速向四周蔓延,“一旦周边有易燃物资,将扩大火势范围。”

随后,消防员演示了“锅盖灭火”和“蔬菜灭火”这两种正确且实用的灭火方法。

当油锅再次起火时,消防员立即拿起一旁的锅盖,盖在锅上。此时,锅内明火很快被扑灭,一阵阵青烟从锅盖缝隙冒出,但当消防员将锅盖移开,油锅出现复燃。

“这个时候,一定要将锅从灶台上挪开冷却,千万别急着去开锅盖。”消防员解释,锅盖掀开会导致空气进入,空气助燃,极易出现复燃。

同时,消防员将一盆准备好的蔬菜,倒入猛烈燃烧的油锅,锅内的火势也随之熄灭。“这个方法类似于盖锅盖,但效果其实比锅盖好,而且还不会影响正常炒菜。”



火势蔓延

消防员用锅盖灭火



煤气罐泄漏起火怎么办? 不同情况有不同处置方式



简单现场整理后,消防员开始模拟煤气罐泄漏的情形。

消防员将连接灶具和煤气罐的橡胶管从接口处切断,然后拧开阀门,用打火机引燃煤气罐。

只见明火从煤气罐连接口喷出足足2米远后,开始处于稳定燃烧状态,而一旁的消防员则不慌不忙拿起准备好的湿抹布,进行简单手部保护后,直接将阀门拧紧。喷射的火焰随之消失。

“冷静处置最关键。阀门没有损坏的情况下,这是最简单的处置方法,但如果罐体已经倒卧,或者阀门已经损坏,那要根据不同情况进行处理,或直接拨打119报警。”消防员介绍,如果罐体处于倒卧燃烧状态,应先将罐体直立起来,切忌直接关闭阀门,避免出现“回火”现象,导致发生爆炸;如果阀门已经损坏,可以在做好防护的情况下,从火势的背面拎起煤气罐,搬到空旷场地,等待罐内燃烧完毕即可。

消防员提醒:厨房用火要注意安全,日常定期检查灶具,一旦发现老化现象,要及时更换;做菜时应随时注意油温变化,避免因油温升高引发火灾。

