

燃气安全大揭秘

近年来，网上总有些所谓“挑战”

为了博人眼球进行一些危险操作

不仅给自己造成隐患，也会误导很多用户

厨房安全无小事

你知道的一些厨房操作是对的吗？

今天就来给大家一一揭秘！



燃气安全大揭秘

1.点不着火，用打火机？

灶具多次点火未燃，导致灶具积聚了一定浓度的燃气，此时用火柴、打火机等明火继续点火，容易引燃空气中滞留的燃气，引发危险。

短时间内多次点火没有成功时，千万不要再尝试点火，应该迅速打开门窗通风，待燃气散尽后再尝试点火。

2.燃气灶上能直接烧烤？

燃气灶上直接烤制食物，溅落的油星可能会引发火灾，同时，不完全燃烧产生的有害物质会附着到食物上。

燃气灶是有使用限制的，想烧烤的朋友还是用烧烤设备吧！

3.巧通燃气灶，省钱有妙招？

当燃气灶堵塞时，会造成燃气浪费。可以自查一下燃气灶气孔是否堵塞。可将火盖取下来，**用细铁丝清理出气口，疏通一下。**

建议使用铁丝疏通油垢，因为牙签容易折断，堵在气孔里的话清理起来更麻烦。

4.冷冻食品，直接下锅？



没解冻的冷冻食品直接放进热油锅里，外层的冰会迅速变成水蒸气，让油锅沸腾起来。**锅里的食物和油很容易溢出来，让火势变得更大！**

冷冻食品一定要放在室温下解冻，待表面的冰融化后再下锅哦

5.出现红火，调节风门？



这个方法是对的哦，所有燃气灶都必须注意调节火焰和风门大小，使燃烧火焰呈蓝色锥体，火苗稳定。此外**疏通喷嘴、出气孔，检查燃气软管等**也是常见的解决方法。

6.消毒，燃气灶旁喷酒精？

酒精是易燃易挥发的液体，达到一定浓度时，遇到火星会发生闪燃，使用时切记**远离灶台及其他可燃物**。

在家消毒时尽量不要喷洒酒精，最好通过擦拭的办法进行消毒。

7.厨房“炼丹”，烟雾缭绕？

燃气燃烧时要消耗大量氧气，如果通风不畅也会影响到灶具的正常使用，造成燃气的浪费，使用时要**保持厨房良好自然通风**。

在家做饭时，一定要开窗通风，切不可关门关窗在密闭空间，给安全造成隐患。

8.烟机也要勤打理？

油烟机里的油垢看似不起眼，其实是个定时炸弹，长期不清洗，一旦油锅里的火星窜到抽油烟机里，后果不堪设想。

不要等到油垢积累的很厚、很脏才进行清洁，日常使用中要定期清理。

除了这些经常弄错的燃气常识

灶台上也是容易“踩雷”的重灾区

你家的灶台是“满满当当”还是“空空荡荡”

到底哪些东西不能放

快来一起看一看吧



灶台边不能存放哪些物品

1.手机锂电池：手机电池过热的情况下也能引发爆炸，所以手机等物品在做饭时也不要放在燃气灶旁边。

2.打火机：最容易爆炸的是塑料打火机，爆炸出的塑料壳容易伤人，所以切勿将打火机放在生火的灶台上。

3.酒精：酒精是易挥发，燃点低的液体，稍遇到点火星都有可能燃烧起来。其他含酒精的物质，如花露水等，也要远离灶台。

4.食用油：食用油避免放在灶台上，长期接触高温台面不仅容易变质，而且会助燃。

5.面粉、咖啡粉等：当细小的粉尘颗粒扩散到空气中，累积到一定浓度时，只要有一个点火源，就可能发生爆燃。