

POŽAR V KUHINJI - 1. DEL

Kuhinja je sestavni del vsakega gospodinjstva. Namenjena je predvsem pripravi hrane, med drugim tudi s postopkom toplotne obdelave: kuhanjem, pečenjem in cvrtjem. Za takšno obdelavo so potrebna grelna telesa velike moči, ki so običajno električna navitja ali plinski gorilniki. Med toplotno obdelavo hrane nastajajo para in plini, ki jih večinoma odvajamo z električno nabo z vlaknastim filtrom, redkeje tudi s filtrom z aktivnim ogljem. Poleg tega hrano shranjujemo v hladilniku, pripravljamo pa jo tudi z drugimi električnimi napravami. Skratka v kuhinji preži veliko nevarnosti za požar. Pravzaprav največ v celem gospodinjstvu. In res. Statistično se velika večina požarov v gospodinjstvu, kjer so zajeta stanovanja in hiše, začne prav v kuhinji. Zaradi obsežnosti bomo vzroke, ukrepanje in preventivne ukrepe predstavili v treh delih. V četrtem delu bodo povzeti vsi enostavni preventivni ukrepi za preprečevanje požara v kuhinji, saj za vse v člankih ne bo prostora. Začenjamo s požarom zaradi kuhinjske nape.

Kuhinjska napa je preprost element sestavljen iz kovinskega ohišja, elektromotorja, filtra in odvajalne cevi. Slednje pri napah s filtrom z aktivnim ogljem ni. Naloga nape je odvajanje pare in plinov iz kuhinje na prosto, oziroma vezava z aktivnim ogljem. Filter nape je precej hladnejši od hrane, ki se pripravlja in kot tak predstavlja kondenzacijski element.

Na filtru nape se tako kondenzira para olja in vode. Voda sama po sebi seveda ni nevarna, olje pa zelo. Iz olja v ponvi se namreč najprej uparjajo lažje hlapne sestavine, ki so tudi lažje vnetljive. Kljub temu pa so zelo viskozne in filter postaja vse bolj nasičen in vse manj opravlja svojo nalogo. Pozabljena vklopljena grelna plošča oziroma plinski gorilnik na štedilniku ali odpoved elektromotorja zaradi zamaščenosti ležajev, povzročajo pregrevanje z maščobo nasičenega filtra, ki se lahko hitro vname. Filter gori z lahkoto in visoko temperaturo. Plamen se kaj hitro preseli na pregreto pohištvo ob napi ali pa ga delujoč elektromotor potegne v odvodno cev na podstrešje oziroma streho. Zmogljivejše nape z dvema elektromotorjema so prav tako nevarne saj lahko eden od elektromotorjev zataji in se vname, drugi, ki pa še deluje, ogenj povleče v odvodno cev.

V primeru, močno zamaščenega filtra obstaja nevarnost, da olje lahko kapne na razgreto kuhhalno ploščo ali ob plinski gorilnik ter tako povzroči požar na štedilniku – o tem v prigradnji številki Občinskih novic.

Za preprečevanje požarov kuhinjske nape svetujemo:

- 1. filter nape menjajte oziroma čistite redno, vsaj dvakrat letno, nujno pa takrat, ko opazite rumene skoraj trde kapljice maščobe ob robu filtra,**
- 2. nabo vsaj enkrat letno očistite tudi znotraj in preverite stanje elektromotorjev,**
- 3. odvodno cev nape speljite preko strehe vsaj 1m nad strešno kritino ali pa skozi zid vsaj 2 metra pod opaž in stran od oken,**
- 4. pri napeljavah elektrike, izbire filtra in postavitve nape nikar ne improvizirajte,**
- 5. priskrbite si gasilnik na prah ali ogljikov dioksid – dovolj bo 6 kg, namestite ga med štedilnik in izhod ter se ga naučite uporabljati. Pri tem vam bomo prav radi pomagali,**
- 6. v primeru požara v kuhinji opozorite gasilce na morebitne zaloge plinskih jeklenk, vnetljivih snovi, plinsko napeljavo in podobno.**

V primeru požara v kuhinji nemudoma pokličite pomoč na številko 112. Povejte kdo ste, kaj gori in kje gori, kako velik je požar in ali so ogrožene osebe oz. živali. Gasilski enoti omogočite dostop. Požar poskušajte pogasiti sami, vendar le, če s tem ne ogrozite svojega življenja. Če požara ne obvladate, ne vstopajte v kuhinjo, zaprite vrata in vstop preprečite tudi drugim. Ko bo požar pogašen, bomo gasilci preventivno pregledali elemente ter prostore in tako preprečili ponoven vžig.