**كيفية مكافحة حريق الزيوت في المطابخ**

إن الجميع لديهم مطابخ في بيوتهم وقد يواجه بعض الأشخاص وخاصة ربات البيوت بان يحترق الطعام أثناء عملية الطهو وقد يشتعل الزيت الموجود في المقلاة او القدر الموضوع فيه الزيت فترتبك ربة البيت وتأذي نفسها   
  
وذلك يعود إلى سبب عدم معرفتها في كيفية إطفاء هذا الحريق الناتج عن إشتعال الزيت   
  
وقد يكون السبب كذلك عدم وجود طفاية حريق منزلية خاصة في المطبخ لمواجهة النوع من هذا الحريق  
  
وفي هذا المقطع يبين فيه الطريقة السليمة لكيفية إطفاء الحريق

[http://www.ziddu.com/download/964090...ehome.wmv.html](http://www.almohandes.org/vb/redirector.php?url=http://www.ziddu.com/download/9640908/Fire-fightingoilsinthehome.wmv.html)

وأريد شرح تفاصيل عملية الإطفاء هذه بشكل مكتوب حتى يستوعب الكثير ما يحدث في هذا المقطع الفيديو  
  
اولا :- عدم الذعر والتصرف بحكمة وهدوء حيث ان الكثير من الاشخاص عند رؤية الحريق يذعر ويرتبك ولا يعلم كيف يتصرف (إن الهدوء في عملية الإطفاء أمر ضوروي حتى لا يصاب احد)  
  
ثانيا :- إرتداء القفازات التي تحمي اليدين من الحرارة الشديدة وكما اتوقع باه ليس هناك بيت يخلو من هذه القفازات  
  
ثالثا :- إطفاء شعلة النار الصادرة من الطباخ (فرن الغاز) حيث ان مصدر الحريق هو غاز الطبخ  
  
رابعا :- إحضار منشفة والقيام ببلها بالماء وإشباع المنشفة بالماء بالكامل   
  
خامسا :- وضع المنشفة فوق القدر بحيث يتم تغطيته بشكل كامل وتسمى هذه الطريقة بخنق النار بان يحترق الاكسجين الموجود داخل القدر بعد تغطيته وهكذا نكون قد منعنا أحد عوامل الإشتعال   
  
سادسا :- الإنتباه من عدم لمس القدر لانه يكون ساخن والإنتظار بعض الوقت قبل إزالته من الطباخ  
  
**ملاحظة مهمة جدا :-**  
عدم إستخدام الماء في عملية إطفاء الحريق بسكب الماء فوق الزيت بسبب تفاعله مع الماء وزيادة إشتعال الحريق بدل إطفائه