

Muista paloturvallisuus

SÄÄNNÖT TURVALLISEEN RUOANLAITTOON

Keittiö on yksi kodin yleisimmistä palopaikoista, joten paloturvallisuuden huomioiminen ruoanlaiton aikana on ensiarvoisen tärkeää. Alla on keskeisiä ohjeita, joiden avulla voit vähentää tulipalojen riskiä keittiössäsi.

KOKKAILUN ALOITUS

- 1** Liesituuletin aina päälle
 - Liesituuletin poistaa ruoanlaitossa syntyvät kaasut, savun ja rasvapartikkelit, jotka voivat lisätä paloriskiä.
 - Puhdista liesituulettimen rasvasuodatin säännöllisesti, sillä rasva kertyy ajan myötä ja voi syttyä tuleen.
- 2** Valvonta ja valppaana pysyminen
 - Älä koskaan jätä liettä tai uunia päälle ilman valvontaa.
 - Jos joudut poistumaan keittiöstä, sammuta liesi tai varmista, että joku muu valvoo ruokaa.
 - Vältä ruoanlaittoa, jos olet väsynyt tai heikossa kunnossa.
- 3** Toimintahäiriöistä ilmoittaminen
 - Jos liesi, uuni tai liesituuletin ei toimi oikein, ilmoita asiasta viipymättä kiinteistön omistajalle tai huoltoyhtiölle.
 - Esimerkiksi vikaantunut liesi voi ylikuumentua tai aiheuttaa oikosulun.

NOPEA REAGOINTI

- 4** Paloilmamaisimen toiminnan varmistaminen
 - Tarkista palovaroittimen toiminta säännöllisesti painamalla testinappia.
 - Vaihda paristot tarvittaessa ja varmista, että palovaroitin on sijoitettu oikeaan paikkaan.
- Oikeat sammutusvälineet käsillä
- 5**
 - Pidä keittiössä sammutuspeite ja sopiva sammuttimet, kuten rasvapalosammutin.
 - Opettele niiden oikea käyttö jo etukäteen, jotta osaat toimia hätätilanteessa nopeasti.

Huolellisuus, valppaus ja oikeat välineet voivat pelastaa hengen ja estää vakavat vahingot. Noudattamalla näitä ohjeita voit nauttia ruoanlaitosta turvallisesti!



Lisätietoa:

✉ ilmajoenpalvelutalosaatio@ilmajoki.fi

☎ 044-4191 260

🌐 ilmajoenpalvelutalosaatio.fi