

怎么处置油锅起火？ 消防部门做了三组实验，给您提个醒： **残缺的锅盖不顶用！ 沾水的蔬菜很危险！ 添油降温法别模仿！**

厨房油锅起火怎么办？相信对有一定经验的市民来说，答案很简单：最好是有灭火器；如果没有，可以用“窒息法”，也就是用锅盖去捂，将油火和空气隔绝开；如果不行，就地取材，撒一把青菜到锅里就好；“奢侈”一点的，可以在家中配备灭火毯。

没错，这些都是标准答案，可并不是每位市民在遇到火险时都会如此逻辑清晰，有条不紊。2月4日下午，位于海曙迎春街的沈阿姨家中起火，她就因“棋差一招”差点烧了厨房。为此，2月7日下午，海曙消防救援大队进行了一组点火实验，该大队副大队长马丽为广大市民现场解读：油锅起火，哪些妙招用得，哪些用不得。

实验1

捂盖灭火效果好，最好是完好“原装”

简介：“窒息法”是油锅起火后一种常见的灭火方式，它的原理来自于将明火和空气隔绝开，从而“釜底抽薪”让明火失去助燃介质，慢慢降温，明火也会逐渐较小直至完全熄灭。对广大市民来说，这是最简单、快捷而有行之有效的一种做法。

过程：在经过持续加温后，锅底开始冒烟，食用油在达到燃点后蹿出了明火，并且越来越大。早就准备好的消防员先用和实验用锅

的边缘十分匹配的锅盖去盖住，明火很快“收敛”，10多秒后再揭开锅盖时，锅内只剩下白烟，已经没有了明火。

接着，消防员换了另一个并不“搭配”甚至有点缺口的锅盖，虽然看起来勉强盖住，但当消防员捂了3秒钟揭开锅盖时，原本看似已经没了明火的锅底，忽然间又蹿起了明火，而且越烧越大；如此反复两次，皆是如此，直到第三次锅盖捂得够久，火才彻底灭掉。

消防员这样说：

锅盖灭火是最常见而实用的处理油锅起火的方法，需要注意的是，一定要和锅严丝合缝的锅盖才能起到最好的窒息效果，而且捂的时间要久一点。至于原本就不搭配，尤其是有残缺、扭曲变形的锅盖，看似也能灭火，那只是油锅暂时降温导致的假象，一旦揭开后接触到大量空气，很可能“二次起火”。



只有完好无损且和油锅边缘严丝合缝锅盖才能起到灭火的效果。

实验2

扔撒蔬菜立竿见影 但万万不能沾过水



刚洗过的白菜倒入油锅后，瞬间发生轰燃，火势一下大了许多。

简介：除了捂锅盖灭火，还有一种常见的处置方法是扔撒蔬菜。蔬菜本身是不可燃物，当大量蔬菜覆盖住锅底和明火后，也能起到“压制”明火的效果。在炒菜过程中，这是最为顺手也能轻易实现灭火目的的一种“就地取材”的方法。

过程：油锅内燃起大火，消防员将准备好的一大把白菜扔到了锅里。仅仅过了五六秒钟，刚刚还在熊熊燃烧的大火就慢慢变小，直到最后完全熄灭。倒出锅底残物一看，白菜都沾上了油污，有些已经被烧焦，灭火效果明显。

随后，消防员将另一把白菜用水浸湿淋透，模拟已将白菜择洗干净的状态。油锅再次起火，消防员将仍滴着水滴的白菜扔到锅里，结果，大火一下蹿了起来，火势猛然大了许多，火苗腾起近0.4米高，好几个火星四溅开去，消防员赶紧用锅盖捂了上去。

消防员这样说：

从实验中可以看出，未沾水的白菜能起到较好的灭火效果。白菜越多，起到的隔绝空气和覆盖锅底的面积越大，灭火效果越好。反观择洗过的白菜，由于带水，起到了适得其反的效果。当然，适用此原理的不仅是各类蔬菜，只要能起到覆盖住锅底的不可燃物都可以，比如足够多的粉丝、大米等。

实验3

“添油降温法”难掌控 切莫跟风尝试



注入适量冷油确实能减小火势，但需要时间且难以掌握油量。

简介：在大家的印象里，“火上浇油”是危险的举动，除了助长火势，没有其他可能。但最近在网上有一种说法：在起火油锅里继续注入冷油，也能起到灭火的效果。打个比方：开水是100℃，如果注入凉水，水温就会降低，而油锅加油就是“冷却法”。

过程：油锅里再次起火后，消防员先持续不断地倒入食用油，几乎有200毫升的用量，这时肉眼可见明火确实慢慢减小，但并未完全熄灭，“捂灭”之后重新开始实验，这一次，消防员只往起火的油锅里倒入了少量的食用油，似乎对火势并没有多少影响，烧了2分钟后，火势突然大了起来。

消防员这样说：

这是一个很大胆也很冒险的举动，建议大家不要去轻易尝试。这一做法从原理上是说得通的，但普通市民很难掌握注油的用量，似乎是注油越多越好，但如果油温过高，火势过大，厨房存油又不够怎么办？不仅耽误了报警、逃生时间，还可能因油量积少成多导致更大火势，适得其反。