



คุณแม่บ้าน หรือสาว ๆ ยุคใหม่เมื่อต้องเข้าครัวทำอาหาร แน่ใจว่าสิ่งที่ขาดไม่ได้ก็ต้องเป็นก๊าซ หุงต้ม เพราะถือเป็นสิ่งสำคัญในการทำอาหารในแต่ละวัน ซึ่งต้องมีความระมัดระวัง ถึงจะปลอดภัย อย่าทำแบบสุ่มสี่สุ่มห้าและจะปลอดภัยมากขึ้นถ้าทำตามข้อปฏิบัติที่ถูกต้อง ดังต่อไปนี้ค่ะ

การเลือกถังก๊าซ

ให้เลือกใช้ถังก๊าซที่มีเครื่องหมายของผู้ผลิต และมีตราสัญลักษณ์รับรองมาตรฐานอุตสาหกรรม (มอก.) มีการฉลากวาทันท์ก๊าซ และมีการระบุวันเดือนปีของการตรวจครั้งล่าสุดไม่เกิน 5 ปี สภาพภายนอกต้องสมบูรณ์ ไม่มีรอยบุบ บวม หรือเป็นสนิม

การติดตั้งถังก๊าซ

ควรวางถังก๊าซบนพื้นที่ยึดและแข็งแรง ไม่เอียงหรือลั่น ควรติดตั้งเตาก๊าซหุงต้มห่างจากถังก๊าซประมาณ 1.5 - 2 เมตร ในที่ที่อากาศถ่ายเทสะดวก อยู่ในบริเวณที่สามารถเคลื่อนย้ายได้อย่างรวดเร็ว ไม่กีดขวางทางเข้าออก ห้ามก่อกองหรือกระแทกถังก๊าซ เพราะแรงกระแทกอาจทำให้ถังก๊าซระเบิดได้ ไม่ควรตั้งถังก๊าซในห้องใต้ดินหรือพื้นที่ที่ต่ำกว่าระดับพื้นดิน ส่วนท่อส่งก๊าซควรใช้สายยางชนิดหนาที่ใช้สำหรับก๊าซเท่านั้น ตลอดจนไม่ติดตั้งอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าที่อาจก่อให้เกิดประกายไฟไว้ใกล้ถัง ก๊าซอีกด้วย

การใช้ก๊าซหุงต้ม

ก่อนใช้ให้เปิดวาล์วก่อน และถ้าเป็นวาล์วแบบหมุนที่หัวเตา ไม่ควรหมุนเกิน 2 รอบ แต่ถ้าเป็นแบบหัวจุดอัตโนมัติ ให้จุดไฟที่เตาก่อนค่อยเปิดวาล์วที่หัวเตา หากไม่ติดไม่ควรเปิดติดต่อกันหลายครั้ง เพราะจะทำให้ก๊าซสะสม และเกิดอันตรายได้ และหลังจากใช้งานทุกครั้ง ต้องปิดวาล์วทุกครั้งด้วย โดยปิดที่วาล์วที่ดังก๊าซหุงต้มก่อน รอจนไฟดับแล้วค่อยปิดวาล์วที่หัวเตา

การตรวจสอบรอยรั่วบนดังก๊าซ

ง่าย ๆ โดยใช้น้ำสบู่ลูบตามจุดต่าง ๆ บริเวณวาล์วก๊าซ แกนลูกบิดที่ใช้ เปิด - ปิด เตาก๊าซ และที่สายท่อก๊าซ หากมีฟองสบู่ผุดขึ้นมาแสดงว่าก๊าซรั่ว จากนั้นแก้ไขด้วยการปิดวาล์วดังก๊าซให้สนิท ยกถังออกไปไว้ที่โล่งซึ่งไม่เสี่ยงต่อการเกิดประกายไฟ แล้วพลิกถังให้จุดที่รั่วขึ้น ลดการรั่วของก๊าซ และเรียกผู้เชี่ยวชาญ หรือร้านค้ามาช่วยแก้ไขอย่างเร่งด่วน

**หากปฏิบัติอย่างถูกวิธีแบบเคร่งครัดหน่อย ก็สบายใจได้หายห่วง แต่ก็อย่าชะล่าใจไปนะคะ
มันตรวจดูความเรียบร้อยของดังก๊าซอยู่เสมอ อย่าได้ประมาทค่ะ**

ขอขอบคุณข้อมูลจาก

