

Nguyên nhân nổ bình gas. Lưu ý sử dụng bếp gas an toàn

Biên tập: Võ Văn Sĩ

Tai nạn cháy nổ gas vẫn xảy ra trong cuộc sống hằng ngày, mà nguyên nhân gây ra xuất phát từ những lỗi cơ bản mà nhiều người vẫn mắc phải. Để khắc phục tình trạng nổ bình gas khi sử dụng bếp gas, hãy cùng Điện máy XANH tham khảo nguyên nhân nổ bình gas và những lưu ý an toàn khi sử dụng bếp gas nhé!

1. Bản chất của khí gas

Đầu tiên bạn cần hiểu là bản chất khí gas không gây cháy nổ. Khi khí gas bị rò rỉ ra ngoài kết hợp với oxy trong không khí sẽ tạo thành hỗn hợp cháy, gây ảnh hưởng và nguy hiểm cao đến tính mạng con người.

Chỉ cần gặp nhiệt độ cao hoặc có tia lửa phát ra từ các vật dụng như: Công tắc đèn, hộp quạt,... thì nguy cơ cháy nổ lớn cũng rất dễ xảy ra.



2. Nguyên nhân dẫn đến nổ bình gas

Có 4 nguyên nhân thường thấy dễ dẫn đến các vụ nổ gas:

Dây dẫn nối bình gas với bếp bị rò rỉ

Sau một thời gian sử dụng các dây dẫn nối bình gas với bếp gas có thể bị cũ và bị nứt, hở hoặc do bị gập xoắn, chuột cắn dẫn đến tình trạng rò rỉ khí gas ra ngoài.

Đây được xem là nguyên nhân dễ gây ra cháy nổ gas nhất. Vì thế, để đảm bảo an toàn, nên mua dây dẫn chính hãng và thường xuyên kiểm tra dây dẫn trước khi nấu bạn nhé.



Không khóa gas sau khi đun nấu hoặc khóa sai quy trình

Nhiều người có thói quen tắt bếp rồi mới khóa van bình gas, khiến cho gas vẫn còn trong đường ống dẫn mà không hề hay biết. Hay có trường hợp chỉ khóa bình gas mà bỏ qua bước tắt bếp, nếu không khóa kỹ sẽ dẫn đến gas bị rò rỉ ra ngoài.

Có trường hợp không chú ý đến bếp khi đun nấu để dẫn đến nồi bị cháy khét, để gió tạt hoặc nước trào xuống bếp gây tắt lửa, trong khi gas xì ra liên tục mà không được đốt cháy cũng gây nguy hiểm.

Lưu ý: Quy trình đúng là khóa van bình lại, chờ lửa đốt hết phần gas còn trong ống dẫn rồi tắt bếp về đúng vị trí.



Không chú ý tới bếp gas khi nấu ăn

Đun nấu bằng bếp gas nên tránh gió thổi trực tiếp vào bếp. Không để giấy tờ, giỏ bắc nồi, chai nhựa cạnh bếp để tránh bị bắt lửa. Tuyệt đối không để thuốc diệt côn trùng gần ngọn lửa, không được xịt thuốc dưới gầm bếp hoặc gần bếp lửa đang cháy.

Một lỗi bất cẩn từ người sử dụng nữa là không chú ý đến bếp khi đun nấu. Nhiều trường hợp quên bếp đang đun, dẫn đến nồi bị cháy khét, để gió tạt hoặc nước trào xuống bếp gây tắt lửa, trong khi gas vẫn bơm ra liên tục mà không được đốt cháy.



Nên để ý, quan sát bếp gas trong quá trình nấu ăn, để hạn chế lửa tắt đột ngột gây rò rỉ gas

Để đảm bảo an toàn, nên đặt bình gas cách bếp tối thiểu 1 - 1.5 m, ở chỗ thoáng để dễ ngửi được mùi khi có rò rỉ. Không để các vật dụng dễ bắt lửa gần bếp gas, và khi nấu ăn nên chú ý thường xuyên tới bếp để tránh tình trạng lửa bị tắt đột ngột, rò rỉ gas ra ngoài.

Bếp ga đôi Electrolux ETG729GKTR

2.151.000đ~~2.390.000đ~~ -10%

Trả góp 1%

 ƯU ĐÃI TRẢ GÓP 0% Bếp ga âm Sunhouse SHB-6636

3.629.000đ~~4.047.000đ~~ -10%

 ƯU ĐÃI TRẢ GÓP 0% Bếp ga âm Electrolux EHG723BA

3.231.000đ~~3.590.000đ~~ -10%

Trả góp 0%

 ƯU ĐÃI TRẢ GÓP 0% Bếp ga âm Electrolux EHG8250BC

Bình gas, bếp gas cũ, kém chất lượng

Việc nổ gas do bình hiếm xảy ra, trừ trường hợp bình gas bị sang chiết trái phép, không đảm bảo chất lượng, bình đã quá hạn sử dụng nhưng không được thu hồi về nhà sản xuất mà vẫn quay vòng. Nổ gas do bếp cũng ít xảy ra, nhưng việc đun nấu bằng các bếp đã cũ, hoen rỉ, bếp để bần, mâm chia lửa sai khớp... cũng dễ dẫn đến rò rỉ gas, gây nguy hiểm.

Để đảm bảo an toàn, người dân nên mua bình gas, bếp gas mới với các thương hiệu uy tín và nổi tiếng. Vệ sinh bếp gas sạch sẽ, thường xuyên sẽ giúp tiết kiệm gas và phát hiện các trục trặc nếu có.



3 Một số lưu ý an toàn khi sử dụng bếp gas

Để bảo vệ an toàn cho bản thân và gia đình, bạn cần lưu ý một số điều sau khi sử dụng bếp gas:

Cách xử lý rò rỉ khí gas

- **Khóa van bình gas:** Khi ngửi thấy mùi gas, trước tiên cần khóa van bình gas lại, sau đó nhanh chóng mở cửa, nhất là các cửa phía trên để tạo đối lưu cho khí gas thoát đi và hạ nhiệt độ phòng.

- **Mở hết tất cả các cửa để khí gas thoát ra ngoài:** Khí gas bị rò rỉ trong nhà sẽ khiến hô hấp kém, bạn hãy mở tất cả các cửa sổ và dùng quạt tay hay bìa carton để lùa khí gas ra bên ngoài. Bạn không nên sử dụng quạt máy vì sẽ phát ra tia lửa điện gây cháy. Hãy dùng khăn ướt để che mũi tránh việc hít phải khí gas và nhanh chóng đưa người nhà ra ngoài.



- **Không bật/tắt tất cả các công tắc, thiết bị điện trong nhà:** Tuyệt đối không được bật, tắt các thiết bị điện như bóng điện, quạt máy, không nghe điện thoại, đi giày cao gót có đế kim loại, nổ xe máy, đánh bật lửa, diêm,... bởi chúng sẽ sinh ra tia lửa điện gây nổ.
- **Tìm hỗ trợ khi không xử lý được mùi gas:** Trong trường hợp không xử lý được mùi gas, không khóa được van gas hoặc có đám cháy thì phải nhanh chóng chạy khỏi hiện trường và gọi cho nhà cung cấp gas hoặc 114.



Không bật/tắt tất cả các công tắc, thiết bị điện trong nhà khi ngửi thấy mùi gas

Lưu ý an toàn khi sử dụng bếp gas

- **Không đặt bình gas trong tủ học bếp kín:** Đây là trường hợp thường thấy trong nhiều hộ gia đình. Để tăng tính thẩm mỹ cho căn bếp nhiều gia đình đặt bình gas trong học bếp kín, nhưng đây chính là lý do làm cho gas dễ rò rỉ và cháy nổ. Bạn hãy để bình gas ở nơi thoáng khí, nhằm đảm bảo an toàn khi sử dụng.



Bạn không nên đặt bình gas trong học bếp kín

- **Hãy khoá van cổ bình gas sau khi nấu bếp:** Sau khi nấu xong, bạn hãy khoá van cổ bình gas, nhằm tránh tình trạng gas rò rỉ nhỏ, lâu ngày tích tụ thành khí lớn và gây nguy hiểm đến gia đình.
- **Lựa chọn bình gas có xuất xứ rõ ràng:** Để đảm bảo an toàn tuyệt đối khi dùng, bạn hãy lựa chọn bình gas có xuất xứ rõ ràng và không sử dụng bình cũ, rỉ sét.



Hãy khoá van cổ bình gas sau khi nấu bếp

- **Mua và sử dụng bếp gas có thương hiệu uy tín, chất lượng:** Hiện nay, trên thị trường có đa dạng các bếp gas, nên khi chọn mua bạn hãy tìm hiểu kỹ để chọn lựa sản phẩm chất lượng, đáp ứng tốt nhu cầu sử dụng và tránh hiện tượng cháy nổ.
- **Phòng tránh nổ gas bằng cách kiểm tra rò rỉ thường xuyên:** Bạn sử dụng xà phòng giặt hay rửa bát, phủ kín toàn bộ thân van gas, dây gas để xem gas có rò rỉ không. Nếu quan sát xem có hiện tượng sủi bọt bong bóng tức là van gas hoặc dây gas đã bị rò rỉ. Bạn nên thay dây nối hay bếp mới khi thấy có hiện tượng hư hỏng sau 3 - 5 sử dụng.