

Nồi áp suất có thể nổ vì sử dụng sai

Vừa qua, tại Quảng Trị, ông Nguyễn Văn Mua (phường Đông Lễ, thành phố Đông Hà) đang nấu đậu thì nổ nồi áp suất. Hậu quả, ông Mua tử vong ngay tại chỗ, người giúp việc cho gia đình bị thương nặng, nhập viện trong tình trạng nguy kịch.

Nồi áp suất nổ và gây bỏng nguyên nhân chủ yếu do những nguyên nhân là nồi dờm, nhưng phần nhiều là do vận hành sai. Về cơ chế, nồi áp suất là loại nồi nấu có nắp đậy kín. Khi nấu, hơi trong nồi tăng cao nhưng không thoát ra ngoài được nên áp suất tăng lên và kéo theo nhiệt độ trong nồi tăng cao. Nhiệt độ trong nồi lúc này tăng từ 110 – 115 độ khiến thức ăn chín, nhừ rất nhanh. Tuy nhiên, khi áp suất đến ngưỡng chịu đựng thì phải có một bộ phận là van giảm áp đảm bảo việc cân bằng áp suất. Khi nào áp suất bên trong vượt ngưỡng cho phép thì nó sẽ tự xì ra ngoài. Van giảm áp đơn giản chỉ là một nắp trọng lực đè lên cửa thoát hơi, ta thấy nó xoay mạnh khi hơi xì ra.

Để đảm bảo an toàn, trên nắp còn bố trí thêm một van an toàn nữa phòng khi van giảm áp bị kẹt thì tác động bảo vệ nồi không bị nổ. Nồi dờm, quai nồi và các chi tiết không đảm bảo độ bền cơ học cũng như điều chỉnh đúng áp suất nồi nên rất dễ bị nổ. Cần phải mua nồi đúng hãng nổi tiếng, có bảo hành. Vận hành sai có những khả năng sau: Đun quá lửa; van an toàn và van giảm áp bị tắc do nấu cháo, bánh đúc; nấu quá đầy, mở nồi khi áp suất trong nồi còn quá cao; đè van giảm áp bằng vật nặng để mong thức ăn mau chín hơn...

6 lưu khi sử dụng nồi áp suất:

- Chú ý van giảm áp. Phải giữ sạch van, không để hoen rỉ, có thể kiểm tra bằng cách nhấc lên nhấc xuống, nếu thấy không đảm bảo thì cần phải thay mới. Phải thường xuyên kiểm tra lại các van áp suất xem nó có tắc không. Bởi khi van giảm áp bị tắc, không thấy xì hơi, người dùng dễ tưởng là áp suất bên trong hết rồi liền vặn ra có thể gây nổ làm bỏng.

- Không nên nấu lượng thực phẩm quá nhiều. Bạn chỉ nên nấu chừng 2/3 nồi áp suất là vừa, tránh thức ăn (đặc biệt thức ăn sệt như cháo, bánh đúc...) trào ra làm tắc các van an toàn và van giảm áp.

- Đun lửa không quá to. Khi thấy nồi áp suất xì hơi mạnh thì giảm bếp lửa nhỏ nhất. Tùy theo loại thức ăn mà có thời gian nấu khác nhau, thông thường nên theo sự hướng dẫn trong sách. Lưu ý thời gian nấu bắt đầu tính từ lúc hơi thoát ra ở van chứ không phải từ lúc bắc lên bếp.

- Ngâm nồi vào chậu nước. Đang đun bình thường, nếu muốn mở ra thì cần phải nhấc nồi ra cho vào chậu nước để nó nguội hẳn hoặc rút van giảm áp cho bao giờ xì hơi hết, khi ấy mới được mở nắp.

- Chùi rửa kỹ gioăng ở nồi. Sau khi sử dụng nên chùi rửa sạch sẽ. Cần chùi rửa kỹ ở gioăng cao su và các van, không để thức ăn bám vào đó làm gioăng bị hờ hoặc van bị nghẹt.

- Tuyệt đối không dùng vật nặng đè lên van. Bạn đừng vì mong thức ăn mau chín mà dùng vật nặng đè lên van giảm áp vì rất nguy hiểm, nồi có thể nổ.

Nguồn: Gia đình và Xã hội