



当心藏在你身边的 5个爆炸源！

天津大爆炸，也许我们个人无能为力，但家庭中违规操作一些家用电器或小工具引起的爆炸概率要大得多，尤其以下几种错误操作，值得大家警惕。

错误一：用微波炉烧水。

大家都知道，微波炉不能用来加热鸡蛋等带壳食物，以及未削皮的土豆等。这是因为，微波炉是由内而外加热食物的，当加热到一定程度，食物内部过热，而蛋壳、厚厚的土豆皮等使得食物内部压力逐渐增大，达到一定程度就会爆炸。

香港消费者委员会还提醒，不要用微波炉过度加热水，小杯的清水最多加热2分钟。这是因为，微波加热水不流动，只是温度升高，有可能超过了沸点还“不开”。

虽然这个时候的水看似平静，但只要端起水杯

杯，一点点的扰动就会令其发生“暴沸”。如果将其倒入奶粉、咖啡等粉状冲调品，粉末便会诱导超热水在短时间内沸腾，热水立刻涌出，轻则烫伤，重则发生爆炸。

错误二：“共享”手机充电器。

许多人在使用充电器时很糊涂，经常不看充电器型号直接插上就用，有的甚至用“万能充”来应对所有的麻烦，其实这样做很危险。不同手机的充电器电压可能不同，随便使用不仅会影响电池寿命，有时甚至会发生意外。中国科学院物理研究所研究员、博士生导师黄学杰表示，充电器会将220伏的交流电转换成5伏左右的直流电，如果制造过程中有瑕疵或元部件偷工减料等问题，变压部件很可能在使用时被击穿。

而万能充产品一般缺少保护装置，充电时容易电压不稳，使电池出现故障，导致危险。此外，手机充电时，不要将其放在床上；如果充电器接口松动或过紧，应马上更换；手机起火、爆炸前，基本都有过热现象，因此若发现手机很烫，必须马上停止使用。



错误三：油锅着火用水灭。

通常情况下，油锅受热起火是一种很正常的现象。因为食用油有一定的自燃点，随着油锅温度逐渐升高，油温达到自燃点后，不用明火引燃就会燃烧。如果油锅起火时用水往锅里浇，冷水遇到高温油就会形成“炸锅”，使油火到处飞溅。

遇到油锅起火不要惊惶失措，可以用锅盖迅速盖住油锅，火便会因缺氧而熄灭，如果火势不大，还可以用大块湿抹布由身体一侧向外侧覆盖住起火的油锅。



错误四：用高压锅前不清洗气阀。



如果气阀堵塞，锅内的压力随着加热逐渐升高，气压无法排出，达到一定程度后就会发生爆炸。在使用高压锅前，一定要做到以下几点：

1

检查气阀是否安全畅通；

2

易膨胀的食物，如米或豆类必须酌情减少分量；

3

烹饪完毕后先降压再开盖；

4

在烹饪流质食物时，如熬粥或煲汤，注意用水量，并尽量不要用排气方法降压，否则黏稠的液体可能会堵住排气阀，应将压力锅从炉灶上移走，放在室温下自然冷却；

5

定期更换胶圈，每次使用完后将锅盖倒扣在锅上，以免胶圈长期受压加速变形。

错误五：打火机放车里。

有媒体曾做过一项实验，在室外温度 37°C 的情况下，将打火机放置在汽车仪表盘上，接受阳光暴晒，仅仅15分钟打火机就爆炸了。

这是因为，打火机内的燃料主要成分是丁烷，在阳光照射下会受热挥发膨胀，发生爆炸。同样，打火机在受到猛烈撞击时也可能发生爆炸。

资料出处：家庭安全