



COZINHAS EM CAMPO

Durante o ACANAC'22 existirá a necessidade de cozinhar, recorrendo a um fogão a gás montado na cozinha de campo. A preparação do local onde irás montar a tua cozinha em campo deverá obedecer a alguns cuidados.

CUIDADOS A TER COM AS COZINHAS DE CAMPO

Desmatar a área em torno da cozinha, garantindo a ausência de materiais inflamáveis em pelo menos 2.5 metros em redor da bancada da cozinha onde está instalado o fogão.

O fogão deve estar ladeado de proteções de materiais não inflamáveis que, para além de impedirem a propagação do fogo, dificultem as correntes de ar.

É obrigatório a presença de uma manta ignífuga (ou 2 baldes de areia) + 1 extintor de pó ABC em cada cozinha de campo.

A garrafa de gás deve ficar afastada do fogão pelo menos 1,50 metros. A mangueira deve estar dentro da validade (indicada na mangueira) e deve ser de preferência de cor preta.

Deverá existir um responsável pela segurança que, em conjunto com o cozinheiro, deve dispor de acesso privilegiado ao fogão. Este responsável deverá estar pronto para extinguir qualquer propagação de fogo e verificar previamente todo o material de extinção de incêndios.