( )

。

、

80 24 150 ……

留學生吃了碗中國美食,美國學校全員疏散
原來自熱食品自帶的發熱包，遇到水後在3至5秒鐘內即刻升溫，升溫後可達150℃以上，蒸汽溫度達200℃，極易引起燙傷，如果透氣不良，便會引發爆炸，而發熱包
內的焦炭粉、活性炭等物質燃燒不充分，會産生一氧化碳。

那麼自加熱食物如何食用才安全呢？在加熱時，方便火鍋的底部最高溫度可達96℃，而普通玻璃是熱的不良導體，玻璃越厚，當一側接觸高溫的時候，受熱不均勻更易造成
玻璃破裂，方便火鍋的蓋子上有一個透氣孔，如果透氣孔堵塞，容易造成小型爆炸，以致燙傷人。

 2 / 2