

## Veilig in de keuken

Woningbranden beginnen vaak in de keuken.

Meestal ontstaan die door een vlam in de pan of wanneer vet oververhit raakt.

Maar er schuilen nog andere gevaren in de keuken.

Volg onderstaande tips om brand te voorkomen en goed te handelen in geval van nood.



### Onderhoud je frietketel en keukentoeestellen

Ververs frituurvet na 10 beurten en reinig de vetfilter van de dampkap minstens om de drie maanden zodat je vetophoping voorkomt. Bij brand kan dat vet immers ontvlammen.

Werkt je fornuis op gas? Laat de gasleiding dan regelmatig nakijken. (dichtheidsproef)



### Gebruik elektrische apparaten juist

Gebruik de microgolfoven enkel voor het bereiden van maaltijden of dranken. Het verwarmen van ander materieel kan leiden tot brandgevaar.

Lees altijd de gebruiksaanwijzing van elektrische keukenapparaten.

Vermijd oververhitting door verkeerd gebruik en hou ze op een veilige afstand van brandbare materialen.



### Doof de vlammen niet met water maar met een blusdeken

Blus een brandende pan vet of frietketel nooit met water. Hierdoor ontstaat een steekvlam.

Zorg dat er een blusdeken in de keuken hangt. Zo kan je een brandende frietketel of vlam in de pan doven. Heb je geen blusdeken bij de hand? Geen nood, gebruik dan een licht vochtige doek of een deksel.

Schakel bij een vlam in de pan onmiddellijk het fornuis en de dampkap uit. Ook wanneer een elektrisch keukentoeestel brand vat, trek dan de stekker uit het stopcontact. Ook bij een brandende frietketel schakel je de stroomvoorziening uit.



### Blijf in de keuken

Laat geen potten onbewaakt op het vuur staan en vergeet het fornuis of de oven niet uit te schakelen wanneer je de deur uit gaat.