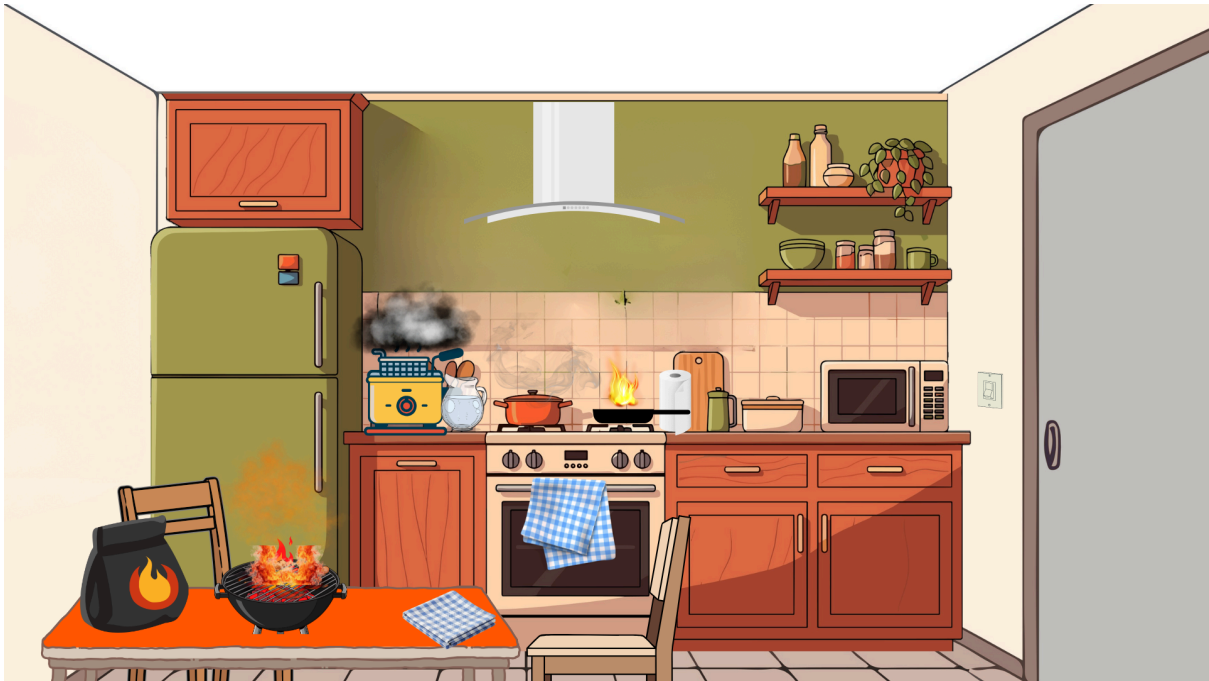


# VTS - de keuken



Inkomhal - algemeen beeld

Gebruik de afbeelding met het overzicht.

## **VERTEL / VRAAG .**

*Wat zie je op de tekening?*

*Welke dingen lijken gevaarlijk? Waarom denk je dat?*

*Welke voorwerpen in de prent kunnen het vuur extra groot maken?*

*Wat zou jij doen als je dit zag?*

We zien hier een keuken, met een tafel en stoelen.

De keuken heeft verschillende toestellen: een frigo, microgolfoven, kookplaat, oven, frietpot, dampkap,...

Op de tafel staat een barbecue, en een zak met houtskool.

Erg dicht naast het vuur staat een rol keukenpapier. Er hangen handdoeken voor de oven.

Deze zaken kunnen snel in brand schieten.

Aan het plafond hangt geen rookmelder.

## **Wat zou hier brand kunnen veroorzaken?**

### Vlam in de frietketel

*Wat zie je gebeuren met de frietketel?*

*Welke voorwerpen in de buurt lijken gevaarlijk? Waarom?*

Brandende olie kan meer dan 300°C worden.  
Dat is warmer dan 100°C, hierbij zal water koken..  
Daardoor gaat het vuur snel verder en is het moeilijk te blussen.  
Brandende olie geeft dikke, zwarte rook.  
Die rook is giftig en maakt het moeilijk om te zien en te ademen.

Veel frietketels hebben plastic onderdelen. Die kunnen smelten, druppelen of brandende stukken verspreiden.

De vlammen gaan vaak omhoog. Alles wat boven of naast de frietketel hangt, kan snel vuur vatten. Denk hierbij zeker ook aan de dampkap.

### *Hoe zou je dit proberen oplossen?*

Als iemand water in de brandende frietketel giet, verandert het water meteen in stoom. De stoom duwt de olie omhoog en start een grote steekvlam. Dit kan de hele keuken in brand zetten.

Mensen proberen soms de brandende ketel naar buiten te dragen. Dat is heel gevaarlijk: de hete olie kan overlopen en het vuur verspreiden.

Je kan dit enkel oplossen door de frietketel af te dekken met een vochtige doek (niet te nat en ook niet met water). Indien mogelijk zet je ook het deksel op de frietketel en trek je deze uit het stopcontact.

### Vlam in de pan:

*Welke stof doe je in jouw pan om te bakken?*

We kunnen bakken met olie of boter.

Zo zorgen we ervoor dat ons eten lekker smaakt en dat het niet aanbrandt.

### *Wat denk je dat er fout kan lopen?*

Wanneer olie te heet wordt, begint ze te roken. De kleine stukjes in de olie kunnen makkelijk starten met branden. Dit gebeurt sneller dan veel mensen denken.

Als je niet bij je pan met olie blijft, kan er snel een probleem ontstaan. Je moet dus altijd dicht bij de pan blijven tijdens het koken.



*Wat kan ervoor zorgen dat het erger wordt?*

Doekjes, keukenpapier, plastic,.. Als dit te dicht bij het vuur ligt, kunnen ze door hete olie of vlammen snel in brand schieten.

*Hoe kan je dit oplossen?*

Mensen proberen soms een brandende pan te verplaatsen. Dat is gevaarlijk: de olie kan morsen en het vuur verspreiden.

Je kan maar beter het vuur uitschakelen (gas toedraaien of stroom met de knop uitschakelen) en je pan dicht doen met een deksel.  
(zie verdere toelichting bij de frietketel)

Blussen met water is heel gevaarlijk; als water in hete olie komt (bijvoorbeeld door nat voedsel of door water op het fornuis), verandert het water in stoom en duwt het de olie omhoog. Dat veroorzaakt een grote steekvlam.

Barbecue in huis:

*Wat zie je in de lucht? Is er rook?*

*Wat zou dat kunnen betekenen?*

Binnen kan rook niet weg.

De rook vult de ruimte, maakt ademen moeilijk en kan mensen vergiftigen.

Een barbecue produceert koolmonoxide, een gas dat je niet ziet en niet ruikt. In een gesloten ruimte kan dit heel gevaarlijk worden.

*Wat zie je gebeuren met de barbecue? Waar staat hij precies? Wat denk je dat er kan gebeuren als de barbecue omvalt?*

Een barbecue heeft open vuur. In huis staan veel brandbare dingen: gordijnen, zetels, tafelkleden, houten meubels. Eén vonk kan al genoeg zijn.

Als de barbecue omvalt of iemand er tegen stoot, kunnen gloeiende kolen op de vloer terechtkomen en brand veroorzaken.

Dampkap:

*Zie je rook? Waar gaat die naartoe?*

*Wat zie je aan de onderkant van de dampkap?*

*Zijn de filters schoon of vuil?*

Een dampkap zuigt de dampen tijdens het koken op.

In deze dampen zitten ook kleine deeltjes (vet, ...)

Deze deeltjes komen in de dampkap terecht en blijven daar plakken.

Een dampkap heeft filters, zodat deze het vet kunnen vangen. Droog vet kan sneller vuur vatten wanneer er een vlam of hoge warmte van het fornuis komt. Een kleine vlam in de pan kan zo een grotere keukenbrand worden.



Het vuur kan zich via de dampkap ook naar boven verder gaan. De dampkap bevat vaak plastic stukjes en elektrische draden, die ook kunnen branden.

*Hoe kan je dit voorkomen?*

Een metalen filter moet je 1 keer per maand schoonmaken. Er zijn ook filters om weg te gooien. Je doet dit wanneer de filter vettig is of een donkere kleur krijgt.

### Microgolfoven

*Wat voor oven is dit?*

*Kan je alles opwarmen of iets uit de diepvriezer warm maken met een microgolfoven?*

*Is er brandgevaar als je een microgolfoven verkeerd gebruikt?*



Gebruik geen aluminiumfolie, metalen bestek of borden met metalen onderdelen (bijvoorbeeld een gouden randje).

Metaal kan vonken geven en dit kan brand veroorzaken.

Verkeerde plastic, dat niet in de microgolfoven mag gebruikt worden, kan smelten of schadelijke stoffen afgeven.

*Hoe kan je dit voorkomen?*

Gebruik alleen borden of dozen die in de microgolfoven gebruikt mogen worden (zoek naar het symbool)

Let op met gesloten verpakkingen!

Warmte kan een gesloten verpakking doen ontploffen (een luide boem).

*Hoe kan je dit voorkomen?*

Doe geen eieren met schaal, gesloten potjes (met deksel) of fruit met een schil (zoals druiven) in de microgolfoven.

Prik gaatjes met je vork in verpakkingen.

Let op met oververhitting!

Verwarm eten of drinken (zoals soep of water) niet te lang of te warm.

Het eten kan te heet worden. Hete vloeistoffen kunnen brandwonden veroorzaken bij het eruit halen.

Een kersenpitkussen dat te lang of te warm wordt verhit kan brand veroorzaken.

*Hoe kan je dit voorkomen?*

Maak het kersenpitkussen steeds een beetje nat en verwarm niet te lang of te heet.

Oud vet en vuil kunnen bij een volgende keer vuur vatten.

*Hoe kan je dit voorkomen?*

Maak de binnenkant van de microgolfoven regelmatig schoon.

### Woordenschat

- steekvlam
- vergiftigen - vergif
- filter van een dampkap

- bord met een gouden rand
- kersenpitkussen
- plastic goed/ geschikt voor microgolfoven