

Brandpreventiemaatregelen

Vlam in de pan.



Een vlam in de pan is een van de meest voorkomende oorzaken van woningbranden. Een kleine vlam kan al snel uitbreiden tot een grote woningbrand als u niet weet hoe u de brand op de juiste manier kunt blussen. Onderstaand vertellen wij u alles over vlam in de pan en wat u juist wel en niet moet doen.

Wat is een vlam in de pan en hoe ontstaat het;

Een vlam in de pan houdt wimpelweg in dat de inhoud van de pan in brand vliegt. Dit kan gebeuren wanneer hete olie of boter overkookt en in contact komt met de hittebron onder de pan.

De inhoud van de pan hoeft niet per se in contact te komen met de hittebron. Olie heeft een ontbrandingstemperatuur van 315 graden Celsius.

Wanneer de braadpan of koekenpan langdurig op het fornuis blijft staan of de frituurpan een te hoge temperatuur bereikt is het mogelijk dat de olie deze temperatuur bereikt en in brand vliegt. Ook kan de inhoud van de pan droog koken en in brand vliegen. Dit gebeurt vaak als een pan onbeheerd wordt achtergelaten in de keuken.

Ook bij inductie kan de vlam in de pan slaan

Hoewel de kans op een vlam in de pan bij inductie aanzienlijk kleiner is dan bij koken op gas, is het bij inductie ook mogelijk dat de vlam in de pan slaat. Denk daarom niet dat u de pan op een inductieplaat veilig kunt laten staan terwijl u niet in de buurt bent: ook bij inductie kan de vlam in de pan slaan doordat de kritieke temperatuur wordt bereikt.

Een vlam in de pan blussen

Wanneer er daadwerkelijk een vlam in de pan slaat is het erg belangrijk dat u rustig blijft en de juiste blusmethode toepast. Er gaan verschillende verhalen rond over wat nu de beste methode is om een vlam in de pan te blussen. Hieronder wordt duidelijk wat u absoluut wel en absoluut niet moet doen om de vlam in de pan te doven.

Effectieve methodes om een vlam in de pan te doven

Het blussen van een vlam in de pan op de juiste manier voorkomt erger. Hieronder leggen wij u de beste manieren uit.

1. Ontneem de zuurstof door het deksel op de pan te plaatsen (zonder zuurstof geen vuur).

Dit is de meest simpele en effectieve manier om een vlam in de pan te blussen. In de meeste gevallen



heeft u een deksel van passend formaat binnen handbereik. Indien u geen deksel heeft voor de pan volstaat een bakplaat of dienblad (geen plastic).

Zo blust u een vlam in de pan:

1. Doof de brand met behulp van de deksel of bakplaat. Als je tijd hebt bedek je handen en of trek ovenhandschoenen aan. Houd de deksel en of bakplaat als schild voor je, zet eerst de onderzijde op de rand van de pan en duw de vlammen met de deksel terug.
2. Schakel de warmtebron (gas en of elektra) uit
3. Schakel daarna direct de afzuigkap uit
4. Laat de pan minimaal een uur afkoelen
5. Laat de pan op het fornuis staan en ga er niet mee lopen
6. Bel de brandweer voor een controle of de brand niet is overgeslagen naar de afzuigkap of de afvoerpijp

Het is belangrijk dat u de brandweer belt voor de nacontrole. Het kan namelijk gebeuren dat de brand direct overslaat naar de afvoerpijp en daar door brand zonder dat u dat doorheeft. Wanneer u dan 's nachts ligt te slapen en niets door heeft, kan het zijn dat de brand zich heeft uitgebreid naar een grotere brand. De brandweer beschikt over speciale apparatuur waarmee gezien kan worden of er brandende deeltjes in de afzuigkap of afvoerpijp gekomen zijn.

2. Gebruik een brandblusser met geschiktheid voor brandklasse F.

Brandblussers met klasse F bevatten blusschuim wat een verbinding aan gaat met olie en zodoende de brand dooft. De meest gebruikte brandblussers voor in de keuken zijn (vet)blussers met klasse ABF. Om een frituurbrand te voorkomen bestaan er frituurpannen welke voorzien zijn van een



thermostaat. Met behulp van de thermostaat kunt u in de gaten houden hoe heet de olie of het vet is. Omdat olie vlam vat bij een temperatuur van 315 graden Celsius is het belangrijk dat u zorgt dat de olie niet tot deze temperatuur komt. Zorg er voor dat u bij het gebruik van een vetblusser gebruik maakt van de worplengte (sproeibereik) en op een veilige afstand blijft van de brandhaard.

Wat u niet moet doen bij de vlam in de pan

Sommige acties kunnen de situatie verergeren en extra letsel en schade opleveren. Dit moet u in geen geval doen.

1. Probeer niet te lopen met de pan

De eerste reactie van veel mensen is om de pan snel naar buiten te brengen. Dit is levensgevaarlijk. De kans is zeer groot dat uw uw handen brand voor u buiten bent en erger nog als u struikelt met een pan vol kokend hete vloeistof. Laat de pan dus staan waar hij staat.

2. Blus een vlam in de pan nooit met water

De pan staat vaak naast de gootsteen. Gevoelsmatig gooien veel mensen even snel water in de pan. Dit moet u absoluut niet doen. Water en olie (of vet) zijn een zeer gevaarlijke combinatie. Wanneer u water toevoegt aan brandend vet of olie ontstaat er een zeer grote steekvlam en is de kans op uitbreiding van de brand groot. Op de foto is duidelijk te zien wat er gebeurd als er water wordt toegevoegd aan brandende olie."



3. Gebruik geen blusdeken bij een olie- of frituurbrand

Over het gebruik van blusdeken bij een vlam in de pan bestaat discussie. Een goede blusdeken is geschikt voor gebruik bij een vlam in de pan, maar niet wanneer het een vetbrand betreft. Een onderzoek van de Nederlandse Voedsel- en warenautoriteit heeft bewezen dat het gevaarlijk is om een blusdeken te gebruiken bij het blussen van een vet- of frituurbrand. Naar aanleiding van dit

onderzoek is geconcludeerd dat de norm (NEN-) EN 1869: 1997 onvoldoende bewijs is dat de deken een veilig product is volgens de Richtlijn betreffende productveiligheid (2001/95/EG) bij het blussen van olie- en vetbranden.

Het algemene advies van de brandweer is daarom om helemaal geen blusdeken te gebruiken voor het blussen van een vlam in de pan, omdat u in geval van nood hier waarschijnlijk niet bij stilstaat.

Voorkomen is beter dan genezen en of blussen.

Om de kans op een brand in de keuken te verkleinen is het belangrijk dat u uw hoofd erbij houdt bij het koken. Met deze simpele tips voorkomt u veel problemen.

- Zorg voor een schoon gasfornuis / inductie kookplaat zodat vetresten niet gaan branden
- Zorg dat de afzuig of wasemkap vrij van vet is (voorkomt van overslaan in de kap)
- Zorg voor een passende deksel binnen handbereik
- Loop niet zomaar weg wanneer u een pan op het vuur hebt staan. Blijf in de buurt tijdens het koken. Bij een sudderpotje op een laag pitje kunt u de pan alleen laten, zolang u maar regelmatig controleert of de inhoud niet over kookt of droog kookt.
- Zet het vuur niet hoger dan nodig om temperaturen te vermijden waarop de inhoud daadwerkelijk vlam kan vatten
- Zet een timer om te zorgen dat gerechten niet droogkoken
- Zorg er voor dat er geen brandbare materialen zoals een theedoek in de buurt van de hittebron (gasfornuis / inductieplaat) komen om brand te voorkomen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt, zodat ze niets omstoten dat in de gaspits terecht komt
- De voordeurbel, huistelefoon en of mobiele telefoon gewoon laten overgaan en niet opnemen. Dit leidt af van waar u daadwerkelijk mee bezig bent. Of zet het gas even uit als toch open doet en of de telefoon opneemt.
- Draag strakke niet brandbare kleding tijdens het koken
- Pannen kunnen heet zijn. Gebruik een ovenwand of een natte handdoek om deze op te pakken.
- Gebruik het gasfornuis niet als kachel door de gaspits de hele dag door te laten branden (echt waar, het komt voor)
- Gebruik alleen een frituurpan met een maximaal thermostaat. De thermostaat voorkomt oververhitting en dat olie uit zichzelf ontbrandt.
- Giet een frituurpan niet te vol en gebruik altijd schoon vet.

- Als de olie gaat schuimen en omhoog komt in de pan haal datgene wat gefitueerd wordt uit de olie. Er komt waarschijnlijk te veel vocht vrij wat u wenst te frituren. Of de olie of vet is te oud en moet vervangen worden
- Plaats een multi criterium melder (dus geen rook en of brandmelder) in de keuken deze gaat namelijk ook af bij veel rook. Plaats deze melder natuurlijk nooit boven het formuis maar bijvoorbeeld bij de ingang van de keuken,
- Elektrisch koken is brandveiliger dan op gaskoken
- Houd de juiste brandblusser binnen handbereik

LUKT HET NIET EEN BEGINNENDE BRAND ZELF ONDER CONTROLE TE KRIJGEN? AARZEL DAN NIET EN BEL 112.



- SLUIT DE KEUKENDEUR ZODAT BRAND EN ROOK ZICH MINDER SNEL KAN VERSPREIDEN
- WAARSCHUW EVENTUELE HUISGENOTEN EN VERLAAT DE WONING
- WAARSCHUW UW BUREN

Bel liever een keer te veel dan te weinig. Aan de hand van uw verhaal zal de centralist zelf de afweging maken of het noodzakelijk is de brandweer uw kant op te sturen of dat u zelf maatregelen kunt treffen.

Aan dit document kunnen geen rechten worden ontleend, d.d. 05.07.2021

ZeerZeker

Vivaldistraat 204
2901 HC Capelle aan den IJssel
Postbus 532
2900 AM Capelle aan den IJssel

☎ 010 - 442 33 55
✉ welkom@zeerzeker.com
🌐 www.zeerzeker.com