



Een brandblusser in de **keuken** is geen luxe. Wanneer er brand in de keuken ontstaat kunt u met een voor brandklasse F (vet- en oliebrand) geschikte brandblusser voorkomen dat een keuken brand zich naar andere ruimte uitbreidt. Het aantal slachtoffers door brand in de keuken stijgt helaas nog steeds. In het eerste kwartaal van 2014 kwamen twintig mensen om het leven. Met name ouderen boven de 65 jaar zijn vaker slachtoffer van een woningbrand. Veelal zijn vergeten pannetjes op het gasfornuis de oorzaak van een keukenbrand of uitslaande woningbrand. In de webwinkel brandblussers voor particulier en zakelijk gebruik.

Vooraf in keukens is er groot **verhoogd risico** op brand. Zowel in professionele grootkeukens in de horeca als in de keuken bij u thuis. Er worden dan ook veel tips verstrekt om de brandveiligheid in keukens te verbeteren. En iedere keuken bevat andere elektrische apparaten met een verschillend elektrisch vermogen. Mogelijk is de beste tip om **brand in de keuken** te voorkomen om uw keukenapparaten en de vloeistoffen daarin goed te blijven onderhouden en op tijd te verversen, houdt keukentextiel zoals pannenlappen en doeken uit de buurt van open vuur. Ook benadrukken we het belang van goed werkende rookmelders en hitemmelders. Een veel gehoorde vraag is welke brandmelder er voor de juiste branddetectie in keukens van woning of appartement geschikt is.

Grote **bedrijfsschade** door keukenbrand komt bij horecaondernemingen regelmatig voor terwijl de frituurinstallatie en overige grootkeuken apparatuur voor. De bakapparatuur vormt het grootste brandrisico. Wanneer u de eigenaar van het pand bent waarin de horeca onderneming is gehuisvest dan bent u verplicht een brandverzekering te nemen. Ook wanneer u een horecapand huurt kan schade door brand voor extreem hoge kosten zorgen. In het algemeen vergoedt de eigenaar van het pand niet de door de huurder verrichte aanpassingen aan het pand. Het Bouwbesluit regelt de plicht dat er in ieder bedrijfspand in Nederland voldoende blusmiddelen aanwezig dienen te zijn.



Op de diverse pagina's op onze website hebben wij voor u het onderscheid tussen brandblusser voor in **huis** en brandblussers voor bedrijfsmatig gebruik beschreven. Er is voor particulieren maar ook voor bedrijven een interessante ontwikkeling gaande waarbij de nadruk ligt op kostenbesparing op het steeds terugkerende onderhoud aan conventionele brandblussers. Conventionele brandblussers moeten zoals u weet periodiek gekeurd en opnieuw gevuld worden. Hierbij wordt vaak een aantal onderdelen vervangen en bij ieder onderhoud krijgt u de inmiddels de vaste kosten voor de brand blusser verzegeling en de brandblusser keuringsticker voor de

kieszen. Met de komst van de keuken brandblusser spray voor particuliere keukens is dat verleden tijd en biedt de brandblusser spray een nagenoeg dezelfde blusduur als een 6 liter schuimblusser. De brandblusser spray is een erkende brandblusser en tot 1000 volt geschikt op elektriciteit.

Bent u toch aan die prima Co2 brandblusser die al jaren in uw **bedrijfskeuken** hangt gehecht geraakt, dan is dat natuurlijk prima. Co2 brandblussers zijn ook in keukens prima brandblussers. Co2 is een schoon blusmiddel en bijzonder geschikt voor het blussen op elektrische apparatuur in keukens. Co2 brandblussers dienen binnen vijf meter afstand vanaf het brandrisico (oven, frituur, fornuis) op 1 meter hoogte aan de wand opgehangen te worden. Hang behalve de Co2 brandblusser in een bedrijfskeukens ook een erkende blusdeken aan de wand of binnenzijde keukenkast deur.



Brandblusser keuken kopen? Neem gerust contact op.

Met vriendelijke groet,
[Brandblusser Keuken](#)