

Zorg dat barbecueën een feest blijft.

Op een heerlijke zomerse dag, tijdens een waterig winterzonnetje of gewoon omdat het lekker is. Barbecueën doen we veel en overal. Gezellig met vrienden of familie, thuis, met de buurt, bij de vereniging of op vakantie.

Een moment van onoplettendheid, grote gevolgen?

Helaas zijn er voorbeelden dat het ook wel eens mis gaat. Altijd per ongeluk, altijd een kort onoplettend momentje. Een momentje dat soms grote gevolgen heeft. Er ontstaat een brand die kan overslaan naar bijvoorbeeld uw huis, garage, vakantieverblijf of de natuur.

7 Tips die u wellicht nog niet kent

1. Maak de bakjes die het vet van de barbecue opvangen leeg en schoon. Maak ook de barbecue schoon na gebruik. Oud vet en een niet schone barbecue is brandstof wanneer er vuur bij komt.
2. Bescherm uzelf tegen spatten en vonken. Draag een schort of kleding dat niet gemakkelijk brandt.
3. Warme asresten kunnen weer opgloeien. Gooi de kooltjes of as buiten in een zinken of metalen emmer en laat de emmer ongeveer vijf dagen staan. Daarna mag het na controle in de restafvalcontainer.
4. Gebruikt u een barbecue op gas? Controleer voor gebruik de datum op de gasfles en de gasslang op gaatjes.
5. Barbecueet u op elektriciteit? Pas op met regen. Water en stroom kunnen zorgen voor kortsluiting.
6. Van briketten, houtskool en brandhout kunnen vonken afspringen die via de lucht brand kunnen veroorzaken. Blijf dit goed controleren tijdens het barbecueën.

Deze kent u al, maar doet u het ook?

7. Zet de barbecue buiten op een stabiele onbrandbare (o.a. steen, grint) ondergrond en op enkele meters van schuttingen, heggen, (party)tenten en tuinmeubels.
8. Verplaats de barbecue niet meer nadat u hem hebt aangestoken.
9. Zet een emmer zand of water bij de barbecue, zodat u altijd een blusmiddel bij de hand heeft.
10. Giet nooit brandbare vloeistoffen op een aangestoken barbecue. Hierdoor kan een steekvlam ontstaan. Gebruik liever aanmaakblokjes.
11. Houd kinderen en huisdieren op afstand van de warme barbecue. Zij kunnen deze omver lopen of zich eraan branden.

Als het toch misgaat

12. Staat de kleding van iemand in brand? Rol deze persoon in een (blus-)deken of over de grond. Zo dooft u de vlammen.
13. Koel brandwonden door minimaal tien minuten met lauw stromend water te koelen.

Helpt u mee?

Tot slot, geniet van het barbecueën, maar houd het veilig. En dat kan heel eenvoudig met deze tips. Check en controleer. Helpt u mee?

Wilt u meer weten over brandveilig barbecueën? Kijk dan op www.brandweer.nl/onderwerpen/barbecueën