

Veilig Barbecuen tips

By Checklist Wizard

- Aanmaaktips
 - Aanmaaktips variëren voor de verschillende types barbecue Hieronder staan de drie meest voorkomende types.
- Barbecuen met houtskool
 - Gebruik nooit spiritus, benzine of petroleum als aanmaakmiddel, maar aanmaakblokjes.
 - Houtskool en briketten zijn moeilijk aan te steken;
 - Gebruik aanmaakblokjes (laag houtskool of briketten, daarop één of meer aanmaakblokjes,
 - Bedek de aanmaakblokjes met wat houtskool of -briketten)
 - Neem de tijd, reken op minstens een half uur
 - Briketten (geperst houtskool) branden langer en gelijkmatiger dan gewoon houtskool.
 - Steek de barbecue aan met een lange lucifer.
 - Blaas niet in het vuur, gebruik een blaasbalg of waaier.
- Barbecuen op gas
 - Controleer de datum op de gasfles.
 - Zet de gasfles rechtop naast de barbecue en zorg dat hij niet kan omvallen
 - Controleer de gaslang regelmatig op gaatjes (eventueel met een beetje zeepsop) Vervang de gaslang na 2 jaar.
 - Zorg voor een goede slangverbinding, gebruik slangtule en slangklemmen.
 - Vervang de drukregelaar van de gasfles om de 5 jaar.
 - Haal het deksel van de barbecue, voordat u de barbecue aansteekt.
 - Steek de barbecue aan op het moment dat het gas wordt opengedraaid.
- Elektrisch barbecuen
 - Let op met regen.
 - Zet nooit een elektrische barbecue in de buurt van water.
 - Controleer het warmte-element regelmatig op roest en slijtage.
 - Het snoer van de barbecue moet zo zijn neergelegd dat het van de warmtebron afloopt.

- Leg het snoer zo min mogelijk in de looproute en laat het over de grond lopen in verband met struikelgevaar.
- Tijdens het barbecuen
 - Laat kinderen en huisdieren niet in de buurt van de barbecue.
 - Draag geen lichtontbrandbare kleding, zwempak, zwembroek of ontbloot bovenlijf Katoen is redelijk veilig.
 - Verplaats nooit een brandende barbecue.
 - Gebruik lange pennen, vleesvorken en tangen.
 - Draag een schort en handschoenen vanwege spatten.
 - Hou blusmateriaal bij de hand.
- Na het barbecuen
 - Verplaats nooit een nog warme barbecue.
 - Houtskool blijft urenlang nagloeien, zorg ervoor dat alles goed dooft.
 - Dek de houtskool met een laag zand af.
 - Draai de gaskraan dicht en zet de warmtestand uit
 - Bewaar een gasbarbecue buiten, bij een eventueel lek zal het gas wegwaaien en niet ophopen zoals binnen gebeurt.
 - Een gasfles die is gaan roesten, lekken of andere duidelijke schades vertoont, mag niet worden bijgevuld.
 - Haal bij een elektrische barbecue de stekker uit het stopcontact na gebruik.
- Als het fout gaat
 - Kleding die in brand staat, doven met water of afdekken met andere kleding.
 - Blus de barbecue met water of zand als u met houtskool werkt.
 - Draai bij een gasbarbecue de gaskraan dicht.
 - Blus een elektrische barbecue met een poederblusser of CO2 blusser.
 - Gebruik geen water – dit zorgt voor steekvlammen!
 - Brandwonden koelen, minimaal 10 minuten met lauw stromend water.