



Er du sikret mod brand i køkkenet?

Mange ved at brand i fritureolie kan være en voldsom oplevelse.

I de fleste tilfælde kan branden slukkes ved "kvælning" med et brandtæppe eller et grydelåg.

Husk! Brug aldrig vand, da dette vil udløse en eksplosionsagtig brand.

Til tider får branden dog udviklet sig således at det kan være svært at komme i nærheden af branden. I en sådan situation er det nødvendigt at have det rigtige slukningsmiddel til rådighed.

Almindelige ildslukkere virker ikke mod friturebrande. Til en sådan brand skal benyttes en brandklasse F ildslukker.

DK Brandtekniks Friture ildslukker, der tillige kan slukke brande i træ, papir, tekstiler og brandfarlige væsker, sikrer dig et effektivt beredskab mod brand i køkkenet.

Rengøring efter en slukning med Friture ildslukkeren er nem, da slukkemidlet har en sæbeagtig konsistens der kan aftørres med en klud.

Med en Friture ildslukker fra DK Brandteknik, er du rigtig godt rustet hvis uheldet skulle være ude i køkkenet.

