

Vlam in de pan

1. **C**
2. **C**, de vorming van roet wijst op onvolledige verbranding.
3. De afzuigkap zuigt verse lucht aan naar het brandende frituurvet. Daardoor wordt de brand erger.
4. Neem een plat voorwerp dat de bovenkant van de pan kan afsluiten van lucht (snijplank, deksel van andere pan enz.). Ook een vochtige handdoek of een blusdeken kan de luchttoevoer afsluiten.
5. De temperatuur moet lager worden dan de ontbrandingstemperatuur van het frituurvet.