

STOOK SLIM

Eigen haard is goud waard. Maar als je die open haard, inbouwhaard of houtkachel verkeerd gebruikt, loopt je gezondheid gevaar. Speel op veilig en stook slim!

In een open haard, een inbouwhaard of een houtkachel mag je uitsluitend droog en onbehandeld hout verbranden. Meer niet. Wie vezelplaat, triplex, geverfd hout, krantenpapier, plastic of ander afval verbrandt, zet zijn gezondheid op het spel en bezorgt de bureu heel wat geurhinder. Voor het verwerken van al deze afvalstoffen bestaan veilige, milieuvriendelijke alternatieven, zoals de selectieve huis-aan-huisinzamelingen of het containerpark.

Zo stook je gezond

Droog en onbehandeld hout dat volledig verbrandt, produceert nauwelijks ongezonde stoffen. In de handel is uitstekend brandhout te koop dat kunstmatig of in openlucht is gedroogd. Vers hout laat je minstens één en liefst twee jaar onder een afdak drogen. Als je dikke stronken klieft, verliest het hout sneller vocht.

Heel belangrijk is ook een voldoende hoge schoorsteen die goed trekt. Als je regelmatig hout stookt, laat je schoorsteen dan minstens één keer per jaar door een vakman vegen. Dat het verbranden van gedroogde aardappelschillen hetzelfde effect zou hebben, is een fabeltje.

De ene kachel is de andere niet. Volg daarom steeds de aanbevelingen van de fabrikant en pas in elk geval de volgende tips toe:

- Steek de kachel aan met aanmaakhout of natuurlijke aanmaakblokjes. Gebruik geen krantenpapier, brandspiritus of paraffineblokjes.
- Laat het vuur vanzelf doven. Sluit de luchttoevoer niet af. Zo voorkom je onvolledige verbranding en ongezonde stoffen.
- Let op de kleur van de rook. Witte of nauwelijks zichtbare rook wijst op een goede verbranding. Donkere rook is een alarmsignaal.
- Bewaar de as in een onbrandbare, gesloten bak. Geef dit afval mee met het huisvuil.
- Stook liever niet op mistige, windstille dagen of bij een temperatuurinversie, wanneer de onderste luchtlagen kouder zijn dan de bovenste. De rook wordt dan slecht verdund.
- Zorg altijd voor voldoende verse lucht en wees extra waakzaam wanneer het KMI waarschuwt voor CO-vergiftiging.

Meer info en tips? Surf naar www.stookslim.be.