

RICHTIGER UMGANG MIT FETT UND ÖL

Tropfnasses Brat- und Frittiergut darf nicht in heißes Fett oder Öl gelegt werden. Herausspritzendes Fett oder Öl kann zu Verbrennungen von Personen und/oder offener Flamme führen. Bei höheren Temperaturen können sich Öl oder Fett selbst entzünden. Dies kann schon durch unkontrollierte Erwärmung auf Küchenherden oder in Kochgeräten geschehen. Bei altem und verunreinigtem Fett und/oder Öl ist die Gefahr noch größer, weil der Flammpunkt herabgesetzt ist.

DESHALB

- **Brat- und Frittiergut vorher trocknen.**
- **Ausschließlich reines Fett oder Öl verwenden.**
- **Verunreinigtes und gealtertes Fett oder Öl frühzeitig austauschen.**
- **Nicht zu viel Fett oder Öl einfüllen.**
- **Fett oder Öl beim Erhitzen ständig beaufsichtigen.**
- **Auf Überhitzungen achten.**
- **Nach Gebrauch Gerät unbedingt sofort ausschalten.**
- **Brennendes Fett oder Öl wegen der Fettexplosionsgefahr auf keinen Fall mit Wasser löschen.**

WAS PASSIERT BEI EINER FETTEXPLOSION?

Wird beim Löschen von Fettbränden das Löschmittel Wasser verwendet, kommt es zu einer Fettexplosion. Das Wasser verdampft schlagartig auf dem heißen und brennendem Fett. Mit der Wasserdampfbildung erfolgt eine riesige Volumenausdehnung und die vielen Wasserdampf-Tröpfchen reißen Fettteilchen mit sich. Durch die große Verbrennungsoberfläche und der daraus resultierenden guten Verbindung mit Sauerstoff kommt es zu einer explosionsartigen Stichflammenbildung.

Die Folgen sind schwere Personenschäden durch Verbrennungen und eine blitzschnelle Brandausweitung.

RICHTIGES VERHALTEN BEI EINEM FETTBRAND

- **Niemals mit Wasser löschen.**
- **Energiezufuhr (Strom / Gas) abschalten.**
- **Wenn möglich, passenden Deckel über den Topf schieben.**
- **Nur Feuerlöscher verwenden, die für Fettbrände geeignet und dementsprechend gekennzeichnet sind.**
- **Löschdecken, feuchte Tücher oder Decken eignen sich nur bedingt für die Brandbekämpfung, da die Gefahr der Verbrennung für die Person und der Brandausweitung besteht.**
- **Ist ein eigener Löschversuch nicht möglich oder erfolglos, sofort die **Feuerwehr** über den **Notruf 112** rufen.**

DUNST- UND WASENABZUGSHAUBEN

Filter von Dunst- und Wasenabzugshauben verschmutzen und sättigen sich natürlicherweise durch die Fett- und Küchendünste beim Kochen. Verschmutzte Filter sind nicht nur unwirksam und unhygienisch, sondern auch noch extrem brandgefährlich. Das liegt daran, dass bei altem, angelagertem Fett der Flammpunkt extrem niedrig ist und eine Stichflamme (z. B. bei dem Flammbieren) auf dem Herd den Filter sofort entzündet. Außerdem kann das Fett durch die Erwärmung herabtropfen und sich auf dem heißen Herd entzünden.

DESHALB

- **Verschmutzte Filter in regelmäßigen Zeitabständen reinigen oder austauschen.**

KÜHL- UND GEFRIERSCHRÄNKE, GESCHIRRSPÜLER

Kühl- und Gefrierschränke sind rund um die Uhr an die elektrische Versorgung angeschlossen. Sie laufen sozusagen im Dauerbetrieb. Die Wärmetauscher der eingebauten Kühlkompressoren können sehr heiß werden, besonders dann, wenn die Luftzufuhr durch den Einbau oder die Aufstellung stark eingeschränkt ist und sich zusätzlich noch Staub, Dreck usw. angesammelt hat. Durch die eventuelle Überhitzung kann es schnell zum Geräte- und Wohnungsbrand kommen. Auch Geschirrspüler können dadurch zu einer Brandgefahr werden.

DESHALB

- **Für fachgerechten Einbau und ausreichende Luftzufuhr sorgen.**

ELEKTRISCHE KÜCHENGERÄTE

Kleinere elektrische Küchengeräte wie z. B. Kaffeemaschinen, Wasserkocher, Toaster, Brotbackmaschinen usw. gehören heutzutage wie selbstverständlich in jeden Haushalt. Die beweglichen elektrischen Anschlussleitungen und die Geräte selbst werden häufig stark beansprucht. Beispielsweise werden diese oftmals gedankenlos durch das Ziehen am Anschlusskabel und nicht durch das Ziehen am Stecker vom Stromnetz getrennt.

Die Geräte sind in der Regel auch nicht für den Dauerbetrieb ausgelegt, werden aber wie selbstverständlich so betrieben. Außerdem können sich die Ströme in Verlängerungsleitungen und/oder Verteilersteckdosen beim gleichzeitigen Betrieb von mehreren Geräten auf kritische Werte summieren. Alle diese Beanspruchungen können zu einem Brand führen.