Brandgefahr in der Küche

Viele Brände in Wohngebäuden entstehen in der Küche. Dabei spielen Fett- und Ölbrände keine unwesentliche Rolle.

Sollte Ihre Pfanne oder Friteuse einmal in Flammen stehen, bewahren Sie Ruhe!

Verschließen Sie das brennende Gefäß mit einem passenden Deckel oder Küchenbrett und ersticken Sie dadurch die Flammen. Schützen Sie Ihre Hände und Arme mit Tüchern oder ähnlichen Materialien, um Verbrennungen zu vermeiden.

Löschen Sie einen Öl- oder Fettbrand niemals mit Wasser!

Das Wasser würde sofort unter das Öl oder Fett sinken und durch eine Dampfexplosion das Öl oder Fett aus dem Gefäß sprengen. Das brennende Öl oder Fett verteilt sich dadurch in eine Wolke aus kleinsten brennenden Fetttröpfchen und lässt so eine riesige Fettexplosion entstehen. Schwerste Verbrennungen oder gar tödliche Verletzungen wären die Folge!

Sollten Sie zum Löschen von Öl- oder Fettbränden einen Feuerlöscher benutzen, achten Sie bitte darauf, dass dieser zum Löschen von Bränden der **Klasse B** geeignet ist.

Bitte beachten Sie:

- Wechseln sie das Öl in Ihrer Friteuse regelmäßig (altes Öl brennt schneller)!
- Lassen Sie Friteusen oder ähnliche Geräte nie unbeaufsichtigt und benutzen Sie diese Geräte nur nach den Angaben des Herstellers!
- Friteusen usw. gehören nicht in Kinderhände!
- Wechseln Sie die Filtereinsätze Ihrer Dunstabzugshaube entsprechend der Herstellerangaben regelmäßig, da diese meist aus brennbarem Material bestehen und in Verbindung mit altem Fett ideale Bedingungen für einen Brand bieten!

Für Fragen und weitere Informationen zu diesem Thema steht Ihnen die Freiwillige Feuerwehr Klinga gern zur Verfügung!