

VERHALTEN BEI EINEM KÜCHEN-FETTBRAND



... Die Feuerwehr verzeichnet alljährlich schlimmste Verletzungen. Der Siedepunkt von Fritierfett liegt im wesentlichen bei über 100 Grad. Die meisten Brände entstehen durch Überhitzung des Fettes. Brennendes Fett niemals versuchen, mit Wasser zu löschen. Bei einer Temperatur von 100 Grad wird aus Wasser nämlich Wasserdampf. Wird also ein Wasserstrahl in siedendes oder brennendes Fett gerichtet, kommt es zu einer schlagartigen Verdampfung des Wassers. Der Wasserdampf treibt das brennende Fett auseinander, vergrößert dessen Oberfläche und kann zur Explosion führen.

Für die erste Bekämpfung gelten folgende Regeln:

- Bei Fettbränden kein Wasser benutzen
- Dem Feuer die Sauerstoffzufuhr entziehen (z. B. Deckel schließen)
- Feuerlöscher bzw. geeignete, zugelassene Löschdecken benutzen
- Auf Augen – und Gesichtsschutz achten
- Sofort Notruf 112 an die Feuerwehr tätigen



Ausreichend erwärmtes Fritierfett hat Temperaturen von über 100 °C. Gerät Wasser, z. B. in Form von Eis bei tiefgekühltem Fritiergut, in heißes Fett, verdampft es sofort. Dabei tritt eine erhebliche Volumenzunahme ein. Aus einem Liter Wasser entstehen etwa 1.700 Liter Wasserdampf. Es kommt zum eruptionsartigen Überschäumen des Fettes, das sich bei entsprechender Luftverwirbelung schlagartig entzünden kann (Fettexplosion).

Bei Fondues, Raclettes, Feuerzangenbowlen u. a. werden die Öfen (Rechauds) mit Spiritus (Flammpunkt unter 12 °C) betrieben. Der Umgang mit dieser leichtentzündlichen Flüssigkeit erfordert besondere Vorsicht.

Niemals in noch heiße, ausgebrannte Behälter Brennstoffe nachgießen. Für alle Fälle immer ein angefeuchtetes Handtuch oder Küchentuch zum Ersticken der Flammen bereithalten.

Fenster schließen