



Tipps zum Brandschutz, Teil 12

Brandgefahren in der Küche

Haben Sie noch Großmutter's Worte im Ohr: „Eigener Herd ist Goldes wert“ ?

Doch wie schnell wird er auch zum Brandherd.

„Bei mir nicht“, werden Sie jetzt sagen. Dennoch wird in Küchen von der Feuerwehr kräftig gelöscht. „Was kann denn in meiner Küche brennen?“, fragen Sie. Wenn Sie Fett in Ihrer Pfanne oder dem Topf erhitzen, kann es passieren, dass es sich entzündet.

Jetzt kann es zu einer falschen Reaktion kommen: Wasser wird über das brennende Fett gegossen. Dabei verdampft das Wasser schlagartig, steigt nach oben und reißt das brennende Fett mit. Die dabei entstehende, meterhohe Stichflamme entzündet die Gegenstände in der Umgebung oder führt zu schrecklichen Verbrennungen.

Unser Tipp

Wenn das Fett brennt, schieben Sie z. B. von der Seite den Deckel über die Pfanne, damit ersticken Sie das Feuer. Nun können Sie vorsichtig die heiße Pfanne ins Freie tragen und sie dort abkühlen lassen.

Im Fachhandel und Baumärkten gibt es zudem für wenige Euro handliche Löschdecken für die heimische Küche – eine sinnvolle Investition.

Lassen Sie niemals heißes Fett aus den Augen. Muss die Küche verlassen werden, nehmen Sie die Pfanne oder den Topf von der Herdplatte

Haben Sie Fragen hinsichtlich des vorbeugenden Brandschutzes?
Fragen Sie Ihre örtliche Feuerwehr oder mailen Sie uns unter
Info@KFV-RDECK.de

Ihr Kreisfeuerwehrverband Rendsburg-Eckernförde