

Informationen der Feuerwehr Ratingen Wie verhalte ich mich bei Fettbränden ?



Fettbrand - was nun ??

Sie kennen das vielleicht: Sie wollen sich Ihr Mittagessen in einer Pfanne braten oder Pommes zubereiten.

Plötzlich steht das Fett in Flammen. Was nun???

Aus Reflex würden die meisten Menschen zur Spüle rennen, ein Gefäß mit Wasser füllen und über den Brand gießen. Dies ist eine Standardsituation zur Entstehung einer Fettexplosion und bringt die Person in große Gefahr.

Fett verbrennt mit einer Temperatur die weit über 100°C liegt. Schüttet man nun Wasser in das brennende Fett sinkt dieses zunächst ab, fängt an zu kochen und verdampft schlagartig. Aus einem Liter Wasser entstehen 1700 Liter Wasserdampf.

Auf Grund der schlagartigen Volumenvergrößerung wird das über dem Wasser befindliche Fett in sehr kleinen Tröpfchen mit nach oben gerissen und bildet einen Feuerball, eine Fettexplosion.

Im nachfolgendem Bild ist zu sehen was passiert, wenn man ein Schnapsglas Wasser in einen Kochtopf voller brennendem Fett schüttet - vergleichbar mit einer Friteuse und deren Folgen:



Damit so etwas bei Ihnen nicht passiert bitten wir sie folgende Tipps zu beachten:

- Frittiergut abtrocknen
- nicht zu viel Fett/Öl in das Gefäß geben.
- Fett/Öl nicht überhitzen lassen

- Fette und Öle beim Erhitzen ständig beobachten
- Wechseln Sie das Fett in der Friteuse häufiger - frisches Fett brennt nicht so leicht
- Vorsicht mit Dunstabzugshauben:
Die eingebauten Filter in Dunstabzugshauben sättigen sich nach einiger Zeit mit Küchendämpfen und Fett. Den Filter sollten Sie nie mit brennbaren Flüssigkeiten auswaschen sondern nur gemäß der Bedienungsanleitung reinigen oder durch einen neuen Filter ersetzen.
Flambieren Sie deshalb auch nie unter Dunstabzugshauben!
- Brennendes Fett/Öl **NIEMALS** mit Wasser löschen - Lebensgefahr !!!!!
- Brennendes Fett/Öl können Sie löschen, in dem sie den Deckel auf den Topf tun und den Herd abschalten.
- Vorsicht mit Löschdecken - diese können ggf. durchbrennen.
- Für gewerbliche Küchen ist eine ausreichende Menge an Feuerlöschern nach EN 3 vorzuhalten. Diese sollten für Speiseöl- und Fettbrände geeignet sein. Zwischenzeitlich gibt es Feuerlöschertypen, die speziell für den Gebrauch an Friteusen, etc. entwickelt wurden.
- CO₂-Löschler sind für das Löschen von Fettbränden ungeeignet.
- Alarmieren Sie im Zweifelsfall die Feuerwehr !

Haben Sie noch Fragen: Ihre Feuerwehr beantwortet sie gerne.

Ihre Ansprechpartner bei der Feuerwehr Ratingen:

Joachim Herbrand **02102/550-37200**
Michael Wolfsdorf **02102/550-37210**