

Küchenbrände

Küchenbrände sind eine der häufigsten Brandeinsätze der Feuerwehr!

Zur Beachtung in der Küche:

- Niemals brennbare Gegenstände (z. B. Geräte, Holzbrettchen, Küchentücher, Verpackungen) auf oder in die Nähe der Heizflächen/Gasflammen eines Kochherdes ablegen.
- Darauf achten, dass der Kochherd immer abgeschaltet ist, wenn Sie die Küche verlassen (z. B. auch wenn Sie zum Telefon oder zur Haustüre gerufen werden).
- Beim Verlassen der Wohnung kontrollieren, ob der Kochherd nicht versehentlich oder durch Kinder eingeschaltet wurde.
- Bei Raclette, o. ä. niemals in noch heiße ausgebrannte Öfchen Brennstoff nachgießen.
- Kein Benzin, Feuerzeugbenzin o. ä. verwenden (Explosionsgefahr).

Gefahrenpunkt Küchenfette /-öle:

- Nicht zu viel Fett oder Öl ins Gefäß geben.
- Fette und Öle beim Erhitzen ständig beaufsichtigen.
- Fett oder Öl kann sich schnell überhitzen und entzünden.
- Frittiergut trocknen (von Wasser und Eis befreien).
- Gealtertes und verbrauchtes Fett rechtzeitig erneuern.
- Denken Sie auch beim Fondue an die Gefahren mit überhitztem Fett.
- Filter von Dunstabzugshauben nie mit brennbaren Flüssigkeiten auswaschen, nur nach Bedienungsanweisung reinigen oder ersetzen.
- Unter Dunstabzugshauben nicht flambieren.

Was geschieht bei einer Fettexplosion:

Durch unkontrollierte Erwärmung auf dem Küchenherd kann sich z. B. Frittierfett auf 280 Grad erhitzen, so dass es ohne Zündquelle zu brennen beginnt. Wird beim Löschen hierzu das falsche Löschmittel „Wasser“ angewandt, kommt es zu einer sogenannten Fettexplosion. Dabei läuft folgender Vorgang ab:

Das auf das heiße und brennende Fett aufgebrachte Wasser verdampft explosionsartig. Mit dem Übergang des Wassers vom flüssigen Zustand in die Dampfphase, erfolgt eine riesige Volumenausdehnung, die heiße und brennende Fetteile mitreißt. Aus einem Liter Wasser können so 1700 Liter Dampf werden. Somit wird die Verbrennungsoberfläche erheblich größer, was eine noch bessere Verbindung von brennbarem Stoff mit Sauerstoff ermöglicht und letztlich zu einer Stichflamme führt.

Richtiges Verhalten bei Fettbränden:

- Feuerwehr alarmieren: Notruf 112
- Nicht mit Wasser löschen
- Energiezufuhr (Strom/Gas) des Herdes abschalten.
- Auf Augen- und Gesichtschutz achten. Kein Risiko eingehen.
- Nur für Fettbrände geeignete Feuerlöscher verwenden (siehe entsprechende Kennzeichnung).
- Keine Löschdecken verwenden (Durchbrandgefahr).
- Wenn möglich Deckel auf Topf bzw. Pfanne um die Sauerstoffzufuhr zu unterbinden.
- Führt der erste Löschversuch zu keinem Erfolg, sofort den Raum verlassen.
- Möglichst die Türen hinter sich schließen und den Wohnungsschlüssel mitnehmen.

In Zweifelsfällen ist immer die Feuerwehr zu alarmieren!

Notruf: 112

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass es sich bei allen Empfehlungen nur um Tipps handelt, aus denen keinerlei Haftungsansprüche abgeleitet werden können!