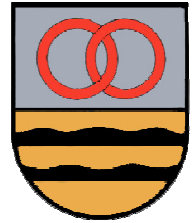




Freiwillige Feuerwehr Machtsum

Gemeinde Harsum von 1934



Verhalten bei Küchenbränden

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 Herd nicht versehentlich, oder durch Kinder eingeschaltet wurde.
- Bei Raclette, o.ä. niemals in noch heiße ausgebrannte Brennstoffe nachgießen. Kein Benzin, Feuerzeugbenzin o.ä. verwenden (Explosionsgefahr).

Gefahrenpunkt Küchenfette / -öle:

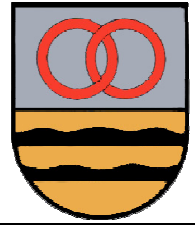
- Nicht zuviel Fett oder Öl ins Gefäß geben.
- Fette und Öle beim Erhitzen ständig beaufsichtigen.
- Fett oder Öl kann sich schnell überhitzen und entzünden.
- Frittiergut trocknen (Von Wasser und Eis befreien).
- Gealtertes und verbrauchtes Fett rechtzeitig erneuern.
- Denken Sie auch beim Fondue an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

Ortsbrandmeister Christian Hahn Unter den Kastanien 4 31177 Harsum / Machtsum Tel. 0152 / 05213013	Stellv. Ortsbrandmeister Thomas Grove Am Beeke 14 31177 Harsum / Machtsum Tel. 05127 / 6469	Kassenwart Josef Sander Windmühlenstr. 4 31177 Harsum / Machtsum Tel. 05127 / 69000	Bankverbindung Volksbank Hildesheim e.G. BLZ 259 900 11 Konto- Nr. 2 000 081 200
--	---	---	---



Freiwillige Feuerwehr Machtsum

Gemeinde Harsum von 1934



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 so genannten 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 Feuerlöcher 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.

Ortsbrandmeister Christian Hahn Unter den Kastanien 4 31177 Harsum / Machtsum Tel. 0152 / 05213013	Stellv. Ortsbrandmeister Thomas Grove Am Beeke 14 31177 Harsum / Machtsum Tel. 05127 / 6469	Kassenwart Josef Sander Windmühlenstr. 4 31177 Harsum / Machtsum Tel. 05127 / 69000	Bankverbindung Volksbank Hildesheim e.G. BLZ 259 900 11 Konto- Nr. 2 000 081 200
--	---	---	---