

## Brandschutzipp

### „Brennendes Fett“

Damit die sommerliche Party ein Fest bleibt und nicht zu einem Brandunfall gerät, sind folgende wichtige Regeln zu beachten:

#### **Brennendes Fett niemals mit Wasser löschen!**

Der Siedepunkt von Frittierfett liegt über 100 °C. Die meisten Brände entstehen durch Überhitzung des Fettes. Niemals versuchen, brennendes Fett mit Wasser zu löschen.

Bei einer Temperatur von 100 °C wird aus Wasser 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.

Aus einem Liter Wasser entstehen etwa 1.700 Liter Wasserdampf.

Es kommt zu einer Explosion des Fettes, da es sich bei entsprechender Luftverwirbelung schlagartig entzündet.

#### **Für die Bekämpfung gelten folgende Regeln:**

- \* bei Fettbränden kein Wasser benutzen
- \* Dem Feuer die Sauerstoffzufuhr entziehen (z. B. Deckel)
- \* Auf Augen- und Gesichtsschutz achten

#### **Daher:**

- \* Fritteusen müssen das VDE-Zeichen tragen
- \* Filter der Dunstabzugshauben regelmäßig überprüfen
- \* Fritteusen sollten niemals unter eingeschalteten Dunstabzugshauben betrieben werden

Für alle Fälle immer ein angefeuchtetes Handtuch oder Küchentuch zum Ersticken der Flammen bereithalten.

**Bei einer Brandausdehnung  
sofort Notruf 112 wählen!**

Ihre Freiwillige Feuerwehr  
Rodgau-Jügesheim