



Wenn Fett brennt

Die zunächst kleinen und harmlos scheinenden Flammen eines Fettbrandes werden in ihrer Wirkung leicht unterschätzt. Daher reagieren viele Menschen instinktiv falsch und löschen das brennende Fett in der Pfanne oder Friteuse mit Wasser. Dies hat fatale Folgen. Wird nun versucht das brennende Fett in der Pfanne mit Wasser zu löschen, verdampft das Wasser schlagartig und nimmt kleine Fettpartikel mit. Diese kleinen Fettpartikel entzünden sich und es entsteht eine Fettexplosion. Die Folgen sind katastrophal. Von Küchenbränden bis hin zu schlimmsten Verletzungen derer Menschen, die sich in der Küche aufhalten. Daher gilt:

Sollte einmal Fett in Ihrer Friteuse oder Pfanne brennen, löschen Sie es auf **keinen** Fall mit Wasser, sondern setzen Sie einfach den Deckel des Küchengerätes auf und ersticken Sie so die Flammen. Anschließend können Sie die Pfanne oder Friteuse aus der Küche ins Freie bringen. Passen Sie aber auf, dass Sie das heiße Fett nicht über sie gießen. Anschließend sollten Sie sich vergewissern, dass sich das Feuer nicht schon bis in den Filter der Dunstabzugshaube ausgebreitet hat, da es dort reichlich Nahrung findet und sich schnell ausbreiten könnte.

