



Brandschutzipp Sicherheit in der Küche

- Oft wird die Feuerwehr alarmiert wegen Küchenbränden oder weil Speisreste im Kochtopf brennen. Lassen Sie deshalb während des Kochens den Herd mit der eingeschalteten Kochplatte nie unbeaufsichtigt.
- Fette oder Speiseöle, die zum Braten oder Frittieren verwendet werden, können sich in der heißen Pfanne oder Friteuse bei einer Temperatur von rund 200 bis 300 Grad Celsius selbst entzünden.
- Versuchen Sie nie den entstanden Brand mit Wasser zu löschen. Das brennende Fett wird durch die Dampfbildung das Wassers aus dem Bräter geschleudert und setzt so unter Umständen die Küche in Brand, und Sie selbst ziehen sich schmerzende Brandwunden zu, die vom Arzt behandelt werden müssen.
- Zur Brandbekämpfungen nehmen Sie einen bereitliegenden Deckel und setzen diesen auf den Bräter. Durch den Sauerstoffmangel erstickt die Flamme, und sie können den Bräter von der heißen Platte nehmen. Vergessen Sie nicht, die Herdplatte abzuschalten.
- Denken Sie auch beim gemeinsamen Fondue an die Gefahren mit heißem Fett.
- Die eingebauten Filter in den Dunstabzugshauben sättigen sich mit der Zeit mit Kückendämpfen und Fett. Den Filter sollte man nicht mit brennbaren Flüssigkeiten auswaschen, denn ein Dunstabzugsbrand wäre die Folge. Wechseln Sie alt gegen neu aus.
- Flambieren Sie auch nie unter der Dunstabzugshaube.
- In den Mülleimer gehören keine Asche oder glimmende Zigarettenkippen.

Bei jedem Brand sofort den Feuerwehr-Notruf wählen!

