



- » [Link zum Originalbild](#)
- » Copyright: News-Reporter.NET
- » Image-No.: 2009460007_0001

So ist es richtig: Fettbrände mit einer Löschdecke ersticken. Foto: Deutscher Ring/News-Reporter.NET

Fettbrände auf keinen Fall mit Wasser löschen

Schnell ist es passiert: Die Pfanne mit heißem Fett steht auf dem eingeschalteten Herd, das Telefon klingelt, das Gespräch dauert länger, die Pfanne ist vergessen – fast jeder dritte Brand in deutschen Haushalten entsteht am Küchenherd, meist durch brennendes Fett oder Öl. Wird Speisefett beim Kochen überhitzt, kann es sich schnell entzünden. Jetzt heißt es einen kühlen Kopf bewahren. Versuchen Sie auf keinen Fall, brennendes Fett mit Wasser zu löschen! Die Folgen können verheerend sein: „Fett-Wasser-Gemische können sich entzünden und erreichen dabei explosionsartig das tausendfache Volumen. In Sekundenbruchteilen wird die gesamte Küche in Brand gesetzt, und die beteiligten Personen erleiden gefährlichste Brandverletzungen“, erklärt Sicherheitsexperte Jens Christian Berggreen vom Deutschen Ring. Deshalb: Herd abschalten und den Brand mit einem großen, trockenen Topfdeckel oder einer speziellen Löschdecke ersticken. Hängen Sie die Löschdecke am besten griffbereit in der Küche auf. Einmal jährlich sollten Sie die Decke aus der Verpackung nehmen, auseinander- und richtig wieder zusammenfalten, um zu prüfen, ob sie noch in Ordnung ist. Löschdecken gibt´s z.B. in Baumärkten oder übers Internet. (News-Reporter.NET/as)