

Fettbrand

Die Kochtöpfe stehen auf dem Herd und es brutzelt und duftet dem herrlichen Mittagessen entgegen. Der über dem Herd angebrachte Dunstabzug schnurrt und saugt die anfallenden Dunstschwaden ab. Ein ungewohntes Geräusch ist die Wende des Alltages: Der Abzug und die darüber eingebauten Küchenkästchen stehen in Flammen!!!

Im Laufe der Zeit hat sich das Vlies vom Dunstabzug mit Fetteilchen aus den Dünsten von Tagen, Wochen und Monaten vollgesogen. Die Dämpfe aus den Kochtöpfen haben die Zündtemperatur für das Fett erreicht und den Dunstabzug in Brand gesetzt.

Trotz vieler Warnungen passiert es im ersten Schreck leider immer wieder: Aus irgendeinem Grund gerät ein mit Fett oder Öl gefülltes Gefäß in Brand. In der ersten Reaktion wird in vielen Fällen immer wieder der falsche Schritt gesetzt: Es wird versucht, mit Wasser zu löschen!!! Diese Handlung kann fatale Folgen haben!

Hände weg vom Wasser beim Fettbrand!!

Heißes Fett wird beim Löschversuch mit Wasser großflächiger verteilt, der hinzukommende Sauerstoff facht die Flammen erst richtig an, es kommt zu einer explosionsartigen Durchzündung!!!