



Bürgerinformation der Freiwilligen Feuerwehr Zellhausen 1932 e.V.



Fett und der richtige Umgang im Brandfall

Der Siedepunkt von Frittierfett liegt über 100°C. Die meisten Brände entstehen durch Überhitzung des Fettes.

Bei einer Temperatur von 100°C wird aus dem 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.

Friteusen müssen das VDE-Zeichen tragen. Die Filter der Dunstabzugshauben sind regelmäßig zu überprüfen. Friteusen sollten niemals unter eingeschalteten Dunstabzugshauben betrieben werden. Leichtflüchtige Fettbestandteile bilden mit ausreichender Luftverwirbelung leichtentzündliche Gemische. Auf Überhitzung des Frittierfettes achten, nur hochsiedende Fette, keinesfalls normales Haushaltsöl zum Frittieren verwenden.

Ausreichend erwärmtes Frittierfett hat Temperaturen von weit über 100°C. Gerät Wasser, z.B. in Form von Eis bei tiefgekühltem Frittiergut, in heißes Fett, verdampft es sofort. Dabei tritt eine erhebliche Volumenzunahme ein. Aus **einem Liter Wasser** entstehen etwa **1.700 Liter Wasserdampf**. Es kommt zum eruptionsartigen Überschäumen des Fettes, das sich bei entsprechender Luftverwirbelung schlagartig entzündet: Fettexplosion.

Bei brennendem **Fett niemals mit Wasser löschen**, sondern eine Löschdecke oder einen geeigneten Feuerlöscher benutzen. Dabei auf Augen- und Gesichtsschutz achten.

Bei Fondues, Raclettes, Feuerzangenbowlen u.a. werden die Öfchen (Rechauds) mit Spiritus (Flammpunkt unter 21° C) betrieben. Der Umgang mit dieser leichtentzündlichen Flüssigkeit erfordert besondere Vorsicht. Niemals in noch heiße, ausgebrannte Behälter Brennstoff nachgießen. Für alle Fälle immer ein angefeuchtetes Handtuch oder Küchentuch zum Ersticken der Flammen bereithalten.

Niemals Benzin, Feuerzeugbenzin o.ä. verwenden. - Explosionsgefahr!

Löschmittel (z.B. Löschdecke, Feuerlöscher) griffbereit halten.