

Feuerwehr Bremen

Freiwillige Feuerwehr Bremen-Seehausen



Feuerwehr Tipp: Richtiges handeln beim Öl- Fettbrand

Der Fettbrand ist eine der am häufigsten auftretenden Brandarten zu Hause. Er kann in der Küche schnell entstehen, wenn das Fett in der Pfanne oder im Topf zu rauchen beginnt. In dieser Situation ist es ganz wichtig, richtig zu reagieren – falsches Handeln könnte verheerende Folgen haben. Beim Betreiben von Friteusen oder Fettbackgeräten im privaten wie im gewerblichen Bereich kommt es durch technische Defekte, Unachtsamkeit oder unsachgemäßer Bedienung immer wieder zu Bränden mit oft dramatischen Folgen.

Menschen können schwerste Verbrennungen durch herumspritzendes heißes Fett erleiden.

Schäden an Einrichtungen und Gebäuden entstehen, weil die Erstbekämpfung der Fettbrände durch unzureichende Mittel häufig nicht erfolgreich ist.

Wenn sich die Öle und Fette in den Geräten selbst entzünden, liegen häufig schon Temperaturen von 300 - 400 °C vor. Schnell werden dann Temperaturen von mehr als 600 °C erreicht. Die Gefahr vergrößert sich, wenn Sie altes Fett verwenden, da dieses durch die Verunreinigungen leichter in Brand gerät.

Mit handelsüblichen CO₂- oder Pulverlöschern lassen sich die Brände nicht in den Griff bekommen. Insbesondere beim Einsatz von Wasser- oder Schaumlöschern besteht eine hohe Verletzungsgefahr (**Fettexplosion**) für die handelnden Personen.

Sicher und erfolgreich gelöscht werden können Fettbrände mit speziellen Fettbrandlöschern. Im Privathaushalt sollten Fettbrandlöscher nicht fehlen, wenn mit Friteusen oder ähnlichen Geräten gekocht wird.

Erkennbar sind die Fettbrandlöscher an dem Aufdruck

"..geeignet zum Löschen von Speiseöl- und Speisefettbränden".

Vorbeugende Verhaltensmaßregeln

Wechseln Sie häufiger das Fett in der Friteuse – frisches Fett brennt nicht so leicht

Was ist zu tun bei Öl- Fettbränden?

- ➔ Sofort die Feuerwehr rufen!
- ➔ Wenn möglich Energieträger, Geräte und Maschinen vor Verlassen des Raumes abschalten..
- ➔ Eigene Löschversuche nur mit Löschern durchführen, die gekennzeichnet sind als geeignet zum Löschen von Speiseöl- und Speisefettbränden".
- ➔ Unbedingt Mindestsicherheitsabstand zum Brandherd von 1 - 1,5 m einhalten!
- ➔ Brennendes Fett / Öl können Sie löschen, in dem Sie den Herd abschalten und den Deckel auf den Topf legen oder ggf. die Flammen mit einer Löschdecke ersticken.
- ➔ **Keinesfalls versuchen mit Wasser zu löschen!**



Kommt Wasser in das brennende Fett / in die Friteuse, verdampft das Wasser schlagartig und schleudert Fett fein verteilt heraus. Dieses Fett zündet dann schlagartig durch, es kommt zur so genannten **Fettexplosion!** Der Feuerball kann sehr groß werden.

Ihre Freiwillige Feuerwehr Seehausen

Wehrführer
Andreas Schwarz
An der Burgstelle 8
28197 Bremen
Tel.: 0421 / 68 58 872

Dienstgebäude
Hasenbürener Landstr. 65
28197 Bremen
Tel.: 0421 / 54 52 55
www.ff-seehausen.de

Bankverbindung
Sparkasse Bremen
Kto.-Nr.: 11 14 198
BLZ: 290 501 01