



Freiwillige Feuerwehr Visselhövede

Burgstraße 5, 27374 Visselhövede

Brandschutztipps Ihrer Feuerwehr

Erst Fettbrand dann Fettexplosion

Sehr schnell kann es zu einem Brand von überhitztem Fett in einer Friteuse kommen. Sei es durch ein defektes Gerät, oder die Wahl der falschen Temperatur.

Oft kommt es durch den Schock oder die Angst zur falschen Reaktion, die sehr schwerwiegende Folgen haben kann. Viele Menschen wollen einen Fettbrand mit Wasser bekämpfen.

Das kann tödlich enden!

Dadurch kommt es zu einer folgenschweren Fettexplosion: Das Wasser hat einen Siedepunkt von 100° C. In dem heißen Fett verdampft das Wasser schlagartig.

Bei dieser Temperatur verwandelt sich 1 Liter Wasser in 1700 Liter Wasserdampf.

Dieser Wasserdampf schleudert das brennende Fett aus dem Topf. Aufgrund der feinen Verteilung verbrennt das Fett explosionsartig!

Die richtige Reaktion ist:

Den Topf oder die Friteuse mit einer feuerfesten Decke zudecken und dem Feuer somit den Sauerstoff zu entziehen. Oft reicht es auch schon den passenden Deckel auf den Topf zu legen.

Bei einem Feuer sofort Notruf 112 wählen!

