



Rechts- und Ordnungsamt

Brandschutzhinweise

Fettbrände - Fettexplosionen



Brandschutzhinweise

Fettbrände - Fettexplosionen

Brennendes Fett niemals mit Wasser löschen

Jährlich werden schlimmste Brandverletzungen durch Fettbrände verzeichnet.

Der Siedepunkt von Fritierfett liegt im Wesentlichen über 100°C. Die meisten Brände entstehen durch Überhitzung des Fettes. Brennendes Fett niemals versuchen, mit Wasser zu löschen!

Bei einer Temperatur von 100 Grad Celsius wird aus dem Wasser Wasserdampf. Wird ein Wasserstrahl in siedendes oder brennendes Fett gerichtet, kommt es zu einer schlagartigen Verdampfung des Wassers. Der Wasserdampf treibt das brennende Fett auseinander und vergrößert dessen Oberfläche, was eine Fettexplosion zur Folge hat.

Für die Brandbekämpfung gelten folgende Regeln:

- bei Fettbränden niemals Wasser benutzen
- dem Feuer die Sauerstoffzufuhr entziehen (Deckel)
- auf Augen- und Gesichtsschutz achten

Daher:

- Fritteusen müssen mit einem VDE-Zeichen gekennzeichnet sein
- Dunstabzugshauben regelmäßig reinigen und deren Filter tauschen
- Fritteusen sollten niemals unter eingeschalteten Dunstabzugshauben betrieben werden
- Leichtflüchtige Fettbestandteile bilden mit ausreichender Luftverwirbelung leicht entzündliche Gemische
- Auf Überhitzung des Fritierfetts achten
- Nur hochsiedende Fette, keinesfalls normales Haushaltsöl verwenden

Ausreichend erwärmtes Fritierfett erreicht Temperaturen von über 100°C. Gerät Wasser, z.B. in Form von Eis bei tiefgekühltem Fritiergut, in heißes Fett, verdampft es sofort. Dabei tritt eine erhebliche Volumenzunahme ein. Aus 1 Liter Wasser entstehen etwa 1.700 Liter Wasserdampf. Es kommt zum eruptionsartigen Überschäumen des Fettes, das sich bei entsprechender Luftverwirbelung schlagartig entzünden kann (Fettexplosion).

Bei Fondue, Raclettes, Feuerzangenbowlen u. ä. werden die Öfen (Rechauds) mit Spiritus (Flammpunkt unter 12°C) betrieben. Der Umgang mit dieser leichtentzündlichen Flüssigkeit erfordert besondere Vorsicht. Niemals in noch heiße, ausgebrannte Behälter Brennstoffe nachgießen. Für alle Fälle immer ein angefeuchtetes Handtuch oder Küchentuch zum Ersticken der Flammen bereithalten.

Bei einer
Brandausbreitung
keinesfalls zögern!

Rufen Sie die Feuerwehr
über Notruf: **112**

Impressum

Herausgeber: Landkreis Eichsfeld

Redaktion: Brand-,Katastrophenschutz und Rettungsdienst
Friedensplatz 8
37308 Heilbad Heiligenstadt

Tel.: 03606 650-3238

03603 650-3239

E-Mail: landratsamt@kreis-eic.de

Internet: www.kreis-eic.de

Druck: 27.05.2020