

# Information

## Fett, Friteusen, Fondues Fettexplosionsgefahr!

Fettexplosionen passieren immer dann, wenn Wasser in ein über 100°C erwärmtes Ölbad gegossen oder gespritzt wird. Aus nur einem Liter Wasser der in das siedende Öl gelangt entstehen 1700 Liter Wasserdampf. Blitzschnell kommt es zu einem explosionsartigen Abbrennen der herausgeschleuderten Fetttropfchen. Beachten Sie folgende Hinweise um dies zu vermeiden:

- ❖ Brennendes Fett niemals mit Wasser löschen, sondern mittels geeignetem Feuerlöscher (Fettbrandlöscher). Dabei auf Augen- und Gesichtsschutz achten.
- ❖ Die einfachste und schnellste Löschmethode, wenn möglich: Topfdeckel darauf setzen! Vorsicht vor Kondenswasser an benutzten Topfdeckeln, da das abtropfende Wasser bereits zu einer Fettexplosion mit schweren Verletzungen und Schäden führen kann.
- ❖ Abstellen der Energiezufuhr zur Kochstelle ggf. Zimmer lüften.
- ❖ Kontrolle der evtl. vorhandenen Dunstabzugshaube auf „Feuerdurchschlag“ sowie der anderen Einrichtungsgegenstände.
- ❖ Bei Fondues, Raclettes, Feuerzangenbowlen u.a. werden die Öfchen (Rechauds) mit speziellem Spiritus betrieben. Der Umgang mit dieser leichtentzündlichen Flüssigkeit erfordert besondere Vorsicht. Niemals in noch heiße, ausgebrannte Behälter Brennstoff nachgießen. Nur spezielles Fondue-Öl bzw. Spiritus verwenden, niemals Benzin, Verdünnung o.ä.. Für alle Fälle immer ein angefeuchtetes Handtuch oder Küchentuch zum Ersticken der Flamme bereithalten.
- ❖ Wenn doch etwas passiert, alarmieren Sie den Rettungsdienst oder die Feuerwehr über den kostenlosen Telefon-Notruf 112.
- ❖ Brennende Personen mit einem Tuch oder Decke einhüllen, um die Flammen zu ersticken.
- ❖ Bei Verbrennungen kühlen sie die Wunde mit Wasser für maximal 10 min. am Stück.