



Öl-Fettbrände

Was tun?

- 🔥 Keinesfalls versuchen, Fettbrände mit Wasser zu löschen!
Durch das Hineinschütten von Wasser wird das heiße Fett großflächig verteilt und durch den im Wasser enthaltenen Sauerstoff facht das Feuer noch mehr an!
- 🔥 Niemals tropffeuchte Nahrungsmittel in heißes Fett geben!
- 🔥 Zur Bekämpfung des Brandes verwenden Sie am besten einen Deckel oder ein großes Tuch. Damit verhindern Sie die Sauerstoffzufuhr.

Tipp:

Eine Löschdecke sollte in jeder Küche vorhanden sein, um im Ernstfall schnellst möglich handeln zu können. Die Löschdecke ist eine speziell beschichtete Decke zum Ersticken von Entstehungsbränden.