



Freiwillige Feuerwehr St. Anton am Arlberg



Fettbrände



Fettbrände gehören zu den größten Gefahrenquelle im Haushalt. Wegen Unwissenheit und falsches Handeln kann es zu einer dramatischen Entwicklung wegen einer brennenden Pfanne kommen.

Was passiert bei einer Fettexplosion

Handelsübliches Fritierfett entzündet sich bei ca. 280 Grad. Diese Temperatur wird auch durch Erwärmung auf Küchenherden erreicht.

Wird beim löschen Wasser verwendet kommt es zu einer sogenannten Fettexplosion.

Dabei läuft folgender Vorgang ab:

Das auf das heiße, brennende Fett aufgebrachte Wasser verdampft explosionsartig.

Mit diesem Übergang vom flüssigen in den gasförmigen Zustand erfolgt eine riesige Volumenausdehnung, die heiße und brennende Fetteile mitreißt.

Aus einen Liter Wasser können dabei 1700 Liter Dampf werden.

Somit wird die Verbrennungsoberfläche erheblich größer und eine bessere Verbindung mit Sauerstoff und eine Stichflamme ist die Folge



Wie kann ich einem Fettbrand vorbeugen?

- Frittiergut trocknen
- Nicht zuviel Fett oder Öl ins Gefäß geben, Fett oder Öl nicht überhitzen
- Gealtertes und verbrauchtes Fett rechtzeitig erneuern
- Fette und Öle beim Erhitzen ständig beaufsichtigen



Freiwillige Feuerwehr St. Anton am Arlberg



Das richtige Verhalten beim Fettbrand:

- Nur Feuerlöscher verwenden, die für Fettbrände geeignet sind. Die Löscher sind entsprechend gekennzeichnet
- Nicht mit Wasser löschen
- Geeignete Löschdecken verwenden
- Dunstabzug ausschalten
- Herd ausschalten (Strom/Gas)
- Feuerwehr alarmieren