



FETTBRAND IM HAUSHALT

Schwere Verbrennungen und großer Sachschaden können die Folgen von leichtsinnigem Umgang mit heißem Fett und Öl sein.

Damit Ihnen das nicht passiert, nachfolgend ein paar Tipps zur Vermeidung von Unfällen und dem richtigen Handeln bei Fettbränden:

Gefahren erkennen:

- Verbrennungsgefahr durch spritzendes oder überschäumendes Fett
- Selbstentzündung des Fettes
- Verbrennungsgefahr durch Umkippen des Gerätes
- Rutschgefahr auf fettem Fußboden



Gefahren vermeiden:

- Fett und Öl nicht zu heiß werden lassen.
- Heißes Fett ständig beaufsichtigen! Wenn das Telefon klingelt, Pfanne vom Feuer oder der Herdplatte nehmen, bevor man antwortet.
- Für die Friteuse kippsicheren Standort auswählen. Auf sorgfältige Kabelführung achten.
- Niemals Pfanne mit heißem Fett oder Öl tragen.
- Pfannengriff nicht über den Rand des Herdes stehen lassen.

Was tun, wenn Fett brennt?

- Heizquelle abschalten! Pfanne mit Deckel oder Teller bedecken!
- Nie Wasser zum Löschen verwenden!
- Durch die schlagartige Verdampfung des Wassers wird das brennende Fett herausgeschleudert. Schwere Hautverbrennungen sind meist die Folge.