



„Fliegende“ Pommes frites

Die meisten Brände entstehen durch eine Überhitzung des Fettes. Es ist also verkehrt Fettbrände mit Wasser zu löschen. Bei Zugabe von Wasser in brennendes Fett verwandelt sich das Wasser blitzschnell in Wasserdampf und verursacht dadurch eine Fettexplosion.

Beachten Sie folgende Regeln:

- Verwenden Sie keine alten Fette.
- Schalten Sie das Gerät bei Fettbränden ab.
- Benutzen Sie **kein Wasser** zum Löschen.
- Entziehen Sie dem Feuer die Zufuhr von Sauerstoff.
- Verwenden Sie Löschdecken oder CO2 Löscher. (ein Topfdeckel kann im Notfall auch sehr effektiv sein).
- Achten Sie auf Ihren persönlichen Schutz.

Wir möchten, dass Sie ein leckeres Essen zubereiten!

Reinigen Sie auch die Dunstabzugsfilter oder wechseln Sie regelmäßig die Filter aus. Flambieren Sie auch nicht unter der Abzughaube, damit nicht Ihre Küche „flambiert“ wird. Behalten Sie die Friteuse oder die Fonduepfanne stets im Auge.



112



Dein heißer Draht zur Feuerwehr