

Explosives Fondue: Bei Fettbrand ist Wasser tabu

Wiesbaden, 18. Dezember 2018. In vielen Haushalten kommt an Weihnachten oder Silvester ein Fondue auf den Tisch. Doch das Festessen kann schnell im Krankenhaus enden, wenn sich das heiße Fett selbst entzündet. Wird dieser Brand mit Wasser gelöscht, besteht Explosionsgefahr mit meterhohen Stichflammen, warnt das R+V-Infocenter.

Fett nur unter Aufsicht erhitzen

Die Gäste sind da, der Gastgeber versorgt sie mit Getränken und erwärmt nebenbei den Fonduetopf: Da ist es schnell passiert, dass das Fett zu heiß wird. „Dann kann es ganz ohne Zündquelle in Brand geraten“, sagt Jan Hohmann, Brandschutzingenieur bei der R+V Versicherung. Schwere Verletzungen oder Wohnungsbrände sind die Folge. Er rät deshalb, Fett niemals unbeaufsichtigt auf Herd oder Stövchen stehen zu lassen und die Temperatur im Auge zu behalten.

Explosion vermeiden

Kommt es trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zu einem Fettbrand, sollte auf keinen Fall Wasser als Löschmittel zum Einsatz kommen. „Schon eine kleine Menge Flüssigkeit kann eine heftige Reaktion mit Stichflammen auslösen. Gelangt Wasser in sehr heißes Öl, so verdampft das Wasser sehr schnell und verteilt das heiße Öl fein zerstäubt. Dann entzündet es sich schlagartig und verursacht so eine Fettexplosion“, erläutert Hohmann. Das sicherste Mittel, um den Brand zu löschen, ist ein passender trockener Deckel oder eine Löschdecke – das Feuer erstickt. Alternativ kann auch ein Löschspray der Brandklasse F verwendet werden.

Das R+V-Infocenter ist eine Initiative der R+V Versicherung in Wiesbaden. In Zusammenarbeit mit Sicherheitsexperten informiert das R+V-Infocenter die Öffentlichkeit regelmäßig über Themen rund um Sicherheit und Vorsorge.

Bei Fragen und Anregungen wenden Sie sich bitte an:

Arts & Others, Anja Kassubek, Daimlerstraße 12, 61352 Bad Homburg, Tel. 06172 9022131,

E-Mail: a.kassubek@arts-others.de

Info.Center

der R+V Versicherung

Weitere Tipps des R+V-Infocenters:

- Beim Erhitzen des Fettes die Temperatur nur so hoch wie nötig einstellen.
Expertentipp: Sobald das Fett um den Kochlöffel Bläschen schlägt, ist es heiß genug.
- Den Fonduetopf am besten nur etwa zur Hälfte mit Fett füllen, um heiße Spritzer zu vermeiden.
- Heißes Fett oder Öl nie mit kaltem auffüllen.
- Den Kopf nicht über heißes Fett halten. Kochhandschuhe schützen Hände und Arme vor Fettspritzern.

Das R+V-Infocenter ist eine Initiative der R+V Versicherung in Wiesbaden. In Zusammenarbeit mit Sicherheitsexperten informiert das R+V-Infocenter die Öffentlichkeit regelmäßig über Themen rund um Sicherheit und Vorsorge.

Bei Fragen und Anregungen wenden Sie sich bitte an:
Arts & Others, Anja Kassubek, Daimlerstraße 12, 61352 Bad Homburg, Tel. 06172 9022131,
E-Mail: a.kassubek@arts-others.de

www.infocenter.ruv.de