

Brandgefahr: Verdreckte Dunstabzugshauben fangen schnell Feuer

R+V-Infocenter: Fettfilter regelmäßig reinigen oder austauschen

Wiesbaden, 30. Januar 2014. Ein saftiges Steak, gebratener Fisch oder Gemüse aus dem Wok: Gut, wenn eine Dunstabzugshaube Qualm und Gerüche wegsaugt. Doch Hobbyköche sollten die Fettfilter unbedingt regelmäßig reinigen oder austauschen – nicht nur aus hygienischen Gründen. „Fettgetränkte Filter können sich in Sekundenschnelle entzünden, etwa durch einen Brand in der Pfanne darunter“, warnt Brandoberinspektor Torge Brüning, Sicherheitsexperte beim Infocenter der R+V Versicherung.

Rund 10.000 Mal pro Jahr brennt es in Deutschlands Küchen – und gerade Fettbrände verursachen oft hohe Schäden und schwere Verletzungen. Verdreckte Dunstabzugshauben stellen dabei eine große Gefahr da. „Die Fettschicht im Filter fängt extrem schnell Feuer. Der Luftzug versorgt den Brand zudem mit reichlich Sauerstoff. Dadurch kann sich das Feuer schnell ausdehnen“, erklärt R+V-Experte Brüning. Er rät, den Filter regelmäßig zu reinigen – wie oft genau hängt davon ab, wie viel und wie fettreich jemand kocht. „Auch ein Blick in die Bedienungsanleitung hilft weiter. Manche Hersteller empfehlen, den Filter alle zwei Wochen in die Spülmaschine zu stecken.“ Wer ein älteres Modell mit Einweg-Filtermatten hat, muss diese immer wieder austauschen.

Wichtig: Einen Fettbrand auf keinen Fall mit Wasser löschen. Torge Brüning: „Es kommt zu einer Explosion, weil das Wasser sofort verdampft und die brennenden Fetttröpfchen in einer Stichflamme nach oben reißt. Wer gerade daneben steht, kann schwerste Verbrennungen davontragen. Zudem breitet sich der Brand schnell aus, etwa auf die Abzugshaube.“ Deshalb sollten Betroffene einen Fettbrand unbedingt ersticken, zum Beispiel mit einem Topfdeckel.

Weitere Tipps des R+V-Infocenters:

- Eine Dunstabzugshaube sollte mindestens 70 cm über einem Elektroherd und sogar 90 cm über einem Gasherd hängen.
- Die Haube nie ohne Fettfilter laufen lassen. Denn dadurch lagert sich das Fett im gesamten System ab, ein möglicher Brand breitet sich noch schneller aus.
- Nicht unter der Haube frittieren oder flambieren.
- Wer gerade Öl in einer Pfanne erhitzt hat, sollte den Raum lieber nicht verlassen. Schon nach fünf Minuten kann sich das Fett selbst entzünden und der Brand auf die Dunstabzugshaube übergreifen.