

Fett, Friteusen, Fondues – Fettexplosionsgefahr!

Fettexplosionen passieren immer dann, wenn Wasser in eine über 100°C erwärmte Flüssigkeit gegossen oder gespritzt wird. Der Begriff Fettexplosion rührt daher, weil es sich meistens um Fette oder Öle handelt, die diese Explosion auslösen. Da Fette und Öle leichter sind als Wasser, dringt das aufgebrachte Wasser in tiefere Schichten ein und wird dabei auf die Temperatur der umgebenden Flüssigkeit also auf über 100°C erhitzt. Dadurch siedet das Wasser schlagartig, wobei aus einem Liter Wasser 1700 Liter Wasserdampf werden. Diese plötzliche Volumenvergrößerung treibt das brennende Fett auseinander, schleudert es aus dem Behälter heraus und vergrößert so dessen Oberfläche. Aufgrund der Luftverwirbelung mit den feinen, brennenden Fetttropfchen kommt zu einem blitzschnellen explosionsartigen Abbrennen der herausgeschleuderten Flüssigkeit.

- Brennendes Fett niemals mit Wasser löschen, sondern mittels geeigneten Feuerlöschers (Fettbrandlöscher). Dabei auf Augen- und Gesichtsschutz achten.
- Die einfachste und schnellste Löschmethode, wenn möglich: Topfdeckel d´rauf! Vorsicht vor Kondenswasser an benutzten Topfdeckeln, da das abtropfende Wasser bereits zu einer Fettexplosion mit schweren Verletzungen und Schäden führen kann.
- Abstellen der Energiezufuhr zur Kochstelle ggf. Zimmer lüften
- Kontrolle der evtl. vorhandenen Dunstabzugshaube auf „Feuerdurchschlag“ sowie der anderen Einrichtungsgegenstände
- Bei Fondues, Raclettes, Feuerzangenbowlen u.a. werden die Öfchen (Rechauds) mit speziellem Spiritus betrieben. Der Umgang mit dieser leichtentzündlichen Flüssigkeit erfordert besondere Vorsicht. Niemals in noch heiße, ausgebrannte Behälter Brennstoff nachgießen. Nur spezielles Fondues-Öl bzw. Spiritus verwenden, niemals Benzin, Verdünnung o.ä.. Für alle Fälle immer ein angefeuchtetes Handtuch oder Küchentuch zum Ersticken der Flammen bereithalten.
- Wenn doch etwas passiert, alarmieren Sie den Rettungsdienst oder die Feuerwehr über den kostenlosen Telefon-Notruf 112!
- Brennende Personen mit einem Tuch oder Decke einhüllen, um die Flammen zu ersticken.
- Verbrennungen sofort und mindestens 15 Minuten mit lauwarmem Wasser kühlen!