



FREIW. FEUERWEHR

STIFT ZWETTL

INFORMIERT:

NOTRUF: 122

Werte Bevölkerung!

März 1992

Brandherd Küche - Ein häufiger Einsatzort!

Immer wieder auf dem "Speiseplan" der Feuerwehren: Feuer-Schnitzel, Rauch-Braten und Ruß-Kuchen! Unachtsamkeit und die gute Freundin am Telefon werden als wahre Ursachen für in Brand geratenes Fett und veraschte Speisen genannt, wobei es leider sehr oft nicht beim Sachschaden alleine bleibt. Rauchgasvergiftungen und auch der Tod sind die steten Begleiter.

In unserer Wohnung hat sich die Küche zu einer Gefahrenquelle erster Ordnung entwickelt. Mit ihrem stetig zunehmenden Gerätepark wächst automatisch die Brandgefahr. Unachtsames Fritieren, überaltete, mit Fett gesättigte Filter und Dunsthauben, das unterlassene Ausschalten einer Heiz- oder Kochstelle sind häufigere Brandursachen als technische Gebrechen, wie Kurzschluß und ähnliche.

Beherrigen Sie die Ratschläge Ihrer Feuerwehr. Sie können das Brandrisiko in der Küche erheblich senken!

- Heißes Fett niemals ohne Aufsicht lassen! Überhitztes Fett entzündet sich zwischen 250 und 350 Grad: also niemals im offenen Topf fritieren.
- Heimfriteusen weisen dagegen viele Vorzüge auf. Sie sind mit Überhitzungsschutz ausgerüstet. Filtern Sie das abgekühlte Fett nach Gebrauch! Schwebeteilchen senken den Flammpunkt. Die Ölfilter gibt es von den Friteuseherstellern als Original-Ersatzteil.
- Tropfnasses Bratgut niemals fritieren! Vorher abtrocknen. Die spritzenden Fetteilchen können sich auf der Herdplatte blitzschnell entzünden.
- Fettbrände nie mit Wasser löschen - Explosionsgefahr! Halten Sie statt dessen einen passenden Deckel zum Ersticken der Flammen bereit.
- Der Dunstabzugsfilter muß fristgerecht gewechselt werden, um vor allem eine Verfettung der Haube und des Abluftkanals zu verhindern. Verwenden Sie nur die flammfesten Filter! Sie sind an den roten Streifen zu erkennen. Diese zeigen auch die Sättigung des Filters deutlich an. ACHTUNG: Nicht das Filter brennt, sondern das darin aufgefangene Fett!
- Flambieren Sie nie unter der Dunsthaube! Nehmen Sie die Pfanne vom Herd und schalten Sie die Dunsthaube erst nach dem Flambiervorgang ein.
- Toaster und Grill dürfen bei Gebrauch nie ohne Aufsicht bleiben. Bevor Sie die Küche verlassen, schalten Sie sämtliche Elektrogeräte aus!
- In den Mülleimer gehören keine heißen Sachen, wie Asche oder glimmende Zigarettenreste. Zuvor gründlich mit Wasser ablöschen!
- Ein Feuerlöscher gehört in jeden Haushalt. Deponieren Sie ihn stets griffbereit und lassen Sie ihn regelmäßig (alle 2 Jahre) überprüfen. Die Feuerwehr berät Sie gerne.
- Und wenn's doch mal brennt, rufen Sie unverzüglich Notruf 122. Dort meldet sich zwar die Feuerwehr Zwettl (bzw. wenn nicht besetzt, der Gendarmerieposten) - diese verständigen jedoch mit Piepserl oder telefonisch (nach Fertigstellung der zentralen Sirenenfunkfernsteuerung auch mit Sirene) die örtlich zuständige Feuerwehr.