

Fettbrand löschen



Das richtige Verhalten bei einem Fettbrand ist entscheidend, um eine Fettexplosion und eine weitere Brandausbreitung zu verhindern. **Ein Fettbrand ist niemals mit Wasser zu löschen.**

Richtig reagieren bei Fettbrand

1. Legen Sie einen Deckel auf Topf, Pfanne oder Fritteuse mit dem brennenden Speisefett.
 2. Nehmen Sie Topf oder Pfanne vom Herd.
 3. Schalten Sie die Herdplatte bzw. Fritteuse aus.
 4. Lassen Sie den Topf geschlossen bis das brennende Fett vollständig abgekühlt ist.
- Falls der Brand nicht erlischt, bringen Sie sich in Sicherheit und alarmieren Sie die Feuerwehr.

Wichtig: Eine Löschdecke ist nicht dafür geeignet einen Fettbrand zu löschen.



Tipp:
Nutzen Sie spezielle Fettbrand-Feuerlöscher.