

Tipps zur Fettbrandbekämpfung

Eine Fettexplosion tritt auf, wenn fälschlicherweise versucht wird, einen Fettbrand mit Wasser oder ähnlichem zu löschen.

Da brennendes Fett oder Öl bereits bei seiner Entzündung mehrere hundert °C heiß ist, verdampft zugegebenes Wasser schlagartig. Aus einem Liter Wasser entstehen 1700 Liter Wasserdampf.

Weil das Wasser jedoch einige Sekundenbruchteile benötigt, um im heißen Fett zu verdampfen, sinkt es vorher noch in dieses ein. Durch die explosionsartige Verdampfung wird das brennende Fett mit dem Wasserdampf aus dem Behälter gerissen, mit für den Löschenden und die Umgebung meist verheerenden Auswirkungen.

Das Phänomen einer Fettexplosion kann auch mit anderen Stoffen, z.B. bei erhitztem Wachs oder ähnlichem, auftreten.

- Brennendes Fett – oder Speiseöl **darf daher nicht mit Wasser gelöscht werden.**



Hier wurde bei einem Versuch ca.0,25 Liter Wasser auf brennendes Bratfett gekippt.

- Zum löschen eines Fettbrandes kann ein Feuerlöscher der Brandklasse F (Fettbrandlöscher) verwendet werden.
- Ein brennender Topf kann mit einem Deckel, einer Löschdecke oder ähnlichem abgedeckt werden.
- Wenn das Feuer zu weit fortgeschritten ist besteht die Gefahr einer Rauchvergiftung.
- Feuerwehr alarmieren Tel. **112**
- Raum verlassen Türe schließen und Feuerwehr einweisen.