



„Lösch Kids“

Kinderfeuerwehr der Freiwilligen Feuerwehr Leonberg e.V.

„Kleine Hände - Große Wirkung“

Die Retter von Morgen



Küche und ihre Gefahren

Im **Haushalt** passieren mehr **Unfälle** als im Straßenverkehr.

Immer wieder wird die Feuerwehr zu **Küchenbränden** gerufen oder sie wird alarmiert, weil Speisen im Kochtopf verbrennen.

Beachten Sie deshalb ein paar **Grundregeln**:

Lassen Sie eingeschaltete Gas- und Elektroherde oder Fonduegeräte **nie unbeaufsichtigt**.

Überhitzte **Fette** oder Speiseöle können sich schon ab 200 °C entzünden.

Auf **keinen Fall** dürfen Sie **Fettbrände mit Wasser löschen**. Es kommt sonst zu einer explosionsartigen Verdampfung des Wassers, brennendes Fett wird hochgerissen, es entsteht eine Feuersäule und die ganze Küche wird in Sekundenschnelle in Brand gesetzt.

Auch lebensgefährliche Verbrennungen sind dann kaum vermeidbar.

Halten Sie Deckel für Topf oder Pfanne immer bereit.

Damit können Sie Flammen schnell ersticken. Ganz sicher ist der Einsatz eines Feuerlöschers speziell für Fettbrände, den Sie gezielt und ohne die Küche unnötig zu verschmutzen einsetzen können.

Beim Fondue und beim Grillen sollten Sie stets ein **Löschgerät griffbereit** halten.

Eingeschaltete Kaffeemaschinen, Toaster oder Eier-kocher sollten stets auf einer nicht brennbaren Unterlage stehen.

Die Filter von Dunstabzugshauben sättigen sich im Laufe der Zeit mit Fett und Küchendämpfen.

Wechseln Sie sie nach spätestens drei Monaten aus. Reinigen Sie wiederverwendbare Filter niemals mit brennbaren Flüssigkeiten. Und: Flambieren Sie nie unter der Dunstabzugshaube!

Deine Feuerwehr