

Brennendes Fett nie mit Wasser löschen – Schwerste Brandverletzungen drohen

SONNENHAUS
WAGENER
Unser Lächeln hilft



Wir machen Ihr Leben
etwas einfacher!



www.reha-team-wagener.de

SERVICE-HOTLINE 05691-66 40

BAD AROLSEN KORBACH MARSBERG

Geeignete Maßnahmen bei Fettbrand Deckel drauf:



Wer geistesgegenwärtig den passenden (und trockenen!) Deckel auf die Pfanne legt, erstickt das Feuer. Allerdings gehört Mut dazu: Nicht jeder traut sich, dem Feuer so nah zu kommen.

Feuerlöscher Klasse F:

Ein Fettbrand-Löcher der Brandklasse F erstickt die Flammen. Auf dem Etikett üblicher Haushalts-Feuerlöscher steht, ob das Gerät zum Löschen von Fettbränden geeignet ist. Achtung: Feuerlöscher der Brandklasse A sind zum Löschen eines Fettbrandes ungeeignet, weil sie Wasser enthalten.

Zwei Feuerlöscher für zu Hause

Die DSH empfiehlt zwei Feuerlöschertypen für zu Hause: in der Küche einen handlichen Fettbrandlöscher und in der Wohnung einen größeren Schaumfeuerlöscher. Beim Kauf ist Qualität wichtig. Auf diese Details kommt es dabei an:

- Auf dem Löscher muss „DIN EN 3“ aufgedruckt sein.
- Jeder Feuerlöscher muss das CE-Zeichen tragen, einige tragen auch das GS-Zeichen für geprüfte Sicherheit.
- Die Farbe ROT (RAL 3000, „Feuerwehr-Rot“) ist ein Zeichen für einen zugelassenen Löscher.

Weitere Tipps zum richtigen Feuerlöscher bietet der Film „Feuerlöscher für zu Hause“, herausgegeben von der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAG) und der DSH.
Film anschauen



Mehr als das Summen seiner Teile

