



## Öl-Fettbrände

### Was tun?

- 🔥 Keinesfalls versuchen, Fettbrände mit Wasser zu löschen!  
*Durch das Hineinschütten von Wasser wird das heiße Fett großflächig verteilt und durch den im Wasser enthaltenen Sauerstoff facht das Feuer noch mehr an!*
- 🔥 Niemals tropffeuchte Nahrungsmittel in heißes Fett geben!
- 🔥 Zur Bekämpfung des Brandes verwenden Sie am besten einen Deckel oder ein großes Tuch. Damit verhindern Sie die Sauerstoffzufuhr.

### Tipp:

Eine Löschdecke sollte in jeder Küche vorhanden sein, um im Ernstfall schnellst möglich handeln zu können. Die Löschdecke ist eine speziell beschichtete Decke zum Ersticken von Entstehungsbränden.