



Wie vermeide ich Brände bei der Zubereitung des Essens

Welche Gefahren lauern beim sommerlichen Grillen? Wie verhalten ich mich bei einem Fettbrand? Was muss ich beim Fondue oder Tischgrill beachten. Hinweise und Tipps zu diesen Fragen erhalten sie auf dieser Seite, damit das Essen ein unbeschwertes Vergnügen bleibt.

Wie grille ich richtig?

- # Suchen Sie sich für Ihr Grillplätzchen **eine ebene und freie Stelle**. Halten Sie **ausreichend Abstand** zu brennbaren Materialien, Bepflanzungen und Gebäuden.
- # Achten Sie darauf, dass sie **nie auf Holzfußböden o.ä. brennbaren Untergründen** grillen.
- # Benutzen Sie **nur sicherheitsgeprüfte Grillgeräte**, die kippstabil sind und keine scharfen Konturen haben
- # Stellen sie den Grill immer auf **einen festen Untergrund**
- # Beim Grillen gilt: **Immer Augen auf** und nicht vor sich hin träumen. **Lassen sie niemals den Grill unbeaufsichtigt!**
- # Verwenden Sie nur **sicherheitsgeprüfte Anzündhilfen**. Diese dürfen nicht in die Hände von Kindern gelangen, denn sie sind leicht entzündbar
- # Wegen der Hitzeentwicklung und heißen Fettspritzern sollten Sie eine Schürze und Grillhandschuhe verwenden
- # Verwenden Sie **niemals Brennsprit, Benzin** oder andere leicht entzündliche Stoffe als Anzünder
- # **Gießen Sie niemals Brennsprit, Benzin, oder andere leicht entzündliche Stoffe in die Glut** - die explosionsartigen Stichflammen können drei Meter weit reichen und damit schwerste Verbrennungen auslösen
- # Halten sie **geeignetes Löschmaterial** wie z.B. einen Eimer Wasser oder Sand bereit. Besser nass und schmutzig, als lebenslange Brandnarben

Besondere Vorsicht gilt wenn Kinder beim Grillen dabei sind!

1. Kinder können die Gefahr nicht einschätzen
2. Anzündhilfen gehören nicht in die Hände von Kindern
3. Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe des Grills spielen lassen - aufgrund Ihrer Größe kann es schnell zu Verbrennungen im Gesicht kommen
4. Frühzeitig die Kinder über die Gefahren beim Grillen aufklären und mit Ihnen den richtigen Umgang mit Grillfeuer üben

Wie verhalte ich mich bei einem Fritteusen-/Fettbrand?

Fettbrände kommen häufig in der Küche vor. Wenn Sie Fett zu lange in Ihrer Pfanne oder dem Topf erhitzen, kann es passieren, dass es sich entzündet. Diese Gefahr besteht auch beim Tischgrill oder Fondue - gerade wenn der Rechaud des Tischgrills oder des Fondue's im heißen Zustand nachgefüllt wird.

Unser Tipp:

1. Lassen Sie heißes Fett niemals unbeaufsichtigt. Muss der Raum verlassen werden, nehmen Sie den Topf/Pfanne vom Herd bzw. der Heizquelle
2. Füllen Sie nie den Rechaud Ihres Tischgrills oder Ihres Fondue's im heißen Zustand mit Öl/Fett nach
3. Lassen Sie Fett nie überhitzen - es kann sich entzünden
4. Löschen Sie niemals überhitztes bzw. brennendes Fett/Öl mit Wasser ab - es besteht die Gefahr einer Fettexplosion!
5. Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel o.ä. Ziehen Sie vorher Kochhandschuhe an!