



Sicherheitstip Nr. 2



Achtung !!!

Heiß und fettig !

Die Fettexplosion

Dazu kommt es immer dann, wenn Wasser in eine auf über 100° C erwärmte Flüssigkeit gegossen oder gespritzt wird.

Meist tritt dies bei Fetten oder Ölen auf. Das Wasser, welches z.B. fälschlich zum löschen verwendet wird hat eine größere Dichte als Fett oder Öl.

Es dringt in tiefere Schichten ein und wird dabei auf die Temperatur des Öles/Fettes (also > 100° C) erhitzt.

Dabei verdampft das Wasser – nach einem kurzzeitig möglichen Siedeverzug – **schlagartig, wobei aus 1 l Wasser rund 1700 l Wasserdampf entstehen.**

Diese Volumenvergrößerung schleudert das Fett/Öl aus z.B. dem Topf/ der Friteuse heraus, wobei es meist zu einer feinen tröpfchenförmigen Verteilung kommt. Die weit umherspritzende Flüssigkeit stellt eine **große Verbrennungsgefahr** dar.

Noch eindrucksvoller ist eine Fettexplosion aber, wenn das **Wasser in bereits brennende Öle/Fette** gespritzt wird. Dann kommt es nämlich zu einem schlagartigen Abbrennen der herausgeschleuderten Flüssigkeitströpfchen.

Der auftretende Feuerball erreicht leicht mehrere Meter Durchmesser und eine Höhe von 10 bis 20 m.

Löschen Sie einen Fett-/Ölbrand daher niemals mit Wasser, sondern ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer Decke !!!