



## Die Löschdecke - einfach und effektiv

Mit der richtigen Löschdecke lässt sich z. B. brennendes Öl in einer Pfanne/Topf oder auch andere Brandherde schnell und effektiv ersticken.



**Stellen Sie sich vor, Sie stehen in der Küche am Herd und möchten etwas anbraten. Sie vergessen einen Augenblick die Pfanne auf der heißen Platte. Das Fett beginnt erst zu rauchen, dann fängt es schlagartig an zu brennen.**

**Die Flammen drohen die Oberschränke mit zu entzünden und breiten sich in Richtung Abzugshaube aus. Wenn nun noch ein paar Wassertropfen ins Fett gelangen (oder schon drin sind), spritzt es obendrein noch sehr stark.**

**Sie wollen den Deckel der Pfanne greifen, um die Pfanne abzudecken, und die Flammen zu ersticken. In dem Moment trifft Sie ein Fettspritzer an der Hand. Sie erschrecken und lassen den Deckel fallen, er zerbricht. Sie wollen zum Wasserhahn greifen, um den Brand zu löschen.**

Doch halt! Sie erinnern sich, Fett niemals mit Wasser löschen! Nun ist guter Rat teuer ...

Aber ist er das wirklich? Guter Rat muss in dem Fall gar nicht teuer sein.

Eine geeignete Löschdecke ist das perfekte Hilfsmittel. In unserem Onlineshop finden Sie preisgünstige Löschdecken, das bei uns Preisgünstig erhältlich ist. Achten Sie darauf, dass Ihre Löschdecke mindestens 1 x 1 m groß ist!

### Verhalten bei einem Fettbrand

Greifen Sie zwei Ecken der kurzen Seite der Löschdecke, halten Sie diese vollflächig vor Ihren Körper und decken Sie die brennende Pfanne mit einer zügigen Bewegung ab. Die Löschdecke ist nicht brennbar und schirmt die Hitze ab, sodass Sie keine Angst haben müssen, sich beim Löschvorgang zu verbrennen. Das Feuer wird unmittelbar erstickt. Schalten Sie die Stromzufuhr des Herdes ab, und lassen Sie den Topf oder die Pfanne abkühlen bevor die decke entfernt wird.

Lassen Sie die Decke eine Weile auf der Pfanne liegen, bis sich die Pfanne und das Fett abgekühlt haben. Schauen Sie nicht schon nach zwei, drei Sekunden nach, ob das Feuer auch wirklich aus ist. Unter der Decke kann das Feuer nicht weiter brennen. Heben Sie die Decke aber an, besteht die Gefahr, dass sich das anfangs noch immer sehr heiße Fett erneut entzündet.

Selbstverständlich eignen sich Löschdecken auch für brennendes Öl in der Werkstatt, brennende Fritteusen und viele weitere Haushaltsbrände. Auch wenn Fett direkt auf dem Herd Feuer fängt, ist eine Löschdecke das Mittel der Wahl.