

Brandschutz

Das Thema Brandschutz ist besonders wichtig wenn Menschen gemeinsam in einer mit Gas betriebenen Küche mit viel Stress und Fett Arbeiten wollen ohne sich selbst oder gegenseitig zu gefährden. Dabei ist es also von Vorteil ein paar grundlegende Dinge zu wissen.

Ein Brand hat drei Voraussetzungen:

- Brennstoff
- Sauerstoff
- Hitze

Ist eine der Voraussetzungen nicht mehr gegeben erlischt der Brand. Es ist daher gut ersteinmal zu checken ob eine der Voraussetzungen schnell beseitigt werden kann. Beispielsweise kann bei einem Fettbrand im Wok das Gas abgedreht und oder der Brenner aus gemacht werden um Schnell die Hitzezufuhr zu unterbrechen. Der Wok kann mit einem Topfdeckel verschlossen werden um die Sauerstoff zufuhr zu verhindern.

Leichte Brände können nach Ermessen auch durch drauf Treten oder eine Löschdecke erstickt werden oder direkt mit Wasser Bekämpft werden, sofern kein heißes Fett in der nähe ist.

Brennende Klamotten sollten schnellst möglich ausgezogen bzw. entfernt werden.

Drohen Feuer außer Kontrolle zu geraten empfiehlt sich ein Feuerlöscher.

Feürlöschcher

Feuerlöscher werden üblicherweise in folgende Brandklassen unterteilt:

- A: feste, nicht schmelzende Stoffe wie Holz
- B: flüssige, schmelzende Stoffe wie Kunststoff oder Harze
- C: Gase, wobei nur gelöscht werden darf wenn die Gas zufur gestoppt wurde
- D: Metalle wie Aluminum oder Magnesium (hier sollte besonders darauf geachtet werden keinen anderen Löschcher als den D Löschcher zu verwenden)
- F: Öle und Fette
- E: Elektronik und Kabel (wurde abgeschafft)

Ist noch eine zahl vor der nummer Angegeben wie zb. 44B gibt dies das Löschvermögen eines Feuerlöschers an. Bei A Löschern ist dies auf eine Fläche in Metern bezogen, bei B Löschern auf die Menge an Flüssigkeit in Litern und bei F Löschern auf die entsprechende Menge Fett in Litern.

Die Brandklasse E wurde abgeschafft. Bei Bränden von Niederspannungsanlagen (bis 1000 Volt) können die meisten Feuerlöscher verwendet werden. Wichtig ist hier ein größerer Sicherheitsabstand.

Feuerlöscher sind meist für mehrere Brandklassen zugelassen und unterscheiden sich dabei durch das verwendete Löschmittel.

- A: Wasser
- B: Kohlendioxid
- AB: Schaum
- ABC: Pulver
- ABF: Pulver oder Schaum
- D: Pulver

Die Verwendung der falschen Feuerlöscher kann verschiedene Reaktionen hervorrufen die unter Umständen auch gefährlich sein können. Besonders im Umgang mit brennendem Metall wie sowie Öl und Fett kann es zu Explosionen oder explosionsartigen Reaktionen kommen. Auch sollte nicht allzuleichtfertig ein Feuerlöscher verwendet werden, da eine Menge an Schaum und Pulver die gesamte Umgebung kontaminieren werden.

Verbrennungen

Verbrennungen können immer wieder vorkommen in der Küche. Dabei sollte schnellst möglich für Kühlung durch laufendes Wasser gesorgt werden. Das Wasser sollte dabei am besten Handwarm sein. Auch eine Brandsalbe ist zu empfehlen.

Version #2

Erstellt: 27 Februar 2025 19:04:22 von ESC-IT Migration Bot

Zuletzt aktualisiert: 27 Februar 2025 22:15:09 von Knoblauchfahne Migration Bot