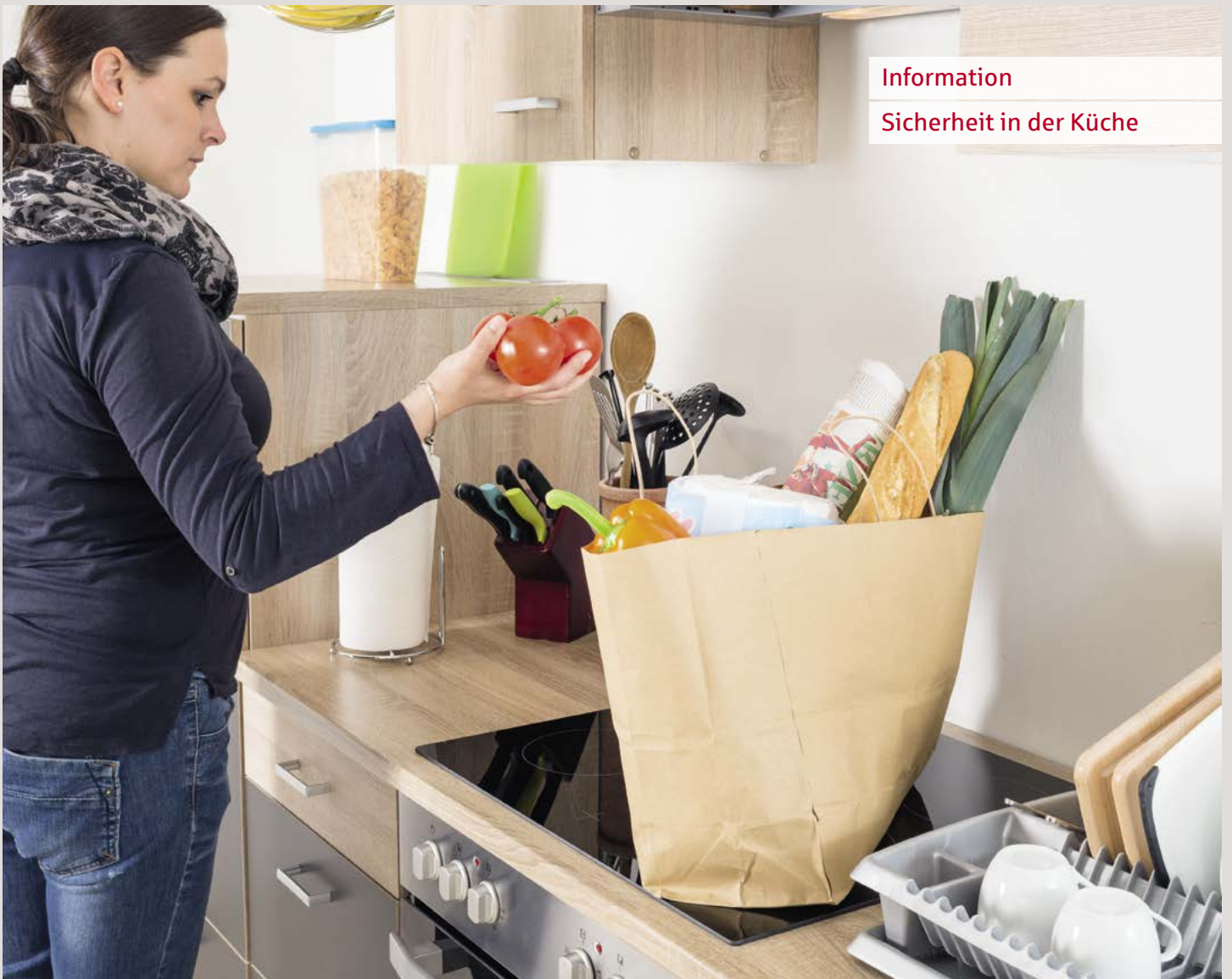


Information

Sicherheit in der Küche



Schadenverhütung

Gefahrenquellen in der Küche erkennen
und effektiv reduzieren

Versicherung für uns in Hamburg.
Seit 1676.

**HAMBURGER
FEUERKASSE** 

Habe ich auch die Herdplatte ausgeschaltet ...?

Eine Frage, die sich wohl schon jeder einmal beim Schließen der Haustür gestellt hat.

Eine übertriebene Vorsicht? Eine überholte Angst? Nein, ganz im Gegenteil. Der Raum mit der höchsten Brandgefahr im Haus ist die Küche: 39 % aller Brände entstehen hier. Etwa die Hälfte aller Küchenbrände entsteht auf dem Herd.

Nur ein verschwindend geringer Anteil der vom Institut für Schadenverhütung und Schadenforschung der öffentlichen Versicherer e.V. (IFS) untersuchten Brände, die im direkten Umfeld des Herdes ihren Ursprung hatten, beruhte auf einem technischen Defekt des Herdes (1 %). Nahezu alle Herdbrände

entstehen durch menschliches Fehlverhalten. Etwa ein Drittel der Herdbrände ist darauf zurückzuführen, dass Kochgut auf den Herd gestellt und die entsprechende Herdplatte bestimmungsgemäß eingeschaltet wird. Kommt es dann zur Ablenkung, zum Beispiel durch ein Telefonat oder eine notwendige Kinderbetreuung, kann dies zu einem Brand führen.

Ein Film veranschaulicht mit eindrucksvollen Bildern, wie leicht sich eine eingeschaltete Herdplatte zum Wohnungsbrand entwickeln kann. Den Film können Sie hier anschauen: www.hamburger-feuerkasse.de/brandschutz



Ein Film veranschaulicht mit eindrucksvollen Bildern, wie leicht sich eine eingeschaltete Herdplatte zum Wohnungsbrand entwickeln kann.

Wo Strom ist, besteht auch Brandgefahr

Ein Drittel aller Brände entsteht nach Angaben des Instituts für Schadenverhütung und Schadenforschung der öffentlichen Versicherer e. V. (IFS) durch Elektrizität. Elektrische Geräte, wie Toaster, Wasserkocher, Kaffeemaschine und Co., stehen in nahezu jeder Küche. Beachtet man ein paar Sicherheitsvorschriften, kann die Gefahr deutlich reduziert werden.

- ▶ Bei Nichtgebrauch sollten Geräte grundsätzlich ausgeschaltet und im Idealfall auch vom Stromnetz getrennt werden.
- ▶ Anschlussleitungen von Geräten dürfen nicht geknickt, gequetscht oder über scharfe Kanten geführt werden. Bei Beschädigung der Isolation besteht Kurzschlussgefahr.
- ▶ Nehmen Sie defekte Leitungen und Geräte sofort außer Betrieb. Lassen Sie diese nur durch eine Fachwerkstatt reparieren.

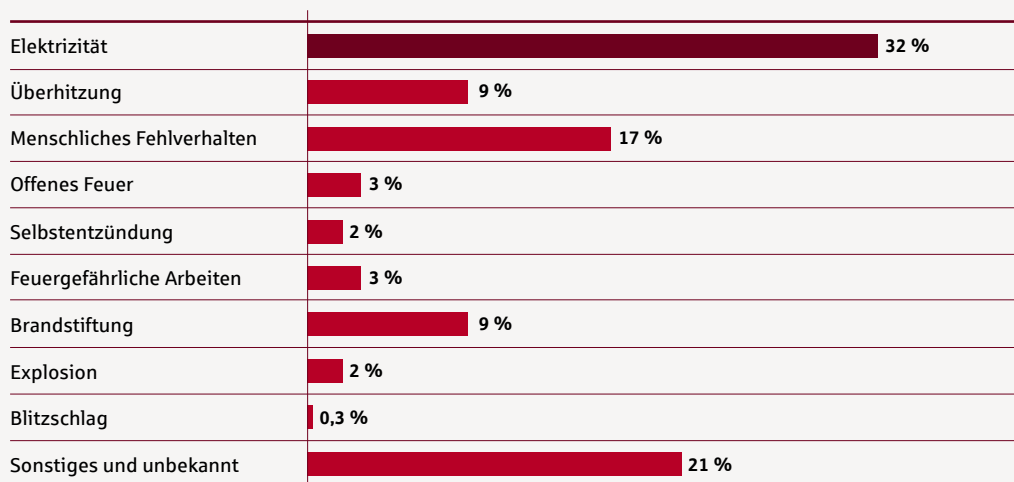
- ▶ Reinigen Sie die Krümelschublade Ihres Toasters regelmäßig.

Grundsätzlich gilt bei eingebauten Elektrogeräten:

- ▶ Einbaugeräte sollten grundsätzlich von einer Elektrofachkraft installiert werden. Ob Selbsteinbau oder Einbau durch den Fachmann: Die Einbauanleitung sollte stets beachtet werden.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die sich beim Betrieb entwickelnde Abwärme entweichen kann.
- ▶ Bevorzugen Sie qualitativ hochwertige Elektrogeräte, welche eine Kennzeichnung tragen, die für die Sicherheit des verwendeten Produkts steht (beispielsweise GS oder VDE). Die CE-Kennzeichnung allein ist kein Qualitäts- oder Prüfsiegel.



Brandursachen 2002 – 2017



Quelle: IFS-Schadendatenbank

Der Herd ist keine Ablagefläche

Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff, Zeitungen, Bücher, Wäsche, aber auch Toaster, Kaffeemaschinen und Wasserkocher sind feste Bestandteile beziehungsweise Gebrauchsgegenstände in nahezu jedem Haushalt. Oft werden diese Gegenstände auf dem Herd abgestellt; meist aus Platzmangel, manchmal aus Bequemlichkeit.

Jeder kennt das. Kaum jemand denkt in diesem Moment an die konkrete Brandgefahr, die sich durch das Abstellen von Gegenständen auf dem Herd ergibt. Wird nun – aus welchem Grund auch immer – der Herd versehentlich eingeschaltet, ist ein Küchenbrand vorprogrammiert.

Deshalb nicht vergessen:

- ▶ Stellen oder legen Sie niemals Gegenstände (Tücher, Topflappen, Lebensmittel, Kochbücher und so weiter) auf Herdplatten ab. Resthitze beachten.
- ▶ Schalten Sie Herdplatte und Backofen sofort nach Gebrauch ab und schauen Sie lieber zweimal nach. Technische Sicherheitseinrichtungen, wie Topferkennung und Abschaltautomatik (Herdwächter), können helfen.
- ▶ Ein herkömmlicher Rauchwarnmelder ist auf Grund eines möglichen Fehlalarms für die Küche ungeeignet. Hier empfiehlt sich die Installation eines speziellen Hitzemelders.
- ▶ Konzentrieren Sie sich auch bei kurzzeitiger Ablenkung durch das Telefon, durch Klingeln an der Haustür oder eine notwendige Kinderbetreuung immer auch auf den Kochvorgang. Im Zweifel nehmen Sie das Kochgut vom Herd und schalten Sie die Herdplatten ab.



Quelle: IFS

Um die Arbeitsfläche in der Küche zu vergrößern, werden oftmals Schneidebretter aus Holz oder Bambus verwendet. Sie mögen noch so bequem sein, sorgen aber auch für eine zusätzliche Brandgefahr, wenn die Herdplatte versehentlich eingeschaltet ist.

Kinder und Küche

Wenn Kinder in der Küche spielen, kann das gefährlich werden. Hier einige Tipps, wie Sie Unfälle vermeiden.



Für Kinder ist die Küche ein spannender Lebensraum. Es dampft und brutzelt aus Töpfen und Pfannen. Nur zu leicht kann durch Unachtsamkeit oder fehlendes Gefahrenbewusstsein ein Unfall mit schlimmen Brandverletzungen oder Verbrühungen passieren.

- ▶ Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Küche zurück. Benutzen Sie beim Kochen immer die hinteren Herdplatten und drehen Sie Pfannenstiele nach hinten. Ein Herdschutzgitter ist gerade bei kleinen Kindern eine sinnvolle Investition.
- ▶ Weitere Schutzmaßnahmen, wie Herdschutzknöpfe oder ein Backofentürstopp, tragen zur Sicherheit bei. Unser Tipp: Betrachten Sie Ihre Küche einmal aus der Kinderperspektive.
- ▶ Stellen Sie Elektrogeräte und Wasserkocher so ab, dass sie von Kindern nicht heruntergezogen werden können.
- ▶ Scharfe Messer und Scheren sollten für Kinder stets unzugänglich aufbewahrt werden.
- ▶ Bewahren Sie Reinigungs- und Lösungsmittel für Kinder unerreichbar auf. Achten Sie auf kindersichere Verschlüsse.



Quelle: reer GmbH



Quelle: reer GmbH

Fettbrände, die unterschätzte Gefahr

Wenn Fett auf dem Herd brutzelt, kann aus einer kurzen Ablenkung eine Fahrlässigkeit werden. Bei dem Erhitzen von Bratfett und Speiseöl besteht ab einer Temperatur von 280 °C akute Brandgefahr. Der erste Impuls, die brennende Pfanne mit Wasser zu löschen, kann lebensgefährlich sein.

Daher beachten Sie bitte unsere folgenden Tipps:

- ▶ Lassen Sie den Herd nie unbeaufsichtigt. Bei dem Erhitzen von Bratfett und Speiseöl besteht ab einer Temperatur von 280 °C akute Brandgefahr.
- ▶ **Löschen Sie brennendes Fett niemals mit Wasser.** Denn Fett und Wasser mischen sich nicht. Das Wasser verdampft schlagartig und der entstehende Wasserdampf reißt kleine Fetttropfchen mit. Diese entzünden sich, eine gewaltige Stichflamme mit hohem Verletzungsrisiko ist das Ergebnis. Besser ist es, das Feuer mit einem passenden Deckel zu ersticken.

Verwenden Sie nur Feuerlöscher, die für Fettbrände geeignet und entsprechend gekennzeichnet sind. Löschdecken eignen sich nur bedingt für die Brandbekämpfung, da die Gefahr der Verbrennung für die Person und der Brandausweitung besteht.

- ▶ Rufen Sie die **Feuerwehr** unter der **Notrufnummer 112**, wenn eigene Löschversuche zu gefährlich sind oder erfolglos bleiben.
- ▶ Geben Sie Brat- und Frittiergut nur sorgfältig abgetrocknet ins heiße Fett.
- ▶ Altes Fett brennt schnell. Reinigen Sie Ihre Fritteuse daher regelmäßig. Wechseln Sie Fette und Öle in kürzeren Abständen. Die eingebauten Filter in den Dunstabzugshauben sättigen sich mit der Zeit mit Küchendämpfen und leicht entflammbarem Fett. Daher sollten Sie die Filter regelmäßig reinigen beziehungsweise auswechseln. Denn ein Brand auf dem Herd kann sich schnell über die dann ebenfalls in Brand geratene Dunstabzugshaube auf die ganze Küche ausbreiten.



Herdwächter – Brandgefahr erkannt und gebannt

Spielende Kinder, ein Telefonat mit einer Freundin oder die Lieblings-TV-Serie im Fernseher – schnell und gerne lassen wir uns ablenken und vereinnahmen. Bleibt der Herd nach dem Kochen eingeschaltet oder wird der Topflappen aus Unachtsamkeit auf den Herdplatten abgelegt, kann es schnell gefährlich werden. Ein Schreckensszenario, das ein Herdwächter von vornherein verhindert. Er passt auf, wenn wir es nicht tun.

Auch für Menschen mit eingeschränkten körperlich-geistigen Fähigkeiten kann ein Herdwächter gute Dienste leisten. Er eignet sich für alle strombetriebenen Herde und Kochfelder im Wohnbereich.

Ein Herdwächter besteht aus einer Sensor- und Steuereinheit. Wird der Herdwächter erweitert, können zudem Wasserschäden, die von der Spül- oder Waschmaschine verursacht werden, durch zusätzliche Wasser-Leckage-Sensoren vermieden werden. Bitte beachten Sie, dass ein Herdwächter nur durch eine Elektrofachkraft eingebaut werden sollte.



Wie funktioniert ein Herdwächter?

Ein Sensor registriert Zeit, Bewegung, Stromverbrauch und Temperatur am Herd. Erst wenn diese Faktoren im Ungleichgewicht sind, besteht Brandgefahr. Alarm ertönt und die Steuereinheit erhält das Signal zum Abschalten.



Versicherung für uns in Hamburg

Seit jeher ist die Hamburger Feuerkasse eng verbunden mit der baulichen Entwicklung und den Veränderungen Hamburgs. Und mit den Menschen, die hier wohnen. Man kennt sich. Man schätzt sich. Das macht vieles einfacher.

Eine lange Tradition, persönliches Engagement und die Nähe vor Ort – alles was zählt, finden Sie beim führenden Versicherer in Hamburg. Seit 1676 versichern wir Werte und damit Existenzen.

Kompetent in der Beratung, schnell in der Schadenregulierung

In Versicherungsfragen ist der persönliche Kontakt durch nichts zu ersetzen. Zusätzlich bieten wir Ihnen rund um die Uhr umfangreichen Service. Zum Beispiel wertvolle Tipps zur Schadenverhütung. Fragen Sie danach. Oder besuchen Sie uns im Internet:

www.hamburger-feuerkasse.de

Hamburger Feuerkasse Versicherungs-Aktiengesellschaft
Abteilung Schadenverhütung / Risikoberatung
Postanschrift: Postfach 102740, 20019 Hamburg
Hausanschrift: Kleiner Burstah 6-10, 20457 Hamburg
Tel. +49 40 30904-9460, Fax +49 40 30904-9000
schadenverhuetung@hamburger-feuerkasse.de
www.hamburger-feuerkasse.de

Versicherung für uns in Hamburg.
Seit 1676.

**HAMBURGER
FEUERKASSE**

