

Riechen Sie den Braten, bevor der Ofen aus ist! □



Wichtige Informationen zum Thema Küche

Habe ich eigentlich den Herd abgeschaltet ... ?

In unseren Küchen geht es leider immer wieder um die Wurst. Kaum ein anderer Raum ist derart mit Elektrogeräten bestückt wie die Küche. Wo es heiß hergeht, ist die Brandgefahr natürlich nicht fern – schon ein nachlässiger Moment kann genügen ... Vergessen Sie deshalb beim täglichen Umgang mit Elektrizität nie die nötige Sorgfalt.

Schauen Sie besser zweimal nach, ob alles abgestellt ist! Und Ihnen wird so schnell nichts anbrennen.

Ihre Checkliste für den „Genuss ohne Reue“:

Zwischen „Kochen mit Laune“ und „Kochen vor Wut“ liegt leider nur allzu oft eine winzige Unachtsamkeit.

- Deshalb nicht vergessen, Herdplatte und Backofen sofort nach Gebrauch abzuschalten.
- Niemals brennbare Gegenstände (Tücher, Topflappen, Lebensmittel) auf Herdplatten abstellen, Resthitze beachten!
- Fett und Wasser vertragen sich nicht! Geben Sie Brat- und Fritiergut nur sorgfältig abgetrocknet ins heiße Fett.
- Altes Fett brennt schnell. Reinigen Sie Friteusen daher regelmäßig. Wechseln Sie Fette und Öle in kürzeren Abständen.
- Dunstabzugshauben sind oft mit leicht entflammbarem Fett gesättigt. Flambieren Sie deshalb nie unter eingeschalteter Haube. Filter regelmäßig wechseln!

Auf jeden Topf passt eine Decke

Vorsicht beim Erhitzen von Bratfett und Speiseöl. Schon ab einer Temperatur von 280° Celsius besteht akute Brandgefahr.

Löschen Sie brennendes Fett niemals mit Wasser!

Die anschließende Explosion würde Ihnen bis auf weiteres den Appetit verderben ...

- Schalten Sie vielmehr gleich die Kochstelle ab und ersticken das Feuer mit einem passenden Deckel oder ein hitzbeständigen Löschdecke.
- Die preisgünstige Löschdecke dient der Bekämpfung kleinerer Brandherde und dem Schutz von Personen bei Feuer. Sie benötigt wenig Platz, ist immer schnell zur Hand und in allen brenzligen Situationen zuverlässig einsetzbar.

Aqua-Stop statt Wasser marsch!

Auch Ihre Spül- oder Waschmaschine können Sie arg ins Schleudern bringen.

Für beide gilt: Laufen lassen – aber nur unter Ihrer Aufsicht! Denn wenn hier der Schlauch platzt, dürfte es Ihrem Kragen wohl kaum anderes ergehen.

- Sicherheit im Handumdrehen: Sperren Sie deshalb gleich nach Programmende die Wasserzufuhr ab.
- Überprüfen Sie Schläuche und Verschraubungen regelmäßig auf ihrer Dichtheit. Schon beim Kauf auf Schlauchbruchsicherungen achten!
- Versehen Sie Ihre Wasch- und Spülmaschine mit einem Aqua-Stop, der bei einem geplatzten Schlauch sofort den Wasserfluss unterbricht.

Messer, Gabel, Schere, Licht, ... !

Ob Durst, Hunger oder Neugier lockt – für Kinder zählt die Küche zu den beliebtesten Abenteuerspielplätzen im ganzen Haus.

Wenn Sie diese Welt mit den Augen Ihrer Kinder sehen, können Sie früh genug die Gefahrenquellen aufspüren und beseitigen. Sonst tun es die Kinder auf ihre Weise – mit oft tragischen Folgen!

- Reinigungs- und Lösungsmittel für Kinder unerreichbar aufbewahren, auf kindersichere Verschlüsse achten!
- Kinder nicht allein in der Küche zurücklassen. Beim Kochen immer die hinteren Herdplatten zuerst benutzen.
- Bei Verbrennungen, Vergiftungen und Verletzungen von Kindern und Erwachsenen: Erste-Hilfe-Kasten immer in der Nähe bereithalten, Erste-Hilfe-Maßnahmen kennen und leisten können!

Technischer k.o. in der letzten Runde !?

Ob Toaster oder Kaffeemaschine, Herd oder Tauchsieder – keines Ihrer eingeschalteten Elektrogeräte sollten Sie unbeaufsichtigt lassen. Immerhin verursachen Brände im Haushalt Jahr für Jahr Schäden von über 2,2 Mrd. Euro. Und wie schnell kann Sie ein vergessenes Bügeleisen mehr als nur Ihr letztes Hemd kosten ...

- Wo Strom ist, ist Brandgefahr: Benutzen Sie nur Elektrogeräte, die ein anerkanntes Gütezeichen tragen. Schalten Sie das Gerät direkt nach Gebrauch wieder aus.

- Keine Experimente: Defekte Kabel und Geräte sofort außer Betrieb nehmen! Nur durch eine Fachwerkstatt reparieren lassen!

Bei einer Brandausdehnung sofort Notruf 112 wählen!