



22.02.2010 – 10:15 Uhr

BfB Sicherheitstipps: Fondue-Plausch ohne Feuerwehr

Bern (ots) -

Auf Schweizer Esstischen ist das Rechaud für das Käse-Fondue oder das Fondue Chinoise und Bourguignonne ein beliebtes Utensil. Um die Gefahr von Bränden zu reduzieren, empfiehlt die BfB Beratungsstelle für Brandverhütung Brennpaste zu verwenden. Sie ist wesentlich sicherer als Brennsprit.

Gemäss BfB Beratungsstelle für Brandverhütung werden die Gefahren im Umgang mit Rechauds unterschätzt. Davon zeugen die Wohnungsbrände, die sich jährlich in der kalten Jahreszeit häufen. Gefahr geht von Rechauds aus, wenn Brennsprit während des Essens nachgefüllt wird. Im noch warmen Behälter kann sich der Sprit explosionsartig entzünden und sich in einer Stichflamme entladen.

Die BfB rät, anstelle von Brennsprit die überall im Handel erhältliche Brennpaste zu verwenden. Brennpasten haben eine lange Brenndauer und können mit einem neuen Portionenbehälter gefahrlos erneuert werden.

BfB-Tipps für einen ungetrübten Fondue-Plausch

1. Für das Rechaud die sichere Brennpaste im Portionenbehälter verwenden.
2. Kommt trotzdem Brennsprit zum Einsatz, dann nie ins heisse Rechaud nachfüllen. Es besteht Explosionsgefahr (Stichflamme).
3. Das Rechaud nur unter Aufsicht betreiben und den Brenner auslöschten, wenn der Tisch verlassen wird.

Wenn es trotz aller Vorsichtsmassnahmen zu einem Brand kommt, dann gilt: Alarmieren (Feuerwehr 118), Retten, Löschen.

Helft Brände verhüten. Die gesamtschweizerisch tätige BfB Beratungsstelle für Brandverhütung BfB mit Sitz in Bern wird von der Vereinigung Kantonalen Feuerversicherungen (VKF) und dem Schweizerischen Versicherungsverband (SVV) getragen. Mit Kampagnen und Aufklärungsarbeit bei Fachpersonen und in der breiten Öffentlichkeit sensibilisiert die BfB für die Gefahren des Feuers und gibt Ratschläge, wie Brände verhütet werden können.
www.brandgefahr.ch

Kontakt:

Medienstelle der Beratungsstelle für Brandverhütung BfB
Tel.: +41/41/727'76'77
E-Mail: media@bfb-cipi.ch