

Was tust du, wenn es brennt?

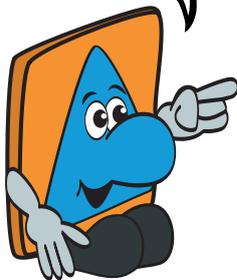


ZIVILSCHUTZ

Beim Kochen kann es zu gefährlichen Situationen kommen.
Lass das Essen nie unbeaufsichtigt am Herd stehen,
es können nämlich leicht gefährlicher Rauch und Feuer entstehen.

Was machst du, wenn Fett / Öl in der Pfanne zu brennen beginnt?

Achtung!
Nicht jedes Feuer kann
man mit Wasser
löschen!



- Du gibst alle Schnitzel gleichzeitig in die Pfanne.
- Du erstickst die Flamme mit dem Deckel.
- Du löschst die Flamme mit Wasser.



Tipp:
Wie du bei einem Brand
richtig reagierst
siehst du auf unserem
YouTube-Kanal

Du weißt jetzt, wie du im
Brandfall richtig reagierst.
COOL!

Das Gefährlichste bei einem Brand ist der Rauch!
Rauch ist giftig und verdrängt die Atemluft.
Daher: Abstand halten! Ruf die Feuerwehr unter 122.

Was warnt dich in deiner Wohnung vor Rauch?

- Das freundliche Zwitschern des Kanarienvogels.
- Der schrille, laute Ton des Rauchmelders.
- Der leise Piepston der Waschmaschine.

