

Gefahren in der Küche

Die Küche gehört mit zu den größten Gefahrenherden.

- Unbeaufsichtigte In unbeaufsichtigten Töpfen und Pfannen kann nicht nur das Essen verkohlen, sie können eine ganze Küche unter Ruß und Dampf setzen



und sogar ein Feuer verursachen.

Sollte sich einmal haben, dann

Fett in der Pfanne entzündet

niemals mit Wasser löschen,

sondern immer das Feuer mit einem Deckel ersticken.

- Beim Einkochen darauf achten, dass die Gläser Temperaturschwankungen unterliegen. Zu enges Stellen führt zu Spannungen. Die Gläser können explodieren.
- Auch das Essen aus der Mikrowelle sollte Sie nicht unterschätzen. Es kann sich außen lauwarm anfühlen und im inneren kochendheiß sein.

- **Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Küche zurück**

lassen, vor allem keine Kleinkinder. Kinder können sich

am heißen Herd verbrennen. Vor allem durch herunter gezogene Töpfe und Pfannen erleiden sie schwere Verbrühungen. Bringen Sie

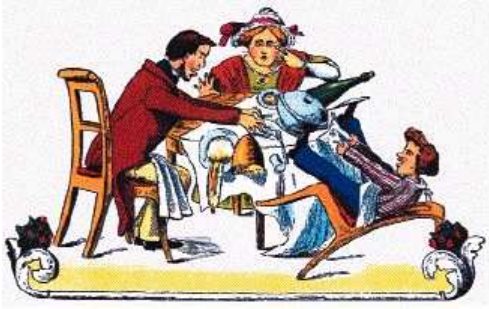


entweder ein Schutzgitter an, oder kochen Sie

auf den hinteren Platten und drehen Sie Pfannenstiele nach hinten.

- **Mit heißer Flüssigkeit gefüllte Gefäße bitte für**

Kleinkinder unerreichbar abstellen. Denn in einem



unbeobachteten Moment
können Kinder sich selbst mit
heißer Flüssigkeit begießen.
Für großflächige
Verbrühungen reicht bei null

bis zweijährigen Kindern der Inhalt **einer Tasse** heißen Kaffee oder
Tee.

- Bei den heutigen Ceranfeld-Herden können Kinder die Hitzegefahr leicht unterschätzen.
- Einen großen Gefahrenherd bergen herunterhängende Kabel von Tauchsiedern, Wasserkochern, Kaffeemaschine und Friteusen.