

Die Brandklassen

 <p>A</p>	<p>Brände fester Stoffe, hauptsächlich organischer Natur, die normalerweise unter Glutbildung verbrennen.</p> <p>Beispiele: Holz, Kohle, Papier, Textilien, Autoreifen, einige Kunststoffe, Stroh</p> <p>Löschmittel: Wasser, wässrige Lösungen, Schaum, ABC-Pulver</p>
 <p>B</p>	<p>Brände von flüssigen oder flüssig werdenden Stoffen.</p> <p>Beispiele: Benzin, Alkohol, Teer, Wachs, viele Kunststoffe, Ether, Lacke, Harz</p> <p>Löschmittel: Schaum, ABC-Pulver, BC-Pulver, Kohlenstoffdioxid</p> <p>Hinweis: Auch Stoffe, die durch die Temperaturerhöhung flüssig werden</p>
 <p>C</p>	<p>Brände von Gasen.</p> <p>Beispiele: Ethin (Acetylen), Wasserstoff, Erdgas, Methan, Propan, Butan, Stadtgas</p> <p>Löschmittel: ABC-Pulver, BC-Pulver, Kohlenstoffdioxid nur in Ausnahmefällen (hierfür gibt es sehr selten speziell konstruierte Sonderfeuerlöscher mit Gasstrahldüse), Gaszufuhr durch Abschiebern der Leitung unterbinden</p> <p>Hinweis: Brände von Gasen in der Regel erst dann löschen, wenn die Gaszufuhr unterbunden werden kann, da sich sonst ein explosionsfähiges Gas-Luft-Gemisch bilden kann</p>
 <p>D</p>	<p>Brände von Metallen.</p> <p>Beispiele: Aluminium, Magnesium, Natrium, Kalium, Lithium und deren Legierung</p> <p>Löschmittel: Metallbrandpulver (D Pulver), trockener Sand, trockenes Streu- oder Viehsalz, trockener Zement, Grauguss-Späne</p> <p>Hinweis: Bei Bränden der Klasse D niemals Wasser als Löschmittel verwenden</p>
 <p>F</p>	<p>Brände von Speiseölen/-fetten (pflanzliche oder tierische Öle und Fette) in Frittier- und Fettbackgeräten und anderen Kücheneinrichtungen und -geräten.</p> <p>Beispiele: Speiseöle und Speisefette</p> <p>Löschmittel: Speziallöschmittel (zur Verseifung)</p> <p>Hinweis: Bei Bränden der Klasse F (Fettbrand) niemals Wasser als Löschmittel verwenden.</p>