



Selbstständig bleiben im Alter

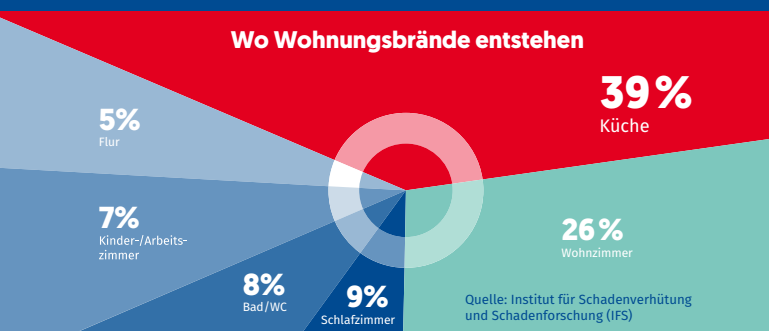
Jeder von uns kann beim Kochen durch ein klingelndes Telefon oder ein weinendes Kind abgelenkt werden. Doch für ältere Menschen kommen oft noch körperliche oder geistige Einschränkungen hinzu, die in der Küche besonders gefährlich werden können. Mit dem Alter werden wir alle vergesslicher. Sollte dann ein Feuer entstehen, fällt es vielen Senior/-innen schwer, schnell genug zu reagieren oder sich in Sicherheit zu bringen.

Dabei möchten wir alle möglichst lange selbstbestimmt leben. Das macht Herdwächter besonders wertvoll – ob zu Hause oder in betreuten Wohnformen. Für Senior/-innen mit anerkanntem Pflegegrad sind sie zudem über die Pflegeversicherung förderfähig.

Ob gestresste Eltern, beschäftigte Berufstätige oder Ruheständler/-innen, Herdwächter sind eine der einfachsten Möglichkeiten, das eigene Zuhause sicher zu machen.



Wo Wohnungsbrände entstehen



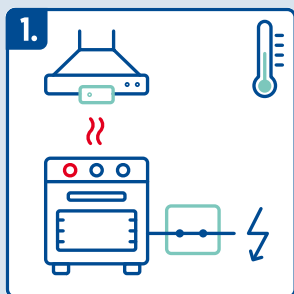
Brand-Schwerpunkt Küche

Moderne Häuser in Deutschland werden nach hohen Standards gebaut. Zwar besteht immer ein gewisses Risiko durch einen Kurzschluss oder ein defektes Gerät – doch die meisten Brände entstehen durch menschliches Fehlverhalten. Meist passiert das auf der Herdplatte.

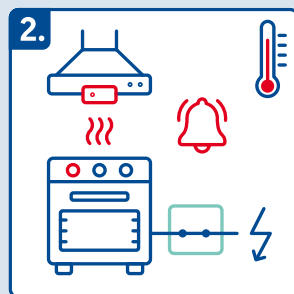
Glaskeramik-Kochfelder sind sehr komfortabel – sie heizen sich schnell auf und sind einfach zu bedienen. Dabei kann man leicht vergessen, dass sie noch eingeschaltet sind. Die Oberfläche kann sich unbemerkt gefährlich erhitzen. Nicht nur Öl in einer heißen Pfanne, auch leicht entflammable Materialien – wie z. B. eine Küchenrolle – können schnell zu einem Küchenbrand führen.

Induktionskochfelder haben den Vorteil, dass ihre Oberfläche nur in Verbindung mit magnetischem Kochgeschirr heiß wird und schnell abkühlt. Das macht sie sicherer als Elektroherde. Doch ihre extrem schnellen Aufheizzeiten können dazu führen, dass eine Pfanne oder ein Topf innerhalb von Sekunden überhitzen. Hier besteht akute Brandgefahr!

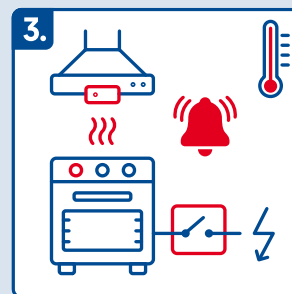
Wie ein Herdwächter funktioniert!



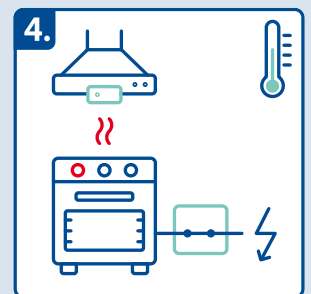
1. Hitzesensor überwacht normale Kochtemperatur



2. Überdurchschnittliche Temperatur. Ein Warnsignal ertönt. Durch Drücken des Sensors passt sich die Empfindlichkeit an.



3. Temperatur ist gefährlich hoch. Ein Alarmsignal wird ausgelöst und der Strom wird zur Brandvermeidung abgeschaltet.



4. Sobald die Temperatur wieder sicher ist, kann der Sensor gedrückt werden und der Herd erhält wieder Strom.