

När räddningspersonalen anländer, klockan 19.09, brinner det i restaurangens kök. En gryta med olja har antänts på en av spisarna, en köksanställd har erhållit brännskador under sitt släckförsök. Branden har spridit sig upp i den ovanliggande spiskåpan och vidare in i ventilationskanalen. Branden har trängt ut genom ventilationskanalen och orsakat en markant skada i kökstaket. Sannolikt har kanalen havererat när fett- och sotlagret i denna antänts. Enligt kocken, som talade dålig engelska, inträffade följande: Han hade satt på ett kärl med friteringsolja på spisen, därefter hade han gått ut i ett annat utrymme i restaurangen. Då han blev varse branden i köket begav han sig omedelbart dit. Under sina försök att släcka branden brände han sin ena hand samt svedde dessutom sitt ansikte. Hur han gick till väga under släckningen var inte helt lätt att tolka, den brinnande oljan har dock stänkt omkring honom. Det fanns minst två stycken handbrandsläckare vilka hängde i anslutning till köksdelen, ingen av dessa har dock använts vid brandtillfället. Man kan således åter igen konstatera, vid brand i restaurangkök, att de som lagar den goda maten tyvärr är betydligt sämre i att hantera brandtillbud. Hade kocken använt sig av de befintliga släckredskapen hade han säkerligen själv kunnat släcka den brinnande oljan, samt kommit ifrån äventyret utan brännskador.

Sammanfattning: Branden startade när kärlet med friteringsoljan kokade över, varvid oljan antändes på gasspisen. Hade handbrandsläckarna i köket använts, och hanterats riktigt, skulle branden ha stannat vid ett tillbud. Branden i ventilationskanalen har dock inte spridit sig till fastighetens lägenheter, där minst tre av våningarna utgör bostäder. Det enda som vållats de boende är lukten av brandrök.