

Feux de friture et d'huile de cuisson

Couvrez-les !



Un chaudron d'huile de cuisson sur une plaque de cuisinière à température élevée représente un risque! En quelques secondes, l'huile peut surchauffer, s'enflammer et provoquer un incendie qui devient rapidement impossible à maîtriser. Protégez-vous ainsi que votre famille contre les brûlures graves ou les décès en suivant ces mesures de précaution de base.

Cuisson à grande friture

- Ne faites jamais chauffer de l'huile ou de la graisse dans un chaudron sur une plaque de la cuisinière.
- Utilisez une friteuse à thermostat conçue spécialement pour empêcher l'huile de prendre feu.
- Suivez les directives du fabricant pour l'entretien et le nettoyage de votre friteuse.



Cuisson dans une poêle à frire

- Utilisez une poêle à frire électrique à thermostat et versez une mince couche d'huile dans le fond de la poêle.
- Si vous utilisez une poêle à frire sur une plaque de la cuisinière, appliquez une huile non adhésive en aérosol plutôt qu'une couche d'huile sur la surface de la poêle.

- Si vous utilisez une cuisinière à gaz, réglez la plaque de cuisson afin d'éviter les flambées soudaines autour de la poêle.
- Si vous utilisez une poêle ou un wok pour un sauté, préchauffez la poêle avant de verser l'huile. Afin de savoir si la poêle est prête, versez une cuillerée à thé d'eau. Si l'eau est trouble ou danse à la surface, la poêle est prête.



Cuisson au four

- Gardez le four propre. Les éclaboussures de graisse et d'aliments peuvent s'enflammer à haute température et mettre le feu au four.
- Suivez les directives de cuisson au four pour la recette ou le produit que vous utilisez.
- Lorsque vous utilisez le grilloir, placez la grille de 50 à 80 mm (deux à trois pouces) de l'élément du grilloir. Placez toujours un récipient sous la grille pour recueillir la graisse. N'utilisez jamais le papier d'aluminium puisque la graisse qui s'y accumule peut s'enflammer.



Prince Edward Island
Fire Fighters Association

Autres conseils de sécurité

- Ne laissez pas des objets qui pourraient facilement prendre feu, par exemple essuie-tout, poignées, rideaux et linges à vaisselle, sur la surface de travail autour de la cuisinière.
- Gardez le dessus de la cuisinière et la hotte propre.
- Les vêtements amples représentent un grave danger de brûlure – roulez vos manches et assurez-vous que les autres vêtements ne touchent pas aux plaques chaudes de la cuisinière.
- Gardez un extincteur à portée de la main. Communiquez avec votre service d'incendie local si vous avez besoin d'aide concernant son emplacement ou son utilisation.
- Dressez un plan d'évacuation avec votre famille et mettez-le en pratique.
- N'utilisez jamais une cuisinière comme appareil de chauffage.



Feux d'huile de cuisson

- N'utilisez jamais de l'eau pour éteindre un feu d'huile de cuisson – l'eau crée des flambées soudaines et propage le feu!
- Posez un couvercle hermétique ou glissez une tôle à biscuit sur le chaudron afin d'étouffer les flammes et éteignez l'élément chauffant.
- Arrêtez le ventilateur de la cuisinière afin de ne pas propager les flammes.
- N'essayez pas de retirer le chaudron de la cuisinière. L'huile allumée pourrait s'éclabousser, vous causant des brûlures ou propageant le feu.
 - Ne versez jamais d'huile allumée dans l'évier!

Nota :

Le Bureau du prévôt des incendies et votre service d'incendie local vous exhortent à utiliser UNIQUEMENT les friteuses munies d'un thermostat.

Si vous ne pouvez éteindre le feu rapidement, sortez et téléphonez au service d'incendie pour obtenir du secours.

Que faire en cas d'urgence!

Feux de four

- Fermez la chaleur.
- Gardez la porte du four fermée!
- Utilisez un extincteur d'incendie uniquement s'il convient et si vous savez l'utiliser.



Metro Fire Prevention
Association