

CHRONIQUE

Cuisinez en toute sécurité!



Cuisiner avec précaution

En tout temps :

- Ne chauffez jamais d'huile dans un chaudron pour faire de la friture, peu importe le type de chaudron. Utilisez plutôt une **friteuse thermostatique** ;
- Pour cuire les aliments, utilisez un récipient dont le diamètre est plus grand ou égal à l'élément chauffant sur la cuisinière. Un débordement de nourriture sur l'élément pourrait provoquer un incendie ;
- Gardez l'aire de cuisson propre et essuyez les appareils et les surfaces de cuisson afin d'éviter l'accumulation de graisse.

Pendant la préparation des repas :

- Ayez un couvercle à portée de main. Si ce n'est pas celui du récipient, assurez-vous qu'il peut le couvrir en totalité ;
- Surveillez toujours les aliments qui cuisent. Utilisez une minuterie ;
- Portez des vêtements ayant des manches étroites. Les manches amples peuvent toucher l'élément de la cuisinière et s'enflammer rapidement ;
- Tournez les poignées des casseroles vers le centre de la cuisinière.

Maitriser un feu de cuisson

Lors d'un feu de cuisson : **N'ESSAYEZ PAS DE TRANSPORTER LE CHAUDRON EN FEU À L'EXTÉRIEUR!**

- Comme vous suivrez les recommandations ci-hauts, vous aurez un couvercle à porter de main lorsque vous cuisinerez. Avec une mitaine de four, déposez celui-ci sur le chaudron de façon à couper l'oxygène à l'incendie. De cette façon, le feu s'éteindra; (*Lorsqu'il n'y a pas d'air, il n'y a pas de flamme!*)
- Fermez ensuite les éléments chauffants et la hotte de la cuisinière;
- Évacuez votre résidence;
- Même si vous croyez avoir éteint l'incendie, composez le **9-1-1** afin que les pompiers s'assurent que l'incendie est bien contrôlé.

Nous vous invitons à vous rendre sur le site <http://www.securitepublique.gouv.qc.ca/securite-incendie/prevenir-incendie/conseils-prevention/feux-cuisson.html> pour voir des vidéos intéressantes sur le sujet.

Émile Paris

Technicien en prévention incendie

prevention@st-victor.qc.ca

418 588-6858

