

Feux de cuisine

Une envie de frites maison peut transformer votre maison en brasier! La plupart des feux de cuisine sont causés par des chaudrons d'huile bouillante sur des plaques de cuisinière très chaudes. Ces incendies peuvent être prévenus par un investissement modeste dans des appareils de cuisson à l'huile et à la graisse munis de thermostat.

Feux de graisse

- La cuisson de frites dans un chaudron ou une poêle à frire est dangereuse! Utilisez des appareils munis de thermostats et approuvés par un organisme de vérification de sécurité. Si ces appareils sont bien utilisés, l'huile ne prendra pas feu. Comparez leur prix relativement bas au coût des pertes de vie ou de propriété!
- Soyez très prudent si vous cuisez avec de la graisse. Gardez à portée de la main un couvercle ou une tôle à biscuit pour recouvrir le chaudron si la graisse prend feu. Si vous voyez des flammes, ne déplacez pas le chaudron! Le mouvement peut activer les flammes et propager l'incendie. Éteignez la chaleur et laissez le chaudron refroidir. Ne jetez jamais d'eau sur un feu de graisse! Cela attisera les flammes.

- Gardez votre aire de cuisson propre! L'huile de cuisson s'accumule sur les armoires, les comptoirs et les rideaux, et alimente les feux de cuisine.
- Les hottes de cuisinière doivent être bien installées et raccordées à un conduit menant à l'extérieur. Si elles sont ventilées dans un mur ou dans un grenier, la graisse peut s'accumuler et créer un risque d'incendie. Les hottes destinées à ventiler à l'intérieur sont munies de filtres à charbon qui doivent être nettoyés et remplacés régulièrement.

Feux de four

Si votre four prend feu, fermez la porte et éteignez la chaleur. Faites-le vérifier pour voir s'il a besoin d'être réparé avant de l'utiliser de nouveau.

Si le feu ne s'éteint pas rapidement, sortez et allez chez un voisin téléphoner au service d'incendie.

Feux de four à micro-ondes

- Les fours à micro-ondes sont rapides et pratiques mais ils peuvent être dangereux s'ils ne sont pas bien utilisés. N'utilisez pas de papier aluminium ou de contenants en métal dans le four à micro-ondes. Faites attention aux étincelles qui peuvent mettre un essuie-tout ou la nourriture en feu. Si le feu se déclare, gardez la porte du four fermée et débranchez le four. Avant de le réutiliser, faites-le vérifier par un réparateur qualifié qui pourra déterminer s'il y a des dommages ou non.
- Manipulez les aliments cuits dans un micro-ondes avec prudence. Certains aliments se réchauffent plus rapidement que d'autres. Par exemple, les pâtisseries et les biberons peuvent être froids au toucher et extrêmement chauds à l'intérieur.
- Traitez les brûlures avec de l'eau froide. Si la brûlure forme des ampoules ou se carbonise, consultez un médecin immédiatement.

Il importe aussi de consulter un médecin si vous avez des brûlures à l'intérieur de la bouche.

Achetez et installez un extincteur à usages multiples (ABC) près d'une porte de sortie. Suivez les directives du fabricant.

Si vous ne pouvez pas éteindre un feu de cuisine rapidement, sortez et allez à un autre endroit téléphoner au service d'incendie!

