

Feux de friture et d'huile de cuisson



Soyez vigilant

Les feux de graisse et d'huile de cuisson sont une cause importante d'incendies et de décès. Les incendies provoqués par la graisse et l'huile de cuisson dans une cuisine sont ceux qui se propagent le plus rapidement et qui causent le plus de dommages parmi les incendies. Une casserole d'huile de cuisson sur une plaque de cuisinière à température élevée constitue un danger imminent. Faites attention à ce que vous faites. Cuisiner tard le soir présente un fort risque, car vous êtes davantage susceptible de vous endormir, surtout si vous avez consommé de l'alcool. En quelques minutes, l'huile pourrait surchauffer et les vapeurs s'enflammer. Bon nombre de personnes perdent la vie ou subissent de graves brûlures à cause d'incendies qui ont pris naissance de cette façon. Peu importe la méthode de cuisson que vous utilisez, vous pouvez réduire de beaucoup les risques d'incendie. Ne vous éloignez pas de vos appareils de cuisson et évitez de vous laisser distraire.

Cuisson à grande friture

- Ne faites jamais chauffer de l'huile ou de la graisse pour cuisson à grande friture dans une casserole sur une plaque de la cuisinière.
- Utilisez uniquement une friteuse à thermostat conçue spécialement pour la cuisson sécuritaire avec de l'huile.
- Suivez les directives du fabricant pour l'entretien et le nettoyage de votre friteuse.
- Le Bureau du prévôt des incendies et votre service d'incendie local vous demandent d'utiliser une friteuse à thermostat uniquement.

Cuisson dans une poêle à frire

- La poêle électrique à thermostat est l'ustensile de cuisine le plus sécuritaire si vous utilisez de l'huile. L'huile devrait couvrir le fond de la poêle uniquement.
- Si vous utilisez une poêle à friture sur une plaque de la cuisinière, il est plus sécuritaire d'appliquer une huile non adhésive en aérosol que d'étendre 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 de 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 de la recette ou du produit que vous utilisez.

- La cuisson au grilloir est une méthode très courante. Lorsque vous utilisez le grilloir, placez la grille de 50 à 80 millimètres (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.

Autres conseils de sécurité pratique dans la cuisine

- Ne laissez pas des objets qui pourraient facilement prendre feu, par exemple essuie-tout, poignées, rideaux et linge à vaisselle, sur la surface de travail autour de la cuisinière.
- Gardez le dessus de la cuisinière et la hotte propres.
- Lorsque vous travaillez autour de la cuisinière, ne portez pas de vêtements amples car vous courez un grand risque de vous brûler.
- Ne laissez jamais des aliments cuire sans surveillance sur la cuisinière.
- Gardez un extincteur à la portée de la main. Communiquez avec votre service d'incendie local afin de connaître l'endroit où vous devez le placer et afin d'apprendre à l'utiliser.
- Dressez un plan d'évacuation avec votre famille et mettez-le en pratique régulièrement.
- N'utilisez jamais une cuisinière comme appareil de chauffage.

Que faire en cas d'urgence

Feux de four

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

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 biscuits sur la casserole afin d'étouffer les flammes.
- Arrêtez le ventilateur de la cuisinière afin de ne pas propager les flammes.
- Ne retirez pas la casserole de la cuisinière. L'huile allumée se répandra en éclaboussant, vous causant des brûlures ou propageant le feu.
- Ne versez jamais l'huile allumée dans l'évier.
- Si le feu ne s'éteint pas tout de suite, sortez de la maison et téléphonez au service d'incendie de chez votre voisin.