



LE SSIRÉ

*Des précautions à prendre*

- Surveillez toujours les aliments qui cuisent.
- Utilisez une minuterie.
- Ne chauffez jamais d'huile dans un chaudron pour faire de la friture, peu importe le type de chaudron. Utilisez une friteuse thermostatique.
- Pour éviter un débordement, utilisez un récipient dont le diamètre est plus grand ou égal à l'élément chauffant.
- Ayez un couvercle à portée de main.

*Éteindre un feu de cuisson avec de l'eau, c'est NON!*

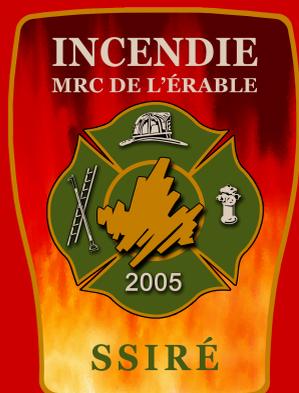
Contact :

Sébastien Demers

Chef prévention

sdemers@erable.ca

819 362-2333, poste 1280



## CUISINEZ EN TOUTE SÉCURITÉ!



### Des consignes de sécurité

- Fermez les appareils de cuisson lorsque vous quittez la cuisine ou le domicile.
- Ne rangez pas d'objets dans le four ni sur le dessus de la cuisinière.
- Gardez un **extincteur portatif à portée de main**.
- Conservez les articles en papier ou en plastique et les tissus loin des éléments chauffants.
- **Nettoyez régulièrement** les appareils de cuisson et la hotte de cuisine : une accumulation de graisse représente un danger d'incendie.



### Comment faire face à un feu de cuisine?

- Restez calme.
- **Éteignez la cuisinière**, si vous pouvez le faire en toute sécurité – ne vous penchez pas par-dessus la casserole pour atteindre les commandes.
- N'utilisez **jamais d'eau pour éteindre un feu de friteuse**. Utilisez plutôt une couverture anti-feu pour étouffer les flammes.
- Si vous utilisez un extincteur, faites-le avec prudence et suivez les instructions.
- Si le feu ne s'éteint pas, sortez! Restez à l'extérieur et composez le 911.

