

Prévenir les risques d'incendie lorsque vous cuisinez

Lorsque vous cuisinez, surveillez en tout temps votre appareil de cuisson, particulièrement lors de l'utilisation d'huiles ou de graisses.

Évitez un incendie en adoptant quelques habitudes sécuritaires :

- Gardez la surface de cuisson dégagée et orientez les poignées des casseroles afin qu'elles ne dépassent pas de la cuisinière.
- Gardez toujours le couvercle de la casserole à portée de main.
- N'allumez jamais la cuisinière de façon prématurée.
- Ne déplacez jamais une casserole en flammes.
- Ne vous laissez jamais distraire par le téléphone, la télévision, etc.
- Ne placez jamais d'objets combustibles, comme un linge à vaisselle, près de la surface de cuisson.
- Ne mettez jamais d'objets combustibles dans le four, comme une boîte de pizza en carton, même pour une courte période.
- N'utilisez jamais une casserole pour frire vos aliments.
- Ne remplissez jamais un brûleur à fondue de combustible lorsqu'il est encore chaud.
- Évitez de porter des vêtements amples ou des tissus inflammables qui pourraient s'enflammer au contact des éléments chauffants.

Utiliser les bons équipements

Assurez-vous d'avoir les bons outils pour cuisiner :

- une minuterie;
- des mitaines pour le four;
- des poêles avec protège-poignée;
- une friteuse certifiée CSA ou ULC munie d'un thermostat;
- un réchaud à fondue
 - électrique dont le cordon est hors de portée des enfants
ou

- à combustible en gel qui ne nécessite pas de remplissage;
- un extincteur portatif dont vous savez vous servir.

Entretien des équipements de cuisson

Un mauvais entretien de vos appareils peut causer un incendie. Pour éviter une telle situation :

- Nettoyez régulièrement vos appareils de cuisson et votre hotte de cuisine. Une accumulation de graisse représente un danger d'incendie.
- Nettoyez régulièrement les récipients sous les éléments électriques de la cuisinière à serpents.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de la hotte de la cuisinière, car l'accumulation de résidus graisseux peut prendre feu.
- Si vous possédez un four autonettoyant, n'utilisez pas la fonction d'autonettoyage si beaucoup de résidus se sont accumulés au fond du four. Ils pourraient s'enflammer en raison de la chaleur très élevée.

Connaître les utilisations des différentes matières grasses

Il est important de lire l'étiquette des matières grasses avant de les utiliser. Certaines matières grasses doivent être consommées crues tandis que d'autres sont idéales pour chauffer des aliments. Par contre, seulement quelques-unes devraient être utilisées à haute température, comme pour la friture.

Lorsque la matière grasse atteint une température trop élevée, une fumée apparaît. Cette fumée indique que la matière grasse commence à se décomposer. Il est alors recommandé de diminuer la température.

Une fumée émise de façon continue indique que la matière grasse a atteint son point de fumée. Il est déconseillé de la consommer.

Matière grasse	Point de fumée (°C)
Beurre	130°C
Margarine	140°C
Graisse végétale à frire	175°C
Huile d'olive	210°C
Huile de tournesol	210°C
Huile de soja	220°C
Huile d'arachide	220°C

Ne laissez jamais continuer de chauffer une huile qui fume! La température continuera d'augmenter et des flammes peuvent apparaître.

Quoi faire en cas de feu de cuisson

Si un feu se déclenche sur votre cuisinière :

- N'essayez jamais d'éteindre un feu d'huile avec de l'eau! L'eau alimente et propage le feu!
- Ne déplacez jamais un récipient dont le contenu est en flammes.
- Placez rapidement un couvercle de dimension appropriée sur le récipient en flammes.
- Si possible, fermez tous les éléments chauffants, le four et la hotte de cuisine.

Appelez les pompiers, même si le feu semble éteint. Le feu pourrait s'être infiltré dans le conduit de la hotte.

Si le feu est éteint, mais qu'il y a une accumulation de fumée, ouvrez les fenêtres et les portes pour aérer, et évacuez votre domicile.

Si le feu se propage, évacuez rapidement et appelez le 911.

Lorsque vous réintégrez votre maison après un incendie, remplacez votre cuisinière ou faites-la inspecter par un spécialiste avant de la réutiliser. Faites de même pour tout autre appareil de cuisson.