

CUISSON SÉCURITAIRE

QUELQUES RÈGLES DE SÉCURITÉ LORSQUE JE FAIS DE LA FRITURE OU DE LA CUISSON ?

- Si vous vous rendez au téléphone ou à la porte, avant de quitter, fermez les ronds de la cuisinière et placez par la suite le chaudron ou la poêle sur un rond qui n'est pas allumé.
- Ne laissez jamais une cuisinière sans surveillance.
- Portez toujours des vêtements aux manches ajustées ou roulées. Des manches amples risquent d'effleurer un rond chaud et de prendre feu.
- Utilisez toujours une friteuse électrique pour faire des frites ou autres mets frits.
- Tournez les poignées des poêles et chaudrons vers l'intérieur, les enfants ne pourront pas y toucher ou encore les renverser sur eux.
- Ne cuisinez pas si vous êtes fatigué, sous l'effet de boisson ou de médicaments qui peuvent causer la somnolence.

SI JE DOIS FAIRE DE LA FRITURE, QUELS SONT LES PRINCIPAUX CONSEILS À RETENIR ?

Si vous n'avez pas le choix de faire de la friture légère dans une poêle :

- Placez près de la cuisinière un couvercle de métal suffisamment grand pour couvrir l'ouverture de la poêle ou du chaudron.
- Ne placez qu'une petite quantité d'huile.
- Faites chauffer l'huile de cuisson lentement.
- Assurez-vous que les ingrédients soient bien essorés avant de les déposer dans l'huile chaude.
- Éteignez le rond et déplacez votre poêle sur une surface froide résistante à la chaleur, dès que la cuisson est terminée.

QUE FAUT-IL FAIRE SI LA GRAISSE OU L'HUILE PREND FEU ?

- Pour éteindre le feu, glissez un grand couvercle de métal sur la poêle ou le chaudron, cela aura pour effet d'étouffer les flammes. Fermez la source de chaleur et déplacez la casserole sur une surface froide. Vous ne devez pas retirer le couvercle tant que la poêle ou le chaudron n'est pas froid.
- **Ne jamais placer le contenant en flamme sous l'eau ou mettre de l'eau dans le chaudron.** Cela provoquerait une augmentation des flammes et risquerait de vous brûler sévèrement.
- Ne déplacez jamais un chaudron en feu, les flammes pourraient vous brûler.
- Si vos vêtements prennent feu, vous devez vous arrêter, vous jeter par terre et rouler.
- Si vous pensez que les flammes ont atteint le ventilateur de cuisine, communiquez avec le 9-1-1 et demandez immédiatement les pompiers pour effectuer une vérification.

QUELS SONT LES CONSEILS DE SÉCURITÉ LORSQUE J'UTILISE MON POÊLE À FONDUE ?

Lors de vos fondues avec des poêles fonctionnant avec des brûleurs contenant de l'alcool méthylique :

- ne remplissez jamais le brûleur lorsqu'il est chaud. Pour éliminer tout risque, ayez en tout temps un deuxième brûleur. Si vous remplissez un brûleur qui est très chaud, les vapeurs pourraient s'enflammer par elles-mêmes et vous brûler ;
- lors du remplissage, vous ne devriez pas voir l'alcool méthylique dans le brûleur. Si vous remplissez trop le brûleur, sous l'effet de la chaleur, l'alcool gonflera et débordera. Un débordement peut causer un début d'incendie sur la table ;
- allumez toujours le brûleur une fois qu'il est placé sur son support. Ne vous déplacez jamais avec un brûleur allumé, le liquide pourrait éclabousser et vous causer des brûlures, voire même enflammer des matériaux combustibles se trouvant à proximité ;
- lorsque vous avez terminé, toujours placer l'éteignoir sur le brûleur avant de le déplacer. Assurez-vous que la flamme soit bien éteinte avant de le déplacer.

Prenez note que nous vous conseillons d'utiliser comme combustible un gel plutôt que le classique liquide bleu. Le gel limite les risques de brûlures et d'incendie.