



# Prévention des incendies du Canada

Travailler avec les secteurs privé et public afin de promouvoir la sécurité-incendie par l'éducation

## LA CUISSON À L'HUILE ET LES FEUX DE GRAISSE : CAUSES PRINCIPALES D'INCENDIES RÉSIDENTIELS AU CANADA

Les feux de cuisine attribuables à l'inflammation de l'huile de cuisson ou de la graisse sont ceux qui causent le plus de dommages. Lorsque vous cuisinez avec de la graisse ou de l'huile, la planification à l'avance est extrêmement importante pour que vous sachiez comment réagir rapidement au feu. Appliquez les règles du simple bon sens lorsque vous préparez des aliments.

### Cuisson à grande friture

- La manière la plus prudente de faire frire des aliments tels le poulet ou les frites consiste à utiliser un poêlon électrique/à thermostat ou une friteuse.

### Cuisson dans une poêle à frire

- Gardez un couvercle ou une plaque à biscuits à la portée de la main au cas où la graisse ou l'huile prendrait feu. Vous pourrez alors étouffer le feu en glissant le couvercle ou la plaque sur la casserole.
- N'essayez jamais de retirer la casserole ou la poêle en feu de la cuisinière. Ce mouvement suffirait à alimenter les flammes et à assurer la propagation du feu. En outre, comme la casserole sera probablement très chaude, vous pourriez l'échapper. Dans les deux cas, vous vous exposeriez à de graves dangers. Vous devriez d'abord étouffer le feu en glissant le couvercle ou une plaque sur la casserole. Il faudrait ensuite arrêter la cuisinière et le ventilateur et laisser la casserole se refroidir. Plus que tout, sachez quand partir et réagissez rapidement, étant donné que les feux de graisse se propagent très rapidement.

### Cuisson au four

- Gardez le four propre. Les éclaboussures de graisse et d'aliments peuvent s'enflammer à haute température.
- Portez des mitaines en tout temps lorsque vous retirez des contenants d'aliments afin d'éviter les brûlures graves.
- Suivez les directives de cuisson au four de la recette ou du produit que vous utilisez.
- La cuisson au grilloir est une méthode de cuisson très courante. Lorsque vous utilisez le grilloir du four, éloignez la grille de 5 à 8 cm (2 à 3 pouces) de l'élément. Placez toujours un récipient sous la grille pour recueillir la graisse qui s'égoutte.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium car la graisse ainsi recueillie pourrait s'enflammer.

## Cuisson au four à micro-ondes

Les fours à micro-ondes sont de merveilleux appareils qui font épargner beaucoup de temps. Voici trois caractéristiques de la cuisson au four à micro-ondes dont il faut se rappeler :

- La chaleur est réflétée par l'intérieur en métal.
- La chaleur peut se communiquer à travers le verre, le plastique et autres matériels.
- La chaleur est absorbée par les aliments.

**Certains aliments, comme ceux qui contiennent beaucoup de matières grasses ou de sucre, peuvent se réchauffer très rapidement** même s'ils paraissent froids au toucher. Les garnitures à pâtisserie peuvent être très chaudes même si la croûte est froide. Le lait d'un biberon peut être bouillant même si la bouteille ne semble pas chaude au toucher. Soyez toujours prudents.

**N'utilisez pas de papier d'aluminium ou autres objets de métal** dans le four à micro-ondes. Si un feu se produit, gardez la porte fermée et débranchez l'appareil. Appelez un technicien qualifié pour vérifier l'appareil avant de s'en servir de nouveau.