

PRÉVENEZ LES INCENDIES DE CUISSON
SURVEILLEZ CE QUE
VOUS PRÉPAREZ



Les incendies causés par la cuisson laissée sans surveillance sont le type le plus commun d'incendies de cuisson. Surveillez ce que vous chauffez. Restez toujours dans la cuisine lorsque vous cuisinez.

Ce qu'il faut savoir sur
la sécurité
dans la cuisine

AYEZ L'ŒIL
SUR VOS
FRITES.



Les feux de cuisson sont la cause principale des incendies domestiques. Ne laissez pas les aliments cuire sans surveillance.



Visitez www.ofm.gov.on.ca pour en savoir plus long sur la sécurité-incendie.

Messages-clés :

- ✓ Restez toujours dans la cuisine lorsque vous cuisinez – surtout si vous utilisez de l’huile ou si vous cuisez les aliments à une haute température.
- ✓ Gardez un grand couvercle près de la cuisinière lorsque vous cuisinez. Si la casserole prend feu, mettez le couvercle et éteignez la cuisinière. Ne déplacez pas la casserole.
- ✓ Portez des manches serrées ou relevées lorsque vous utilisez la cuisinière. Des vêtements amples et pendants peuvent facilement prendre feu. Dans un tel cas, cessez toute activité, tombez au sol et roulez-vous par terre pour éteindre le feu.
- ✓ Gardez les articles combustibles, comme les ustensiles de cuisine, les linges à vaisselle, les essuie-tout et les poignées, éloignés de la cuisinière.
- ✓ Éloignez les enfants de la cuisinière. Veillez à ce que les cordons électriques ne pendent pas du comptoir, d’où ils pourraient être tirés par les petits enfants.
- ✓ Calmez une brûlure en faisant couler de l’eau froide sur la partie affectée de 3 à 5 minutes. En cas de brûlure grave, obtenez des soins médicaux.

**AYEZ L'ŒIL
SUR VOS
FRITES.**



Bureau du commissaire des
incendies ©2009
www.ofm.gov.on.ca

Fait

**La cuisson est la cause principale des
incendies domestiques en Ontario.**

