



Chronique l'avertisseur

Attention aux feux de cuisson!

Savais-tu que?

L'utilisation d'une huile à frire dans un chaudron représente une méthode très dangereuse pour la cuisson de la nourriture. En effet, la température de l'huile ne fait qu'augmenter, car il n'y a pas de thermostat.

Pour prévenir les feux de cuisson :

- Ne jamais chauffer d'huile dans un chaudron pour faire de la friture, peu importe le type de chaudron. Utiliser plutôt une friteuse thermostatique ou un cuiseur à air chaud.
- Avoir un couvercle pouvant couvrir entièrement le récipient à portée de la main.
- Conserver les articles en papier ou en plastique et les tissus loin des éléments chauffants.
- Garder les mitaines de four à portée de main, mais à une certaine distance des éléments chauffants.
- Nettoyer régulièrement les appareils de cuisson et la hotte de cuisine.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à communiquer avec notre équipe au 819 523-9797!

Alexandre Bilodeau, T.P.I., CFEI
Directeur adjoint et chef de division prévention

VILLE DE
LA TUQUE

