



29.09.2021 – 09:00 Uhr

Les recommandations du CIPI pour éviter les incendies dans la cuisine

Bern (ots) -

La pandémie a aussi changé nos habitudes alimentaires : au lieu d'aller au restaurant ou à la cantine, les Suisses mangent plus souvent chez eux. Le danger d'incendie en cuisine augmente d'autant plus. Il faut dire que la cuisine abrite de nombreux appareils électriques et que l'on y travaille à haute température. Si l'on est un peu distrait ou que l'on utilise mal un appareil, un incendie peut facilement se déclarer. Le Centre d'information pour la prévention des incendies (CIPI) vous montre comment éviter les accidents en cuisine.

En Suisse, la plupart des incendies sont causés par des appareils ou installations électriques. Dans la majeure partie des cas, ce n'est pas un défaut technique des appareils, mais bien l'inattention et une erreur de manipulation de l'utilisateur qui déclenchent un incendie. Plus de 800 incendies liés à l'utilisation inappropriée d'appareils électriques se produisent chaque année en Suisse. Ils causent des dommages aux bâtiments à hauteur de 14 millions de francs par an.

En cuisine, il faut rester concentré !

Souvent, les incendies engendrés par des appareils électriques démarrent dans la cuisine. Les plaques de cuisson peuvent atteindre des températures élevées et présentent donc un danger particulier. Il ne faudrait jamais laisser sans surveillance des plaques allumées. Pour éviter tout accident lié à la distraction, il est important d'éteindre les plaques entièrement si l'on est interrompu pendant la cuisson et d'enlever complètement les casseroles des plaques chaudes. C'est particulièrement essentiel si l'on cuisine avec un corps gras chaud, comme de l'huile ou du beurre, car cela peut causer un feu de graisses particulièrement dangereux.

Il faut aussi veiller à ne rien entreposer sur la surface de cuisson. Une plaque allumée peut rapidement mettre le feu à des objets tels que des livres ou des linges de cuisine.

Contrôler les appareils électriques

De nombreux incendies de cuisine se déclenchent à partir d'appareils électriques, par exemple à cause d'un court-circuit. Le Centre d'information pour la prévention des incendies recommande de contrôler régulièrement que les appareils de cuisine et leurs prises ne présentent pas de signes d'usure. Les appareils défectueux ou trop anciens devraient être remplacés ou contrôlés par un spécialiste. Il faut veiller à ne jamais laisser les bouilloires, machines à café, grille-pains, micro-ondes, etc. fonctionner sans surveillance. Après utilisation, il convient de toujours débrancher complètement ces appareils et ne pas les laisser en mode veille. Quand on quitte la cuisine, il faut veiller à ce que les plaques de cuisson soient bien complètement éteintes.

Pour plus de conseils de sécurité, rendez-vous sur bfb-cipi.ch/cuisine

Contact:

Contact presse :

Rolf Meier

Service de presse du Centre d'information pour la prévention des incendies (CIPI)

T +41 (0)31 320 22 82, media@bfb-cipi.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100002394/100878399> abgerufen werden.