



12.01.2009 – 12:33 Uhr

Conseils du Cipi pour la saison des fondues: Sécurité grâce à l'utilisation de pâte combustible

Berne (ots) -

Les réchauds à fondue sont régulièrement à l'origine d'accidents et d'incendies. Le Centre d'information pour la prévention des incendies Cipi recommande d'utiliser de la pâte combustible plutôt que de l'alcool à brûler.

Le réchaud à fondue présente un danger lorsqu'on rajoute de l'alcool à brûler pour le remettre en route. Dans un réchaud encore chaud, l'alcool à brûler s'enflamme de manière explosive et provoque chaque année des accidents et des incendies avec des conséquences graves. Le Centre d'information pour la prévention des incendies Cipi conseille de remplacer l'alcool à brûler par de la pâte combustible. On la trouve dans de nombreux commerces.

Conseils du Centre d'information pour la prévention des incendies pour jouir de la saison des fondues en toute sécurité:

1. A la place d'alcool à brûler, utilisez de la pâte combustible: elle offre beaucoup plus de sécurité.
2. Ne tentez en aucun cas un rallumage et ne rajoutez jamais de la pâte combustible. Remplacez le récipient vide par un nouveau récipient jetable.
3. Si vous utilisez tout de même de l'alcool à brûler, ne remplissez le réchaud que lorsqu'il est bien refroidi, sinon il y a risque d'explosion.
4. Ne remplissez pas le réchaud lorsqu'il y a d'autres personnes à proximité et ne laissez jamais la bouteille d'alcool à brûler à côté du réchaud. Placez toujours le réchaud sur un support stable, résistant au feu, à au moins un mètre de distance des objets combustibles tels que les rideaux ou les abat-jour.
5. Le réchaud ne doit être utilisé que sous surveillance.

En cas d'incendie, agissez toujours selon le principe: alarmer (sapeurs-pompiers 118) - sauver - éteindre.

Contact:

Service de presse du Centre d'information pour la prévention des incendies Cipi
Tél.: +41/41/727'76'76
E-Mail: media@bfb-cipi.ch