



15.02.2011 – 15:00 Uhr

Danger d'incendie lié aux réchauds à fondue / Le Cipi recommande la pâte combustible, moins dangereuse que l'alcool à brûler

Berne (ots) -

C'est à nouveau la saison des fondues dans les foyers suisses. Afin d'en jouir pleinement, le Centre d'information pour la prévention des incendies Cipi conseille d'utiliser de la pâte combustible pour faire fonctionner le réchaud. Sinon il y a risque d'incendie et d'explosion.

L'utilisation d'alcool à brûler pour les réchauds à fondue est à l'origine d'incendies: lorsqu'on en rajoute dans le récipient encore chaud, il peut s'enflammer de manière explosive, provoquant régulièrement des incendies d'appartements pendant la saison froide.

Afin de jouir de la saison des fondues sans mauvaise surprise, suivez ces recommandations du Cipi:

1. Pour le réchaud, utilisez de la pâte combustible en récipients jetables.
2. Si vous utilisez tout de même de l'alcool à brûler, n'en rajoutez que lorsque le récipient est bien refroidi.
3. Dans tous les cas: surveillez le réchaud et éteignez la flamme lorsque vous quittez la table.

Selon le Centre d'information pour la prévention des incendies Cipi, une grande partie des 14'000 incendies d'appartements survenant chaque année en Suisse serait évitable, car ils sont le plus souvent dus à des imprudences commises avec le feu. Le Cipi publie des notices sur les différents dangers d'incendie chez soi. Elles peuvent être commandées gratuitement au secrétariat (téléphone 031/320'22'20) ou consultées sous: www.bfb-cipi.ch

Si, en dépit de toutes les précautions, un incendie devait se déclarer, suivez l'ordre de priorité : alarmer (sapeurs-pompiers 118), sauver, éteindre.

Contact:

Service de presse du Cipi
Tél.: +41/41/727'76'77
E-Mail: media@bfb-cipi.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100002394/100619172> abgerufen werden.