23.04.2024 – 09:00 Uhr

Le CIPI attire l'attention sur les dangers d'incendie en cuisine

Berne (ots) -

La cuisine abrite de nombreux appareils électriques et l'on y travaille avec des températures élevées. De nombreux incendies de cuisine sont dus à une utilisation incorrecte des appareils ou à un moment d'inattention. Le Centre d'information pour la prévention des incendies CIPI lance aujourd'hui sa nouvelle campagne sur la prévention des incendies de cuisine.

Environ un quart des incendies en Suisse sont causés par des appareils et des installations électriques. La majorité de ces incendies ne sont pas dus à des défauts techniques, mais à l'inattention ou à un comportement inadapté des utilisateurs. Plus de 1000 incendies liés à l'utilisation incorrecte d'appareils électriques se produisent chaque année en Suisse. Les dommages causés aux bâtiments se chiffrent à hauteur de 15.8 millions de francs par an.

En cuisine, la concentration est de mise

Un grand nombre de ces incendies trouvent leur origine dans la cuisine. Les plaques de cuisson peuvent atteindre des températures élevées et sont donc particulièrement dangereuses. C'est pourquoi il ne faut jamais les laisser sans surveillance quand elles sont chaudes. Pour éviter tout accident à cause d'une distraction, il est important d'éteindre les plaques entièrement lorsque l'on s'interrompt pendant la cuisson et de retirer poêles et casseroles des plaques chaudes, surtout si l'on cuisine avec un corps gras chaud (p. ex. huile ou beurre), car les feux de graisse sont très dangereux.

Par ailleurs, la table de cuisson ne doit pas être utilisée comme surface de rangement. Une plaque chaude peut rapidement mettre le feu à des objets tels que des livres, des sacs de commissions ou des linges de cuisine.

Vérifier ses appareils électriques

De nombreux incendies de cuisine sont également dus à des appareils défectueux. Le Centre d'information pour la prévention des incendies recommande donc de vérifier régulièrement que les appareils de cuisine et leurs câbles ne présentent pas de signes d'usure. Les appareils défectueux ou trop anciens devraient être remplacés ou contrôlés par un spécialiste. Les bouilloires, les machines à café, les grille-pains, les fours à micro-ondes, etc., ne doivent pas être utilisés sans surveillance. Après utilisation, il convient de débrancher complètement ces appareils du réseau électrique.

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

Contact:

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/100002394/100918583 abgerufen werden.