10 règles de sécurité dans la cuisine

1. Assure-toi que le four et les autres appareils de cuisson sont éteints avant de quitter la cuisine.

2. Garde les appareils électriques loin de l'eau pour éviter les électrocutions. Reste éloigné des prises électriques, particulièrement si tes mains sont mouillées.

3. Si tu te brûles, dis-le immédiatement à un adulte, et fais couler de l'eau froide sur la zone brûlée.

4. Ne mets pas de couteaux ou d'autres objets tranchants dans un évier rempli d'eau. Quelqu'un pourrait se blesser en y mettant la main.

5. Fais attention avec les couteaux tranchants.

6. Si des aliments prennent en feu, ne jette jamais d'eau dessus. Le feu pourrait s'alimenter davantage. Demande de l'aide auprès d'un adulte! Le meilleur moyen d'éteindre un feu est d'utiliser un extincteur. Si le feu est petit, on peut l'éteindre avec du bicarbonate de sodium ou en l'étouffant avec un couvercle.

7. Ne mets pas d'aliments cuits dans une assiette ou sur une planche à découper non lavée sur laquelle on a déjà mis des aliments crus. Utilise toujours des ustensiles de cuisine propres.

8. Ne verse jamais d'eau dans une casserole qui contient de l'huile chaude. Cela pourrait produire des éclaboussures d'huile, ce qui représente un danger de brûlures.

9. Oriente toujours les poignées des casseroles vers l'arrière de la cuisinière. Ainsi, personne ne risque de s'y accrocher et de les faire se renverser.

10. Garde les essuie-tout, linges à vaisselle et gants isolants éloignés de la cuisinière pour éviter qu'ils ne s'enflamment.