

Appareil de cuisson - Fondue

Ce document présente les conditions d'utilisation des poêles à fondue à l'intérieur d'un bâtiment municipal. Bien que plusieurs types de poêles peuvent être utilisés, il est recommandé d'utiliser un poêle électrique.

Poêle électrique Choix le plus sécuritaire

- Les fils d'extension ne doivent pas obstruer la table ni l'aire de circulation.
- Les extensions devront être fixées au sol à l'aide d'un ruban adhésif afin d'assurer leur visibilité et de prévenir tout risque d'accrochage.

Poêle avec un réchaud



- Utiliser un bruleur alimenté avec gel à fondue.
- Allumez le réchaud seulement lors du souper.
- Prévoyez deux réservoirs de gel afin d'utiliser un contenant froid lorsqu'il manque de combustible.
- Évitez de disposer des décorations combustibles autour des poêles afin de limiter le risque de propagation en cas d'accident.
- Si une nappe est utilisée, celle-ci doit être **ignifugée***.

*Qu'est-ce que l'ignifugation ?



L'ignifugation d'une structure la rend inflammable. Pour vérifier si la toile de votre structure est ignifugée, vérifiez si la norme CAN/ULC-S109-M ou NFPA-701 est inscrite sur l'étiquette. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez faire la demande d'un certificat de conformité à votre compagnie de location.