

Prevent a Turkey Fryer Fire



Did you know?

Thanksgiving is the peak day for home cooking fires.

When you fry foods, you increase the risk of a cooking fire.

Keep in mind the potential dangers of deep frying a turkey:

- Turkey fryers can easily tip over spilling hot oil across a large area. Use your turkey fryer only outdoors on a sturdy, level surface well away from things that can burn. Make sure to have a “3-foot kid- and pet-free zone” around your turkey fryer to protect against burn injuries.
- An overfilled cooking pot will cause oil to spill over when the turkey is placed inside. Determine the correct amount of oil needed by first placing the turkey in the pot with water.
- A partially frozen turkey will cause hot oil to splatter. Make sure your turkey is completely thawed before you fry it.
- Turkey fryers can easily overheat and start a fire. Check the temperature often with a cooking thermometer so the oil won’t overheat.
- The pot, lid and handles of a turkey fryer can get dangerously hot and cause burn injuries. Use long cooking gloves that protect hands and arms when you handle these items.

For more information and free fire-safety resources, visit
www.usfa.fema.gov.



Cómo evitar un incendio causado por freidoras para pavos



¿Sabía usted?

El Día de Acción de Gracias es el día donde ocurren más incendios en el hogar relacionados con la cocina.

Cuando usted fríe alimentos, aumenta el riesgo de un incendio.

Tenga presente los posibles peligros de freír un pavo:

- Las freidoras para pavos pueden voltearse fácilmente y derramar aceite caliente en un área grande. Use su freidora para pavos al aire libre solamente en una superficie firme y plana lejos de objetos que puedan incendiarse. Asegúrese de que tenga una zona libre de niños y mascotas de 3 pies (0.9144 metros) alrededor de la freidora para pavos para proteger contra las quemaduras.
- Una olla para cocinar sobrecargada ocasionará que el aceite se derrame cuando se coloque el pavo. Puede calcular la cantidad correcta de aceite que se necesita si coloca primero el pavo en la olla con agua.
- Un pavo parcialmente congelado ocasionará que el aceite caliente salpique. Asegúrese de que el pavo esté completamente descongelado cuando lo fría.
- Las freidoras para pavos pueden sobrecalentarse fácilmente y ocasionar un incendio. Verifique la temperatura con frecuencia con un termómetro de cocina para que el aceite no se sobrecaliente.
- La olla, tapa y mangos de una freidora para pavos pueden calentarse peligrosamente y causar quemaduras. Use guantes largos para cocinar que protejan las manos y los brazos cuando maneje estos artículos.

Para obtener más información y recursos gratis sobre la seguridad contra incendios, visite www.usfa.fema.gov.

