

Recipe for Preventing Turkey Fryer Fires



When you fry foods, you increase the risk of a cooking fire. Keep in mind the potential dangers of deep frying a turkey:

- ✓ Use your turkey fryer only outdoors on a sturdy, level surface well away from things that can burn.
- ✓ Check the temperature often with a cooking thermometer so the oil won't overheat.
- ✓ Determine the correct amount of oil needed by first placing the turkey in the pot with water.
- ✓ Use long cooking gloves that protect hands and arms when you handle the pot, lid and handles of a turkey fryer.
- ✓ Make sure your turkey is completely thawed before you fry it.

For more information and free resources, visit usfa.fema.gov.



FEMA



U.S. Fire
Administration



Prevenir Incendios De Freidoras Para Pavos



Al freír alimentos, puede aumentar el riesgo de un incendio cuando cocine. Tenga en mente el peligro potencial de freír un pavo:

- ✓ Utilice su freidora para pavos solo al aire libre sobre una superficie resistente y plana, lejos de cosas que se pueden quemar.
- ✓ Determine la cantidad correcta de aceite que necesita colocando primero el pavo en una olla con agua.
- ✓ Asegúrese de que su pavo esté completamente descongelado antes de freírlo.
- ✓ Verifique con frecuencia la temperatura utilizando un termómetro de cocina para que el aceite no se sobrecaliente.
- ✓ Utilice guantes largos de cocina que protejan sus manos y brazos cuando agarre una olla, la tapa y mangos de la freidora de pavo.

Para más información y recursos gratis, visite: usfa.fema.gov.



FEMA



U.S. Fire
Administration

