

Seguridad contra incendios en la cocina (Kitchen fire safety - Spanish)

La cocina es el corazón del hogar. Pero sabía usted que, es también donde se originan la mayoría de los incendios en los hogares? Muchos de esos incendios se pueden prevenir haciendo algunas cosas simples.

Primero- permanezca en la cocina cuando este cocinando. La mayoría de los incendios en la cocina empiezan cuando se desatiende lo que se esta cocinando en la estufa. Al permanecer en la cocina usted puede cuidar lo que se está cocinando, para que no se derrame al sobre -hervir o se consuma ó se encienda. Y si empieza el fuego, usted este ahi para apagarlo antes de que se extienda. Y si el fuego empiza en una caserola apaguelo poniendo una tapa que cierre bien el recipiente y apague el fuego.

También puede utilizar un extinguidor de incendios en el hogar. Es buena idea tener uno en la cocina. Usted puede comprar un extinguidor de incendios en una ferreteria. Pero NUNCA lleve un sarten en llamas al fregadero y NUNCA use agua para apagar un fuego con grasa. Y si el fuego se extiende, salga rápidamente y llame al 911.

Cuando utilice el horno, usted debe estar en la casa y despierto. Muchos incendios espiezan en el horno cuando las personas se van o se quedan dormidas con algo en el horno. Y si el fuego empieza en el horno, apague el calor y mantenga la puerta cerrada. Y si el fuego se extiende, salga rapidamente y llame al 911.

Al igual que todas las áreas de su casa asegúrese de que su cocina tenga un detector de humo. Hay detectors de humo que son menos sensibles al humo causado por la cocina y estos los puede encontrar en su ferreteria local. Asegurese de probar sus detectors de humo una vez al mes y cambie las baterias dos veces por año.

Para mas información acerca de la seguridad contra incendios, visite nuestro sitio de internet de la Ciudad de Minneapolis.

(1/2014)