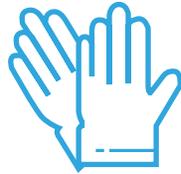


14 REGLAS BÁSICAS EN LA COCINA PARA LA PREVENCIÓN DE QUEMADURAS

- 1.** Al cocinar con grasa o aceite, tener siempre junto a la estufa un recipiente con bicarbonato de sodio para echar sobre cualquier llama que se prenda en la estufa.



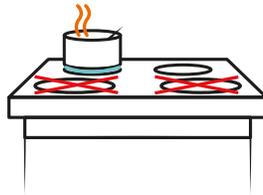
- 2.** Tener guantes protectores para coger sartenes y ollas calientes.



- 3.** Desconectar cualquier aparato eléctrico cuando no esté en uso.



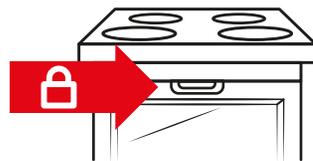
- 4.** Cocinar en las hornillas posteriores, no en las del frente.



- 5.** Guardar productos inflamables lejos del horno y la estufa, es más, ¡Fuera de la cocina!



- 6.** Asegurar la puerta del horno para que los niños no la abran y la utilicen como escalera para llegar a las hornillas.

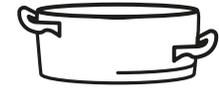


14 REGLAS BÁSICAS EN LA COCINA PARA LA PREVENCIÓN DE QUEMADURAS

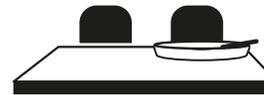
- 7.** Cocinar en sartenes, ollas o cacerolas que tengan mango.



- 8.** Voltrear los mangos de las ollas hacia adentro.



- 9.** Alimentar a los niños pequeños lejos de la estufa, sin mantel largo o individual que puedan halar.



- 10.** Consumir líquidos calientes sin tener a los niños junto o encima.



- 11.** Poner protectores a las perillas de la estufa.



- 12.** Colocar a los bebés en sillas altas o en corrales lejos de la estufa.



- 13.** Utilizar tapas al cocinar productos que salpiquen.



- 14.** Colocar lejos de la orilla de la mesa o mostrador jarras, soperas o aparatos eléctricos con líquidos calientes.

