

PREVENCIÓN DE INCENDIOS EN LA COCINA

NI FU NI FOL

¿CÓMO EVITAR UN INCENDIO?

1. Si tienes algo al fuego, no desatiendas nunca los fogones.



2. Vigila las corrientes de aire durante el cocinado.



3. Limpia la grasa de superficies y electrodomésticos (campana extractora, salidas de humo, horno, etc.).



4. No almacenes en la cocina productos inflamables (p.ej., limpiadores).



5. Utiliza mangas cortas o ajustadas para cocinar.



6. No consumas alcohol mientras cocinas.



7. En cocinas de gas, revisa de forma periódica la llama, que debe ser estable, azulada y silenciosa.



8. No sobrecargues los enchufes conectando varios aparatos. Evite los cables pelados y sin protección.



9. Vigila el sobrecalentamiento de los electrodomésticos.



10. Ten siempre a mano un extintor.



¿Y SI EL INCENDIO YA SE HA PRODUCIDO?

FUEGO PEQUEÑO

1. Mantén la calma.
2. Corta la corriente y la entrada de gas y, si es posible, la fuente de calor.
3. Utiliza un extintor o una manga ignífuga, nunca agua.

Si se prende fuego una sartén, cúbrela con una tapa para extinguir las llamas.

FUEGO GRANDE

1. Si el incendio es de cierta consideración, no intentes extinguirlo.
2. Ponte a salvo y cierra la puerta.
3. Llama al 112.

