

## CONSEJOS DE SEGURIDAD EN LA COCINA

Para obtener más información sobre la empresa y los servicios ingrese a [WWW.JRCCONLINE.COM](http://WWW.JRCCONLINE.COM) o llame al 509-765-4138

Cocinar es una actividad diaria que, si bien es agradable y necesaria, plantea riesgos importantes si no se hace con cuidado. Para las empresas de restauración especializadas en restauración de daños por agua, fuego y humo, educar a los clientes sobre la seguridad en la cocina es un aspecto crucial de la prevención. He aquí unos consejos esenciales para mitigar estos riesgos y, en última instancia, reducir la frecuencia y gravedad de los incidentes que requieren los servicios de restauración.

## CONSEJOS GENERALES DE SEGURIDAD EN LA COCINA

- » **Nunca deje la cocina desatendida:** permanezca siempre en la cocina mientras esté cocinando, especialmente al freír, asar a la parrilla o a la plancha. Si tiene que irse, apague la estufa.
- » **Utilice temporizadores:** utilice temporizadores de cocina para recordarle los tiempos de cocción y evitar que se cocine demasiado o se queme.
- » **Mantenga alejados los objetos inflamables:** compruebe que no haya materiales inflamables (guantes de cocina, utensilios de madera, toallas) cerca de la estufa.
- » **Limpie con regularidad las superficies de cocción:** la grasa acumulada y los restos de comida pueden encenderse fácilmente. Limpie la estufa y el horno con frecuencia.
- » **Instale detectores de humo:** asegúrese de que su cocina tenga un detector de humo que funcione y pruébelo mensualmente.

## PREVENCIÓN DE DAÑOS POR FUEGO Y HUMO:

- » **Manténgase alerta:** evite cocinar cuando esté cansado, haya consumido alcohol o esté bajo los efectos de medicamentos que causen somnolencia.
- » **Controle el calor:** comience siempre con la temperatura más baja necesaria y aumente gradualmente.
- » **Tenga a mano un extintor de incendios:** sepa cómo utilizar el extintor de incendios y manténgalo al alcance de la mano en la cocina.
- » **Practique freír de forma segura:** al freír, caliente lentamente el aceite y nunca deje la sartén desatendida. Si se produce un incendio por grasa, cubra la sartén con una tapa y apague el fuego.
- » **Mantenimiento de los aparatos eléctricos:** inspeccione regularmente los cables y enchufes para descartar daños y reemplace cualquier electrodoméstico que esté desgastado.



## MITIGAR LOS RIESGOS DE DAÑOS POR AGUA:

1. **Verifique si hay filtraciones:** inspeccione periódicamente debajo del fregadero para detectar filtraciones y resuélvalas de inmediato.
2. **Conozca su tubería principal de agua:** sepa dónde está ubicada su tubería principal de agua y cómo cerrarla en caso de emergencia.
3. **Utilice los electrodomésticos correctamente:** utilice únicamente lavavajillas y electrodomésticos similares de acuerdo con las pautas del fabricante.
4. **Controle la presión del agua:** una presión de agua excesiva puede provocar filtraciones o explosiones. Considere instalar un regulador de presión.
5. **Aborde los derrames de inmediato:** limpie los derrames en el piso con prontitud para evitar riesgos de resbalones y posibles daños por agua al piso.

Si siguen estos consejos de seguridad, los propietarios pueden reducir significativamente el riesgo de daños por agua, incendio y humo. Como empresa de restauración, velamos por su seguridad y también queremos ayudarle en el mantenimiento de su hogar. Recuerde: más vale prevenir que restaurar.

