



Sicurezza in cucina

Come cucinare con sicurezza

- Restate in cucina quando frigete, bollite o grigliate alimenti.
- Create una “zona di sicurezza per i bambini” di circa 3 piedi (1 metro) intorno alla cucina.
- Tenete lontano dal piano di cottura oggetti come guanti da forno o utensili di legno. Potrebbero incendiarsi.
- Evitate di indossare abiti larghi mentre cucinate. Potrebbero toccare gli elementi riscaldanti e facilmente incendiarsi.

In Caso di un Piccolo Incendio Causato da Cottura

- Tenete sempre a portata di mano un coperchio mentre cucinate. Se un piccolo incendio scoppia in una padella a causa del grasso, soffocate la fiamma facendo scivolare il coperchio sulla padella. Spegnete il fornello e non spostate la padella.
- Per impedire che il piccolo incendio si diffonda, lasciate la padella coperchiata fino a quando si raffredda.
- Se l'incendio è stato causato dal forno, spegnete il fuoco e tenete lo sportello chiuso.
- Se non siete in grado di spegnere l'incendio, uscite di casa e chiamate il 9-1-1.

Fumo e Sicurezza contro gli Incendi Domestici

Fumare con Sicurezza

- Se fumate, fumate fuori e siate allerti
- Usate portaceneri profondi e resistenti. Posizionate i portaceneri o le lattine di metallo a distanza da oggetti che potrebbero bruciare.
- Sigarette, accendini e altro materiale relativi al fumo vanno tenuti al di fuori della portata dei bambini o in un armadietto chiuso a chiave.
- Non esiste un modo sicuro di fumare in una casa dove l'ossigeno è utilizzato.

Rifiuti

- Prima di buttare via i mozziconi di sigaretta e la cenere assicuratevi che siano completamente estinti. Non buttatevi mai nel bidone della spazzatura.
- Non buttate le sigarette nella vegetazione, nelle foglie e piante in vasi, o nei giardini – possono facilmente incendiarsi.
- Non buttate mai le sigarette accese dal balcone. Mettetele nella sabbia o nell'acqua.



Italian