

# Seguridad en la cocina

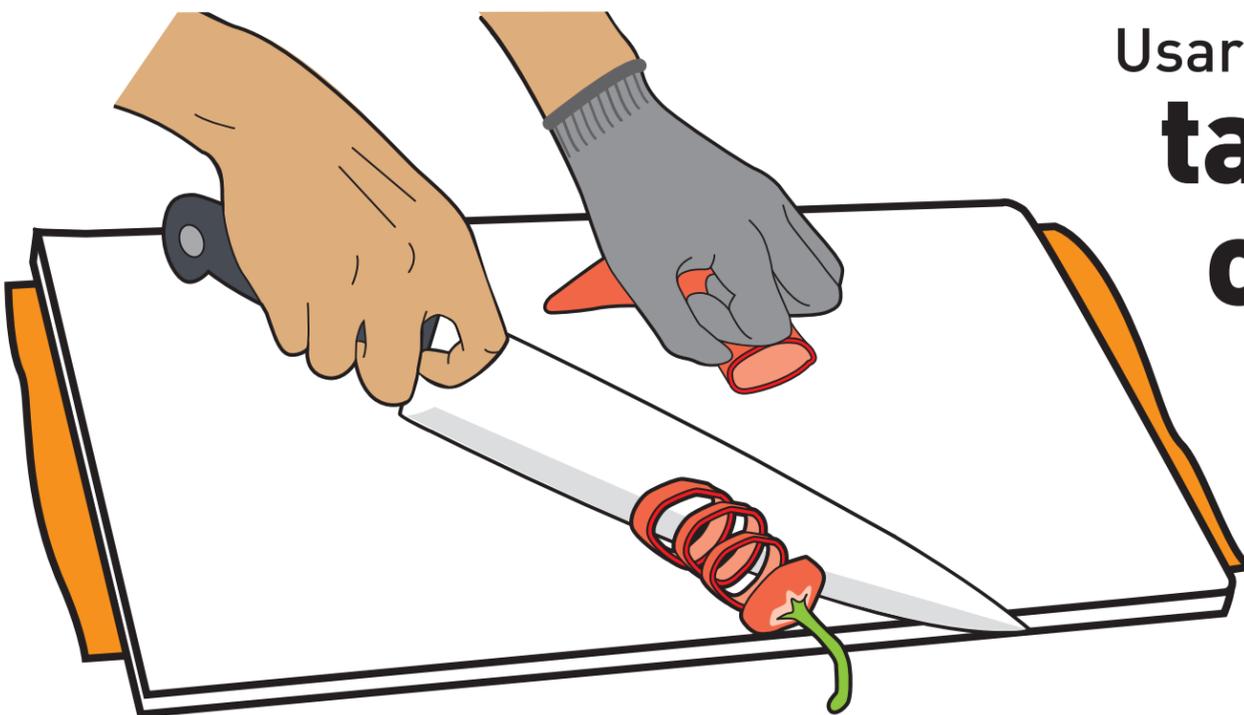
EVITAR CORTADURAS



Al cortar,  
**encorvar dedos**  
de la mano que sostiene la  
comida; usa guante de protección.

## Usar cuchillos filosos.

Un cuchillo filoso es más  
seguro que uno sin filo.



## Usar tabla para cortar.

Colocar trapo  
húmedo debajo  
de la tabla para  
evitar deslice.



## Usar cuchillo adecuado

para el trabajo. Nunca sustituir  
cuchillo con otras herramientas.



## Guardar cuchillos

en bloque para cuchillos, nunca suelto dentro  
de cajón o gaveta ni en agua espumosa.

Ya seas chef con experiencia o principiante trabajando por primera vez en una cocina comercial, siempre sigue estas costumbres básicas para evitar lesiones comunes, tales como: cortaduras.

**saif**  
Work. Life. Oregon.

Aprende más en [saif.com/safety](https://saif.com/safety) Búsqueda  Hospitality/Restaurants