

CÓMO EVITAR QUEMADURAS

- Nunca uses toallas mojadas u otros trapos como agarraollas.
- Evita poner demasiadas ollas sobre la estufa.
- Ajusta la llama de fuego para que cubra solamente la parte inferior de la cazuela.
- Nunca dejes aceite o grasa caliente sin supervisión.
- Pide ayuda cuando quitas del quemador una olla pesada con líquido caliente. Identifica cuál de las ollas requiere dos personas para levantar.
- Levanta las tapas cuidadosamente para dejar que el vapor salga. Quita las tapas o el plástico de manera que el vapor salga lejos de tu cuerpo.
- Seca la humedad y quita el hielo de la comida antes de ponerla en la canasta del freidor.
- Almacena las bebidas y otros líquidos a baja altura y lejos de los freidores.

