



Extinguiendo un Incendio en la Cocina

Empezando con lo Básico: Alimentos, Equipo y Conocimiento

1. **¡Apague la estufa o el horno inmediatamente!**
2. **Use un extinguidor de incendios para sofocar el fuego.**
 - ◆ Si no tiene extinguidor de incendios, cubra la cacerola con una tapa u otro objeto no inflamable para apagar el fuego.
 - ◆ Si no puede cubrir la cacerola, ponga en el fuego sal o bicarbonato de sodio.
3. **Si el fuego no se extingue inmediatamente, llame al Departamento de Bomberos.**

¡ IMPORTANTE !

NO LE PONGA AGUA A LOS FUEGOS DE GRASA



¡ PONGA ATENCIÓN !

La mejor forma de apagar un fuego es con un extinguidor de incendios. Muchos edificios, como edificios de apartamentos, deben tener extinguidores de incendios en los pasillos u otras áreas cercanas a cada unidad. Si hay un extinguidor de incendios donde usted vive, sepa dónde se encuentra y cómo usarlo.

Preparado por Gail M. Hanula, Especialista de Nutrición de Extensión. Especial agradecimiento por la revisión y contribución de Angela Dewitte y Lizia Auger

Poniendo el Saber a Trabajar. La Universidad de Georgia y la Universidad Estatal de Ft. Valley, el Departamento de Agricultura de los EEUU y condados cooperadores del estado. El Servicio de Extensión Cooperativa ofrece programas educativos, asistencia y materiales a toda persona sin discriminación por raza, color, nacionalidad, sexo o discapacidad. Una organización para la igualdad de oportunidad/acción afirmativa comprometida a procurar diversidad en sus empleados.

Folleto FDNS-NE 103S noviembre 2000

Emitido para el avance del trabajo realizado por Extensión Cooperativa, Actos del 8 de mayo y 30 de junio, 1914, con la cooperación de la Facultad de Agricultura y Ciencias del Medio Ambiente de la Universidad de Georgia y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

Gale A. Buchanan, Decano y Director