



**Трудно устоять взрослым и детям перед запахом печенья или пирожков пекущихся в духовке или вкусного соуса кипящего на плите. Вот несколько простых шагов, чтобы сохранить вашего маленького шеф-повара от возможных ожогов, на кухне, у камина или в любой другой части вашего дома.**

### **Лучшие советы**

1. Не носите и не держите ребенка на руках во время приготовления пищи на плите. Лучше посадите ребенка в стульчик на кухне, в пределах досягаемости и видимости. Говорите с детьми, чтобы они знали, что вы делаете. Это отличный способ провести время вместе.
2. Все, опасности, мы знаем, но водонагреватель последняя вещь о которой мы задумываемся. Но небольшая коррекция может дать вам меньше поводов для беспокойств. Для предотвращения случайного ошпаривания, установите водонагреватель до 120 градусов по Фаренгейту (48 градусов Цельсия) или рекомендациям изготовителя.
3. Дети очень любопытны, и чтобы предотвратить ожоги горячей пищей или жидкостями, просто используйте дальние конфорки и отворачивайте ручки сковородок от края. Держите горячую пищу подальше от края стола и столешницы.
4. Привычка убирать спички, бензин и зажигалки в безопасное место, вне досягаемости детей. Избегайте зажигалок которые выглядят как игрушки.



**Не носите  
ребенка на руках  
во время  
приготовления  
пищи  
на плите**

