



Sugerencias para tener informada a su familia durante la Semana de Prevención de Incendios

by homewarranty.com

LPor cerca de 100 años, la Asociación Nacional de Protección Contra Incendios (NFPA, siglas en inglés) ha auspiciado el cumplimiento público de la Semana de Prevención de Incendios —lo que hace que esa semana sea la observación en beneficio de la salud pública de más antigüedad en los Estados Unidos. Es un momento adecuado para educarse usted mismo y educar a su familia en la prevención de incendios en su vivienda.

El horno y la hornilla de la cocina

Según la NFPA, el fuego que se usa para cocinar es la causa principal de incendios y de lesiones provocadas por fuego en las viviendas.

- Si se encuentra demasiado adormecido o si ha consumido alcohol en exceso, no use la estufa ni la hornilla de la estufa. La mayoría de incendios en viviendas están relacionados con la estufa.
- No salga de la cocina cuando esté hirviendo, asando, rostizando o friendo alimentos, incluso por un momento breve. Si tiene que salir, apague la estufa.
- Es fácil olvidarse de los alimentos a los que no ve si están dentro del horno —ya sea horneándose o asándose—. Ponga un temporizador para hacerle recordar que está cocinando.
- Mantenga lejos de su estufa los objetos

inflamables como utensilios de madera, toallas de cocina, cortinas o alimentos empacados.

- Diseñe una “zona libre de niños” de por lo menos tres pies alrededor de la estufa y de las áreas de la cocina donde se preparan los alimentos calientes y se les retira del horno.

El horno de microondas

• La principal causa de escaldaduras son los hornos de microondas. Sí, ese aparato tan conveniente que usamos para calentar comidas y bebidas también pueden provocar un incendio en casa.

• Su horno de microondas debe estar conectado directamente a un tomacorriente en la pared. Nunca use un cable de extensión.

- Los hornos de microondas no calientan la comida de forma pareja. Siempre remueva y verifique la temperatura de su comida antes de ingerirla —y, en especial, antes de dársela a los niños pequeños.
- Mantenga su horno de microondas a una altura segura y al alcance de algunos de sus usuarios —pero asegúrese de supervisar a los niños cuándo usen el horno.
- Utilice únicamente recipientes y platos que sean seguros para ser usados en microondas y, por supuesto, nunca ponga papel de aluminio ni ningún tipo de metal en un horno de microondas.
- Nunca caliente un biberón en el microondas debido a la naturaleza del horno de calentar de forma desigual. El calor desigual puede provocar zonas calientes que pueden causar quemaduras.

Para el artículo completo, visite nfpa.org.



Suzanne Pelkey

REALTOR, CRS

01512847

Coldwell Banker Realty

8305 Prunedale North Road, #117

SALINAS, CA 93907

Phone: 831-206-3359

Fax: 831-626-2220

suzanne.pelkey@cbnorcal.com

SuzannePelkey.com

Calendario para octubre

9 de octubre — Día de Colón

16 de octubre — Día del Jefe

31 de octubre — Día de las Brujas

Del 8 al 14 de octubre — Semana de Prevención de Incendios

Sugerencias para el propietario de una vivienda



Revise sus ventanas para identificar fugas de aire

Hay varias maneras de identificar fugas en sus ventanas y puertas, desde sostener una vela encendida cerca de la grieta y medir cuánto se mueve la llama hasta pasar un trozo de papel por la abertura para ver si se atora o desgarran. Si encuentra una fuga, la solución más fácil es agregar burletes alrededor de las puertas y calafatear las ventanas.

Octubre es el Mes Nacional de la Cocina y el Baño — Cuatro consejos de los expertos

A continuación recordamos algunos importantes consejos de la Asociación Nacional de la Cocina y el Baño (NKBA, siglas en inglés) antes de empezar su proyecto de remodelación.

1. NO lo haga usted mismo. Remodelar un dormitorio, comedor o sala de familia es muy diferente a afrontar el reto de una cocina o un baño. Un diseñador especial sugerirá materiales apropiados y averiguará la logística de una habitación eficiente y funcional.
2. PIENSE en el valor de reventa de su propiedad. Puede ser que ahora crea que nunca va a vender, pero no esté tan seguro. Algunas veces hacer que su proyecto sea demasiado “único” significa

arrepentimientos en el futuro, así que la NKBA sugiere ceñirse a lo básico del diseño.

3. ¡NO gaste en exceso! Fije un presupuesto al inicio de su proyecto, incluso deje un margen para cargos adicionales y no sobrepase esa suma ¡por ninguna razón!
4. ESCOJA a un profesional calificado. Elija a varios diseñadores en su área; reúnanse con cada uno de ellos e intercambie ideas y sugerencias. Asegúrese de que sean calificados; pida ver proyectos anteriores y/o un portafolio y converse sobre su presupuesto. Pida referencias y visite su sala de exhibiciones o tienda si fuera posible.

Para más ideas, visite nkba.org/info.



This is not intended as a solicitation if your property is currently listed with another agent. These materials contain information and articles obtained from third parties. FNHW does not endorse the recommendations of any third party nor guarantee the information provided is complete or correct.

Pasta para una noche de otoño

Ingredientes

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 4 onzas de guanchale (o tocino cortado en tiras gruesas) cortadas en cubos de media pulgada
- 8 onzas de calabaza, cortada en cubos de media pulgada
- 1 ramo de cale toscano, cortado en trozos de una pulgada
- ½ libra de “orecchiette” (pasta corta de sémola de trigo)
- Queso pecorino romano recién rallado, al gusto
- Sal y pimienta al gusto

Instrucciones

Mientras precalienta el horno a 400°F, corte el guanchale o tocino y la calabaza. Viértalos en una bandeja, rocíe con el aceite de oliva, deles vuelta un poco y áselos por 30 minutos. En este punto, saque la bandeja, remueva el cale y vuelva a poner al horno para asar por otros 10 minutos.

Mientras tanto, ponga a hervir una olla con mucha agua con sal y cocine las orecchiette siguiendo las instrucciones de la caja, por lo general de 9 a 11 minutos o al dente. Escorra y vuelva a poner en la olla. Vierta el contenido de la bandeja a la olla de la pasta y agregue el pecorino romano.

Agregue sal y pimienta al gusto.



*Photo by: Jenny Huang
Recipe courtesy of: Food52*