

## Check-list: Enfants et cuisine

Les cuisines peuvent être un véritable paradis pour les enfants, il y a tant à découvrir. Mais dans une cuisine, les dangers guettent. Grâce aux 24 points de la check-list suivante, votre cuisine est parfaitement équipée pour protéger les petits explorateurs.

### Chek-list en 24 points pour une cuisine sécurée

#### Pendant la planification de la cuisine

1. Pour les plans de travail et les façades de placards, choisissez des matériaux solides et lavables, comme par exemple les composites stratifiés ou le laminé.
2. Les nouveaux revêtements anti-traces de doigt réduisent sensiblement le contraste optique des taches et empêchent ainsi les traces d'empreintes de doigt sur les surfaces.
3. Pour les tiroirs, choisissez un système de rails robuste, afin d'éviter les tiroirs qui pourraient tomber.
4. Evitez les placards ouverts ou les étagères dans la partie inférieure que les enfants pourraient vider.
5. En matière de tabourets de bar et de chaises, vérifiez qu'ils soient stables et difficiles à renverser.
6. Choisissez une cuisinière à induction: les plaques restent froides, évitent ainsi les brûlures
7. Faites installer le four et le steamer à hauteur de poitrine et utilisez des portes à isolation thermique.
8. Mettez sur la robinetterie avec chauffe-eau intégré. En général, elle est équipée d'un mécanisme de sécurité enfants



## La cuisine au quotidien

9. Utilisez les plaques de cuisson arrière et tournez le manche des casseroles vers l'arrière.
10. Utilisez des systèmes de blocage pour le tiroir à couteaux ou autre placard à contenu dangereux.
11. Fermez toujours le lave-vaisselle et le four.
12. Recouvrez les arrêtes acérées de silicone.
13. Ne suspendez pas d'ustensiles dangereux (couteaux) aux systèmes de barre.
14. Rangez les petits appareils (grille-pain, machine à café, bouilloire) dans un placard, plutôt que de les placer sur un plan de travail ou meuble accessible.
15. Placez la poubelle dans un placard fermé. Les déchets peuvent être de véritables trésors qui renferment toutefois de nombreux dangers (verre cassé, aliments avariés).
16. Posez une grille de protections sur la cuisinière.
17. Rangez les produits de nettoyage, les médicaments, la nourriture pour animaux, l'alcool et les épices (par ex. piment) en hauteur dans les armoires.
18. Pour les prises électriques, protégez-les avec des obturateurs, des cache-prises, ou planifiez dans votre plan de travail des prises électriques escamotables.
19. Installez un petit coin cuisine pour enfants, une petite cuisinière ou un tiroir à hauteur du sol, dans lequel vous conservez des boîtes en plastique ou autres jouets.
20. Évitez les câbles qui pendent, les nappes ou sources de lumière auxquels les petits enfants peuvent se tenir et se tirer.
21. Mettez sur de la vaisselle incassable, par ex. en bois, bambou ou mélamine.



22. Ne posez jamais les récipients contenant des liquides brûlants au bord d'une table ou du plan de travail.
23. Rangez les objets tels qu'escabeaux ou marchepieds.
24. Permettez à vos enfants de vous aider à cuisiner des plats simples. Cela les sensibilise aux dangers potentiels et représente une belle activité familiale.

