

¡Ataquemos a la Grasa



en Esta Cocina!



¿Por qué tengo que ayudar?

- Evitar acumulaciones de grasa que obstruyan las líneas de drenaje.
- Detener los desbordamientos de drenaje hacia la calle y desagües pluviales.
- Ahorrar dinero gastado en limpiezas costosas de derrames de aguas residuales.
- Reducir el número de veces que se tienen que limpiar las trampas de grasa (servicio de alimentos).
- Proteger la calidad de nuestra agua.

¡HAGA ESTO!

- ✓ Ponga el aceite y la grasa en contenedores cerrados para colección.
- ✓ Quite las sobras de comida en botes o bolsas de basura y disponga de ellos adecuadamente. Evite usar su trituradora de basura.
- ✓ Quitele el aceite y la grasa a los trastes, ollas, freidoras y parrillas. Primero enfríe antes de tallar o limpiar el exceso de grasa.
- ✓ Enjuague los trastes y ollas con agua fría antes de ponerlos en la lavadora para trastes.
- ✓ Cubra el fregadero de la cocina con una canasta para capturar comida y vacíelo en el bote para basura, como sea necesario.
- ✓ Cubra el resumidero en el piso con un cedazo fino y vacíelo en el bote de la basura, como sea necesario.



¡NO HAGA ESTO!

- ✗ No vacíe aceite y grasa por el desagüe.
- ✗ No tire sobras de comida por el desagüe.
- ✗ No enjuague el aceite y grasa con agua caliente.

Otras Maneras de Atacar la Grasa

Si genera en la cocina grandes cantidades de aceite usado, réuselo o recíclalo. Para encontrar a un reciclador, revise el directorio telefónico bajo "recicladores."

Si usted genera cantidades pequeñas de aceite usado para cocinar, reuse tan seguido como sea posible y luego vacíelo en un contenedor que pueda tirar. Nunca vacíelo por el desagüe.