

TENGA CUIDADO DEL MONSTRUO DE GRASA

COMBATA A LA GRASA EN LA COCINA

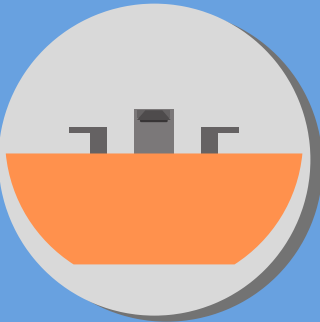


HAGA ESTO

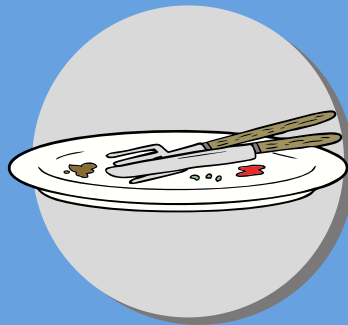
Coloque aceites y grasas en contenedores cerrados.



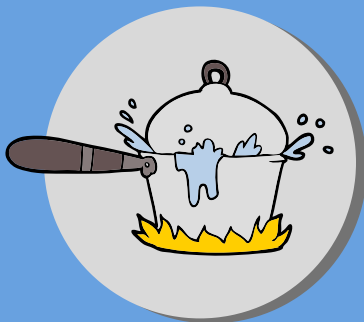
Prelave los platos y cacerolas antes de colocarlos en la lavaplatos.



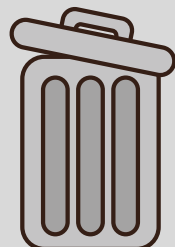
Retire sobras de comida de los platos y deséchelos en la basura.



Limpie el exceso de grasa de platos, sartenes y planchas.

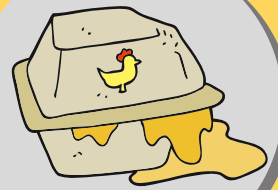


Cubra el fregadero de la cocina con la contracanasta y vacíe en el bote de basura.

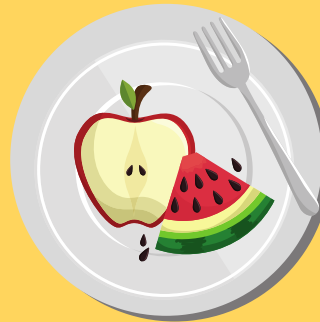


NO HAGAS ESTO

No vierta aceite o grasa por el desagüe.



No tire los restos de comida por el desagüe.



No enjuague el aceite o la grasa con agua caliente.



MÁS CONSEJOS:

- Utilice productos de limpieza ecológicos.
- Reutilice o recicle grandes cantidades de aceite de cocina usado.
- Si no reutiliza el aceite de cocina, ¡TÍRELO!

¡SOLO AGUA EN EL DRENAJE!