

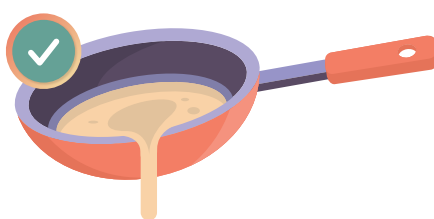
# Segreguj z nami oleje jadalne.



## Jak poprawnie segregować olej?



Do pojemnika należy wrzucać wszystkie rodzaje olejów i tłuszczów, które są używane do przygotowania jedzenia w twoim domu.



Zużyte oleje i tłuszcze wystarczy zlać do jakiegokolwiek butelki typu PET.



Pełną, szczelnie zamkniętą butelkę zanieś do najbliższego pojemnika przeznaczonego do segregacji olejów. Mapę z pojemnikami znajdziesz na [www.segregujolej.pl](http://www.segregujolej.pl).

## Jakie oleje powinieneś segregować?



Oleje roślinne



Tłuszcze i margaryny



Oleje i tłuszcze z konserw



Olej po smażeniu



Olej z sałatek



Olej z zalew



Marynaty do grilla



Olej z fondue

## Dlaczego warto segregować oleje?



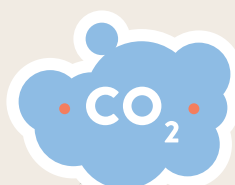
Zapobiegasz zatykaniu rur spustowych w twoim domu



Zapobiegasz awariom lokalnej sieci kanalizacyjnej



Masz wpływ na zmniejszenie poziomu zanieczyszczenia ścieków



Pomagasz zredukować ilość CO<sub>2</sub> emitowanego do atmosfery



Oszczędzasz zasoby naturalne



Przetworzony przez nas olej staje się idealnym surowcem do produkcji nowoczesnych biopaliw

## Kontakt

TRAFIN OIL PL Sp. z o.o.

ul. Sportowa 15A, 43-450 Ustroń

NIP 5482605068

✉ [info@segregujolej.pl](mailto:info@segregujolej.pl)

☎ 800 900 070

**segregujolej.pl**