

Segreguj z nami oleje jadalne.



Część 2. – Jak segregować



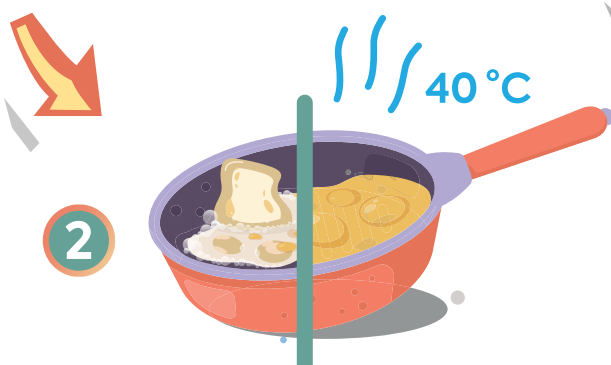
1
Przygotuj plastikową
butelkę (PET) z dobrym
zamknięciem.



3
Olej ostrożnie wlej do butelki
przy pomocy lejka.

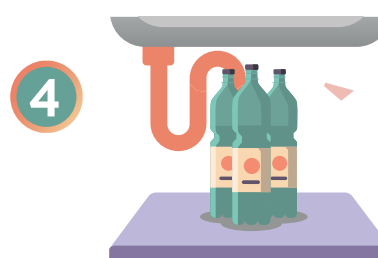


5
Pełną butelkę wrzuć do najbliższego
pojemnika przeznaczonego
do segregacji olejów:
www.segregujolej.pl/mapa



2
Tłuszcz stały rozpuść lub
przełóż do butelki za pomocą
papierowego ręcznika.

Olej schłódź
do temperatury
40 °C.



4
Szczelnie zamkniętą butelkę
PET przechowuj do chwili,
gdy będzie pełna.

Na co zwrócić uwagę



Uważaj na zapchanie
się lejka bułką tartą
lub innymi resztkami
z jedzenia



Miej pod ręką papierowy
ręcznik na wypadek
rozlania się oleju



Segreguj tylko oleje
i tłuszcze jadalne
(nie oleje techniczne!)



Przelewaj w zlewie,
w celu uniknięcia
rozlania się oleju np.
na drewnianą podłogę



Do pojemnika
nigdy nie wrzucaj
butelek szklanych

Wskazówka: Olej możesz najpierw wlać do słoika a dopiero później przełożyć do plastikowej butelki PET.



Więcej informacji znajdziesz
na: www.segregujolej.pl

✉ info@segregujolej.pl
☎ 800 900 070

segregujolej.pl