

Segreguj z nami oleje jadalne.



Część 2. - Jak segregować



Na co zwrócić uwagę



Uważaj na zapachanie 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