



6 CONSEJOS

para mantener tu cocina
limpia

Las grasas y aceites (F.O.G) son derivados de la cocina. Los líquidos como lácteos, aceite de oliva y aceite de coco son fuentes líquidas de grasas. Estas grasas y aceites pueden entrar y tapan las tuberías al limpiar las vajillas, ollas, sartenes, utensilios de cocina y pisos.



1. Pon los desechos de comida de los platos, ollas, sartenes y equipo de cocina en el bote de compost antes de lavarlos.



2. Usa el filtro en todos los desagües para que atrapen los desechos de comida.



3. Instala un interceptor de grasa.



4. Recicla el aceite de cocina usado.



5. Pon todos los desechos de comida en el bote de compost, no los tires por el fregadero o el triturador.



6. Lava los tapetes en el fregadero de servicios públicos o en el lavaplatos.