

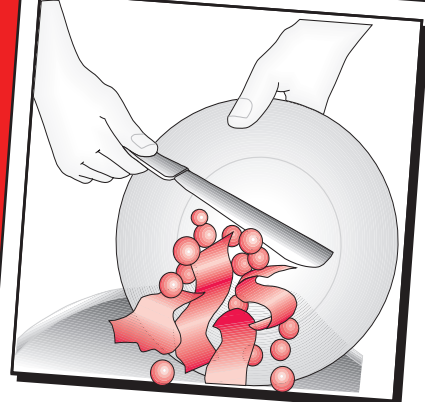
¡PROTEJA SU SISTEMA DE TUBERÍAS!

MEJORES FORMAS de USO

¡Hagalo!



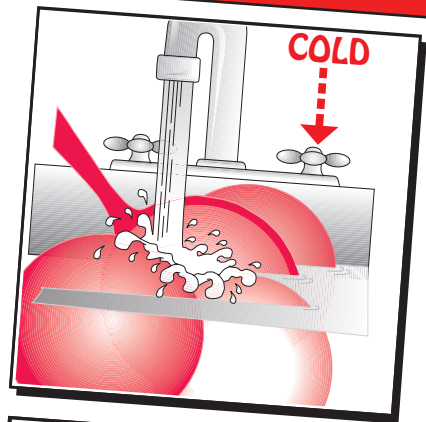
✓ Ponga el aceite usado y la grasa en recipientes tapados para su reutilización o reciclado.



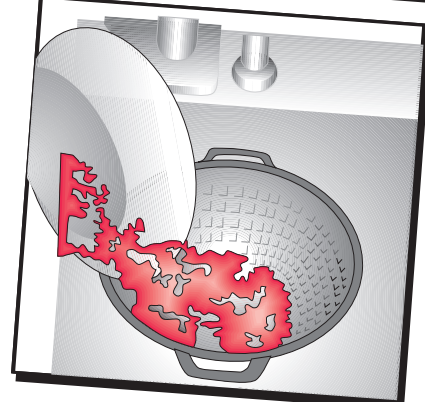
✓ Tire las sobras de comida en recipientes y bolsas de basura. Evite utilizar el triturador de basura.



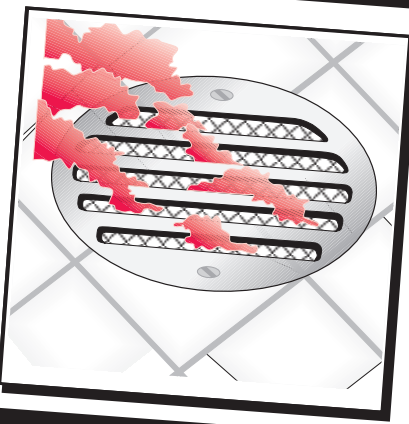
✓ Elimine el aceite y la grasa de los platos, sartenes, freidoras y parrillas. Permita que se enfríen antes de raspar o remover el exceso de grasa.



✓ Enjuague los platos y las ollas con agua fría antes de llenar el lavaplatos.

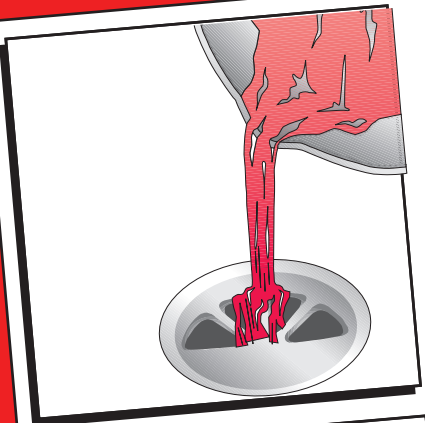


✓ Cubra el fregadero de la cocina con un colador y vacíe el contenido en la basura.

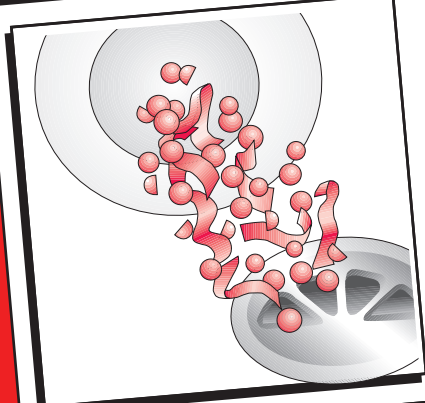


✓ Cubra el desagüe de los pisos con una colador y vacíe el contenido en la basura.

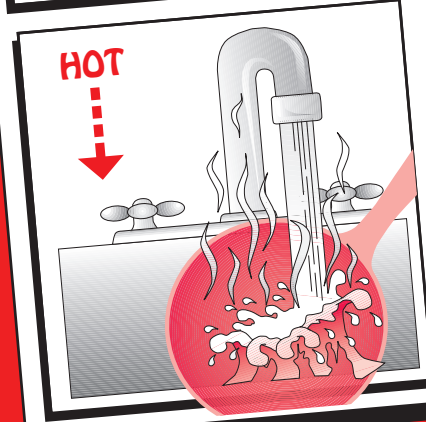
¡NO LO HAGA!



✗ No vierta el aceite y la grasa por el desagüe.



✗ No tire las sobras de la comida por el desagüe.



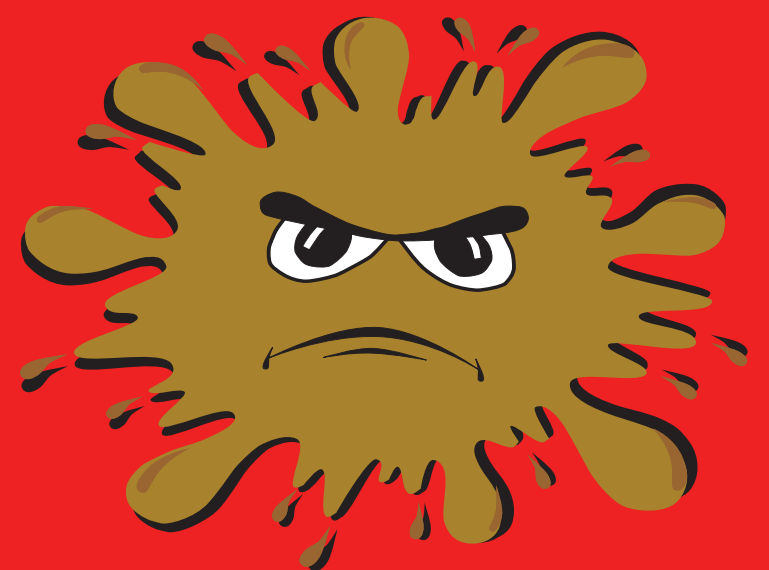
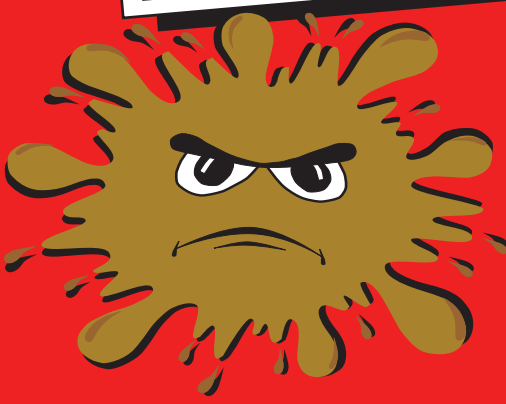
✗ No use enzimas para limpiar el drenaje.

✗ No permita que el agua corra sobre los platos, sartenes, freidoras y parrillas para evitar que el aceite y el agua bajen por el drenaje.

✗ No enjuague la grasa y el aceite con agua caliente.

Usted ayudará a:

- Prevenir acumulaciones de grasa que bloquean las líneas del alcantarillado.
- Detener los desbordamientos del alcantarillado en las calles y alcantarillas.
- Ahorrar dinero gastado en la costosa limpieza de derrames residuales.
- Reducir el número de veces que debe limpiar las tuberías.
- Proteger la calidad de nuestra agua.



Para más información, póngase en contacto con
 Metropolitan Sewer District of Greater Cincinnati
 Compliance Services Division
 513-557-7000 • www.msdcg.org
 (hacer clic en Food Service Establishments & Restaurants)