

Arrêtez et réfléchissez

- ne versez pas dans l'évier

Comment gérer le gras, les huiles et graisse dans votre cuisine

Vous devez



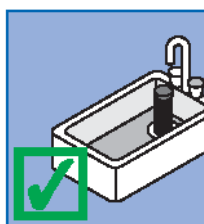
Essuyer et gratter les plats, les casseroles et ustensiles avant de les laver (et mettre la saleté dans la poubelle)



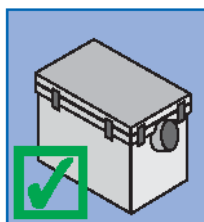
Recueillir l'huile usagée dans un récipient approprié et hermétique



Faire en sorte que l'huile usagée soit recueillie par une entreprise autorisée pour sa collecte



Utiliser un tamis pour éviter de boucher le siphon de l'évier (et vider le contenu dans la poubelle)

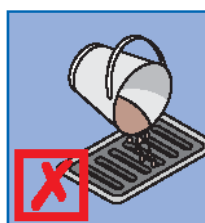


Maintenir régulièrement les Pièges à Graisse et équipement de Dosage d'Enzyme

Vous ne devez pas



Ne pas mettre de l'huile de cuisine, du gras ou de la graisse dans l'évier



Ne pas mettre les huiles usagées dans les égouts



Ne pas mettre les restes de nourriture dans l'évier (mettez-les dans la poubelle)



Ne pas balayer les déchets dans les égouts (mettez-les dans la poubelle)



Ne pas verser d'eau bouillante dans l'évier pour essayer de dissoudre du gras ou de la graisse. Cela ne fonctionne pas!

Ces simples conseils ,ci-dessus, aideront significativement à maintenir le flux de l'eau dans les égouts de votre établissement et dans le réseau de collecte des eaux usées.