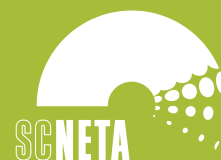


## Per què hem de reciclar l'oli de cuina?

- ◆ Evitem l'obstrucció de les canonades de casa i del clavegueram
- ◆ Eliminem un residu molt contaminant que circula per l'aigua
- ◆ Disminuïm organismes dolents per a la salut i causants de males olors
- ◆ Ajudem a evitar la presència de rosegadors a les clavegueres
- ◆ Facilem i abaratim la depuració de l'aigua

**Amb l'oli usat fabriquem una àmplia gamma de productes, generem llocs de treball i actuem contra el canvi climàtic.**



Gaudim Santa Coloma

# NETA!

UNEIX-TE AL  
COMPROMÍS!

# RECICLA EL TEU OLI DOMÈSTIC I PROTEGEIX EL MEDI AMBIENT!

**Porta el teu oli usat als punts de recollida**



**Punts de recollida  
d'oli domèstic**

## Sabies que...



- ◆ L'oli abocat a l'aigüera embussa les canonades
- ◆ Les rates se senten atretes per l'olor de l'oli i el greix
- ◆ Les canonades embussades poden arribar a trencar-se

L'oli de cuina i el greix contaminen l'aigua i obstrueixen les canonades de casa i el clavegueram, i poden causar, a les llars, inesperades fuites d'aigua que ens inunden o embussos que ens deixen les piques plenes d'aigua estancada.

## Guardem l'oli de cuina usat en una ampolla de plàstic!

Amb l'ajuda de l'embut és més fàcil abocar l'oli sense vessaments, el seu ús és senzill:



**SÍ,**  
pots ficar oli de cuina usat i oli de conserves al contenidor.

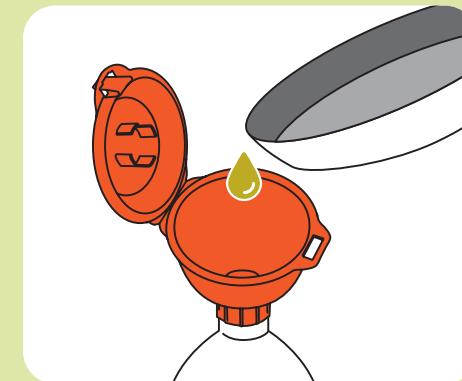
**NO**  
pots ficar oli mineral al contenidor.



1

### Ajusta l'embut

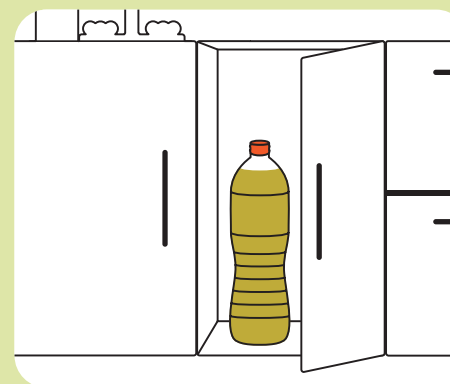
Enrosca l'embut a l'ampolla. Guarda el tap a l'espai que té la tapa de l'embut.



2

### No aboquis l'oli si està calent

Un cop l'oli s'hagi refredat, aboca'l a l'ampolla.



3

### Emmagatzema

Guarda l'envàs en un espai accessible, com, per exemple, a sota de la pica.



4

### Recicla

Quan l'envàs estigui ple, diposita'l, ben tapat, en el contenidor d'oli de cuina usat.