

Sabías que...

un só litro de aceite ten a capacidade de contaminar 1 000 litros de auga?
A súa vertedura á rede de sumidoiros provoca cheiros e numerosas avarías e atascos?

Que podo facer para evitalo?

Separalo. Posteriormente, o aceite de cociña usado pode reciclarse mediante a fabricación de biocombustibles, bioplásticos, xabóns, impermeabilizantes, pinturas, tintas, etc



Cedeira conta con colectores específicos para a recollida dos aceites domésticos usados.

Coa lectura do código QR aparecerá un mapa coas súas ubicacións.
Busca o máis próximo á túa vivenda

SEPARA O TEU ACEITE DOMESTICO



Que tipo de aceite debo separar?

SI

Aceites de fritura e graxas de asados
Aceites de alimentos envasados (atún, sardiñas, etc.)
Aceites de cociña e graxas estropeadas e caducas

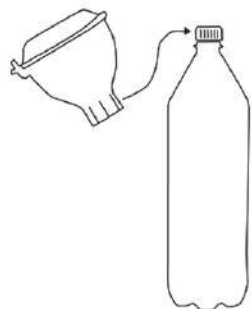
NO

Aceite mineral de motor ou lubricantes
Maionesas, salsas e preparados
Restos de comida ou calquera outro refugallo

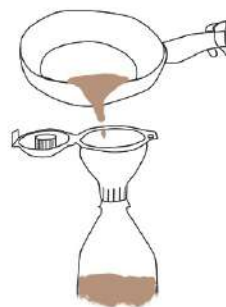
Como separo o aceite correctamente?

1. Axusta o funil a unha botella de plástico

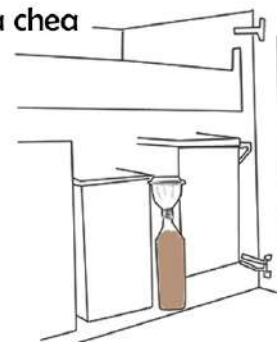
(garda o tapón no aloxamento da tapa do funil habilitado para tal fin)



2. Deixa que enfríe o aceite e vértelo na botella



3. Almacena a botella ata que estea chea



4. Pecha a botella co seu tapón e depositaa no colector axeitado.



Ollo: non vertas o seu contido!