

Inget fett i avloppet

Fett i avloppet är ett problem som inte bara kan orsaka dålig lukt och stopp i ditt eget kök, det fastnar också i våra gemensamma avloppsledningar.

Fett som fritureolja, matolja, smör, olja från inlagda tomater och liknande ska du inte spola ner i avloppet!

Det beror på att när fett kommer ner i ledningen stelnar det och bildar fettproppar i rör och pumpar. När det till slut blir stopp är det både kostsamt och tidskrävande att åtgärda. Både för kommunen och för oss som fastighetsägare.

Men tillsammans kan vi undvika stoppen.

Vi har samlat några tips för hur du enkelt kan undvika fett i avloppet.

Ta hand om stekfett

Stekpannor och kastruller som innehåller stekfett ska torkas ur med hushållspapper. Släng sedan pappret i soporna som matavfall.

Ta hand om flytande matfett

Häll använt, avsvälat flytande matfett i en plastflaska eller mjölkförpackning med kork. Lägg den sedan i brännbart avfall. Det här kan du till exempel hälla i flaskan:

- Fritureolja, solrosolja, rapsolja, olivolja och annan matolja
- Dressing
- Oljan från saltorkade tomater, fetaost, vitlök och liknande
- Grillmarinad
- Olivspad
- mm

Brf Backagårdarna**Så gör du med matfettet**

Spola aldrig ner smör, matolja eller andra oljor i diskhon. Inte heller olja från till exempel saltorkade tomater, tonfisk, ost eller andra matförpackningar ska du hälla ut i avloppet.

Här är våra tips på hur du tar hand om ditt överblivna matfett:

- Torka av med hushållspapper

- Är det lite matfett kvar efter matlagningen kan du enkelt torka av stekpannor, stekspadar, smörknivar etcetera med lite hushållspapper och slänga pappret i den bruna matavfallspåsen, eller i restavfallet.
- Även tallrikar kan du torka av innan du diskar dem (då behöver du inte heller förskölja och sparar då vatten).

- Häll överblivet fett i en flaska

Rinnande fett eller olja häller du i en flaska, eller till exempel en tom mjölkförpackning. Det gäller till exempel:

- det som är över i stekpannan eller kastrull efter stekning
- olja från tonfiskburkar
- olja från burkar med saltorkade tomater
- olja från andra matförpackningar.

Använd gärna en tratt för att samla oljan i flaskan. Du kan använda en petflaska eller en annan tom plastflaska som du har över.

Du tar sedan med flaskan återvinningscentral.

Brf Backagårdarna

- Frityroolja ska aldrig ner i avloppet!

Olja som du friterat med får du inte hälla ut i avloppet.

- Samla frityroolja i en dunk.

Dunkar med frityroolja får du inte lägga i ditt vanliga sopkärl, de trycks sönder och då läcker oljan ut och är en arbetsmiljörisk för renhållningsarbetarna.

Behöver du en tratt för att kunna samla fettet?

Du kan hämta en Miljötratt gratis på ÅVC.



Styrelsen