

metrovancover

油脂堵塞管道



先擦乾淨 再扔綠桶

油脂，每一個廚房司空見慣的東西。無論是食物油，酥油，牛油，豬油還是肉類油脂，其功效是分離不同的物質。但是，一旦它們到了下水管道，就會產生一種完全不同的現象。

當將油脂倒進洗水槽進入下水管道之後，會馬上開始硬化，黏成一團。其後果？難以收拾。管道堵塞，下水道倒流，維修昂貴。不管用多少熱水或者洗潔劑注入管道，遲早還是會硬化。

另外，油脂在下水管道的沿途，還會粘上其它各類雜質，像滾雪球一樣，形成一大團硬物體，不但損壞我們的管道，還讓大家破財。每年大溫地區在修理油脂造成下水管道損壞上的維修費用超過200萬元。這還不包括業主在下水管道堵塞上的維修開支。

但是，解決方法非常簡單。

先擦乾淨，再扔綠桶。

大家所需要的有用信息。

請將以下的東西扔進 **綠桶**，而不是您的下水管道：



動物脂肪：動物脂肪，奶制產品以及人工黃油。



食用油：芥花籽油，菜油，橄欖油，椰油以及芝麻油。



油脂：豬油，炒菜剩油，烹飪期間的多餘油脂。

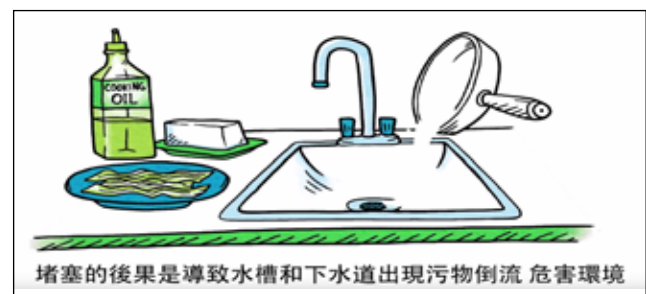
齊心合力保護我們的下水管道

在家裡煮飯炒菜的時候，準備好如何處理油污油脂。如果一些菜式需要你將浮在表層的油脂刮走的話，可以將刮出來的油脂放到一個碗杯內，然後再直接倒進綠桶內處理掉。在用餐後，有三個步驟妥善處理好油脂：

1. 讓鍋盆冷卻下來。
2. 將油脂直接或者用擦手紙擦拭掉，扔進綠桶內。
3. 然後再如常地洗碗。

外賣餐也一樣會在您的碗碟上留下一層油脂。對於下水管道來說，就算少量的油脂也會導致高昂的維修費用。所以要保持將油脂擦拭掉或者直接刮進綠桶內。

想知道如何處理炸油嗎？不複雜，找一個合適的容器將用過的炸油放好（提示：玻璃或者金屬容器都可以），然後再送到有經營許可的回收站回收。



大容量的食用油和油脂
(最多不超過10公升)可以送往:

列治文回收站:
5555 Lynas Lane

營業時間: 週三至週日
早上9點至下午6點15分

更多實用信息, 請瀏覽
metrovancover.org/grease