

# Inget fett i avloppet

Stopp i avloppet är både tråkigt och kan kosta pengar. En av de största orsakerna till stopp i avloppet är fett som hälls ner i diskhon.

När olja och smör är varmt så flyter det. När det hamnar i avloppet blir det kallt och stelnar. Då bildas klumpar som proppar igen avloppsledningarna.

## Hur gör man för att inte få fett i avloppet?

Torka ur stekpannan eller kastrullen med hushållspapper innan du diskar den. Pappret kan du slänga i matavfalls-påsen eller i påsen för restavfall till förbränning.

Använd en miljötratt. I tratten kan du hälla:

- Stekfett som fått svalna
- Frityrolja
- Olja från till exempel fetaost eller saltorkade tomater

När flaskan är full skruvar du av tratten och sätter tillbaka korken. Sen kan du lämna flaskan till en återvinningscentral. Då återvinns fettets och används på nytt.

Men du kan också slänga flaskan i påsen för restavfall till förbränning. Då blir den till fjärrvärme.



## Var finns miljötratten?

Du kan hämta en tratt gratis på närmaste återvinningscentral eller kommunens kundcenter.

Vissa hyresvärdar, bostadsrättsföreningar eller fastighetsägare kan också ha miljötrattar att dela ut.