



부엌 그리스와 식용유를 재활용하는 방법:

1. 식히세요
2. 오일을 주전자나 뚜껑이 달린 용기에 부으세요.
3. Santa Clara County Household Hazardous Waste (HHW) 프로그램과의 무료 약속 일정을 잡으세요. www.HHW.org을 방문하거나 (408) 299-7300으로 **전화주세요.**
4. Drop-Off 장소로 갖고 가세요

받아들이는 품목:

- 부엌 그리스, 지방, 및 라드(lard)
- 식용유 - 야채, 옥수수, 땅콩, 해바라기, 카놀라, 올리브, 콩, 아마씨, 또는 식용 식용유의 모든 조합
- 오일과 지방은 단일 용기에 혼합할 수 있습니다

사용 용기

- 되돌려 받고 싶지 않는 것
- 5 갤런 이하 사이즈 | 최대 15 갤런
- 원래 용기, 두꺼운 플라스틱 또는 뚜껑이 달린 유리 용기

왜 재활용인가?

- 주방 그리스 및 식용유는 위생 하수도 관에서 막히거나 흘러 넘칠 수 있습니다 - 이로 인해 라인을 소제해야 할 때 상하수도 요금이 증가할 수 있습니다
- 집안의 기름 막힘을 제거하는 데에는 비용이 많이 들 수 있습니다.
- 잘못 처리할 경우 공중 보건, 환경 및 무고한 야생동물을 위협에 빠뜨립니다.
- 식용유를 매립지에서 꺼내어 에너지로 전환시키는 데 도움을 줍니다. 재활용된 식용유는 환경에 더 좋은 바이오 디젤 같은 대체 연료를 생산하는 데 사용됩니다!

식용유의 안전에 관한 팁:

- 사람이 없는 상태로 내버려 두지 마세요
- 기름 화재를 끄는 데에는 절대로 물을 사용하지 마세요 - 서로 섞이지도 않거니와, 더 큰 화재가 초래될 수 있습니다.
- 주전자나 프라이팬에 기름을 과도하게 채우지 마세요 - 기름이 끓기 시작하면, 열로부터 제거하세요



www.HHW.org (408) 299-7300