Under 2018 spolade vi alla stammar och det visade sig att vi har haft en stor anhopning av matfett i rören. På vissa ställen kunde knappt vattnet pressas fram.

För att minimera fettbildningen i rören rekommenderar vi att ni från och med nu häller ned allt fett rakt ned i en PET-flaska via bifogad miljötratt. Ett litet instruktionsblad finner ni inne i tratten.

[Miljotratten](http://www.miljotratten.com/)

Miljötratten är en smart designad tratt som monteras på en PET-plaska och låter dig samla upp överbliven olja och andra fetter från matlagning. Fettet kan sedan återvinnas och användas som råvara till nya produkter eller förbrännas och bli ny energi.  
  
Miljötratten skruvas på en vanlig PET-flaska och passar alla standardmodeller och storlekar. Häll över det överblivna fettet från stekpannan i PET-flaskan efter att det svalnat något. Den trattformade öppningen gör det enkelt att hälla ner matoljan och tratten försluts sedan med det inbyggda locket.  
  
På insidan av miljötrattens lock sitter även en hållare för PET-flaskans skruvkork så att korken finns tillgänglig när PET-flaskan väl är full och skall slängas. Skruva på korken och lämna in hela PET-flaskan till återvinningsstationens fettåtervinning. Fettet återvinns och blir nya råvaror vid tillverkning av till exempel tvål, tvättmedel, gummi och plast.  
  
Förutom att matoljan återvinns, undviker du dessutom att den överblivna matoljan hamnar i avloppsrören. När fettet stelnar rinner vattnet långsammare och fettet kan i värsta fall täppa till rören helt, vilket både är kostsamt och tidskrävande att reparera. För att minimera utsläpp av matolja är ett bra tips att torka ur det sista fettet med hushållspapper innan stekpannan diskas.

PET-flaskan kastar du i de gröna kärlen för hushållsavfall