

Just Can It! It's Easy To Can Your Cooking Grease



Step 1: Don't put your cooking grease down the drain!



Step 2: Line the bottom & sides of the can with a few pieces of newspaper or paper towels, making sure that you leave the edges of the paper extending over the sides of the can.



Step 3: Scrape your cooking grease into your grease can, on top of the paper. The paper will absorb your cooking grease and make the can easy to reuse!



Step 4: When your grease can is full and the grease has cooled and solidified, pick the paper up by the edges and twist the ends shut to remove the whole mess from the can.



Step 5: Place the greasy paper and the grease into your trash can. Use your can over and over!

You can request a free grease can and scraper on our website:
www.PainInTheDrain.com



Haga Su Parte!

No Ponga La Grasa De Cocina En El Desague



¡No ponga grasa en el desague...en lugar de ponerla en el lavadero, pongala en la lata!



Ponga papel periódico o toallas de papel en la lata, asegurandose que el papel sobresalga por los lados de la lata.



Recoja el desperdicio y raspe la grasa con el raspador, luego pongalo en el papel dentro de la lata. ¡El papel absorberá su grasa de cocina y hará fácil volver a usar la lata!



Cuando la lata este llena y la grasa este fria y solida, coja el papel por las puntas, tuerza los extremos para que la grasa no salga y saquelo de la lata.



Ponga el papel grasiento y el desperdicio en la basura. Puede volver a poner mas papel en la lata para tenerla lista para otro uso.

Puede solicitar una lata y un raspador gratis comunicandose con:

www.PainInTheDrain.com

