

Trap the Grease

- Keep water temperature below 140°F
- Keep solids out of the sink

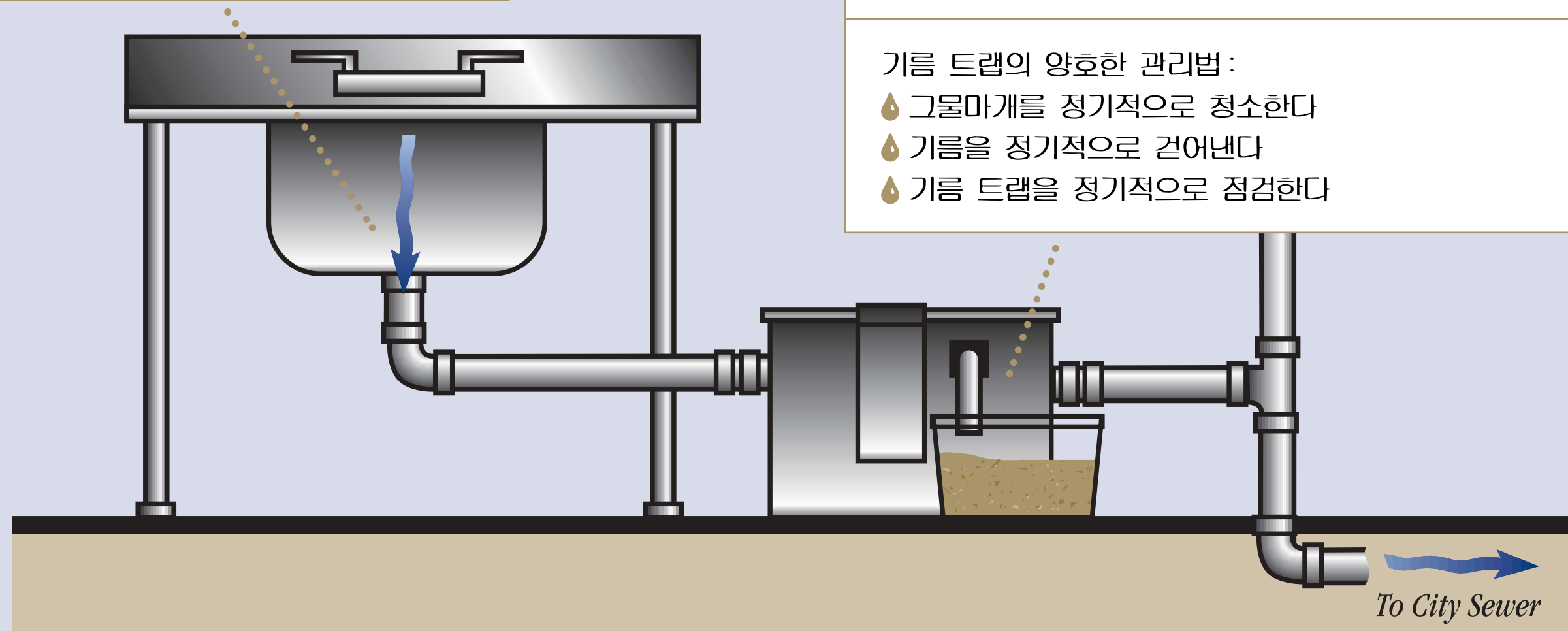
- 수온을 140도 미만으로 유지한다
- 음식 찌꺼기를 싱크에 절대로 버리지 않는다

Keep your grease trap in working condition by:

- Cleaning screens regularly
- Skimming off grease routinely
- Inspecting traps regularly

기름 트랩의 양호한 관리법:

- 그물마개를 정기적으로 청소한다
- 기름을 정기적으로 걷어낸다
- 기름 트랩을 정기적으로 점검한다



City of Los Angeles / Department of Public Works / Bureau of Sanitation / Industrial Waste Management Division

For more information call: 323-342-6200 or visit: www.lacitysan.org



Printed on recycled paper.