

Matavfallspåsar i papper och hållare för dessa

Tips på hantering

- Använd hållaren som ingår i startkitet för matavfallspåsen/matavfallskärlet. Den är konstruerad för att hålla påsen torr. Torrt matavfall luktar mindre och påsen går inte sönder vilket minskar risken för problem med flugor sommartid och fastfrysning i det bruna matavfallskärlet vintertid. Inför tömning vintertid bör du alltid kontrollera så inte matavfallspåsarna frusit fast i kärlet.
- Vik ner kanten på matavfallspåsen så blir öppningen stabilare.
- Låt matavfallet rinna av och använd gärna en vaskskrapa för att få upp det från vasken och pressa ur vätska.
- Torrskala potatis, rotfrukter och frukter direkt i matavfallspåsen så blir påsen inte så blöt. Du kan allra helst borsta rotfrukter i stället så minskar du matavfallet.
- Lägg i använt hushållspapper/servetter i matavfallspåsen så suger det upp fukt, minskar lukt och håller påsen torrare längre tid.
- Fyll påsen upp till den linjen som anges i påsen så kan den förslutas bra innan du lägger den i matavfallskärlet.
- Har du skaldjursrester under sommartid kan du lägga dem i en behållare som förvaras i frysen tills du lägger det avfallet i papperspåsen som läggs i matavfallskärlet för tömning.
- Ibland kan fett göra att påsen ser genomskinlig och blöt ut och man tror att påsen ska gå sönder. Påsen är mer tålig än man tror. Känner du dig osäker så bär ut påsen i hållaren/hink till matavfallskärlet.

