

Dicas de Economia



Água



Gás



Banheiro



- ▶ Utilize um regulador de vazão adequado ao modelo do seu chuveiro.
- ▶ Evite banhos demorados, limitando-se a 6 minutos.
- ▶ Feche a torneira enquanto escova os dentes, faz a barba ou ensaboa as mãos.
- ▶ Não jogue lixo no vaso sanitário.



Lavanderia



- ▶ Deixe a roupa acumular e use a máquina de lavar em sua carga máxima.
- ▶ Caso suas roupas sejam lavadas no tanque, deixe-as de molho e use a mesma água para esfregar e ensaboar, utilizando água nova apenas para o enxágue.
- ▶ Instale aerador (peneirinha) nas torneiras da casa para reduzir a vazão.



Cozinha



- ▶ Ao lavar a louça, deixe-a de molho em uma bacia de água ou na própria cuba para dissolver a sujeira e ensaboe com a torneira fechada, ligando-a apenas no processo de enxague.
- ▶ Se utilizar máquina de lavar louça, só a ligue quando estiver em sua capacidade máxima.
- ▶ Deixe as verduras em água com um pouco de vinagre por alguns minutos antes de lavar.



Chuveiro



- ▶ Regule o aquecedor com o botão de controle (quantidade de gás) considerando seu ponto de conforto. Muitos consumidores deixam o controle na temperatura máxima, regulando o banho com os registros de água quente e fria, desperdiçando água e gás.
- ▶ Em caso de grande período de ausência, certifique-se de fechar o registro geral de gás para evitar vazamentos.
- ▶ Evite banhos prolongados e desligue a água enquanto estiver se ensaboando, contribuindo para a economia de gás e água.



Fogão & Forno



- ▶ Chamas amareladas indicam que os queimadores estão sujos ou desregulados, o que aumenta o consumo de gás. Sua limpeza deve ser realizada com água e detergente e sua realocação quando estiverem completamente secos.
- ▶ Utilize panelas de tamanho correto considerando os alimentos que serão cozidos. Quanto maior o tamanho da panela, maior será o tempo necessário para o seu aquecimento e, com isso, maior o consumo de gás.
- ▶ Utilize o queimador do fogão com tamanho adequado à panela e centralize-a. Ao retirar a panela do fogão, apague o fogo imediatamente.
- ▶ Durante o cozimento, mantenha sempre as panelas bem tampadas para aproveitar melhor o calor.
- ▶ Alimentos duros ou mais consistentes devem ser colocados de molho previamente. Assim, cozinham mais rápido.
- ▶ Manter o alimento na fervura mais tempo do que o necessário não apressa o cozimento, apenas fará com que mais água evapore. Para economizar gás, diminua a chama logo após o início da fervura.
- ▶ Quando não estiver usando o fogão, mantenha o registro do gás fechado. Habitue-se a verificá-lo rotineiramente antes de dormir ou ao sair de casa, evitando vazamentos.
- ▶ Sempre que possível utilize o forno para assar ou esquentar vários alimentos simultaneamente, otimizando assim sua utilização.
- ▶ Diminua a chama quando o forno chegar a temperatura desejada e desligue-o imediatamente após retirar o alimento.

Com o tempo, é comum que vazamentos constantes de gás tornem-se imperceptíveis, colocando sua vida em risco. Fique atento!

