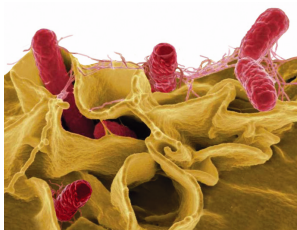


„Gefahrenherd“- Kühlschranks

Wer kennt es nicht? Die frischen Erdbeeren oder der Salat sind nach nur zwei Tagen im Kühlschrank reif für den Mülleimer!

Regelmäßiges Auswischen des Kühlschranks ist hier natürlich ratsam, vermindert die Zahl der Keime jedoch nur in geringem Maße, denn Kühlschranköffnen, neue Lebensmittel und die eigenen Hände sorgen hierbei für stetigen Nachschub der ungewünschten Keime und Bakterien.

Die meisten Infektionen und Lebensmittelvergiftungen entstehen nachweislich nicht nur in Gaststätten, sondern auch im Haushalt und Büro – insbesondere im Kühlschrank!



Erreger wie Kolibakterien,>Listerien oder Salmonellen sind nicht zu sehen und Verdorbenes wird daher nicht erkannt. Auch hiervoor schützt knick'n'clean®.

Kühlschrank schlimmer als Klo

„Die meisten Krankheitserreger im Haushalt gibt es oft im Kühlschrank. Wissenschaftler der Universität von Arizona haben im Kühlschrank im Schnitt rund 11,4 Millionen Keime pro Quadratzentimeter entdeckt, wie die Zeitschrift „Vital“ berichtet. Auf dem Küchenfußboden waren es 10 000 und auf der Toilette 100.“

Quelle: dpa, Juli 2004

knick'n'clean® beseitigt innerhalb von nur wenigen Tagen 99,9% aller Keime, Sporen, Viren und Bakterien. Einmal im Monat getauscht, sind selbst ältere Kühlschränke wieder dauerhaft schimmel-, keim- und geruchsfrei. Hierdurch bleiben Ihre Lebensmittel erheblich länger frisch. So verhindert knick'n'clean® das Wegwerfen vieler Lebensmittel, dessen Kosten sich bei einer vierköpfigen Familie schnell auf über 25,00 Euro im Monat belaufen können. Die mittlere Kühlschrankinnentemperatur kann auf 7 bis 8° C eingestellt werden und Sie sparen zusätzlich bis zu 2,20 Euro an Stromkosten im Monat.

Fazit: Deshalb ist die richtige Aufbewahrung von Lebensmitteln sehr wichtig für die eigene Gesundheit und die Ihrer ganzen Familie!

Die Gebrauchsanweisung:

- ① Das knick'n'clean®-Stäbchen in der Mitte knicken, so dass das innere Röhrchen zerbricht. Stäbchen kurz schütteln.
- ② Das knick'n'clean®-Stäbchen oben im Kühlschrank mittels integrierten Haken oder der vorgesehenen Saugnapfhalterung oben vorne positionieren.
- ③ Jetzt den Magnet-Tageszähler aktivieren und z.B. an die Kühlschranktür heften
- ④ Nach 30 Tagen durch ein neues knick'n'clean®-Stäbchen ersetzen.



Fakten des Wirkstoffes knick'n'clean®:

- Der Wirkstoff wird seit über 50 Jahren in der Trinkwasserdesinfektion eingesetzt.
- Der Wirkstoff des knick'n'clean® hat die E-Nummer: E926. Der Wirkstoff wird als Desinfektionsmittel verwendet.
- Notifiziert nach EG Richtlinie 98/8/EG für den Lebensmittel-, Privatbereich und den Bereich des öffentlichen Gesundheitswesens.



Vergleichen Sie selbst:

Produkt	knick'n'clean®	Duftkissen	Luftionisierungs-Geräte	Silberbeschichtungen
Desinfektionswirkung	höchstmöglich (99,9%) ✓	Keine ✗	Keine, s. gering ✗	Keine, s. gering ✗
Andere Nebenreaktionsprodukte	Garantiert wird nur ein Wirkstoff freigesetzt, es besteht überhaupt kein Gefährdungspotential ✓	Nur Duftstoffe werden freigesetzt, Wechselwirkungen noch nicht untersucht 🖐️	Noch nicht bekannt. Wechselwirkungen sind noch nicht untersucht 🖐️	Noch nicht bekannt. Wechselwirkungen sind noch nicht untersucht 🖐️
Freisetzen der desinfizierenden Wirksubstanz	Wird kontrolliert über einen Zeitraum von 30 Tagen freigesetzt ✓	Wird nicht freigesetzt ✗	Luft wird nur im Gerät ionisiert	Wird nicht freigesetzt ✗
Geschmacks- und Geruchsbeeinträchtigung	Der Kühlschrank und knick'n'clean® sind geruchsneutral 🖐️	Gerüche werden nur von Duftstoffen überlagert	Gerüche werden kaum neutralisiert 🖐️	Gerüche werden nicht neutralisiert ✗
Mikrobiologische Wirksamkeit	Sehr gute bakterizide, virizide, algizide, sporizide und fungizide Wirkung 🖐️	Keine ✗	Geringe bakterizide, virizide, algizide, sporizide Wirkung 🖐️	Vermehrung von Bakterien kann kaum gehemmt werden 🖐️

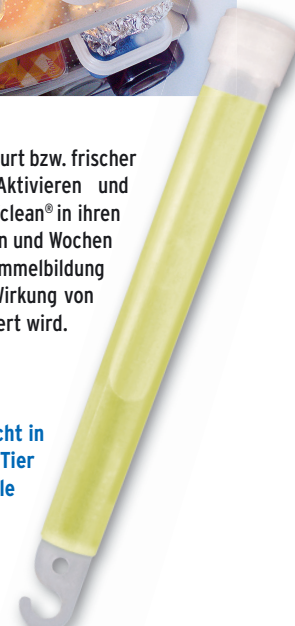
Machen Sie den Test!

Stellen Sie einen geöffneten Joghurtbecher oder ein Glas frische Milch in den Kühlschrank. Schreiben Sie sich hierzu das Datum auf oder aktivieren Sie Ihren Tageszähler. Wenn Sie den ersten Schimmel bemerken, notieren Sie, nach wie vielen Tagen das Produkt nicht mehr genießbar ist.



Nun der gleiche Test mit einem neuen Joghurt bzw. frischer Milch vergleichbarem Verfallsdatums. Aktivieren und positionieren Sie dieses Mal einen knick'n'clean® in ihren Kühlschrank. In den darauf folgenden Tagen und Wochen können Sie nun beobachten, dass die Schimmelbildung dank der ausgezeichneten hygienischen Wirkung von knick'n'clean® stark reduziert bzw. verzögert wird.

Der Wirkstoff im knick'n'clean® dringt nicht in Lebensmittel ein und ist für Mensch und Tier völlig ungefährlich. Er vernichtet aber alle Bakterien und Keime im Kühlschrank und auf der Oberfläche aller Lebensmittel.



Das Lebensmittelinstitut der Universität Hannover hat knick'n'clean® getestet und die Wirkung in einem Gutachten für uns bestätigt:

„In den getesteten Kühlschränken waren nach zwei bis drei Untersuchungstagen in der Regel keine Salmonellen auf dem Nährboden im Kühlschrank mit knick'n'clean® mehr nachweisbar.“