



Graeser Consulting

Bakterien-Alarm im Haushalt

Wer seine Lebensmittel im Kühlschrank aufbewahrt, ist vor Bakterien keinesfalls sicher. Ab sieben Grad Celsius vermehren sich Keime explosionsartig. Knick'n'clean® tötet Bakterien, Schimmel, Sporen, Viren und Pilze ab und sorgt somit dauerhaft für Frische im Kühlschrank und eine wesentlich längere Haltbarkeit der Lebensmittel. Das Lebensmittelinstitut in Hannover hat im Rahmen einer Examensarbeit die hervorragende Wirkung von Knick'n'clean® untersucht und mit einem Gutachten bestätigt. Der Knick'n'clean®-Stab besteht aus einem inneren Glasröhrchen und einem äußeren Spezial-Kunststoffröhrchen, die die zwei Komponenten enthalten. Durch Knicken des Röhrchens vermischen sich die Flüssigkeiten – das hochwirksame Desinfektionsmittel entsteht. Nach Aktivieren des Stabes diffundiert das Desinfektionsmittel langsam durch den Spezialkunststoff hindurch und wird so kontrolliert an die Umgebung abgegeben. Der Stab ist nach ca. einem Monat „verbraucht“, was am Verblässen der gelblichen Färbung zu erkennen ist. Knick'n'clean® ist umweltverträglich, ungefährlich für Mensch und Tier und nach der deutschen Trinkwasserverordnung 2001 zur Desinfektion zugelassen.

► **Graeser Consulting**

Anzahl der Mitarbeiter: 2

Helrik Bobke

Telefon: 0176/23371074, www.knicknclean.de