



www.knicknclean.de

Hinweis: Desinfektionsmittel sicher verwenden. Vor Gebrauch stets Kennzeichnung und Produktinformation lesen.



Der frische Knick!

Vorteile mit knick'n'clean®:

- **Haltbarkeit und Frische sämtlicher Lebensmittel werden wesentlich verlängert.**
- **Geringerer Energieverbrauch, da eine Temperatur von 7-8° C (statt 5-7° C) im Kühlschrank ausreichend ist, dadurch Förderung des Klimaschutzes durch einen ca. 10% geringeren CO₂-Ausstoß.**
- **Der Kühlschrank ist dauerhaft geruchsneutral.**
- Sie sparen Geld durch längere Frische der Lebensmittel.
- **Sehr einfache Handhabung: Knicken, einhängen - fertig!**
- **Sichere Desinfektion im gesamten Kühlschrankinnenraum: 99,99% der schädlichen Keime und Bakterien werden zuverlässig abgetötet.**
- **Keine Verwendung offener Chemikalien - kindersicher!**

Fakten des Wirkstoffes knick'n'clean®:

- Der Wirkstoff wird seit über 50 Jahren in der Trinkwasserdesinfektion eingesetzt.
- Der Wirkstoff ist als Konservierungsmittel (E 926) in Lebensmitteln zugelassen.
- Gelistet nach EG Richtlinie 98/8/EG für den Lebensmittel-, Privatbereich und den Bereich des öffentlichen Gesundheitswesens.



BEKANT AUS FUNK UND FERNSEHEN



knick'n'clean® beseitigt Bakterien, Schimmel, Sporen, Viren und Pilze, sorgt für dauerhafte Frische im Kühlschrank und für eine wesentlich längere Haltbarkeit Ihrer Lebensmittel. Probieren Sie es aus und sparen Sie ab sofort Geld!

knick'n'clean®-Auszeichnungen:

2007: knick'n'clean® hat den ersten deutschen Bio-Gründer-Wettbewerb gewonnen

2008: Gewinner des Plus x Award in der Kategorie „Innovation“



knick'n'clean®
Dipl.-Ing. Helrik Bobke
Vahrenwalder Str. 7
30165 Hannover

Telefon +49 (0) 511 / 1 05 85 12
Telefax +49 (0) 511 / 9 35 71 00
E-Mail: info@knicknclean.de



knick'n'clean® ist die weltweit einfachste und sauberste Methode zur Verlängerung der Frische von Lebensmitteln im Kühlschrank

„Gefahrenherd“- Kühlschrank

Wer seine Lebensmittel im Kühlschrank aufbewahrt ist vor Bakterien nicht sicher. Im Gegenteil: Die meisten Infektionen und Lebensmittelvergiftungen entstehen nicht in Gaststätten, sondern im eigenen Haushalt - insbesondere im Kühlschrank! Erreger wie Kolibakterien oder Salmonellen sind nicht zu sehen und Verdorbenes wird daher nicht erkannt.

Bei verschiedenen Untersuchungen in Kühlgeräten wurden im Schnitt rund 11,4 Millionen Keime pro Quadratmeter gefunden - das entspricht der 100.000-fachen Keimbelastung einer Toilette!

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 Quadratmeter entdeckt, wie die Zeitschrift „Vital“ berichtet. Auf dem Küchenfußboden waren es 10 000 und auf der Toilette 100.“

Quelle: dpa, Juli 2004

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

HUNDERT PROZENT BESTÄTIGT

„In den getesteten Kühlschränken waren nach 2 bis 3 Untersuchungstagen in der Regel keine Salmonellen auf dem Nährboden im Kühlschrank mit knick'n'clean® mehr nachweisbar.“

Lebensmittelinstitut der Universität Hannover

Die Funktionsweise der Knickstäbe:

Für die Aktivierung von knick'n'clean® knicken Sie den Stab, damit sich die beiden Flüssigkeiten im Inneren vermischen und miteinander reagieren können. Es tritt eine gelbliche Verfärbung ein und nach ca. 60 Minuten ist knick'n'clean® einsatzbereit und kann in den oberen, vorderen Bereich des Kühlschranks gehängt werden. Nach der Aktivierung tritt der Wirkstoff geruchsneutral durch den Spezialkunststoff aus und wird so kontrolliert an die Umgebung abgegeben. knick'n'clean® ist nach einem Monat verbraucht.



Vergleichen Sie selbst:

Produkt	knick'n'clean®	Duftkissen	Luftionisierungs-Geräte	Silberbeschichtungen	Sprühflaschen
Desinfektionswirkung	höchstmöglich (99,9%) ✓	Keine ✗	Keine, s. gering ✗	Keine, s. gering ✗	sehr gering ✗
Andere Nebenreaktionsprodukte	Garantiert wird nur ein Wirkstoff freigesetzt, es besteht überhaupt kein Gefährdungspotential ✓	Nur Duftstoffe werden freigesetzt, Wechselwirkungen sind noch nicht untersucht ☹	Noch nicht bekannt. Wechselwirkungen sind 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 ✗	Nur durch Aufsprühen möglich ☹
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 ✗	Gerüche werden nicht neutralisiert ✗
Mikrobiologische Wirksamkeit	Sehr gute bakterizide, viruzide, algizide, sporizide und fungizide Wirkung ☺	Keine ✗	Geringe bakterizide, viruzide, algizide, sporizide Wirkung ☹	Vermehrung von Bakterien kann kaum gehemmt werden ☹	Kaum ☹

knick'n'clean® maxi system: Für Gastronomie und Kühlräume

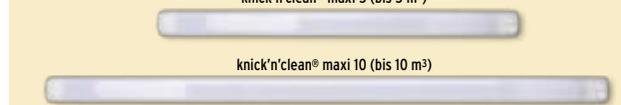
Die neueste Entwicklung ist knick'n'clean® maxi system für Kühlräume und Kühlzellen ab 5 m³ - die einfachste Lösung für alle Bereiche, in denen es auf sichere Hygiene ankommt: Ob in Lebensmitteltransporten, in Lagerräumen oder zur vorübergehenden Konservierung für Handel und Gewerbe. Stellen Sie sich Ihr passendes System zusammen!

z. B.: Raumgröße 15 m³ = 1 x maxi 10 + 1 x maxi 5

z. B.: Raumgröße 30 m³ = 3 x maxi 10

knick'n'clean® maxi 5 (bis 5 m³)

knick'n'clean® maxi 10 (bis 10 m³)



HUNDERT PROZENT ÖKOLOGISCH

knick'n'clean® kann ganz einfach im Hausmüll entsorgt werden - nach der einmonatigen Benutzung bleibt nur Wasser und Salz als Abfall übrig - ökologisch und umweltfreundlich!

FÜR KÜHLRÄUME

Unser knick'n'clean® ist auch als maxi-system für die Gastronomie und Industrie erhältlich: Ab 5 m³ bis zu jeder Größe für Kühlräume, Lagerräume usw. Fragen Sie uns!