

knick'n'clean®

Hält Ihre Lebensmittel
länger frisch

Die weltweit einfachste und effektivste Methode zur Verlängerung der Frische von Lebensmitteln im Kühlschrank.

knick'n'clean® ist einfach anzuwenden. Lebensmittel bleiben wesentlich länger frisch und haltbar, dadurch sparen Sie bares Geld.

Eine sichere Desinfektion im gesamten Kühlschrankinnenraum wird erreicht; 99,99% der schädlichen Bakterien werden zuverlässig abgetötet und zudem wird die Entstehung von üblen Gerüchen vermindert.



Außerdem kann **knick'n'clean®** den Klimaschutz unterstützen, da durch die geringere Keimbelastung im Kühlschrank meist eine Temperatur von 7-8 °C ausreichend ist. So sparen Sie Energie und Kosten.

Funktionsweise der Knickstäbe:

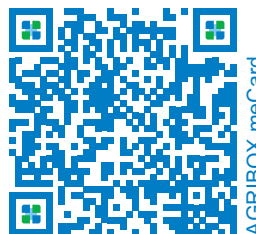
Zur Aktivierung knicken Sie den Stab, um das innenliegende Glasröhrchen zu brechen. Es tritt eine gelbliche Verfärbung ein. Nach ca. 60 Minuten ist **knick'n'clean®** einsatzbereit und kann in den oberen, vorderen Bereich des Kühlschranks gehängt werden. Die Befestigung des Röhrchens erfolgt mittels Saugnapf, den Sie bitte vorher anfeuchten. Notieren Sie sich das Aktivierungsdatum.

Nach der Aktivierung tritt der hochwirksame Wirkstoff langsam und kontrolliert durch den Spezialkunststoff in den Kühlschrankinnenraum aus. **knick'n'clean®** ist nach einem Monat verbraucht. Um die 100%ige Frische zu gewährleisten, aktivieren Sie ein weiteres Stäbchen.

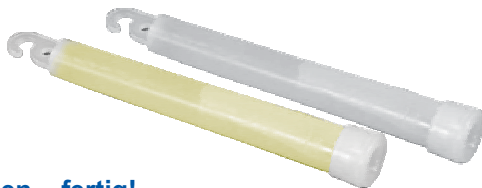
knick'n'clean® kann ohne Bedenken über den Hausmüll entsorgt werden.

Fakten des Wirkstoffes von 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.



knick'n'clean®



Gebrauchsanweisung: Knicken, einhängen – fertig!

- ① Einen **knick'n'clean®** aus der Packung nehmen.
- ⑥ An beiden Enden anfassen.
- ⑥ In der Mitte knicken – das innere Röhrchen bricht mit einem leisen „klack“.
- ⑥ Notieren Sie sich das Aktivierungsdatum.
- ⑥ Nach 1 Stunde ist **knick'n'clean®** aktiv – erkennbar an der gelben Farbe.
- ⑥ In den Kühlschrank mit Hilfe der praktischen Vorrichtung einhängen oder mit dem **knick'n'clean®**-Saugnapf befestigen (Saugnapf bitte anfeuchten). Fertig!

Vorteile mit knick'n'clean:

- Haltbarkeit und Frische sämtlicher Lebensmittel werden wesentlich verlängert.
- Ersparnis 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.
- Verminderung von üblen Gerüchen.
- Keine Verwendung offener Chemikalien.

knick'n'clean® ist erhältlich in **3 Monatspackungen**.

Eine 3 Monatspackung enthält 3 Knickstäbe und 1 Saugnapf.

Inhaltsstoffangaben:

Unter 3% Oxidations- und Reduktionsmittel. *Wirkstoff:* Nach Aktivierung entsteht im Stäbchen < 0,3% Chlordioxid. Lebensmittelgeeignet und als Biozid registriert (N-25121).

Sicherheitshinweise:

- Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen
- Nicht gewaltsam öffnen
- Nicht trinken
- Bei äußerer Beschädigung mit Wasser abspülen und normal entsorgen

ACHTUNG! BIOZIDE.

Biozide sicher verwenden!
Vor Gebrauch stets Kennzeichnung
und Produktinformationen lesen!



AGRIBOX GmbH

OT Radensdorf
An der B320 Nr. 1
D-15907 Lübben (Spreewald)

Tel.: +49 (0)3546 - 22533-0
Fax: +49 (0)3546 - 22533-99

Gebührenfrei:

Tel.: 00800 - 2474 2698
Fax: 00800 - 2474 2693

www.agribox.com
info@agribox.com