

Der *innovative* ASOL **KNC** Stick

Bakterienalarm im Haushalt - Unsichtbare Keime sorgen auch in Kühlschränken für Ärger

Jeder weiß es, **gesundheitsschädliche** und **krankheitshervorrufende Bakterien** lauern überall. Die **Gefahren** finden sich vor allem im **eigenen Haushalt: Kühlschränke, Spüllappen, Computer-Tastaturen und -Mäuse sind wahre „Bakterienhochburgen“**.

Problematisch ist auch, dass **Erreger** wie **Colibakterien** oder **Salmonellen** nicht zu **sehen** oder zu **schmecken** sind und **verdorbenes** daher nicht erkannt werden kann. Beim **Verzehr** dieser **Lebensmittel** reichen die **Folgen** von leichtem **Unwohlsein** bis zu schweren **Vergiftungen**. Immer wieder sorgen **Berichte** über **Salmonellenerkrankungen** für Schlagzeilen. Allein im **Jahr 2004** hat das **Robert-Koch-Institut** rund **60.000 Fälle** erfasst.

Deshalb sind für die eigene **Gesundheit** und die der **ganzen Familie** die richtige **Aufbewahrung** von **Lebensmitteln** und eine **permanente Desinfektion** des **Kühlschranks** sehr wichtig.

Die **einfachste** und **sauberste** Lösung: **ASOL KNC** .

ASOL KNC ist die **einfachste** Lösung, da es **Bakterien, Schimmel, Sporen, Viren und Pilze** abtötet (zersetzt) und damit **dauerhaft** für eine **Desinfektion** im **Kühlschrank** und eine **wesentlich längere Haltbarkeit** der **Lebensmittel** sorgt.

Eine saubere Sache und gleichzeitig Schutz für die ganze Familie

ASOL KNC basiert auf dem **Wirkstoff Chlordioxid**. Es wird seit Mitte des letzten Jahrhunderts zur **Desinfektion** von **Trinkwasser** und bereits seit mehr als 20 Jahren zur Konservierung (E926) von **Nahrungsmitteln** eingesetzt. **ASOL KNC** setzt nach der Aktivierung dieses **hochwirksame** Desinfektionsmittel frei und **verhindert** somit die Bildung von **gesundheitsschädlichen Mikroorganismen** im **Kühlschränkenraum**.

Vorteile mit **ASOL KNC** :

- **Permanente und sichere Desinfektion im Kühlschrank**
- **Verhinderung von übel riechenden Gerüchen**
- **Obst und Gemüse halten wesentlich länger und somit sparen Sie bares Geld**
- **Einfache Handhabung**
- **Umweltverträglich**
- **Einfache Entsorgung (Hausmüll)**
- **Lange Lebensdauer (1 Stick ist 4-6 Wochen aktiv)**
- **Preis- Leistungsverhältnis**
- **Langzeit lagerstabil im inaktivem Zustand**



inaktiv / aktiv

ASOL KNC ist umweltverträglich und ungefährlich für Mensch und Tier

Adresse:
AS Analytical Systems GmbH
Straßburger Str. 38A
D-44623 Herne
Germany

Tel: +49 2323 99492 0
Fax: +49 2323 99492 22
email: info@analytical.de
<http://www.analytical.de>

Bankverbindung:
Deutsche Bank Herne
Kto.: 601050800
BLZ: 43070024
SWIFT: DEUTDEB432

Geschäftsführer:
Günter Obst, Manfred Stottrop
Amtsgericht Herne – HRB 2111
UST-ID: DE 198930088

Funktionsweise:

Der **ASOL KNC** Stab besteht aus einem inneren Glas-Röhrchen und einem äußeren Spezialkunststoffröhrchen. Für die **Aktivierung knicken** Sie den Stab. Es tritt eine **gelbliche Verfärbung** ein und **nach ca. 2 Stunden** ist unser **ASOL KNC einsatzbereit**. Legen, oder hängen Sie dann den **Stab** in den **oberen** hinteren **Bereich** Ihres **Kühlschranks**. Das hochwirksame Desinfektionsmittel diffundiert langsam durch den Spezialkunststoff hindurch und wird somit kontrolliert an die Umgebung abgegeben. **ASOL KNC** ist nach **ca. 4-6 Wochen** „verbraucht“, welches an der durchsichtigen Farbe zu erkennen ist. **ASOL KNC** kann ohne Bedenken im **Hausmüll** entsorgt werden, da sich im Inneren nur noch die Reste des Glas-Röhrchens und Salzwasser befinden.

Zu den gefährlichsten Erregern zählen:

- **Salmonellen** kommen in ungenügend erhitztem Geflügel, Hackfleisch und Eiern vor.

Mögliche Folgen: Bauchschmerzen, Fieber, Durchfall, Erbrechen.

- **Pseudomonaden** in vielen Lebensmitteln.

Mögliche Folgen: Schnellerer Verderb gekühlter Lebensmittel.

- **Colibakterien** finden sich in nicht durchgegartem Hackfleisch, Fleisch und Rohmilch.

Mögliche Folgen: Blutiger Durchfall.

- **Sporen und Schimmelpilze** sind überall.

Mögliche Folgen: Schnelles Verderben von Geflügel, Hackfleisch, Fleisch, Rohmilch, Obst und Gemüse.

- **Cmpylobacter** sind in unzureichend erhitztem Geflügel, Fleisch und Rohmilch zu finden.

Mögliche Folgen: Durchfallerkrankungen, Erbrechen und Gelenkentzündungen.

- **Stapylokokken, insbesondere Staphylococcus aureus**, finden sich auf fast allen Lebensmitteln, da er natürlicherweise auf der Haut, in Wunden, in den Haaren und im Nasenrachenraum vorkommt. Hierdurch kommt es häufig zu Kreuzkontaminationen.

Mögliche Folgen: Durchfall, Erbrechen, etc.

- **Listerien insbesondere Listeria monocytogenes** in Fleisch und Rohmilchkäse.

Mögliche Folgen: Abort bis Meningitis.

Unseren Asol **KNC** Stick können Sie über info@analytical.de oder in unserem Online-Shop unter www.analytical.de bestellen.