

# Salmonellen im Kühlschrank?!

## Nicht mit knick`n`clean®!

Da in den letzten Wochen immer mehr Fälle von Salmonellenerkrankungen mit Todesfällen in den Medien erschienen sind, wie z. B. in Fulda, Wolfsburg, Korschenbroich und Dortmund, ist dem Verbraucher das Problem mit Bakterien und Keimen immer deutlicher geworden.

### Das Lebensmittelinstitut der Universität Hannover bestätigt:

„Nach zwei bis drei Untersuchungstagen waren in der Regel keine Salmonellen mehr nachweisbar.“

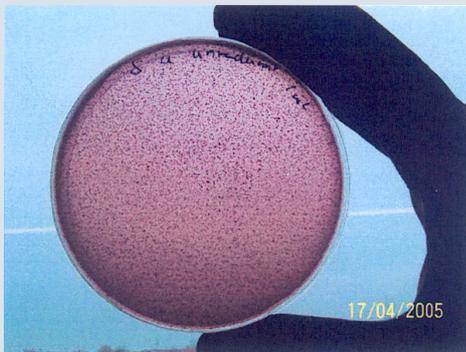
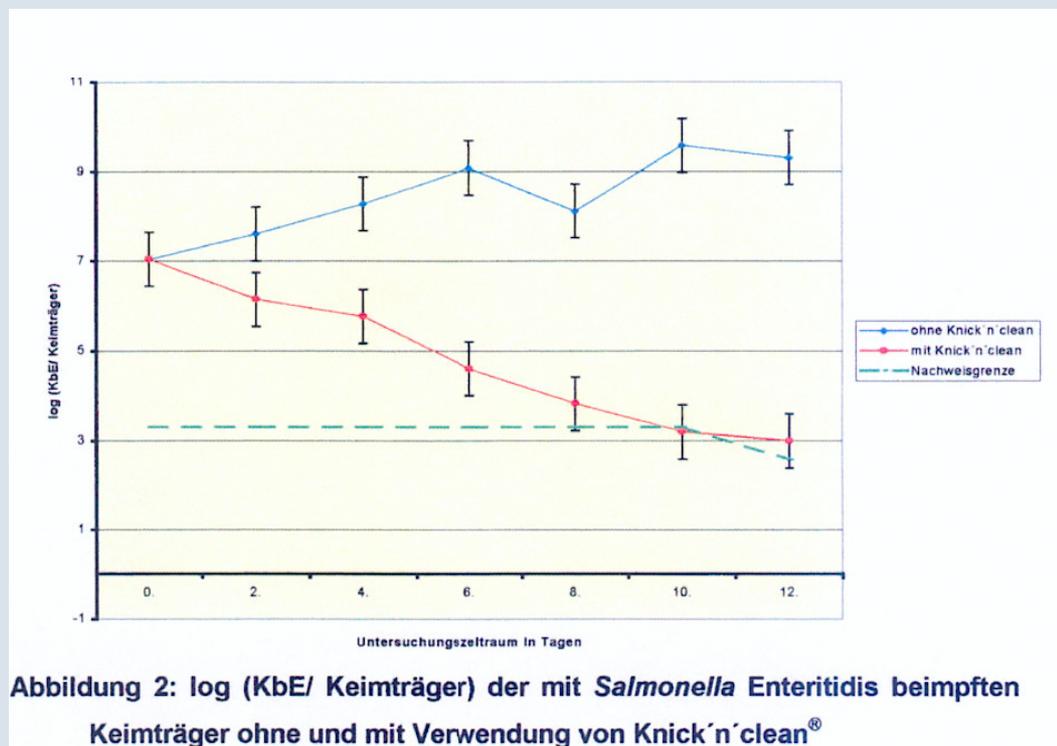


Abb.3 Kultureller Nachweis von Salmonella Enteritidis am 3.Untersuchungstag im Kühlschrank **ohne** knick`n`clean®



Abb.4 Kultureller Nachweis von Salmonella Enteritidis am 3.Untersuchungstag **mit** knick`n`clean®



Die Grafik (Abb.2) zeigt, wie mit knick`n`clean® (rote Linie) innerhalb weniger Tage die 10 Millionen Salmonellen auf eine nicht mehr nachweisbare Menge reduziert wurden.

Weitere Informationen auf: [www.knicknclean.de](http://www.knicknclean.de)

knick`n`clean® Helrik Bobke Tel.: 0511/1058512