



Wirkung von Desinfektionsmitteln auf Küchenoberflächen (Corona-Virus 2020)

nobilis-Werke J. Stickling GmbH & Co. KG | Verl, den 31. März 2020

Erstellt durch: Maik Schlickel

Version: 1.0

nobilis[®]

Desinfektionsmittel sind NICHT für Küchenoberflächen/-möbel geeignet!

Hintergrund:

In Zeiten des Corona-Virus (2020) wird in der gesamten Bevölkerung vermehrt Desinfektionsmittel eingesetzt. Die Hauptanwendungen sind dabei Hand- und Hautdesinfektionsmittel. Darüber hinaus sind aber auch Mittel zur Flächendesinfektion (bspw. Böden) erhältlich. Wir haben daher in unserem Labor handelsübliche Desinfektionsmittel auf ihren Einsatz im Küchenbereich untersucht.

Die Wirk- und Inhaltsstoffe von handelsüblichen Desinfektionsmittel lassen sich grob in drei Kategorien einteilen:

- Wirkmechanismus basiert auf Chlor
- Wirkmechanismus basiert auf Alkohol
- Wirkmechanismus basiert auf Ammonium

Test:

Von Chlor und Alkoholverbindungen kennen wir bereits die schädliche Wirkung auf unsere Oberflächen und Werkstoffe. Diese eignen sich **nicht** für den Einsatz in der Küche. Daher haben wir in unseren jüngsten Versuchen Desinfektionsmittel mit Ammoniumverbindungen getestet. Der Test fand am 24.3.20 im Labor des Hauses Nobilia statt. Das Desinfektionsmittel wurde gemäß Herstelleranweisung angewendet.

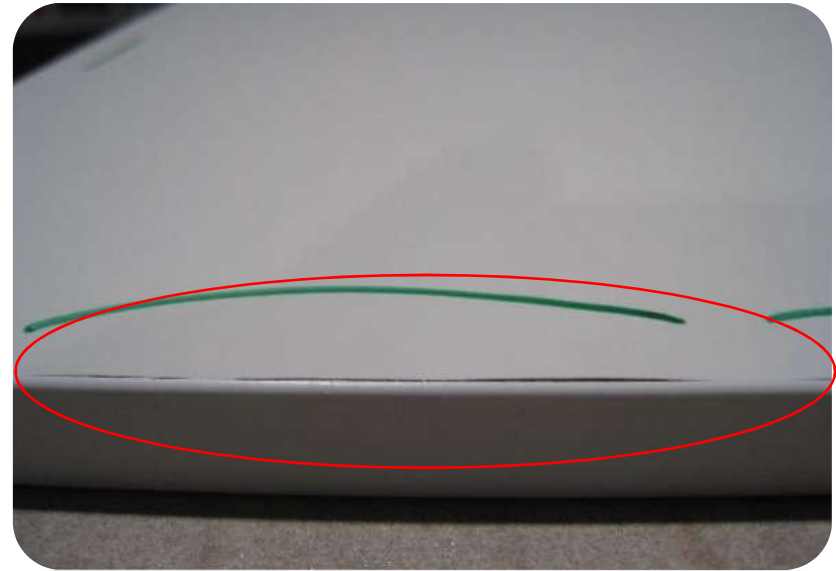
Ergebnis:

Schon nach einmaligem Auftragen kommt es zu irreparablen Schäden an Fronten (Rissen), Korpen (Aufquellungen) und Oberflächen (Verfärbungen). Somit sind auch Desinfektionsmittel auf **Ammoniumbasis nicht für den Einsatz auf Küchenmöbeln- und Oberflächen geeignet**. Auf der kommenden Seite sind zwei Fotos von oben genannten Beschädigungen aufgeführt.

Desinfektionsmittel sind NICHT für Küchenoberflächen/-möbel geeignet!



Beschädigung durch Risse



Beschädigung durch Aufquellung

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

