

Besteckeinsätze

Artikel vom **15. Dezember 2021** Küche



Das Material des neu entwickelten Besteckeinsatzes hemmt mit Silberionen das Wachstum bestimmter Bakterienstämme (Bild: Agoform).

Das Unternehmen Agoform fertigt Besteckeinsätze mit antibakterieller Ausstattung. Den Informationen des Herstellers zufolge befinden sich in der Polymermatrix gebundene Silberionen, die eine antibakterielle Wirksamkeit besitzen und die Bakterienstämme DSM 345 und DSM 1576 zu 99,9 % in ihrem Wachstum hemmen. Agoform erklärt, dass die Wirksamkeit nach ISO 22196:2011 getestet wurde, ein entsprechender Prüfbericht verfügbar ist und der Besteckeinsatz zudem aus 100 % recyclingfähigem Kunststoff besteht. Als weitere Merkmale werden genannt: Beständigkeit gegenüber Ölen, Fetten, Wasser und Alkohol, zertifizierte Kompostierbarkeit nach DIN EN 13432 in industriellen Anlagen sowie besondere Steifigkeit und Zähigkeit. Selbstverständlich ist er für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Der Einsatz ist auf Anfrage in unterschiedlichen Farben erhältlich.

Hersteller aus dieser Kategorie

Hettich Marketing- und Vertriebs GmbH & Co. KG

Anton-Hettich-Str. 12-16 D-32278 Kirchlengern 05733 798-0 info@hettich.com www.hettich.com

Firmenprofil ansehen

Häfele SE & Co KG

Adolf-Häfele-Str. 1 D-72202 Nagold 07452 95-0 info@haefele.de

www.haefele.de Firmenprofil ansehen

Alumis GmbH & Co. KG

In der Lake 2 D-33829 Borgholzhausen 05425 95371-0

service@alumis-group.de www.alumis-solutions.de Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag