



Sauberer Schnitt

Messer und Scheren in Hygieneanwendungen

Ob im Krankenhaus oder in der Lebensmittelverarbeitung: Überall dort, wo Instrumente ebenso hygienische wie technisch saubere Schnitte gewährleisten müssen, sind Messer und Scheren aus nichtrostendem Stahl unverzichtbar. Denn die hohen Anforderungen, vielfältigen Einsatzgebiete und strengen Vorschriften erfordern hochleistungsfähige Präzisionsinstrumente. So müssen sie sowohl anspruchsvolle Richtlinien bei der Sterilgutaufarbeitung von OP-Besteck als auch strenge Hygienestandards im Umgang mit Lebensmitteln erfüllen. Zuverlässige Funktionalität sowie optimale Reinigungs- und Desinfektionsfähigkeit machen Edelstahl Rostfrei deshalb zum Werkstoff der Wahl für Schneidwerkzeuge in Hygieneanwendungen.

Ob zu Zeiten von Flintstein und Palmwedel oder bei heutigen Hightech-Anwendungen mit chirurgischen Instrumenten: Schneidwerkzeuge gehören zu den ältesten und wichtigsten Erfindungen der Menschheit. So „operierten“ Steinzeitmenschen mit geschärften Flintsteinen. 2000 v. Chr. wurde in Afrika die Nabelschur mit einem scharfen Palmblatt durchtrennt. In der heutigen Medizin dienen schneidende Werkzeuge ebenso zum Präparieren von Gewebe wie zum Auftrennen von Verbänden oder Entfernen chirurgischer Nähte. Präzisionsarbeit, die zuverlässig saubere Schnitte und Hochleistungs-Werkstoffe verlangt: Gefertigt aus beispielsweise bis zu 3,4 Millimeter dicken und 1.066 Millimeter breiten Präzisionsbändern mit besonderer Härte erhalten ihre Schneiden (Waten) dauerhaft die geforderte Schärfe und Schnitthaltigkeit. In der Regel gehärtet und schlussgeglüht gewährleisten die hochvergüteten Bänder die extreme Langlebigkeit der Instrumente im Klinikalltag: So wurden 2015



allein 128.175 Operationen am Herzen in deutschen Kliniken durchgeführt – jede einzelne mit höchsten Anforderungen an Funktionalität und Hygiene der OP-Werkzeuge. 2015 wurden insgesamt 3.083 Organe transplantiert – davon 286 Herzen. Jede einzelne Herztransplantation dauert durchschnittlich bis zu vier Stunden, in denen auf die Edelstahl-Instrumente absoluter Verlass sein muss. Mit seiner extrem scharfen Spitze ist das Transplantationsmesser aus Edelstahl der Werkstoffgüte 1.4021 ideal, um Hautlappen präzise zu entnehmen und Gewebe sauber zu durchtrennen. Neben den Medizin-Messern dürfen auch die robusten Edelstahl-Scheren in keinem Chirurgen-„Sieb“ fehlen. Wundgröße und Art des Eingriffs bestimmen Scherenlänge und Auswahl der Edelstahl-Blattspitzen mit ihren spezifischen Schließkanten. Die hochwertigen OP-Scheren aus Edelstahl Rostfrei mit Qualitätssiegel gewährleisten während des Eingriffs einen weichen, gleichmäßigen Scherengang sowie ein exaktes Passvermögen der Blätter. So verhindern sie, dass die Chirurgenhand auch bei längerem Schneiden – wie bei einer Lungentransplantation über sechs Stunden – ermüdet oder schmerzt. Damit das OP-Besteck den Chirurgen nicht blendet, erhält der Edelstahl zudem durch Mattbürstung eine Mattierung. Mit Hilfe der nichtrostenden Ligaturschere werden abschließend chirurgische Nähte und dünne chirurgische Drähte problemlos durchtrennt. Oberstes Gebot nach jedem chirurgischen Eingriff ist die Sterilgutaufbereitung genannte fachgerechte Reinigung und Desinfektion des verwendeten OP-Bestecks. So gelten chirurgische Schneidinstrumente aus Edelstahl Rostfrei mit Qualitätssiegel der Werkstoffgüten 1.4021, 1.4034, 1.4116 sowie 1.4122 insbesondere in diesen Umgebungen mit hohen chemischen und thermischen Belastungen als sicherste Wahl. Doch nicht nur im OP-Einsatz sind Edelstahl-Scheren unverzichtbar: Selbst härteste Gipsverbände lassen sich mühelos mit Verbandsscheren ohne Abreibungen oder Kratzer zerschneiden. Eine auf den Scherenblättern eingefasste Sicherheitsnase aus Edelstahl, mit der der Verband angehoben werden kann, garantiert zudem einen sauberen, verletzungsfreien Schnitt.



Durch ihre anti-allergene Oberfläche eignet sie sich überdies besonders für den Kontakt mit der Haut unter dem Verband.

Das Auge isst mit

Auf einen sauberen Schnitt kommt es aber auch im Umgang mit Lebensmitteln an. Denn die Anforderungen an Funktionalität und Hygiene der Messer und Scheren in Herstellung, Verarbeitung und Verzehr von Lebensmitteln sind hoch. Mit rund zehn Prozent des gesamten Edelstahlverbrauchs setzt die Lebensmittelindustrie deshalb fast ausschließlich auf Edelstahl. Aber auch für die Messer und Scheren bei der Verarbeitung in Gastronomie oder im Laden gilt: Neben hygienisch einwandfreien Klingen kommt es auf die optisch ansprechende Präsentation von Wurst, Brot, Kohl und Torte durch klare, glatte Schnittkanten an. Unverzichtbar hierfür sind besonders scharfe Klingen sowie glatt polierte Oberflächen aus Edelstahl. Von Eis, Gemüse über Brot bis Fleisch: Für die verschiedenen Konsistenzen der Lebensmittel müssen Edelstahl-Messer in Handhabung, Ergonomie, Schärfe, Oberflächengestaltung und Werkstoff optimal auf den spezifischen Einsatzfall konzipiert sein. Eine Klinge mit glatter Wate ermöglicht einen sauberen Schnitt, während ein Wellenschliff das Anschneiden und Zerteilen von Brot mit fester Schale oder harter Kruste erleichtert. Die nichtrostende Klinge mit Sägeschliff hingegen zerschneidet weiche Schneidgüter mit fester Schale wie zum Beispiel Tomaten oder Salatgurken. Sind extrem dünne Scheiben beim Anrichten oder Verpacken gefordert, kommt die Edelstahl-Klinge mit Kullenschliff zum Einsatz, an deren glatter Oberfläche kein Schneidgut haften bleibt.

Ob als Hochleistungs-OP-Besteck oder zur Präzisions-Präsentation: Messer und Scheren aus Edelstahl Rostfrei haben den Schneid für höchste Anforderungen in Hygieneanwendungen.

5.654 Zeichen inkl. Leerzeichen



Warenzeichenverband Edelstahl Rostfrei e.V.

Das international geschützte Markenzeichen Edelstahl Rostfrei wird seit 1958 durch den Warenzeichenverband Edelstahl Rostfrei e.V. an Verarbeiter und Fachbetriebe vergeben. Die derzeit über 1.000 Mitgliedsunternehmen verpflichten sich zum produkt- und anwendungsspezifisch korrekten Werkstoffeinsatz und zur fachgerechten Verarbeitung. Missbrauch des Markenzeichens wird vom Verband geahndet.

Nähere Informationen:

Warenzeichenverband Edelstahl Rostfrei e.V.
Dr. Hans-Peter Wilbert
Sohnstraße 65
40237 Düsseldorf
Telefon: +49 (0) 211/6707 835
Telefax: +49 (0) 211/6707 344
E-Mail: info@wzv-rostfrei.de
www.wzv-rostfrei.de

Abdruck frei, Beleg bitte an:

impetus.PR
Ursula Herrling-Tusch
Charlottenburger Allee 27-29
D-52068 Aachen
Telefon: +49 (0) 241/189 25-10
Telefax: +49 (0) 241/189 25-29
E-Mail: herrling-tusch@impetus-pr.de
www.impetus-pr.de

Sauberer Schnitt

Scheren und Messer in Hygieneanwendungen

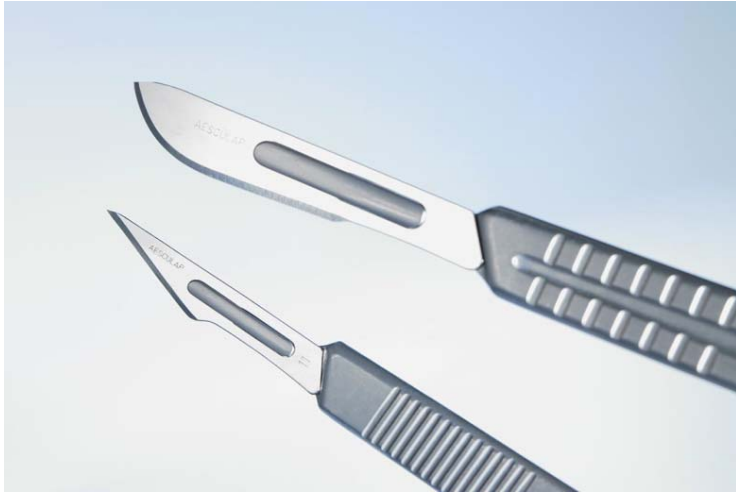


Bild 1: Mit ihren extrem scharfen Klingen sind OP-Skalpelle aus Edelstahl der Werkstoffgüte 1.4021 ideal für präzise Schnitte.



Bild 2: Damit das OP-Besteck den Chirurgen nicht blendet, erhält der Edelstahl durch Mattbürstung eine Mattierung.



Bild 3: Bei OP-Scheren aus Edelstahl Rostfrei bestimmen Wundgröße und Art des Eingriffs die Scherenlänge und Auswahl der Blattspitzen mit ihren spezifischen Schneiden.



Bild 1-4: © WZV / Aesculap AG

Gerne senden wir Ihnen diese oder weitere Motive in druckfähiger Auflösung per E-Mail.

Das Bildmaterial darf ausschließlich für das hier genannte Thema des Warenzeichenverbandes Edelstahl Rostfrei e.V. verwendet werden. Jede darüber hinausgehende, insbesondere firmenfremde Nutzung, wird ausdrücklich untersagt.



impetus.PR

Agentur für Corporate Communications GmbH

Ursula Herrling-Tusch
Charlottenburger Allee 27-29
D-52068 Aachen
Tel: +49 [0] 241 / 1 89 25 - 10
Fax: +49 [0] 241 / 1 89 25 - 29
E-Mail: herrling-tusch@impetus-pr.de

Sauberer Schnitt

Scheren und Messer in Hygieneanwendungen



Bild 5: Das exakte Passvermögen von Blättern und Scherenaugen verhindert, dass die Chirurgenhand auch bei längerem Eingriffen – wie bei Transplantationen – ermüdet oder schmerzt.



Bild 6: Ob Brot, Gemüse oder Fleisch: Für die verschiedenen Konsistenzen der Lebensmittel müssen Edelstahl-Messer in Handhabung, Ergonomie und Schärfe optimal konzipiert sein.

Bild 5: © WZV / Aesculap AG
Bild 6: © WZV / Fissler GmbH

Gerne senden wir Ihnen diese oder weitere Motive in druckfähiger Auflösung per E-Mail.

Das Bildmaterial darf ausschließlich für das hier genannte Thema des Warenzeichenverbandes Edelstahl Rostfrei e.V. verwendet werden. Jede darüber hinausgehende, insbesondere firmenfremde Nutzung, wird ausdrücklich untersagt.



impetus.PR

Agentur für Corporate Communications GmbH

Ursula Herrling-Tusch
Charlottenburger Allee 27-29
D-52068 Aachen
Tel: +49 [0] 241 / 1 89 25 - 10
Fax: +49 [0] 241 / 1 89 25 - 29
E-Mail: herrling-tusch@impetus-pr.de