

## Vejledning til udtagning af kæbe

Fotos: Lars Haugaard



### Trin 1:

Fra undersiden af hovedet skæres der ned langs ydersiden af underkæbens ene side.



**Trin 2:**

Når den ene side af underkæben er blotlagt, skæres der mellem kæben og skindet frit, således at hele underkæben er blotlagt.



**Trin 3:**

Nu stikkes kniven op langs med kæbens bagkant, herved skæres muskler m.v. over hvor underkæben fæstner til kraniet.



**Trin 4:**

Underkæben kan nu brækkes bagover og dermed fri. Skær de muskler m.v. over som undervejs bliver blodlagt.



**Trin 5:**

Kæben er udtaget og klar til afpudsning.



**Trin 6:**

Med kniven fjernes det meste kød m.v.

**Slut resultat:**



Vi skal have højre kæbeside samt fortænder indleveret.

Man er velkommen til at beholde venstre kindtandsrække som vist på billedet hvis man ønsker det. Man kan naturligvis også indlevere hele kæben.

Kæben vist ovenfor er kogt af. Det er dog ikke noget krav, man kan fint indlevere ukogte kæber blot de så opbevares på frost indtil aflevering 😊