

L'eau Kangen forte Plus que pH 11.0

Elle n'est pas à boire de façon courante

Les mérites de cette eau sont ses qualités de nettoyant dégraissant en dissolvant les graisses

Une grande force d'absorption qui très rapidement ramollit les ingrédients

Des propriétés de dissolution Dissout et extrait les ingrédients efficacement

Très conductrice elle permet d'augmenter la vitesse de mise en ébullition en transmettant très vite la chaleur

Pour exploiter ces qualités

- 1 Faites pré bouillir les légumes pour obtenir plus de gout d'un aliment C'est le cas des oignons des pousses de bambou de la bardane etc.
- 2 Faites blanchir les aliments comme épinards pousses de soja et autres feuilles vertes etc.
- 3 Afin de nettoyer certains aliments des légumes cela enlève les pesticides mais aussi la salade, poisson, viande en les lavant 1 minute Mais on peut aussi nettoyer les planches à découper et les torchons
- 4 Utilisez moins de détergents pour laver vous assiettes vous utiliserez moins d'eau de rinçage et ferez des économies car le tiers de l'eau de rinçage sert à éliminer les détergents
- 5 On l'utilise aussi pour enlever les graisses des plaques de cuisson des filtres d'aération dans la cuisine mais aussi aide à éliminer les moisissures et les traces dans les cuvettes de toilettes
- 6 Sa force d'absorption lui permet de retirer les taches de café de sauce de tomate et vautres taches graisseuses
- 7 On peut l'appliquer comme un démaquillant ou pour retirer des corps gras

A cette puissance au-delà de 11 le potentiel d'oxydo-réduction est environ de -700mV et elle contient une très faible quantité d'hydroxyde de sodium ce qui augment son pouvoir nettoyant et de façon à obtenir le maximum d'effet désinfectant utilisez cette eau avant d'utiliser de l'eau très acide 2.5

Elle retire les proteines et graisses qui permettent la prolifération de bactéries

On peut rincer les poissons avant cuisson

Elle enlève les fortes taches de graisse