

Концентрированная щелочная вода с уровнем pH 11,3011,5 (см. руководство пользователя)

ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ



Овощи и фрукты – Замачивайте в концентрированной щелочной воде для удаления масляных налетов, восковой обработки и остаточных пестицидов из фруктов и овощей. Замачивание в щелочной воде усиливает очищающий эффект, удаление грязи, мелких частиц и песка с поверхностей, а также восстанавливает свежесть продуктов.



Мясо, рыба, птица – удаляет протеины и жиры, которые вызывают размножение бактерий. При ополаскивании мяса, рыбы и птицы данной водой, устраняется неприятный запах.

Рекомендуется для мытья разделочных досок, губок для мытья посуды для устранения белковых и жировых осадков перед ополаскиванием концентрированной кислотной водой.



Стирка – При добавлении примерно литра концентрированной щелочной воды в воду для стирки, значительно сокращается требуемое количество стирального порошка.



Удаление пятен – Сверх сильные абсорбирующие свойства воды способствуют удалению пятен от кофе, соевого соуса, масляных пятен. Великолепные свойства при удалении застарелых пятен от масла и жира с поверхности одежды.



Ванные комнаты – Отличное средство для удаления налетов в унитазе или минеральных налетов с ванны и душа.



Мытье полов – Отлично очищает грязь, отличное средство для удаления застарелой грязи с пола и расщелин полов.



Применяйте в качестве ванны для ног один или два раза в неделю, в течение 20-30 минут для детоксикации вашего организма. Вода снимает суставные и прочие боли и снижает отечность. Щелочная вода с уровнем pH 11, 5 может использоваться в качестве успокаивающего компресса для больных мышц, синяков, незначительных ожогов, кожной сыпи и раздражения кожи.

МЫТЬЕ ПОСУДЫ И СТИРКА



Мытье посуды – требуется меньшее количество моющего средства для мытья посуды. Требуется меньше воды при ополаскивании.



Кухня – Отличные свойства очистки застарелой грязи, масла с поверхности плиты, духовки, вентиляционных отверстий, хорошие чистящие свойства для общей уборки кухни.

Щелочная вода с уровнем pH 8,5 – 9, 5

ЗАВАРКА ЧАЯ И КОФЕ



Зеленый чай – С Living Water с уровнем pH 9,5 можно заваривать зеленый чай в холодной воде! Благодаря использованию Living Water (холодной или горячей) ароматы и антиоксиданты зеленого чая сильнее экстрагируются, не оставляя при этом горького вкуса от присутствующих в чае танинов. Вода улучшает аромат и цвет кофе, сохраняя естественный кислотный вкус. Можно получить богатый, насыщенный вкус даже при использовании половины кофейных зерен от постоянно используемого количества.



Черный чай Мягкий вкус и насыщенный цвет, заваривается как холодной, так и горячей водой.



Травяной чай – Лучшее ощущение вкуса и фитодобавок в травяных чаях, даже приготовленных в холодной воде.



Усиление аромата – Растворение и экстракция пищевых добавок и продуктов, содержащихся в различных рецептах приготовления блюд в ионизированной воде, добавляет им вкус и аромат.



Супы – при приготовлении супов в Living Water, особенно сильно раскрывается аромат бульонного кубика, даже при использовании незначительного количества специй.



Соусы – Поможет сократить потребление натрия и сэкономит расходы на покупку соевого соуса на треть или четверть, так как соевый соус или другие наиболее часто используемые соусы можно заменить водой Living Water.



Отварные продукты – Усиливает естественный аромат продуктов при отваривании их до мягкой консистенции. Следите за тем, чтобы не переборщить со специями, так как их требуется гораздо меньше при варке с использованием Living Water.



Спиртные напитки – Используйте воду для приготовления коктейлей или для разбавления пива, вина или алкогольных напитков для усиления вкуса, а также смягчения напитков. Употребление щелочной воды с уровнем pH 9, 5 также может смягчить похмельный синдром.

ПРОЧЕЕ ПРИМЕНЕНИЕ



Уход за растениями – Living Water с уровнем pH 8, 5 – 9,00 дольше сохраняет растения свежими, продляя им жизнь, а также вылечивает больные растения. При этом имейте в виду, что некоторые виды цветущих растений, деревьев и кустарников, такие как розы и голубика, более хорошо развиваются в кислой среде. Для ухода за такими растениями опрыскивайте стембель или поливайте все растение раствором из 1 части Living Water 8,5 и 3 частей фильтрованной воды.



Срезанные цветы – Продлите жизнь цветов с помощью воды с уровнем pH 8,5-9,0.



Проращивайте семена – Используйте воду с уровнем pH 8,5-9,0 для проращивания семян, вода ускоряет появление ростков и улучшает процесс развития семян.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ



Тщательное мытье зеленых овощей – Мытье шпината, фасоли, капусты брокколи и другие овощи при помощи прибора LivingWater сохранит яркие зеленые цвета этих овощей. Также Вы можете предварительно обработать овощи в приборе LivingWater для улучшения вкусовых качеств перед добавлением их в блюда.



Мясо ускоренного созревания – Замачивайте мясо в воде Living Water 20-30 минут до созревания.



Проращивание – Замочите в воде и сполосните водой Living Water орехи, зерна или бобовые для ускорения появления ростков.



Лед – Приготовьте лед из Living Water и добавляете его в напитки для улучшения вкуса и снижения кислотности.



Творческие проекты – Вода с уровнем pH 9,5 отлично подходит для окрашивания ткани, а также для других творческих проектов с использованием красок, которым она придает насыщенный цвет.