

VORZÜGE VON ELEKTROLYTISCHEM WASSER



GESÜNDER mit KANGEN WASSER!
SCHÖNER durch SAURES WASSER!
Mehr Lebensqualität mit STARK ELEKTROLYTISCHEM WASSER!



Besserer Lebensstil, bessere Gesundheit und besseres Wasser!

Leveluk Serie

VORZÜGE VON KANGEN WASSER

- o **Absorption**.....Macht verschiedene Ingredienzen weicher
- o **Lösungseigenschaften**.... Für effektives Lösen und Extrahieren von Inhaltsstoffen
- o **Wärmeleitung**....Verkürzt die Garzeit durch bessere Wärmeleitung

1

Als Trinkwasser anwenden

Trinken Sie morgens als erstes zwei bis drei Glas Wasser.

Im Vergleich zu Leitungswasser ist Kangen Wasser frei von unerfreulichem Geruch und hat einen leichteren und angenehm süßlichen Geschmack.

2

Zum Verhindern eines Katers vor dem Schlafengehen trinken

Trinken Sie zwei bis drei Glas Wasser, um die Symptome eines bevorstehenden Katers zu lindern.

3

Zu Mahlzeiten trinken

Es ist wichtig, dass eine Mahlzeit viel Gemüse einschließt, wenn man größere Mengen an säurehaltigen Lebensmitteln wie Eigelb, polierten Reis oder Hühner-, Schweine- oder Rindfleisch verzehrt. Alkalisches Kangen Wasser zu trinken ist gleichermaßen wichtig, um die acidischen und alkalischen Wirkungen solcher Lebensmittel auszugleichen.

4

Für einen herrlich milden Geschmack und eine ansprechendere Farbe zum Kochen von grünem Tee, Kaffee und schwarzem Tee verwenden

Grüner Tee: Verhindert Tannin im Tee und sorgt für eine kräftige Farbe.

Eliminiert den häufig bitteren Nachgeschmack von Tees. Der Tee schmeckt auch gut, wenn er kalt serviert wird.

Kaffee:

Verbessert das Aroma und die Farbe, erhält aber die natürliche säuerliche Note des Kaffees. Dies ermöglicht einen vollen, reichen Geschmack auch bei Verwendung nur der Hälfte der sonst üblichen Menge an Kaffeebohnen.

Schwarzer Tee: Sorgt für einen milderen Geschmack und eine kräftigere Farbe.

5

Whisky durch Verdünnen mit Kangen Wasser einen weicheren, milderen Geschmack geben.

Machen Sie auch Ihre Eiswürfel aus Kangen Wasser!

Whisky ist ein stark säurehaltiges Getränk. Durch Verdünnen mit alkalischem Kangen Wasser lässt sich (durch die alkalischen Eigenschaften) die Wahrscheinlichkeit eines Katzenjammers aber reduzieren. (Getestet mit pH-Reagenz)

6

Mit angewärmtem Kangen Wasser Bier, Sake und andere Spirituosen verdünnen.

Geben Sie je nach Menge des Biers 5 - 20 % Kangen Wasser hinzu. Das Bier wirkt milder, verliert aber nicht seinen Geschmack.

7

Beim Kochen von Suppen mit Kangen Wasser den Geschmack der Suppengrundlage entfalten, auch wenn nur wenig Würze verwendet wird.

Bereiten Sie mit Kangen Wasser köstliche Suppen zu. Durch seine Lösungseigenschaften bringt es den natürlichen Geschmack der Zutaten besser zur Entfaltung.

8

Zu Würzmitteln und Gewürzen zugeben

Erhalten Sie den delikaten Geschmack von Soja-Sauce und anderen stark gewürzten Saucen, indem Sie die übliche Menge durch Verdünnen mit Kangen Wasser um ein Drittel bis ein Viertel reduzieren.

9

Geschmack von vorgekochtem Gemüse verbessern

Verwenden Sie es zum Vorkochen von Gemüse wie Schwarzwurzeln, Zwiebeln, Bambussprossen usw., um den Geschmack zu verbessern.

10

Zum Abkochen von grünem Gemüse verwenden

Abkochen von Spinat, Brechbohnen, Brokkoli und anderem Gemüse in Kangen Wasser erhält deren lebendig grüne Farbe.



11

Leber und verschiedene Fleischsorten in Kangen Wasser tränken

Wenn Sie Leber oder unangenehm riechende Fleischsorten wie Hammel für 20 - 30 Minuten in Kangen Wasser einlegen, entzieht es Blut und reduziert starke Gerüche.

12

Kochgerichte

Das Wasser entfaltet den natürlichen Geschmack der Zutaten und verleiht diesen eine zartere Konsistenz. Verringern Sie unbedingt die Menge an Würzmittel, da beim Kochen mit Kangen Wasser weniger Würze erforderlich ist.

13

Wärmeleitung

Kangen Wasser verbessert die Wärmeleitung, was die Garzeit verkürzt und damit auch die Nebenkosten der Zubereitung senkt. Achten Sie wegen der kürzeren Garzeit darauf, die Gerichte nicht zu überkochen.

14

Pflanzen und Blumen begießen (Verlängert die Frische und Lebensdauer und kann zur Gesundung erkrankter Pflanzen beitragen. pH 9,0 verwenden.)

Bitte denken Sie daran, dass bestimmte Blühpflanzen, Bäume und Sträucher wie Rosen und Blaubeersträucher ein acidisches Umfeld bevorzugen. Besprühen Sie bei solchen Pflanzen den Stamm oder begießen Sie die Pflanze mit einer um 300 % verdünnten Lösung.

15

Samen in Wasser keimen lassen und jüngst ausgekeimte Pflanzen begießen

Kangen Wasser stimuliert das Auskeimen und fördert die Entwicklung der Keimlinge.

16

Als Trinkwasser für Tiere und Haustiere

Der Gesundheitszustand der Tiere verbessert sich dramatisch. Unangenehmer Körpergeruch sowie auch der Geruch von Kot und Urin nimmt ab.

17

Zum Färben

Hervorragend zum Färben von Kleidung und anderer Handarbeitsware geeignet. Bei Verwendung des Wassers erhalten Sie beeindruckend lebendige Farben.

18

Zur Gesundheitspflege

Durch den anhaltenden Gebrauch kann die acidische Tendenz des Körpers allmählich in eine alkalische überführt werden. Zur gesundheitlichen Stärkung trinken Sie bitte täglich mindestens zwei Liter, um die Konstitution des Körpers allmählich von acidisch auf leicht alkalisch umzustellen.

Kalzium: Anhaltender Gebrauch füllt den Kalziumspiegel wieder auf. Trägt zur Verringerung von Reizbarkeit und generell zu einer besseren Gesundheit von Kindern bei.

Darmreinigung: Wärmen Sie das Wasser auf Körpertemperatur an und verwenden Sie die Darmreinigungseinheit zum Entfernen der angesammelten Schlacken und Schadstoffe.

Andere Anwendungen: Verlangsamen des Alterungsprozesses, Stabilisieren der Körpertemperatur

Nach einer der heutigen Theorien reduziert dieses Wasser freie Radikale. Es wurde in der letzten Zeit als „Wasser gegen freie Radikale“ begrüßt.

VORZÜGE VON SAUREM WASSER

- o **Zusammenziehende Wirkung**.... wirkt festigend
- o **Reinigung**.... zum Reinigen verschiedener Objekte

- 1 Kochen von Teigwaren**
Verleiht gekochten Nudeln usw. eine „Al Dente“-Konsistenz.
* Zum Kochen von dickeren Nudelsorten verwenden Sie bitte Kangen Wasser.
- 2 Kochen von Erbsen und Bohnen**
Verschiedene Hülsenfruchtsorten wie Kidneybohnen und Erbsen lassen sich perfekt kochen. Da saures Wasser die Garzeit verkürzt, ist darauf zu achten, die Hülsenfrüchte nicht zu überkochen.
- 3 Waschen und Zubereiten von Anthocyanin-haltigen Früchten und Gemüse**
Die intensiven Farben von verschiedenen Früchten und Gemüse wie Kirschen, Pflaumen, Trauben, Erdbeeren, Rotkohl, Auberginen, Sojabohnen, Spargel usw. bleiben unverändert, wenn sie mit diesem Wasser gewaschen und zubereitet werden.
- 4 Im Ausbackteig zum Frittieren**
Der Teig wird schön und knusprig ausgebacken und wird nicht ölig, sondern bleibt knusprig, auch wenn das Gargut längere Zeit stehen gelassen wird.
- 5 Zum Eierkochen**
Auch wenn beim Kochen die Schale platzt, tritt das Eigelb nicht in das Wasser aus. Sie werden auch feststellen, dass die Eierschalen sich sehr leicht entfernen lassen.
- 6 Beim Einfrieren von Lebensmitteln**
Besprühen Sie das Lebensmittel, darunter auch Fisch und Shrimps, vor dem Einfrieren mit saurem Wasser, damit beim Auftauen der Geschmack nicht leidet.
- 7 Zum Entfernen von Tannin von Teetassen und zum Reinigen von angebrannten Töpfen und Pfannen**
Einweichen über 24 Stunden erleichtert das Entfernen von Flecken, Ruß und Fett.
- 8 Zum Geschirrspülen**
Geschirr und Gläser werden funkelnd sauber.
- 9 Zum Polieren**
Zum Polieren von Spiegeln, Brillen, Glasartikeln und Fenstern sowie auch Messerschärfen auf Hochglanz.
- 10 Hausputz**
Zum Reinigen von Parkettböden, Keramikfliesen usw. ohne Zurückbleiben von klebrigen Resten.



11

Zugeben zum Badewasser

Geben Sie dem Badewasser saures Wasser zu, um die Wanne frei von Schmutzrändern zu halten. Das Baden in diesem Wasser wärmt den Körper durch und sorgt für eine schöne Haut.

12

Für die Gesichtswäsche

Die zusammenziehende Wirkung trägt effektiv zur Stärkung und Festigung der Haut bei. Betupfen Sie die Haut und lassen Sie sie trocknen. Auch hervorragend als Tonikum nach dem Rasieren geeignet.



13

Haarpflege

Verwenden Sie es anstelle eines Haarspülmittels nach dem Schampunieren. Das Wasser reduziert ärgerliche Verfilzungen und lässt die Haare strahlend glänzen.

14

Im Spülzyklus der Waschmaschine verwenden

Durch Tränken in saurem Wasser vor dem Schleudern wird die Kleidung weicher.

15

Haustierpflege

Hervorragend zum Striegeln von Tieren. Das Bürsten mit saurem Wasser macht das Fell weich und schimmernd.



Basisinformationen

pH-Wert:

Gibt die Konzentration an Wasserstoff-Ionen an. pH7 ist neutral. Werte über 7 sind alkalisch und Werte unter 7 acidisch.

Elektrolysiertes Wasser:

An den Minuspol des Wasserbehälters wird eine hohe Spannung angelegt. Man geht davon aus, dass die Größe der aktivierten Cluster abnimmt, wenn dem Wasser eine reichliche Menge an Elektronen zugeführt wird.

Wasser von Thermen:

Da viele Thermen Natrium enthalten, besitzt Wasser aus heißen Quellen zwar mehr Mineralstoffe als normales Wasser, diese Art von Wasser ist aber zum Trinken nicht geeignet. Von einer übermäßigen Aufnahme von Natrium ist abzuraten.

Wave-Motion-Wasser:

Auch als „Informationswasser“ bezeichnet. Man glaubt, dass die von Substanzen erzeugte Wellenbewegung (Information) vom Wasser empfangen und gespeichert wird. Wenn die Wellenbewegung einer gesunden Person auf das Wasser übertragen wird, verbessert das Wave-Motion- bzw. Informationswasser die Gesundheit der Personen, die davon trinken. Die Gültigkeit dieser Theorie ist nicht beweisbar.

STARKES KANGEN WASSER

Nicht zum Trinken geeignet

Über pH 11,0

VORZÜGE VON STARKEM KANGEN WASSER

- o **Reinigungswirkung** Gründliche Reinigung durch effektive Auflösung von Substanzen
- o **Extra-starke Absorption**.... Schnelles Aufweichen von Inhaltsstoffen
- o **Auflösungsvermögen**.... Effektive Auflösung und Extraktion von Inhaltsstoffen
- o **Wärmeleitung**.... Verkürzt die Garzeit durch verbesserte Wärmeleitung

- 1 Geschmack von vorgekochtem Gemüse verbessern**
Vorkochen von Gemüse wie Schwarzwurzeln, Zwiebeln, Bambussprossen usw. mit diesem Wasser verbessert den Geschmack.
- 2 Abkochen von grünem Gemüse**
Verwenden Sie es zum Abkochen von Spinat, Brechbohnen, Brokkoli und anderem Gemüse.
- 3 Reinigen von Lebensmitteln und Objekten**
Verwenden Sie es zum Waschen von Gemüse und Fisch. Es ermöglicht auch effektives Reinigen von Schneidbrettern und Abwaschtüchern.
- 4 Geschirrspülen**
Verwenden Sie zum Geschirrspülen weniger Spülmittel. Sie sparen Wassergebühren, weil zum Abspülen des Spülmittels schon ein Drittel bis ein Viertel der sonst üblichen Wassermenge genügt.
- 5 Reinigen**
Gut zum Entfernen von Öl und öligem Schmutz von Abzugsöffnungen und generell zum Reinigen der Küche. Auch hervorragend zum Entfernen von hartnäckigen Toilettenschüsselflecken geeignet.
- 6 Fleckenentfernung**
Das besonders hohe Absorptionsvermögen ermöglicht müheloses Entfernen von Kaffee-, Soja-Sauce- und Ölflecken.



ÜBER STARKES KANGEN WASSER

Bei einem PH-Wert über pH 11 liegt das Redox-Potential von starkem Kangen-Wasser im Bereich von -700 mV und niedriger. Starkes Kangen-Wasser enthält eine sehr geringe Menge an Natriumhydroxid, das die Reinigungsleistung verbessert. Um die desinfizierende Wirkung zu verbessern, vor der Verwendung von stark saurem Wasser bitte mit starkem Kangen-Wasser abwaschen.

- o Entfernt Proteine und Fette, die Bakterienwachstum verursachen.
- o Gut zum Abspülen von frischem Fisch
- o Hervorragend zum Entfernen von Schmutz, ausgezeichnet zum Entfernen hartnäckiger Verschmutzungen auf Parkettböden und in Spalten.
- o Hervorragend zum Entfernen von hartnäckigen Öl- und Fettflecken

ÜBER STARK SAURES WASSER

Stark saures Wasser ist elektrolytisches Wasser mit elektrischem Potential, das Hypochlorsäure enthält, die bei der Elektrolyse auf der Anodenseite generiert wird. Es wird durch Zugabe eines Elektrolyse-Verstärkers (Salzwasser) zum Leitungswasser erzeugt und ist keine Chemikalie. Bei pH-Werten unter 2,7 beträgt das Redox-Potential im Allgemeinen über +1.100 mV.

- o In der Lebensmittelindustrie werden stark saures Wasser ausgezeichnete Desinfektionswirkungen zugeschrieben und es kann als Ersatz für Alkohol und Natriumhypochlorid herangezogen werden.
- o Im Bereich der Gesundheitsfürsorge wird das Wasser zur Vorbeugung gegen die Verbreitung von Infektionen, zum Desinfizieren von medizinischen Geräten, für allgemeine Reinigungszwecke und zum Händewaschen verwendet.
- o In der Landwirtschaft findet das Wasser starke Beachtung für seine Rolle bei der Reduzierung des Einsatzes von agrarchemischen Mitteln.

STARK SAURES WASSER

Nicht zum Trinken geeignet

Unter pH 2,7

VORZÜGE VON STARK SAUREM WASSER

o Reinigung und Desinfektion:

Stark saures Wasser wurde im Juni 2002 unter der Bezeichnung „hypochlorsaures Wasser“ zum Desinfizieren von Lebensmittelprodukten nach dem japanischen Gesetz zur Lebensmittelhygiene zugelassen. Es wird heute für eine breite Spanne an Anwendungen verwendet, darunter auch die Reinigung und Desinfektion von Lebensmitteln und Kocheinrichtungen.

1 Zum Reinigen von Lebensmitteln

Beim Reinigen mit stark saurem elektrolytischem Wasser ist wichtig, dass die Reinigung mit fließendem Wasser erfolgt, da das verfügbare Chlor relativ schnell seine Wirksamkeit verliert. Bei Verwendung eines Beckens ist kontinuierliche Desinfektion gesichert, wenn man das Wasser aus dem Becken überlaufen lässt. Begrenzen Sie die Verwendung von starkem elektrolytischem Kangen-Wasser auf auf eine kurze Zeitspanne.

2 Zum Desinfizieren von Utensilien, Abwaschtüchern, Handtüchern und Behältern

Verwenden Sie zum Waschen ein für die jeweilige Verwendungsart des Geschirrs oder Bestecks geeignetes separates Utensil, Danach abspülen und gründlich trocknen lassen.

3 Händewaschen vor dem Kochen ist ein wichtiger Aspekt der Lebensmittelhygiene

Waschen Sie sich gründlich die Hände und spülen Sie sie dann zur Desinfektion mit stark saurem elektrolytischem Wasser ab.

4 Abwaschen von Metallobjekten

Bei rostanfälligen Metallutensilien wie Messern kann Korrosion auftreten, wenn sie mit stark saurem Wasser abgewaschen werden. Spülen Sie Metallutensilien mit Leitungswasser ab oder trocknen Sie sie mit einem Tuch ab, um ihre Lebensdauer zu verlängern. Bei Langzeit-Verwendung schützen Sie bitte die Spüle und Ablaufrohre vor Korrosion, indem Sie gleichzeitig Leitungswasser fließen lassen.

5 Befolgen Sie bei der Erzeugung von stark saurem elektrolytischem Wasser die nachstehende Anleitung beim Messen der verfügbaren Chlorkonzentration. Benutzen Sie dazu ein Reagenz.

1. Vergewissern Sie sich, dass die Einheit einwandfrei funktioniert.
2. Reinigen Sie die Einheit vorab unter fließendem Wasser von etwaigen Verschmutzungen und säubern Sie sie dann im Interesse bestmöglicher Resultate mit starkem elektrolytischem Kangen-Wasser.
3. Lassen Sie das stark saure elektrolytische Wasser zum Reinigen und Desinfizieren laufen.
4. Schütteln Sie die Wassertropfen ab und lassen Sie die Einheit trocknen.
5. Lagern Sie die Einheit an einem hygienisch einwandfreien Ort.

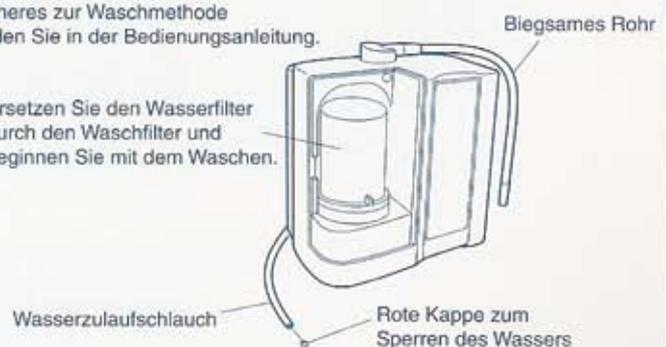
Benutzen der Reinigungspatrone

Häufigkeit des Reinigens

- o Einmal alle drei bis sechs Monate
- o Wenn auf der Oberfläche vom Kangen Wasser treibende weiße Partikel bemerkt werden.
- o Wenn der pH-Wert nicht im richtigen Bereich liegt.

Näheres zur Waschmethode finden Sie in der Bedienungsanleitung.

Ersetzen Sie den Wasserfilter durch den Waschfilter und beginnen Sie mit dem Waschen.





Enagic Alleinvertreter: **Enagic Europe GmbH**

Immermannstr. 33 40210 Düsseldorf Germany

TEL +49- (0) 211-8302-5387 / FAX +49- (0) 211-8302-5389

Enagic USA, Inc.
<http://www.enagic.com>

Enagic Inc. (Japan)
<http://www.enagic.co.jp>