



Die Vorzüge von elektrolysiertem Wasser



Verwenden Sie **KANGEN WASSER™**
für Ihre **Gesundheit!**

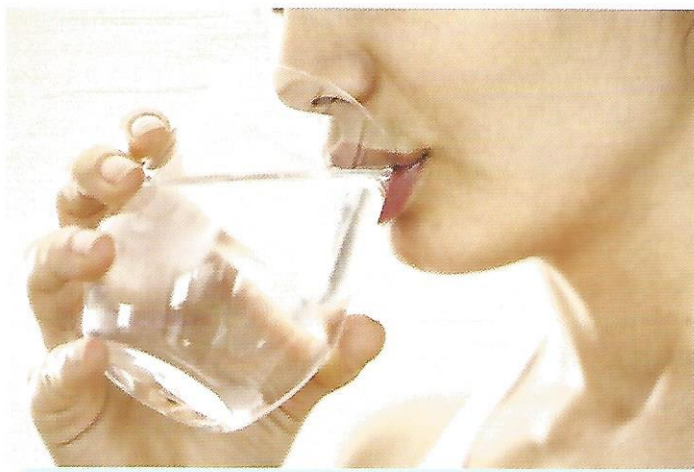
STARK ELEKTROLYSIERTES WASSER
für mehr **LEBENSQUALITÄT!**

Strahlender durch
BEAUTY WASSER!

„Besserer Lebensstil, bessere Gesundheit und besseres Wasser!“

DIE VORZÜGE VON KANGEN WASSER™

Absorption:	Zutaten erhalten einen weicheren Geschmack
Lösungseigenschaften:	Löst und extrahiert Inhaltsstoffe effektiv
Wärmeleitung:	Verkürzt die Kochzeit durch bessere Wärmeleitung



Als Trinkwasser

Trinken Sie morgens als erstes zwei bis drei Glas Wasser. Im Vergleich zu Leitungswasser hat Kangen Wasser keinen unangenehmen Geruch. Es schmeckt leichter und angenehm süßlich.

Zum Verhindern eines Katers

Trinken Sie vor dem Schlafengehen zwei bis drei Glas Kangen Wasser, um die Symptome eines Kater zu lindern.

Zum Aufbrühen von Tee und Kaffee für einen wunderbar milden Geschmack und ansprechende Farbe.

Grüner Tee: Verhindert die Freisetzung von Tannin im Tee und sorgt für eine kräftigere Farbe. Vermindert den häufig bitteren Nachgeschmack von Tees. Der Tee schmeckt auch köstlich, wenn er kalt serviert wird.

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

Kaffee: Verbessert das Aroma und die Farbe, erhält aber die natürliche, säuerliche Note des Kaffees. Sie erreichen einen vollen, reichen Geschmack, auch wenn Sie nur die Hälfte der üblichen Menge an Kaffeebohnen verwenden.

Zum Verdünnen von Whiskey für einen weicheren, milderen Geschmack

Machen Sie auch Ihre Eiswürfel mit Kangen Wasser! Whisky ist ein stark säurehaltiges Getränk, aber das Verdünnen

mit alkalischem Kangen Wasser hilft, die Wahrscheinlichkeit eines Katers zu lindern.

Zum Verdünnen von Bier, Sake und andere Spirituosen verdünnen.

Geben Sie je nach Biermenge ca. 5 - 20% Kangenwasser hinzu. Das Bier wird milder, verliert aber nicht seinen Geschmack.

Bei der Zubereitung von Suppen betont Kangen Wasser den Geschmack der Brühe, auch Verwendung von nur wenig Gewürzen.

Bereiten Sie mit Kangen Wasser köstliche Suppen zu. Seine lösende Eigenschaft unterstreicht den natürlichen Geschmack der Inhaltsstoffe.

Zum Zugeben bei Würzsaucen

Erhalten Sie den delikaten Geschmack von Sojasauce und anderen stark gewürzten Saucen, indem Sie ein Viertel bis ein Drittel der üblichen Menge durch Verdünnen mit Kangenwasser weglassen.

Zum Vorkochen von Gemüse

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

Blanchieren von grünem Gemüse

Durch Blanchieren von Spinat, Bohnen, Brokkoli und anderem Gemüse in Kangen Wasser bleibt die grüne Farbe dieses Gemüses erhalten.

Lassen Sie Leber und anderes Fleisch in Kangen Wasser ziehen

Wenn Sie Leber, Hammel und anderes Fleisch, das einen intensiven Geruch hat, für 20 bis 30 Minuten ins Wasser geben, fließt das Blut ab und Gerüche werden reduziert.





Grundlegend:
pH-Wert: Ein Symbol zur Angabe der Dichte von Wasserstoffionen. pH 7 ist neutral. Werte über 7 sind alkalisch und Werte unter 7 sind sauer.
Elektrolysiertes Wasser: Am Minuspol des Wasserbehälters wird hohe Spannung angelegt, die Elektronen liefert.



Gekochte Nahrungsmittel

Der natürliche Geschmack der Zutaten wird hervorgehoben und sie werden zu einer zarten Konsistenz gekocht. Würzen Sie sparsam, da bei Verwendung von Kangen Wasser weniger Gewürze erforderlich sind.

Wärmeleitung

Kangen Water verbessert die Wärmeleitung, was die Kochzeit verkürzt und die Stromkosten senkt. Achten Sie darauf, Ihr Gericht nicht zu lange zu kochen, es geht schneller als gewöhnlich.

Zum Gießen von Pflanzen und Blumen (verlängert die Frische und Lebensdauer von Pflanzen, stellt auch die Gesundheit kranker Pflanzen wieder her. Verwenden Sie pH 9,0)

Beachten Sie, dass bestimmte Sorten von Blütenpflanzen, Bäumen und Sträuchern wie Rosen und Blaubeeren eine saure Umgebung bevorzugen. Sprühen Sie für solche Pflanzen den Stiel ein oder gießen Sie die Pflanze mit einer um 300% verdünnten Lösung.

Verwenden Sie das Wasser, um Samen zu keimen, und gießen Sie dann die Pflanzen, die kürzlich gekeimt haben. Kangen Wasser stimuliert die Keimung und verbessert die Keimlingsentwicklung.

Als Trinkwasser für größere Tiere und Haustiere
 Unangenehmer Körpergeruch kann ebenso abnehmen wie der Geruch von Kot und Urin.

Zum Färben

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

Zur Gesundheitspflege

Durch kontinuierlichen Gebrauch kann die saure Tendenz Ihres Körpers allmählich in eine alkalische überführt werden.

Trinken Sie mindestens zwei Liter am Tag.



Saures Wasser pH 4.0 – 6.5

Nicht als Trinkwasser geeignet

VORZÜGE VON SAUREM WASSER

Zusammenziehende Wirkung

Festigt und strafft das Gewebe

Sauberkeit:

Zum Reinigen verschiedener Gegenstände oder Lebensmittel



Zum Kochen von Pasta

Verleiht gekochter Pasta eine "al dente" Konsistenz. Verwenden Sie kangen Wasse zum Kochen dickerer Teigwaren.

Zum Kochen von Hülsenfrüchten

Verschiedene Hülsenfrüchte wie Kidneybohnen und Erbsen lassen sich perfekt kochen. Da die Verwendung von saurem Wasser die Garzeit verkürzt, achten Sie darauf, sie nicht zu lange zu kochen.

Zum Waschen und Zubereiten von anthocyanhaltigem Obst und Gemüse

Die leuchtende Farbe verschiedener Obst- und Gemüsesorten wie Kirschen, Pflaumen, Trauben, Erdbeeren, Rotkohl, Auberginen, Sojabohnen, Spargel usw. ändert sich nicht, wenn sie mit diesem Wasser gewaschen und zubereitet werden.

Im Teig für frittierte Lebensmittel

Frittierte Lebensmittel werden schön knusprig und bleiben auch so, selbst wenn sie längere Zeit stehen bleiben.

Im Spülgang der Waschmaschine

Wenn Sie vor dem Schleudern ihre Kleidung in saurem Wasser tränken, wird sie weicher.

Zur Haustierpflege

Ideal für die Pflege Ihres Haustieres. Das Bürsten und Striegeln mit saurem Wasser sorgt für weiches und glänzendes Fell.

Zum Kochen von Eiern

Selbst wenn das Ei während des Kochens aufplatzt, tritt das Eigelb nicht aus der Schale ins Wasser aus. Sie werden auch feststellen, dass sich die Eier leichter schälen lassen.

Für Tiefkühlkost

Besprühen Sie Lebensmittel, z.B. Fisch oder Garnelen, vor dem Einfrieren mit saurem Wasser, damit sie beim Auftauen nicht an Geschmack verlieren.

Zum Pollieren und Geschirrspülen

Bringt Spiegel, Brillen, Glasartikel und Fenster, sowie Messerschärfer auf Hochglanz. Zum Entfernen von Tannin aus Teetassen und zum Reinigen verbrannter Töpfe und Pfannen lassen Sie das Geschirr für 24 Stunden im Wasser.

Für den Hausputz

Saures Wasser reinigt hervorragend Parkettböden, Keramikfliesen etc. ohne dabei einen klebrigen Film zu hinterlassen.

Als Badewasserzusatz

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

Zur Gesichtspflege

Die adstringierende Eigenschaft von saurem Wasser wirkt festigend und straffend auf Ihre Haut. Betupfen Sie die Haut und lassen Sie sie trocknen. Auch hervorragend als Toner nach der Rasur geeignet.

Zur Haarpflege

Verwenden Sie es als saure Spülung (Rinse) nach der Haarpflege. Die Verwendung des Wassers reduziert Knötchenbildung und lässt die Haare strahlend glänzen..



VORZÜGE VON STARKEM KANGEN WASSER™

Reinigende Wirkung:	Löst die Substanz effektiv für eine gründliche Reinigung
Extra starke Absorption:	Schnelles Aufweichen von Inhaltsstoffen
Lösungseigenschaften:	Löst und extrahiert Inhaltsstoffe effektiv
Wärmeleitung:	Verkürzt die Kochzeit durch bessere Wärmeleitung

Zum Vorkochen von Gemüse

Das Vorkochen von Gemüse wie Zwiebeln, Bambussprossen, Klettenwurzel usw. mit diesem Wasser verbessert den Geschmack

Zum Blanchieren

Blanchieren Sie Gemüse wie Spinat, Bohnen und anderes grünes Blattgemüse.

Zum Reinigen bei der Essensvorbereitung

Verwenden Sie es zum Waschen von Gemüse und Fisch. Es ermöglicht auch effektives Reinigen von Schneidebrettern und Geschirrtüchern.

Zum Geschirrspülen

Sie können beim Geschirrspülen weniger Spülmittel verwenden. Sparen Sie beim Wasserverbrauch, da zum Abspülen des Spülmittels schon ein Drittel bis ein Viertel der üblichen Wassermenge ausreicht.

Zur Schmutzentfernung

Wirkungsvoll beim Entfernen von Öl und fettigem Schmutz von Abzugshauben oder Lüftungsschlitzen. Auch hervorragend zum Entfernen von hartnäckigen Flecken in der Toilette geeignet.

Als Fleckenentferner

Das besonders gute Absorptionsvermögen ermöglicht müheloses Entfernen von Kaffee-, Sojasoße- und Ölflecken.

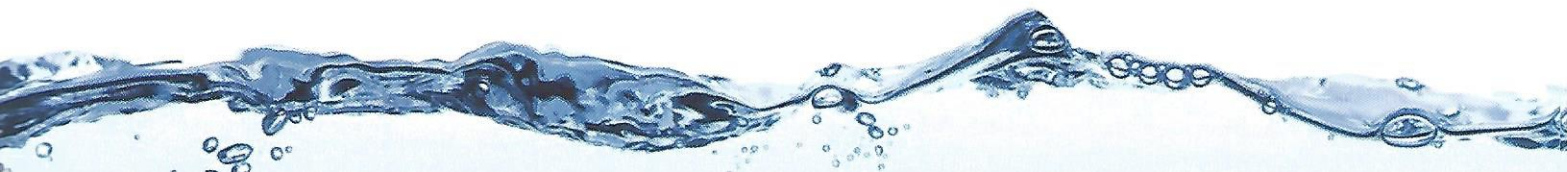
Entfernt Proteine und Fette, die Bakterienwachstum verursachen.

Gut zum Abspülen von frischem Fisch. Hervorragend zum Entfernen von hartnäckigem Schmutz auf Holzböden und in Spalten. Hervorragend zum Entfernen von hartnäckigen Öl- und Fettflecken.



Über Starkes Kangen Water™

Bei einem pH-Wert von mehr als pH 11 liegt das Redoxpotential von starkem Kangen Wasser™ im Bereich von -700 mV und darunter. Starkes Kangen Wasser™ enthält eine sehr geringe Menge Natriumhydroxid, wodurch die Reinigungskraft verbessert wird. Um die desinfizierende Wirkung zu maximieren, waschen Sie zuerst mit Starkem Kangen Wasser™, bevor Sie Stark Saures Wasser verwenden.



Stark Saures Wasser – unter pH 2.7

Nicht als Trinkwasser geeignet.

Reinigung and Desinfektion:

Aufgrund des niedrigen pH-Werts kann starkes saures Wasser zum Reinigen und Desinfizieren von Lebensmitteln und Kocheinrichtungen verwendet werden, anstelle zu sätzlicher Reinigungsprodukte.

Zum Reinigen von Lebensmitteln

Beim Reinigen mit stark saurem elektrolysiertem Wasser ist wichtig, dass das Waschen unter fließendem Wasser erfolgt, da das verfügbare Chlor sehr schnell an Wirkung verliert. Bei Verwendung eines Beckens ist kontinuierliche Desinfektion gesichert, wenn man das Wasser aus dem Becken überlaufen lässt. Begrenzen Sie die Verwendung von starkem Kangen Wasser auf eine kurze Zeitspanne.

Zum Desinfizieren von Utensilien, Geschirr- und Handtüchern, und Behältern

Verwenden Sie beim Waschen separate Reinigungstücher, abhängig von der jeweiligen Verwendung oder der Art des zu reinigenden Geschirrs oder Bestecks. Nach dem Abspülen gründlich trocknen lassen.



Das Händewaschen vor dem Kochen ist ein wichtiger Aspekt der Lebensmittelhygiene

Waschen Sie Ihre Hände gründlich und spülen Sie sie dann mit fließend stark saurem, elektrolysiertem Wasser ab.

Reinigen von Metallgegenständen

Bei rostanfälligen Metallutensilien wie Messern kann Korrosion auftreten, wenn Sie mit stark saurem Wasser gewaschen werden. Spülen Sie sie im Anschluss mit Leitungswasser ab oder trocknen Sie sie mit einem Tuch, um ihre Lebensdauer zu verlängern. Bei Langzeit-Verwendung

schützen Sie bitte Spüle und Abflussrohre vor Korrosion, indem Sie gleichzeitig Leitungswasser fließen lassen.

Befolgen Sie bei der Herstellung von stark saurem elektrolysiertem Wasser dem empfehlenden Verfahren zur Messung der Konzentration der verfügbaren Chlorkonzentration. Verwenden Sie dazu ein Reagenz.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät einwandfrei funktioniert.
2. Reinigen Sie das Gerät vorher unter fließendem Wasser, um Schmutz zu entfernen, und reinigen Sie es dann mit starkem Kangen Wasser, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
3. Lassen Sie das stark saure, elektrolysierte Wasser zum Reinigen und Desinfizieren laufen.
4. Schütteln Sie die Wassertropfen ab und lassen Sie das Gerät trocknen.
5. Bewahren Sie die Einheit an einem hygienischen Ort.

Über Stark Saures Wasser

Stark saures Wasser ist elektrolysiertes Wasser mit elektrischem Potential, welches Hypochlorsäure enthält, die bei der Elektrolyse auf der Anodenseite erzeugt wird.

Es wird mithilfe der Zugabe von Elektrolyseverstärker (Salzwasser) zum Leitungswasser hergestellt. Es ist keine Chemikalie. Bei einem pH Wert unter pH 2,7, ist das Redoxpotential generell mehr als + 1.100 mV.



Die Innovative Produktlinie von Enagic

Leveluk K8

Das mächtige 8-Platten-Modell

Die Kangen 8 ist das leistungsstärkste Gerät von Enagic mit 8 platinbeschichteten Titanplatten für eine verbesserte Wasserionisation. Die K8 ist dank eines großen farbigen LCD-Panels und klarer Sprachansagen äußerst benutzerfreundlich.

Über das Touchpanel können Sie auch Informationen zum Filterstatus abrufen und werden durch den Reinigungsprozess geführt.

Display/Audio: Englisch, Französisch, Deutsch, Italienisch, Spanisch, Portugiesisch, Japanisch und Chinesisch.



Leveluk SD501 Platinum

Das ultimative Modell für den Heimgebrauch - Platinum

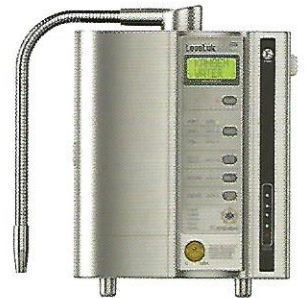
Die SD501 Platinum verfügt über ein modernes Design, welches wunderbar zu den heutigen stilvollen Küchen passt.

Sie hat die gleiche starke Leistung wie die SD501 in einem brandneuen Gewand. Smarter Look, gleiche Zuverlässigkeit!

Sie "spricht" gekonnt fünf Sprachen.

Display: Englisch

Audio: Englisch, Deutsch, Französisch, Italienisch und Spanisch.



Leveluk SD501

Das ultimative Modell für den Heimgebrauch

7 platinbeschichtete Titanplatten bilden die Elektrolysekammer. Mit seinem klaren LCD-Panel und Sprachansagen überzeugt der SD501 durch Qualität und langjährige Zuverlässigkeit.

Display/Audio: Englisch

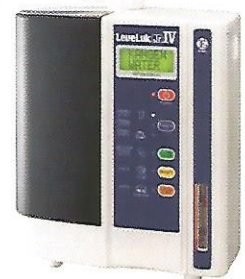


Leveluk JRIV

Das Energiespar-Modell

Der JRIV verfügt über 4 platinbeschichtete Titanplatten, was den Energieverbrauch senkt. Aufgrund des geringeren Stromverbrauchs und der Anzahl der Platten wird diese Maschine als ein "Einstiegs"-Modell von Enagic angesehen. Das Gerät bestätigt das ausgewählte Wasser über das klare LCD-Display.

Display: Englisch





enagiceu.com

Enagic France

8-10 Avenue Ledru Rollin
75012 Paris
France
Tel: +33 1 47 07 55 65
Fax: +33 1 83 71 17 06
france@enagiceu.com

*Enagic Europe
Sales Office*

Charlottenstr. 73
40210 Düsseldorf,
Germany
TEL: +49 211-936570-00
FAX: +49 211-936570-27
sales@enagiceu.com

Enagic Italy

Via Marco Aurelio, 35A
00184, Rome,
Italy
Tel: +39 06-3330-670
Fax: +39 06-3321-9505
italy@enagiceu.com