



Quale Ph usare per...

## Possibilità di utilizzo dell'acqua

L'acqua trattata con elettrolisi è la migliore soluzione per avere una fonte sicura di elettroni liberi che bloccano l'ossidazione dei tessuti da parte dei radicali liberi.

(da "Benefici dell'acqua ionizzata alcalina" Dr. H. Hayashi)

## L'acqua alcalina



### pH 10-11 (quarto livello di acqua alcalina)

L'acqua molto alcalina possiede un elevato effetto detergente ed è in grado di dissolvere ed eliminare sostanze oleose (la composizione dei pesticidi è spesso basata su sostanze oleose che non possono essere rimosse con della semplice acqua). L'acqua fortemente alcalina con pH 10.0-11.0 possiede inoltre un effetto emulsionante sull'olio molto efficace, pulisce le macchie di unto e di grasso e toglie i pesticidi dagli alimenti. Immergere per qualche tempo la verdura in quest'acqua con ioni negativi ne ritarda la degenerazione. Alcuni suoi impieghi specifici includono:

- Pulire taglieri, coltelli e piatti.
- Sterilizzare (immergendoli) verdura, manzo, maiale e pesce fresco. Aiuta ad esaltarne il gusto naturale e ne riduce l'acidità.
- Adattissima per preparare zuppe.
- Risciacquare il riso prima con acqua a pH 8.5 e poi cuocerlo in acqua a pH 10.0, permette di velocizzarne il tempo di cottura, riducendo il danno ai chicchi e mantenendone intatto il gusto.
- Rimuove le macchie.
- Riduce l'uso di detersivi.
- Immergervi la verdura serve anche ad eliminarne il gusto amarognolo. Bollire la verdura in quest'acqua serve a farle mantenere i propri principi nutritivi ed il suo colore.
- Rimuove efficacemente i pesticidi dalla frutta e dalla verdura.
- Immergere per qualche tempo la verdura in un'acqua con un elevato valore ORP negativo fornisce antiossidanti immediatamente disponibili.

### pH 9.5 (terzo livello di acqua alcalina)

- Di solito, a questo livello, si arriva su indicazione medica.
- È anche un buon livello per la preparazione del tè (e per cucinare cibi, aumentandone il gusto naturale.) , ne aumenta il gusto naturale.
- Se bevete alcolici, questo livello di pH vi aiuterà a superare i postumi di una sbornia.

### pH 9.0 (secondo livello di acqua alcalina) \*\*\* → **PER ADULTI**

PH  
10-  
11

PH  
9.5

PH  
9.0

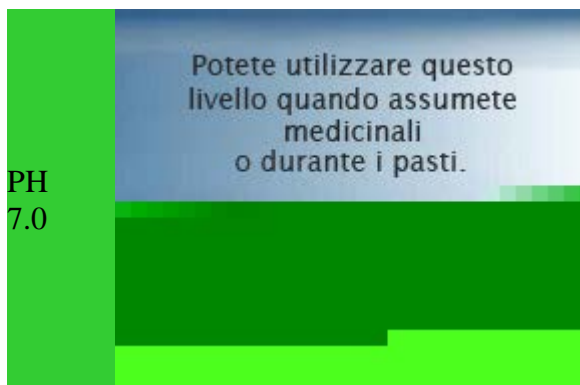
- Dopo aver bevuto l'acqua a pH 8.5 per almeno due settimane, è possibile bere quest'acqua.
- Questo è un ottimo livello di pH per la salute.

pH 8.5 (primo livello di acqua alcalina) \*\*\* → **PER BAMBINI**

PH  
8.5

- I bambini dovrebbero mantenere questo livello di pH.
- Utilizzate questo livello quando iniziate a bere l'acqua alcalina per la prima volta. Bevete quest'acqua per almeno due settimane prima di passare al pH 9.0.
- Quest'acqua è molto indicata per preparare il latte in polvere per i neonati e per risolvere problemi gastrointestinali.

### L'acqua solamente filtrata



### L'acqua acida



pH 5.5 (primo livello di acqua acida)

PH  
5.5

- Ideale per fare gargarismi e per lavare i denti.
- Usate quest'acqua quando preparate la pastella per friggere i cibi o per renderli croccanti.
- Ideale anche per bollire le tagliatelle.
- Possiede eccellenti qualità pulenti ed astringenti. Stringe i pori della pelle come un tonico.
- Ideale per il bagno di soggetti con pelli sensibili e di neonati.

pH 5.0 (secondo livello di acqua acida)

PH  
5.0

- Utilizzate questo livello per fare il bagno e per lavarvi la faccia.
- Indicata anche per detergere i neonati.
- Ridona brillantezza ai capelli, conferisce una delicatezza setosa alla pelle.
- Allevia le scottature del sole.
- Allevia problemi della pelle come psoriasi, eruzioni cutanee, eczemi e secchezza.

#### pH 4.5 (terzo livello di acqua acida)

PH  
4.5

- Buona per rimuovere i sedimenti presenti nelle teiere o nelle tazze da thè.
- Utilizzate questo pH nell'umidificatore.

#### pH 4.0 (quarto livello di acqua acida)

L'acqua fortemente acida possiede eccellenti poteri disinfettanti che possono prevenire le intossicazioni da cibo.

Quest'acqua uccide virus e batteri come gli stafilococchi, gli streptococchi, la candida, il fungo del piede d'atleta, il coli, la salmonella ed una moltitudine di altri agenti patogeni in meno di 30 secondi. I suoi utilizzi più comuni sono:

PH  
4.0

- Disinfettare coltelli, taglieri e piani d'appoggio (lavare per 20 – 30 minuti).
- Sanificare le spugne dei piatti e gli strofinacci (lavare per 20 – 30 minuti).
- Lavare i piatti.
- Sanificare gli spazzolini da denti (lavare per 20 – 30 minuti).
- Allevia le bruciature, gli eczemi, la psoriasi ed altre infiammazioni della pelle.
- Serve a pulire le ferite, le contusioni e le sbucciature.
- Riduce infiammazione e rossore.
- Immergervi frutta e verdura serve a rimuoverne le impurità.
- Immergervi il pesce serve a rimuoverne le impurità.
- Pulisce la casa senza bisogno di utilizzare agenti chimici tossici.