¿Qué es Agua Kangen?

Kangen indica "retorno al origen". El agua Kangen significa, un agua con un alto grado de alcalinidad ionizada y tiene características únicas capaces de producir grandes beneficios en el organismo.

Características del Agua

<u>Alcalinidad:</u> La alcalinidad ayuda a neutralizar la acidez del cuerpo causada por contaminantes y mala alimentación.

<u>Agua Ionizada:</u> Por medio del sistema de electrólisis, el agua recibe una recarga con iones negativos, logrando un alto poder de antioxidación.

Moléculas Micro-agrupadas: Las moléculas del agua reducen su tamaño y por consecuencia se logra una capacidad de absorción mayor y una mejor hidratación del organismo.

Potencial de Hidrógeno (pH)

Por lo general podemos describir el agua con un pH ácido, neutro o alcalino.

El pH se mide en un rango del 0 al 14:

pH 0 – 6.9: Ácido pH 7: Neutral

pH 8.0 a 14: Alcalino

Gracias al proceso de "Electrólisis" el agua producida por las máquinas de Enagic, sufre una alteración en su pH convirtiéndose tanto en ácida como en alcalina, con tan sólo presionar un botón.

La Electrólisis separa el hidrógeno y el oxígeno.

Al adquirir agua alcalina estamos obteniendo un tipo de agua con mayor moléculas de hidrógeno y que por consecuencia la vuelven un poderoso antioxidante.



Agua Kangen pH Alcalino 8.5 – 0.0 – 9.5 Agua recomendada para beber

<u>Agua Potable:</u> Sabor más suave y dulce. <u>Previene:</u> Malestares de resaca y cruda

<u>Saludable bebida:</u> Los vegetales, carnes, arroz, entre otros alimentos son ácidos. Se debe consumir agua Kangen para equilibrar y contrarrestar el efecto ácido de dichos alimentos.

<u>Para preparar té y café:</u> El té y café rinden en mayor cantidad, además se mejora notablemente el sabor y color de ambas bebidas.

<u>Añadir sazones y condimentos:</u> Cuando se sazonan los caldos o sopas, elaboradas con agua Kangen debemos reducir los condimentos, ya que su capacidad para disolver, atrae el sabor natural de los ingredientes.

Aumenta el sabor de las verduras al hervirse.

<u>Conducción al calor:</u> El agua Kangen mejora la conducción del calor y reduce el tiempo que se invierte al cocinar.

<u>Riego de plantas:</u> Extiende la frescura y vida de las plantas. **Teñir:** Excelente para teñir ropa obteniendo colores vibrantes.

Agua Kangen pH pH 5.5 Agua no apta para beber

Hervir pasta: Consistencia "Al Dente"

<u>Preparar frijoles:</u> Aminora el tiempo de cocinarlos. <u>Lavar frutas y vegetales:</u> El color vibrante no cambiará.

Lavar platos.

Limpiar objetos de vidrio.

Cuidado del cabello: Le da mayor brillo a nuestro cabello; efecto de acondicionador.

Agua Kangen pH pH 2.5 Agua no apta para beber

<u>Es el "desinfectante natural".</u> El agua ácida fuerte es reconocida por su poder desinfectante. Esto debido a que maneja un nivel de pH muy bajo y un nivel de oxidación alto, lo cual resulta benéfico para eliminar todo tipo de gérmenes, y contaminantes manteniendo una higiene impecable.

Mata el 99% de virus y gérmenes.

Industria del alimento: Desinfecta frutas y verduras

<u>Industria médica:</u> Se usa para desinfectar equipo médico y previene la propagación de infecciones.

Mata gérmenes en su totalidad.

Industria de la agricultura: Ha logrado reducir los químicos en el riego de los suelos.

Heridas: Ayuda a detener la sangre de las heridas pequeñas.

Agua Kangen pH pH 7.0 Para tomar medicamentos y para el consumo de los bebés

El filtro de alto poder, por donde atraviesa el agua, <u>permite remover el plomo, cloro e impurezas</u> <u>como partículas oxidadas a causa del mal estado de las tuberías</u>. De esta forma podemos obtener agua totalmente limpia y con los minerales requeridos para nuestra salud.

Filtro de alto Grado.

Capacidad: 3,000 galones de agua.

Suponiendo que diariamente se adquieren 16 galones de agua, el filtro tendría una duración aproximada de 6 meses. (Este tiempo difiere según el tipo y la cantidad de agua que se produzcan)

Especificaciones técnicas para el uso de las máquinas Enagic

Ver: http://www.enagic.com.mx/index.php/equipos/especificaciones-tecnicas

Contacto:

Diana Suárez

Oficina: (81) 19 67 26 24 Cel. 811-639-3898

Correo-e: eventos@donnatodelao.mx