

Ökologischer Obst- und Gemüserreiniger

Inhaltsstoffe	<p>Wasser, Konzentrat aus Mineralstoffen und Spurenelemente (aus dem Großen Salzsee in Utah/U.S), ätherisches Öl aus natürlichen Pflanzen. Kokosnuss, Aloe Vera Extrakt, Zitrus Extrakt.</p> <p><i>Aqua (Wasser), Mineral Salts (Mineralsalz), Sea Water Extract (Meerwasserextrakt), Coconut Oil (Kokosöl), Cocos Nucifera Shell Powder (Kokosnussschalen), Aloe Barbadosis Extract (AloeVera Extrakt), Citrus Modica Limonum Extract (Zitrus Extrakt)</i></p>
Erscheinung	<ul style="list-style-type: none"> • Mit SEA ENERGE Obst- und Gemüserreiniger können der zurückgebliebene Staub bzw. die Pestizide von der Oberfläche von Obst und Gemüse abgelöst werden, dadurch wird das Wasser während des Waschens trüb und farbig. Einfach nochmal mit sauberem Wasser abwaschen, dadurch bekommt das Obst und Gemüse ihren natürlichen Glanz. • Beim Reinigen von z.B. Meeresfrüchten oder Fleischwaren wird das Wasser aufgrund der Zersetzung von Wurmeiern, Bakterien, sowie durch verdorbenes Gewebe auf der Oberfläche trüb und riecht schlecht (unangenehm). Einfach mit sauberem Wasser abspülen.
Besonderheit	<p>SEA ENERGE und seine Inhaltsstoffe bestanden strenge Prüfungen, wie die Oralprüfung auf akute Vergiftung, die Hauterregungsprüfung sowie den Bakterienhemmungstest; Nach der Reinigung kann das Gebrauchswasser über den Abfluss noch das verschmutzte Ökosystem regenerieren und weiter reinigen.</p>

Anwendungsbereich	Anwendungsbeschreibung	Anwendungsergebnis
<p>Gemüse: z.B. Blattgemüse, Pilze, Fruchtkörper...</p> <p>Obst: z.B. Weintrauben, Tomaten, Kirschen, Erdbeeren, Pfirsich, Apfel...</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Blattgemüse oder Salate werden generell zunächst nur grob zerkleinert. Alle Faulstellen, harten äußeren Blätter und/oder Blattspitzen, grobe Stiele und harte Mittelrippen werden entfernt. 2. Legen Sie die zu reinigenden Früchte und das Gemüse in eine große Schüssel (am besten mit 	<p>giftfrei und hygienisch, für mehr Sicherheit und Gesundheit</p> <p>zurückgebliebene Pestizide werden von der Oberfläche von Obst und Gemüse effektiv abgelöst</p> <p>effektive Beseitigung von Sand und Staub, Wurmeiern sowie Bakterien</p>

	<p>einem dazugehörigen Sieb).</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Wasser mit ein paar Tropfen SEA ENERGE Ökologischer Obst- und Gemüsereiniger über die zu reinigenden Früchte und Gemüse in eine Schüssel geben. 4. Kurz einwirken lassen und sanft mit den Händen reinigen. Spülen Sie die Lebensmittel dann mit Wasser ab. 	<p>auf den Pflanzenwurzeln</p> <p>Das Wasser wird bei dem 1. Waschvorgang trüb und riecht schlecht bzw. unangenehm. Einfach mit sauberem Wasser abspülen.</p>
<p>Getreide: z.B. Reis, Hirse, Gerste...</p> <p>(Chin.-) Kräuter: z.B. Ginkgo, Lilienknolle (Bulbus Lili), Chinesische Wolfsbeere (Fructus Lycii)...</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wasser über die zu reinigenden Getreiden in eine Schüssel mit 1-2 Pumpmenge SEA ENERGE Ökologischer Obst- und Gemüsereiniger in eine Schüssel geben. 2. Kurz mit den Händen reinigen. Spülen Sie die Lebensmittel dann 2-3 Mal mit Wasser ab. 3. Bei Bedarf können Kräuter in Wasser kurz einwirken. 	<p>Beseitigung von Koservierungsmitteln, Schädlingsbekämpfungsmitteln oder Bleichmitteln auf der Oberfläche der Getreide.</p> <p>Der Reis bekommt mehr Duft, Konsistenz und einen besseren Geschmack, ist leichter genießbar und länger haltbar.</p>
<p>Fleisch: z.B. Schwein, Rind, Geflügel... alle Fleischsorten</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das vorbereitete Fleisch in eine Schüssel mit Wasser (ca. 2cm über das Fleisch) geben. 2. 2-3 Pumpmenge SEA ENERGE Ökologischer Obst- und Gemüsereiniger ins Wasser dazugeben und gut vermischen. 3. Gut mit den Händen reiben und reinigen. Spülen Sie die Lebensmittel mit Wasser ab. 4. Die ganzen Vorgänge noch einmal wiederholen. 	<p>Reinigung von Bakterien sowie verdorbener Gewebeschicht auf der Oberfläche.</p> <p>Beseitigung von leicht schleimiger Schicht auf der Fisch- und Fleischoberfläche nach Lagerung.</p> <p>Nach dem Waschen wird der Geruch neutral und fleischtypisch, die Oberfläche glatt und das Fleisch elastisch</p>
<p>Meeresfrüchte: z.B. Fisch, Garnelen, Schalentier, Krabben...</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die vorbereiteten Meeresfrüchte in einer Schüssel mit Wasser (ca. 2cm über die Lebensmittel) geben. 2. 2-3 Pumpmenge SEA ENERGE Ökologischer Obst- und Gemüsereiniger ins Wasser dazu und gut vermischen. 3. Grob mit den Händen reinigen. Spülen Sie die Lebensmittel mit Wasser ab. 4. Wiederholen Sie die Vorgänge 1 und 2. Die Lebensmittel für ca. 1 Minute einwirken lassen. 5. Spülen Sie die Lebensmittel gut mit Wasser ab. 	<p>Beseitigung von intensivem Fischgeruch der Meeresfrüchte. Auch die Konservierungsmittel auf der Oberfläche werden sicher beseitigt.</p> <p>Deutlich weniger trübe Schaumbildung während des Garens.</p> <p>Manche Fleischsorten kann man deutlich länger lagern.</p>