



## Haltbarkeit auf dem Küchentisch

Unter unzähligen kleinen Bergkristallen halten sich Früchte, Möhren und Tomaten lange frisch. Alles kann auch gut nachreifen.

Kristallflächen mit unzähligen kleinen Kristall-Körpern erzeugen im Raum ein Feld, das in Ihrer Küche mache Vorteile bietet:

- Obst kann gut nachreifen
- keine Oxidation (hohes Redoxpotenzial)
- kaum Schimmelbildung (antimykotisch)
- dadurch wird kaum noch Obst weggeworfen
- Aufladen von Trinkwasser, Kristallwasser

Hinzu kommen die technischen Merkmale:

- Einfachste Installation
- Langfristiger Nutzen, dauerhafte Wirkung
- Vielseitige Anwendungen

Probieren Sie es aus. Besorgen Sie ein Bund Möhren. Legen Sie eine Hälfte unter die Kristallfläche, die andere Hälfte an einen entfernten Platz. Woche für Woche, Monat für Monat erleben Sie den Unterschied. Schauen Sie sich dann das gute Ergebnis an.

Das gleiche Experiment können Sie mit Tomaten durchführen. Die Ergebnisse sind ebenso überzeugend.

**www.Heilsuse.eu** Telefon 0221-29 85 912

Email: [info@heilsuse.eu](mailto:info@heilsuse.eu)

® Heilsuse ist ein eingetragenes Warenzeichen

© Kristallflächen: Patent-Nr.: 20 2006 012 133.1



**Möhren und Tomaten sehr lange frisch. Energetisiertes Kristallwasser. Nutzen Sie die Vorteile der Kristalle.**

Auch nach mehreren Monaten sind die Tomaten meistens noch in Ordnung. Sehr viele Tests haben das gezeigt.

Kristallflächen halten Obst und Gemüse frisch.

Mit den neuen Kristallflächen bauen Sie in Ihrer Küche ein Kristallfeld auf, für Obst und Gemüse sowie für Trinkwasser.

So geht's: Eine Kristallfläche mit Bergkristall befestigen Sie mit Klebestreifen (am Rand kann man auch Heftzwecken benutzen) unter einem Hängeschrank Ihrer Küchenzeile.

Die Obstschale stellen Sie einfach darunter. So nutzen Sie langfristig die links beschriebenen Vorteile.

Die zweite, kleinere Kristallfläche für Kristallwasser legen Sie einfach für einige Minuten auf das Glas oder die Karaffe.

Das Set besteht aus zwei Bergkristall-Flächen, 1 x DIN A5 und 1 x DIN A6.

Für reifes Steinobst gilt eine Ausnahme. Das ist für den sofortigen Verzehr bestimmt. Zitronen gut abwaschen, abtrocknen und für eine Stunde unter die Kristallflächen legen. Danach können die Zitronen in den Kühlschrank.

Wenn Sie weitere Informationen wünschen, nehmen Sie bitte durch ein Mail oder telefonisch Kontakt mit uns auf.