Converter
Anwendung

Was muss ich wissen?
Den food Converter im Kühlschrank, im Brotschrank, im Lebensmittelschrank, im Weinkeller aufkleben oder unter die Essig- und Ölflaschen legen und mindestens 8 Stunden wirken lassen. Den food Converter auf Dauer anwenden.

Wie lange wirkt der Converter?
Die Wirksamkeit hält mindestens 30 Jahre.

Die i-like Meta-Converter sind:
100% Swiss Engineering
100% Swiss Made

Wirkungsziele des food Converters:
Mehr Vitalität (Qi) sowie ein deutlich verbesserter Geschmack. Zudem kann der food Converter helfen das durch Fäulnis bzw. Verwesung entstehende Ungeziefer fern zu halten (Essigfliegen, Motten).

Einsatz des
food Converters

Der food Converter von i-like eignet sich für alles was Sie konsumieren. Er wird überall dort angewendet, wo Lebensmittel lagern:

- **im Kühlschrank**
- **unter die Fruchtschale**
- **im Brotkorb**
- **im Lebensmittelschrank**
- **unter der Weinflasche**
- **unter Essig- und Ölflaschen**
- **bei den Gewürzen**
- **im Vorratsraum**
- **in der Lunchbox**
- **unter die Kaffeebohnen**
- **und viele mehr**

Profitieren Sie von weiteren Bioresonanz-Produkten, wie z.B. Meta-Converter, sinus Body, Bambus Vitalpflaster, F.X.-Balance Produkte, CurSun+, Vitaldrink, Kosmetik und vielen weiteren wertvollen Helfern im Alltag!

i-like™ Metaphysik SWISS MADE

i-like - der Spezialist für Metaphysik und Resonanzwirkung
i-like Metaphysik GmbH, GBR-Zentrum, CH-9445 Rebstein, www.i-like.net

Mein Berater:

rundumgesund GmbH
Tel. +41 34 437 01 93
rund@rundumgesund.ch
www.rundumgesund.ch
http://rundumgesundgmbh.i-like.net
ID-Nr: 1-20496-11

food Converter
zur Vitalisierung von Lebensmitteln

i-like™ Metaphysik

Lebensmittel oder Nahrung

Lebensmittel sollten LEBEN beinhalten. Leben bedeutet in der Naturheilkunde eine Balance von Yin und Yang zueinander.

Heute werden Nahrungsmittel aber leider häufig ihrer Lebendigkeit und Vitalität beraubt. Durch die vielfältigen Verarbeitungsprozesse wie das Einsetzen von Spritzmitteln, Bestrahlung, Konservierung, Kochverfahren und mehr, verliert unsere Nahrung ihre Natürlichkeit und Lebensenergie.

Mit dem food Converter vitalisieren Sie Lebensmittel, aktivieren die Wassermoleküle in der Nahrung und gleichen negative Informationen von Fungiziden, antibakterielle, antiparasitäre und anderen «anti»-Mitteln aus. Lebensmittel werden dadurch vitaler und bioaktiver.

Alles was ein Lebensmittel haltbar, farblich schöner, geschmacklich intensiver oder anderweitig verändert, damit der Konsument auf den Kauf eingeht, hat negativen Einfluss auf die Information des Lebensmittels.

Mit dem food Converter gleichen Sie diese negativen Informationen aus!

Fachleute sind begeistert – & rätseln: «Ist das möglich?»

Sterneköche berichten, dass das Fleisch durch die Vitalisierung mit dem food Converter deutlich zarter und zudem noch viel länger haltbar ist.

Essig- und Öl-Experten berichten, dass aus einem 2-Sterne Balsamico-Essig mit Hilfe des food Converters innerhalb von wenigen Minuten die Qualität eines 5-Sterne Balsamicos entsteht.

UHT-Milch, welche ja kaum mehr «Leben» in sich trägt, wird nach der Aktivierung mit dem food Converter innerhalb von 24 Stunden wieder vital. Mit dem Resultat, dass offene Milch nach zwei Tagen zu Quark vergärt, was dem natürlichen Verhalten von frischer Milch entspricht, im Gegensatz zu nur langsam sauer, aber immer flüssig bleibender UHT-Milch ohne Converter.

Fazit: Testergebnisse verblüffen

Das Erlebnis, einen Wein oder Balsamico-Essig mit dem Converter aufzuladen und diesen im Doppelblind-Test zu erkennen ist einmalig!

Jeder kann den Unterschied erkennen und ist sofort begeistert! Probieren Sie es selbst.

Fazit: Vitalisieren Sie Ihre Nahrung zu Lebensmitteln. Mit dem food Converter von i-like sind die Lebensmittel vitaler und schmecken vorzüglich!

Der i-like food Converter wird wissenschaftlich begleitet durch den Gesundheits-Campus der St. Elisabeth Universität und weiteren Institutionen.

Gesundheits Campus
Aussenstelle für das deutschsprachige Europa der St. Elisabeth Universität

Gut zu wissen!
Der food Converter eignet sich für alles was Sie konsumieren wie Lebensmittel, Nahrungsergänzungen, Fruchtsäfte, Wein und mehr. Der Converter kann direkt in den Kühlschrank, an das Regal oder andere Behälter geklebt werden. Sie können den Converter auch in der Verpackung belassen und im Umkreis von max. 30 cm zu den Lebensmitteln platzieren. Der food Converter sollte vor grosser Hitze geschützt werden (über 50 Grad Celsius). Das heisst: kein Converter an der Pfanne, dem Teekocher (zumindest nicht am Krug direkt), Grill usw. platzieren!

Mit dem food Converter werden Lebensmittel vitalisiert und optimiert.

weitere Informationen finden Sie unter
www.i-like.net

i-like™ Metaphysik