Céramique EM spéciale Cuisson

Céramique EM. Figurine spéciale cuisson. Argile à laquelle a été ajouté par un processus de cuisson à l'abri de l´air (anaérobie), un mélange de Micro-organismes utiles et bénéfiques naturels. Figurine dense spéciale, design spécial cuisson



Marque : EM
Référence : PGFGSC

Prix : 49,90€
Prix dégressifs :

2+	47,50€

Descriptif :

Céramique EM pour « **Micro-organismes Efficaces** » (en anglais: «Effective Micro-organisms»). **Céramique EM** est un mélange de Micro-organismes utiles et bénéfiques, trouvés dans la nature et qui ne sont pas manipulés.

Figurine spéciale cuisson
Haute résistance à la chaleur et aux chocs - idéal pour bouilloires, eau de cuisson et huile de friture.

Définition de EM.

EM céramique se compose d´argile à laquelle on a ajouté par un processus de cuisson à l´abri de l´air (anaérobie), des micro-organismes efficaces.

De ce fait, on peut sauvegarder les multiples caractéristiques et informations relatives aux microorganismes efficaces. (Se rappeler dans ce contexte, les microorganismes, généralement connus, se trouvant au sein du magma des volcans ou encore ceux qui se trouvent dans l´eau chaude des geysers)

Nous pouvons être certain d´une chose - c´est que les différentes bactéries contenues dans EM ne sont pas nocives pour les humains. Effectivement, tous les microorganismes "aérobie" peuvent être détruits en l´espace d´une heure à une température de 60 ° C. On ne trouve pas de telles bactéries dans EM.

Propriétés de céramique EM.
Selon le Prof. Dr. Terua Higa, les EM-céramique possèdent la propriété exceptionnelle de pouvoir éliminer toutes les informations nocives en provenance de l´eau. La céramique a l´aptitude naturelle de provoquer un échange d´ions et une irradiation infrarouge à grandes ondes. - chose qui efface les informations transmises par les molécules de l'eau, et rétablit l´état d´origine propre.
EM a un extraordinaire pouvoir antioxydant, le produit n´a pas seulement la capacité d´éviter l´oxydation, il peut, en supplément, annuler une oxydation déjà existante. Parallèlement, il rétablit la résonance magnétique initiale des substances. En fait, il a un pouvoir régénérateur. De ce fait, EM-céramique peut ainsi amener les fonctions vitales et toutes les substances vers une régénération successive.

EM céramique est un support de diffusion des informations EM contenues dans l´argile ainsi cuite, qui pourront, par la suite être retransmises dans l´eau. Le processus de cuisson ne porte aucunement préjudice au pouvoir informatif. Il en découle que la résonance magnétique provenant de EM céramique ne peut être que bénéfique pour la nature.

Que se passe - t- il au moment de la cuisson de l'argile, des informations EM ?

Le Professeur Teruo Higa explique la transmission des informations de la façon suivante.

" L´argile est un colloïde chargé électroniquement, qui, en cas de concentration de ses propriétés électriques, peut doubler le pouvoir informatif des microorganismes. La théorie, selon laquelle toute vie trouverait son origine dans l´argile, peut être ramenée au fait que, l´argile a effectivement la propriété d´assimiler, de fixer et de lier diverses informations électriques. Il en résulte que, EM- céramique peut servir de patron pour les informations EM. Lorsqu´on met en relation l´argile et l´eau, il devient possible d´extraire des informations EM depuis ce schéma"

Les micro-organismes efficaces.

LES MICRO-ORGANISMES EFFICACES SONT ...

Des bactéries photosynthétiques :

Les bactéries photosynthétiques jouent un rôle capital dans l’action de micro-organismes efficaces. Grâce à la lumière du soleil et à la chaleur du sol, elles produisent des substances nutritives en transformant les émanations des racines, les matières organiques et les gaz nocifs (photosynthèse). Les plantes peuvent assimiler directement leurs produits métaboliques. En plus, les bactéries photosynthétiques stimulent la reproduction des autres bactéries et fixent l’azote.

Des bactéries d’acide lactique :

Les bactéries d’acide lactique ont une puissante action stérilisante. Elles réduisent les micro-organismes nocifs et facilitent la décomposition rapide des matières organiques. Elles peuvent, entre autres, prévenir la reproduction du Fusarium, une moisissure nocive.

Des levures :

Les levures fabriquent des substances nutritives et antimicrobiennes nécessaires à la croissance des plantes. Leurs substances métaboliques constituent la nourriture d’autres bactéries comme les bactéries d’acide lactique et les actinomycètes.

Des actinomycètes :

Les actinomycètes réduisent les moisissures nocives et peuvent cohabiter avec des bactéries photosynthétiques.

Des moisissures fermentantes :

Les moisissures fermentantes décomposent rapidement les substances organiques, réduisant ainsi les mauvaises odeurs. Elles préviennent les dégâts causés par les insectes nocifs.

Lien vers la fiche du produit