

## Gesundes Wasser in der Küche

Ein Infoabend mit Klaus Dressler Inhaber der Firma dergesundemensch.

In einer modernen hochwertigen Kücheneinrichtung ist es heute selbstverständlich einen Dampfgarer zu integrieren. Er ermöglicht die schonende Zubereitung von Speisen unter Erhalt der wertvollen Inhaltsstoffe.

Wir besprechen an diesem Abend:

Inwiefern werden die Qualität und der Geschmack der zubereiteten Lebensmittel von der verwendeten Wasserqualität beeinflusst? Wie entfalten sich die natürlichen Aromen am besten? Was ist mit Rost, Kalk und Nitrat im Trinkwasser? Und welche Fremdstoffe sind noch im Leitungswasser zu finden?

Welche Bedeutung hat die Reinheit und Vitalität des Trinkwassers. Welches Wasser ist gesund und wohlschmeckend. Mit welcher Filtertechnik erzielt man qualitativ hochwertiges Trinkwasser?

Ein Vergleich der Filtertechniken von verschiedenen Systemen auf dem Markt und welche Ergebnisse damit erzielt werden.

Sie erhalten das notwendige Wissen um sich eine Meinung darüber zu bilden ob Sie eine Filterung des Trinkwassers als nützlich erachten und welche Technik das gewünschte Resultat erzielt.

**Wann:** Mittwoch den 30.05. oder 06.06.2018 ab 18:30 Uhr

**Wo: GRAU Die Schreinerei Der Einrichter, Talstraße 27, 71723**

**Großbottwar** Beitrag: 5,00 €

Anmeldung und Platzreservierung für maximal 10 Personen:

Telefon 07148 – 8290

E-Mail [daniela.grau@einrichtergrau.de](mailto:daniela.grau@einrichtergrau.de)