

# Convertisseur Utilisation

## Que dois-je savoir?

Collez le food Converter dans le réfrigérateur, l'armoire à pain, l'armoire alimentaire, la cave à vin ou sous les bouteilles de vinaigre et d'huile et laissez-le fonctionner pendant au moins 8 heures. Utilisez le food Converter en permanence.

## Combien de temps dure le food Converter?

Le converter a une durée de vie minimale de 30 ans.

## Les méta-convertisseurs i-like sont:

100% Swiss Engineering  
100% Swiss Made

## Effets visés du food Converter:

Plus de vitalité (Qi) et un goût significativement amélioré. De plus, le food Converter peut aider à éloigner les nuisibles qui proviennent du pourrissement ou de la décomposition (mouches du vinaigre, mites).



# Utilisation du food Converter

Le food Converter d'i-like convient à tout ce que vous consommez. Il est utilisé partout où les aliments sont stockés:

- **au réfrigérateur**
- **sous la coupe à fruits**
- **dans la corbeille à pain**
- **dans l'armoire alimentaire**
- **sous la bouteille de vin**
- **sous les bouteilles de vinaigre et d'huile**
- **avec des épices**
- **dans le garde-manger**
- **dans la boîte à lunch**
- **sous les grains de café**
- **et bien plus encore**

Bénéficiez d'autres produits de biorésonance, tels que le méta-convertisseur, le sinus Body, le patch vitalisé au bambou, les produits F.X.-Balance, CurSun+, Vitaldrink, les cosmétiques activés par biorésonance et de nombreux autres assistants précieux dans la vie quotidienne!

**i+like** <sup>TM</sup>  
Metaphysik  **SWISS  
MADE**



i-like - le spécialiste de la métaphysique et de l'effet de résonance  
i-like Metaphysik GmbH, GBR-Zentrum, CH-9445 Rebstein, [www.i-like.net](http://www.i-like.net)

Mon conseiller:



**food Converter**  
**pour la vitalisation  
des aliments**

**i+like** <sup>TM</sup>  
Metaphysik

# Aliments ou nourriture

Les aliments doivent contenir de la VIE. Dans les médecines naturelles, la médecine traditionnelle chinoise en particulier, la vie signifie un équilibre entre le yin et le yang.

Aujourd'hui, malheureusement, la nourriture est souvent privée de sa vitalité et de son énergie. En raison des divers processus de transformation tels que l'utilisation de sprays, de radiation, de conservation, de cuisson et plus encore, nos aliments se dénaturent et perdent leur énergie vitale.

Avec le food Converter, vous vitalisez les aliments, activez les molécules d'eau dans la nourriture et équilibrez les informations négatives des fongicides, antibactériens, antiparasitaires et autres agents «anti». Cela vitalise la nourriture et la rend bio-active.

Tout ce qui préserve un aliment, lui donne une meilleure couleur, un goût plus intense ou le change d'une autre manière pour que le consommateur décide de l'acheter a un impact négatif sur les informations de l'aliment.

Avec le food Converter, vous pouvez compenser ces informations négatives!

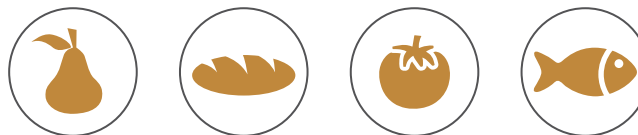


## Les Experts sont enthousiastes & mystère: «Est-ce possible?»

Les chefs étoilés rapportent que la viande devient clairement plus tendre grâce à la vitalisation avec le food Converter et qu'elle peut aussi être conservée beaucoup plus longtemps.

Les experts rapportent qu'à l'aide du food Converter, un vinaigre balsamique 2 étoiles se transforme en un vinaigre balsamique de qualité 5 étoiles en quelques minutes.

Le lait UHT, qui n'a quasiment pas de «vie» en lui, retrouve plein de vitalité en moins de 24 heures après l'activation avec le food Converter. Avec pour résultat que le lait ouvert se caille après deux jours, ce qui correspond au comportement naturel du lait frais, au contraire du lait UHT, qui devient lentement acide mais reste toujours liquide sans convertisseur.



**Conclusion: les résultats sont incroyables**

L'expérience de charger un vin ou du vinaigre balsamique avec le convertisseur et de le remarquer dans un test en double aveugle est unique!

Tout le monde peut reconnaître la différence et est immédiatement conquis! Essayez-le vous-même.

**Conclusion:** redonnez de la vie à vos aliments. Avec le food Converter d'i-like, la nourriture est vitalisée et a un excellent goût!

Le food Converter bénéficie d'un accompagnement au niveau scientifique par le campus santé de l'Université Sainte-Elisabeth ainsi que d'autres institutions.



### Bon à savoir!

Le food Converter convient à toutes les denrées consommables telles que les aliments, les compléments alimentaires, le vin et bien plus encore. Le convertisseur peut être collé directement dans le réfrigérateur, sur une étagère ou autres récipients. Il peut également être laissé dans son emballage et être placé dans un rayon de max. 30 cm autour des aliments. Le convertisseur doit être protégé de la chaleur excessive (plus de 50 degrés Celsius). Cela signifie qu'il ne faut pas placer le convertisseur sur la casserole, la bouilloire à thé (du moins pas directement sur la verseuse), etc.!

Avec le food Converter  
la nourriture est vitalisée  
et optimisée.

Vous trouverez plus  
d'informations à  
l'adresse  
[www.i-like.net](http://www.i-like.net)



**i-like**  
food