

OTÁZKY A ODPOVEDE



1. Čo presne je TIENS Čistič ovocia a zeleniny 2. generácie a ako funguje?

TIENS DiCHO Čistič ovocia a zeleniny 2. generácie je prístroj, ktorý integruje princípy biotechnológie, elektroniky a mechaniky, disponuje inteligentným jedno-čipovým systémom riadenia na úspešné použitie ozónu (O₃) v bežnom živote. Prístroj využíva silné oxidačné vlastnosti ozónu na dosiahnutie dezinfekcie, rozkladu zvyškov pesticídov a uchovanie čerstvosti potravín.

2. Čo presne je ozón a ako vzniká?

Ozón (O₃) je forma kyslíka, ktorá má o jeden atóm kyslíka viac ako atmosferický kyslík (O₂), ktorý dýchame. Ozón vzniká prirodzene v stratosfére, kde je kyslík vystavený pôsobeniu ultrafialového žiarenia alebo bleskom s vysokým napätím. V stratosfére sa molekuly kyslíka rozkladajú a štiepia a vytvárajú voľné atómy kyslíka (O₁). Tieto blúdiace atómy kyslíka sa spájajú s ďalšími atómami kyslíka a vytvárajú ozón (O₃).

3. Ako ozón reaguje v prírode a čo má spoločné s oxidáciou?

Tretí atóm kyslíka je na ďalšie dva naviazaný slabou väzbou, vďaka čomu je ozón vysoko nestabilný a reaktívny. Tieto molekuly majú prirodzenú tendenciu vyhľadávať normálny, stabilný stav a zbaviť sa nadbytočného atómu kyslíka. Tretí atóm kyslíka sa môže ľahko odpojiť od molekuly ozónu, naviazať sa na molekuly iných látok a pozmeniť ich chemickú štruktúru, čo je kľúčom jeho oxidačnej sily.

4. Aký prínos má pre nás tento mechanizmus?

Ozón je skvelý prírodný čistič. Svieži čistý vzduch, ktorý cítime po búrke je ozón. Keďže ozón je vysoko reaktívny, rýchlo oxiduje (rozkladá) organické látky. Keď príde ozón do styku s inou organickou alebo anorganickou zlúčeninou, jeden atóm kyslíka sa odštiepi a naviaže sa na zlúčeninu a oxiduje (čistí) ju.

5. Ako sa tento mechanizmus používa na ničenie baktérií a zvyškov pesticídov a udržiavanie čerstvosti potravín?

Keď molekula ozónu príde do kontaktu s bunkovou stenou baktérie dochádza k reakcii nazývanej oxidatívne vzplanutie, ktoré spôsobuje doslova drobné trhliny v bunkovej stene. Dostatočné množstvo voľných atómov kyslíka prenikne cez bunkovú membránu do bakteriálnej bunky. Toto vedie k narušeniu steny bakteriálnej bunky, bunková membrána sa začína rozpadávať až napokon baktéria zahynie.

6. Ako tento mechanizmus využíva TIENS DiCHO Čistič ovocia a zeleniny?

TIENS DiCHO Čistič ovocia a zeleniny duplikuje tento proces pokročilou technológiou, ktorá bezpečne, spoľahlivo, účinne a v kontrolovanom množstve vytvára ozón. Ozón sa vytvára prechodom prúdu vzduchu (s kyslíkom) cez ultrafialové svetlo krátkej vlnovej dĺžky, kde sa kyslík zo vzduchu mení na ozón. Toto sa deje okamžite vnútri ozónovej komory v generátore ozónu.

7. Ako TIENS DiCHO Čistič ovocia a zeleniny 2. generácie eliminuje vírusy?

Podobný mechanizmus pôsobenia prebieha aj u vírusov, hoci vírusy nemajú bunkovú stenu ako baktérie, zvyčajne sú chránené proteínovou vrstvou. Molekula ozónu ničí vírusy tým, že prenikne proteínovou vrstvou do jadra nukleovej kyseliny, výsledkom čoho je poškodenie RNA vírusu.

8. A čo pesticídy? Dokáže TIENS DiCHO Čistič ovocia a zeleniny eliminovať pesticídy z potravín ako je ovocie a zelenina?

Áno, TIENS DiCHO Čistič ovocia a zeleniny dokáže eliminovať pesticídy z povrchu potravín. Ozón je vysoko reaktívny, preto dokáže oxidovať povrchové chemikálie a pesticídy, čím zmení ich chemickú štruktúru tak, že sú neaktívne. Na oxidáciu pesticídov na ovocí a zelenine by mal prístroj pôsobiť 3 -10 minút.

9. Aký druh baktérií a pesticídov eliminuje TIENS DiCHO Čistič ovocia a zeleniny 2. generácie?

Ozón je veľmi reaktívny plyn. Oxiduje veľkú škálu patogénnych mikroorganizmov, baktérií (napríklad: Salmonella, Listeria, E. coli), vírusov, húb, plesní a ďalších organických látok ako sú oleje; pesticídov a anorganických molekúl ako sú niektoré ťažké kovy.

10. Je použitie TIENS DiCHO Čističa ovocia a zeleniny bezpečné v prítomnosti ľudí a aké bezpečnostné opatrenia sú potrebné?

TIENS DiCHO Čistič ovocia a zeleniny generuje ozón v množstve nevyhnutnom na dezinfekciu potravín a iných objektov. Pri správnom používaní nie je pre človeka škodlivý, avšak človek by nikdy nemal dýchať koncentrovaný ozón. Pri dezinfekcii uzavretých priestorov, ako sú izby a kancelárie, by človek počas práce prístroja nemal zotrvať v tejto miestnosti. Používajte prístroj výlučne podľa návodu.

11. Zostáva ozón po dezinfekcii v potravinách?

Predovšetkým je dôležité povedať, že ozón pracuje na povrchu dezinfikovaných potravín. Pre čo najúčinnjší mechanizmus by mali byť potraviny ponorené do vody, v ktorej sú vytvárané mikrobublinky ozónu. Chemický proces oxidácie ozónom pokračuje, kým nie je ozón kompletne „redukovaný“, to znamená, kým si nestabilné atómy kyslíka nenájdu svoj pár. Po redukcii ozónu zostávajú len nám dobre známe molekuly kyslíka (O₂).

12. Aký rozdiel je medzi TIENS DiCHO čističom ovocia a zeleniny 2. generácie a 1. generácie?

Nový TIENS DiCHO Čistič ovocia a zeleniny 2. generácie má vyššiu pracovnú stabilitu a kapacitu produkcie ozónu v porovnaní s čističom 1. generácie. Zariadenie má nižšiu spotrebu energie, vďaka čomu je úspornejšie. Má špičkový dizajn s moderným dotykovým displejom a režim dvojitého ovládania, má ľahko prenosnú veľkosť, jednoduché ovládanie a možnosť zavesenia na stenu. Nový model zabezpečuje tichšiu prevádzku.

13. Aká dlhá je záručná doba na TIENS DiCHO Čistič ovocia a zeleniny 2. generácie?

Záručná doba je dva roky.

14. Aké európske certifikáty má TIENS DiCHO Čistič ovocia a zeleniny 2. generácie?

TIENS DiCHO Čistič ovocia a zeleniny 2. generácie má ES Vyhlásenie o zhode a disponuje príslušným označením CE, ktoré demonštruje splnenie všetkých požiadaviek EU ohľadom bezpečnosti, ochrany životného prostredia a úspory elektrickej energie prístroja.

Vyššia kvalita života 😊

