



# RECEPTENBOEKJE MAGNESIUMWATER





## GUN JEZELF EEN MAGNESIUMBOOST!

BWT- Specialist in waterbehandeling.....4

## DE KRACHT VAN LEKKER EN GEZOND GENIETEN

Peter Willems - Chef SpectaCulinaire.....6

## FRUITWATERS

Virgin Mojito (alcoholvrij).....8

Fruitwater Exotica.....10

## ICE ICE BABY

Fruitijsjes.....12

Ijsblokjes met kruiden of eetbare bloemen.....14

Fruitage ijsblokjes.....16

Matcha-ijs en -thee.....18

## 4 O'CLOCK

Café Spécial (warme kracht- of ijskoffie).....20

Koude thee.....22

Smoothie.....24

## DAT TIKKELTJE ANDERS...

Waterjellycake.....26

Gravad lax en dilletakjes in citrusjelly.....28

Jellysnoepjes.....30

# GUN JEZELF EEN MAGNESIUM-BOOST!




Bij vrouwen bestaat meer dan de helft van het lichaam uit water. Bij mannen is dat 65% en bij jonge kinderen zelfs 75%. Om het water dat je elke dag verliest aan te vullen, wordt aangeraden om minstens 2 liter water per dag te drinken. Uiteraard is dat het makkelijkst, het goedkoopst en het meest milieuvriendelijk als dat gewoon water uit de kraan betreft. Maar helaas bevat het leidingwater in België veel kalk en smaakt het ook niet lekker..

Daarom gebruiken heel wat mensen een waterfilterkan die de hoeveelheid kalk in het kraantjeswater vermindert, er zware metalen als lood en koper uithaalt en ervoor zorgt dat substanties zoals chloor, die de smaak en de geur van het water aantasten, worden verwijderd. Het verwijderen van kalk is ook gunstig voor de koffiemachine of het maken van heerlijke thee.

De BWT-magnesiummineralisator Vida van BWT gaat nog een stap verder. Ze filtert niet alleen het kraantjeswater maar voegt er ook nog magnesium aan toe!

*De Vida Waterkan is de enige waterkan die het kraantjeswater niet enkel filtert, maar er tijdens het filterproces ook magnesium aan toevoegt.*



Magnesium is een essentieel mineraal: het activeert een grote hoeveelheid enzymen die we nodig hebben voor een goed metabolisme, het bevordert de vorming van gezonde tanden en botten, het stimuleert de overdracht van zenuwprikkels en het functioneren van spieren, hart en bloedvaten, het versterkt je geheugen en je concentratievermogen, en het verhoogt je weerstand tegen spanning en stress.

Door de Vida Waterkan met gepatenteerde magnesiumtechnologie te gebruiken, kan je ongeveer 20% van je dagelijkse behoefte aan magnesium invullen dooreenvoudig weg water uitdekraantedrinken (+ 2 liter). Of door het magnesiumwater te gebruiken in tal van originele bereidingen. Zoals we je er in dit receptenboekje graag enkele voorstellen.

Gezondheid! En smakelijk...!

*BWT Belgium NV*

Het BWT-team

Ps: heb je zelf ook een lekker en gezond magnesium waterrecept bedacht? Deel het op onze facebookpagina BWT Belgium!

# DE KRACHT VAN LEKKER EN GEZOND GENIETEN...



Als chef ben ik van kindsbeen af bezig met lekker eten en drinken. Maar tijdens de kookworkshops die ik geef en tijdens mijn activiteiten als kok aan huis, merk ik dat het gezondheidsaspect ook steeds meer aan belang wint. En terecht... Elke dag heb je immers tal van vitamines en mineralen nodig die je lichaam niet zelf aanmaakt en die je dus enkel uit je dagdagelijkse voeding kan halen. Zo ook magnesium...

Een tekort aan magnesium veroorzaakt onrust, een verstoord slaappatroon, hoofdpijn en migraine, en vermindert je energie en weerstand. Om fysiek en mentaal gezond te blijven hebben mannen nochtans dagelijks 300 à 350 milligram magnesium nodig, vrouwen 250 à 300 milligram. De Vida Waterkan van BWT maakt dit uiterst makkelijk.

*Magnesiumwater is niet alleen gezonder, het is ook lekkerder. Of je het nu rechtstreeks uit de Vida*



*Waterkan drinkt, of wanneer je het in creatieve bereidingen verwerkt.*

De Vida Waterkan maakt het water gezonder dan een conventionele kan. Maar maakt het ook lekkerder. Want de gepatenteerde magnesiumtechnologie zorgt ervoor dat het mineraalgehalte in het water wordt uitgebalanceerd. Het resultaat? Water met een bijna neutrale pH-waarde dat kenners appreciëren om zijn heerlijke smaak en zachtheid. Als je dit dan kan combineren met verse vruchten of groenten, zijn de creatieve mogelijkheden om er heerlijke en gezonde gerechten mee te bereiden legio...

De Vida Waterkan van BWT neemt inmiddels een vaste plaats in onze SpectaCulinaire keuken in. En die verdient hij zeker ook in die van jullie. Om er 'gewoon' uit te drinken. Of om er lekkere en gezonde bereidingen mee te maken: gerechten, cocktails, ijsblokjes, koffie, thee, smoothies... Het boekje laat ik jullie alvast wat inspiratie opdoen...

SpectaCulinaire groeten!

Peter Willems

# VIRGIN MOJITO (alcoholvrij)

WERK: 10 MINUTEN • MOEILIKHEIDSGRAAD: GEMAKKELIJK • VOOR 1 PERSOON

## INGREDIËNTEN:

½ limoen (in partjes)  
12 verse muntblaadjes  
1 tl honing of 1 el  
rietsuiker.  
Gemalen ijs  
Fris magnesiumwater

## KEUKENGEREI:

Longdrinkglas  
Stamper of muddler  
Vida Waterkan  
Roerstaaf  
Rietje



1. Neem een gekoeld longdrinkglas en doe er de partjes limoen in.
2. Stamp de partjes aan met een stamper of muddler zodat het sap vrijkomt.
3. Voeg de muntblaadjes en de honing of rietsuiker toe en kneus het geheel nog even zachtjes, zodat de smaak van de blaadjes beter vrijkomt.
4. Schep het glas vol met gemalen ijs en vul verder aan met heerlijk fris magnesiumwater uit de Vida Waterkan van BWT.
5. Werk af met een takje munt waarvan je de blaadjes lichtjes tussen je vingers kneust.
6. Serveer de cocktail met een rietje en een roerstaafje.

## TIPS

- Geen stamper? Met de bolle kant van een lepel, lukt het ook.
- Voeg een extra stukje gember of komkommer toe...
- Vervang de helft van het water door (transparante) citroenlimonade.

*Een fantastisch verfrissend  
alternatief voor wie ook kan feesten  
zonder alcohol...*





# FRUITWATER EXOTICA

WERK: 10 MINUTEN • MOEILIKHEIDSGRAAD: GEMAKKELIJK • VOOR MEERDERE PERSONEN

## INGREDIËNTEN:

Ananas

Kiwi

Mango

(Andere fruit-combinaties:

zie tips)

Fris magnesiumwater

Ijsblokjes

## KEUKENGEREI:

Karaf

Keukenmes

Vida Waterkan

Ijsbakje



1. Was het fruit grondig.
2. Snij het fruit in stukjes maar laat bessen heel.
3. Kneus een deel van het zachte fruit lichtjes voor extra smaak.
4. Doe het fruit in een grote kan.
5. Overgiet met fris water uit de Vida Waterkan van BWT.
6. Wil je het toch wat zoeter, doe er dan honing of suiker bij.
7. Doe er op een warme zomerdag vlak voor het serveren ijsblokjes bij.

## ANDERE COMBINATIES

- Bosbessen, aardbeien en frambozen
- Stukjes appel, gehalveerde druiven en een stokje kaneel
- Watermeloen en munt

## TIPS

- Tussendoor kan je de kan opnieuw bijvullen met water, de smaken zullen zich opnieuw ontwikkelen! Na enkele dagen wel het fruit vervangen.
- Je kan de ijsblokjes ook vervangen door bevroren fruit! Of maak je ijsblokjes in een ijsblokkbakje en leg in elk vakje een stukje fruit...!

*Gezonder dan fruitsap uit de  
supermarkt voor kinderen die  
te weinig water drinken!*



# FRUITIJSJES

WERK: 20 MINUTEN • MOEILIKHEIDSGRAAD: GEMAKKELIJK • VOOR 4 PERSONEN

## INGREDIËNTEN:

150g frambozen  
150 ml volle yoghurt  
150 ml magnesiumwater  
(Suiker of honing)

## KEUKENGEREI:

Blender of mixer  
(Zeef)  
Vida Waterkan  
Ijsbakje  
Ijsvormpjes  
Lollystokjes



1. Pureer de frambozen in een blender of met de mixer tot een coulis. Wil je geen pitjes, dan kan je de coulis door een zeef duwen..
2. Meng een deel van de coulis met water uit de Vida Waterkan en het andere deel met yoghurt. Wil je het wat zoeter, dan kan je een beetje honing of suikerwater toevoegen.
4. Neem waterijsjesvormen of gewoon plasticen amusepotjes. Vul de potjes voor een deel met de coulis met water.
5. Zet de vormpjes in de diepvries tot de ijsjes hard beginnen te worden.
6. Steek in elk potje een stokje (of een lepeltje) en vul verder op met de yoghurtcoulis. Laat nu een nachtje verder rusten in de diepvries.
7. Haal de vormpjes van de ijsjes en genieten maar...

## ANDERE COMBINATIES

- Bosbessen, aardbeien en frambozen
- Stukjes appel, gehalveerde druiven en een stokje kaneel
- Watermeloen en munt

## TIPS

- Je kan ook extra smaken toevoegen door enkele muntblaadjes toe te voegen of wat citroensap of gembersiroop.
- Niet veel tijd? Meng dan water met een fruitsiroop en maak hiermee je waterijsjes...

*Op genieten van een waterijsje staat geen leeftijd. Voor jong en oud dus!*



# IJSBLOKJES MET KRUIDEN OF EETBARE BLOEMEN

WERK: 10 MINUTEN • MOEILIJKHEIDSGRAAD: GEMAKKELIJK • VOOR 1 PERSOON

## INGREDIËNTEN:

Kruiden of  
Eetbare bloemen  
4 cl gin  
20 cl tonic  
Magnesiumwater

## KEUKENGEREI:

Ijsbakje  
Vida Waterkan  
Cocktailglas



1. Leg kruiden (bv. rozemarijn, roze peperkorrels of jeneverbessen) in de vakjes van een ijsbakje.
2. Giet er water uit de Vida Waterkan over en leg in de diepvriezer.
3. Voor een gin-tonic: vul een glinglas met 4 cl gin en 20 cl tonic. Voeg ijsblokjes met rozemarijn, jeneverbessen of roze peperkorrels toe.
4. Gebruik ijsblokjes met munt en stukjes limoen voor een mojito.
5. Of ijsblokjes met eetbare bloemen om je favoriete cocktail te pimpen.

## TIPS

- Als de ijsblokjes klaar zijn, haal ze dan uit het ijsbakje en bewaar ze in een plastieken bakje in de diepvries. Zo kan je meteen aan de volgende soort beginnen!
- Je kan ook gekleurde siroop toevoegen aan het water waarmee je de ijsblokjes maakt. Zo creëer je zelf leuke effecten!

*Met deze ijsblokjes maak je indruk op je gasten!*



# FRUITIGE IJSBLOKJES

WERK: 10 MINUTEN • MOEILIKHEIDSGRAAD: GEMAKKELIJK • VOOR MEERDERE DRANKJES

## INGREDIËNTEN:

Stukjes fruit  
Magnesiumwater

## KEUKENGEREI:

Ijsbakje  
Vida Waterkan

1. Leg stukjes fruit (bv. banaan, mango of citrusvrucht) in de vakjes van een ijsbakje.
2. Giet er water uit de Vida Waterkan over en leg in de diepvriezer.
3. Verras je kinderen met een drankje met ijsblokjes met een aardbei in.
4. Of doe hetzelfde voor je gasten met een aardbei-daiquiri.
5. Je ijsthee smaakt nog heerlijker met ijsblokjes met citroen, sinaasappel of mandarijn.
6. En verder: frambozen, bosbessen, mango of banaan...  
Voor elk drankje wat wils.

## TIPS

- Kook het water en laat het afkoelen voor je het in de Vida Waterkan giet. Zo blijven de ijsblokjes helder.



*Feestelijke frisdranken voor de kinderen en kleurige cocktails voor volwassenen!*





# MATCHA-IJS EN -THEE

WERK: 30 MINUTEN • MOEILIKHEIDSGRAAD: THEE - GEMAKKELIJK, IJS - MOEILIJKER

## INGREDIËNTEN:

Matchapoeder  
Magnesiumwater  
250 ml halfvolle of volle melk  
1 ½ el matcha  
2 eidooiers  
125 g suiker  
125 ml slagroom  
125 ml mascarpone

## KEUKENGEREI:

Vida Waterkan  
Ijsmachine  
Pannetje  
Mengkom  
Klopper



**THEE:** 1. Klop het poeder met magnesiumwater van 60 à 70°C op tot een schuimige groene vloeistof. Afhankelijk van de kwaliteit van de thee is deze vloeistof dikker of lopender, maar langer opkloppen dan 30 seconden maakt de drank te bitter.

- IJS:** 1. Breng de melk in een pan aan de kook. Meng in een kommetje de Matcha met een beetje warme melk tot een glad papje. Voeg de rest van de melk, de room en de mascarpone toe en roer tot alles goed gemengd is. Verwarm terug op een zacht vuurtje.
2. Klop de eidooiers met de suiker in een kom tot een witte massa. Voeg het warme matchamengsel toe, giet terug over in het pannetje van de melk, en verwarm op een zacht vuur tot het mengsel begint in te dikken. Laat het mengsel afkoelen en zet tenminste een uur (of een nacht) in de koelkast.
3. Zet het mengsel in de diepvriesbak tot de randen beginnen te bevriezen. Schep het ijs met een vork goed door om de kristallen te breken. Herhaal dit drie keer (om het uur) tot het ijs glad en stevig is. (Of draai het ijs in een ijsmachine volgens de handleiding.)
4. Haal het ijs een kwartier tot een half uur voor gebruik uit de diepvries.

## TIPS

- Zet geopende matcha-thee goed afgesloten in de koelkast om het poeder langer vers te houden.

*Hip, lekker en gezond...!  
Matcha is terecht aan een  
groene opmars bezig!*



# CAFÉ SPÉCIAL (WARME KRACHT- OF IJSKOFFIE)

WERK: 15 MINUTEN • MOEILIKHEIDSGRAAD: GEMAKKELIJK • VOOR 6 KOPPEN

## INGREDIËNTEN:

Premium Koffiebonen (bio)  
Magnesiumwater

Voor warme krachtkoffie:

2 eetlepels ongezouten

Boter (bio)

(1 eetlepel kokosolie)

Voor ijskoffie:

Ijsblokjes

## KEUKENGEREI:

Koffiemolen

Vida Waterkan

Steelepannetje

Cafetière

Blender

Ijsbakje



1. Maal de koffie in de koffiemolen grof en warm magnesiumwater voor 6 koppen uit de Vida Waterkan op in een steelepannetje, laat enkele minuten afkoelen.
2. Doe 12 afgestreken eetlepels gemalen koffie in een cafetière. Gebruik 18 afgestreken eetlepels voor de ijskoffie.
3. Giet het warme water op en laat 3 minuten rusten. Roer daarna nog eens in het water. Sluit de cafetière af en druk de pers langzaam naar beneden.
- 4a. **WARME KRACHTKOFFIE:** Doe de koffie uit de cafetière in een blender samen met twee eetlepels boter en eventueel 1 eetlepel kokosolie en mix tot een romig geheel. Je hebt nu een koffie die je stofwisseling en energiepeil zo de hoogte doen ingaan dat de vetten gebruikt worden als extra brandstof en niet worden opgenomen als lichaamsvet.
- 4b. **IJSKOFFIE:** Laat de koffie afkoelen en mix de koffie samen met ijsblokjes in de blender. Je kan de koffie ook in een ijsblokjesbakje doen en in de diepvries hard laten worden. Doe de koffieblokjes dan in de blender.

## TIPS

- Voeg wat zoute karamel, vanillesiroop, stukjes chocolade... toe.
- Maak je je eigen koffie niet, koop dan voorgemalen koffie die niet te fijn is. Koffie maken in een standaard koffiemachine kan natuurlijk ook (maar is wat minder hip).

*Met de krachtkoffie start je elke dag vol energie!*



# KOUDE THEE

WERK: 15 MINUTEN • MOEILIKHEIDSGRAAD: GEMAKKELIJK • VOOR 1 KOP OF MEER

## INGREDIËNTEN:

Thee

Magnesiumwater

Kruiden

Fruit bv. perzik, citroen of  
sinaasappel

## KEUKENGEREI:

Vida Waterkan



1. Breng het water net niet aan de kook, doe enkele van je favoriete theezakjes in het water, en laat een paar minuutjes trekken. Laat de thee nog even afkoelen.
2. We zetten traditioneel onze thee met warm water. Wist je dat je ook thee kan maken van koud water? Zo vermijd je dat thee bitter wordt als je het te lang laat liggen en ga je veel meer aroma's vrijmaken. Laat de koude thee gerust 3 tot 6 uur trekken!
3. Je kan ook kruiden toevoegen aan je thee, bv basilicum, of een stukje rozemarijn of salie ... Laat de kruiden samen met je theezakje trekken in de thee, maar haal de kruiden wel samen met je theezakje uit de thee, anders gaan ze te sterk door smaken.
4. Vul een kan met stukjes fruit en kruiden, en giet de thee over in de kan. Laat volledig afkoelen in de koelkast, en serveer in een leuk glas met ijsblokjes en nog wat extra versiering.
5. Vermijd om gewone kristalsuiker toe te voegen, maar gebruik liever gezondere en natuurlijke alternatieven: honing, ongeraffineerde suiker, stevia,....

## ANDERE COMBINATIES

- Citrusthee laten infuseren, samen met een handvol blaadjes basilicum. In je kan giet je perziksap of stukjes verse perzik.
- Een echte zomerse cocktail: groene thee laten trekken met muntblaadjes, en achteraf in je kan mengen met veel ananassap en een beetje citroensap

*Een heerlijk drankje op je terras  
op een zomerse dag!*



# SMOOTHIE

WERK: 10 MINUTEN • MOEILIKHEIDSGRAAD: GEMAKKELIJK

## INGREDIËNTEN:

1 peer  
4 mandarijnen  
4 eetlepels magere  
yoghurt  
Gemalen magnesiumijs  
Voor de zoetebekken:  
een beetje extra honing

## KEUKENGEREI:

Vida Waterkan  
Blender



1. Schil de peer en snij in stukjes.
2. Pel de mandarijntjes en maak de partjes los. Verwijder eventuele pitjes.
3. Cutter het fruit fijn in een blender of mixer, en meng de yoghurt er doorheen.
4. Maal het ijs en doe enkele scheppen in een glas.
5. Overgiet met je heerlijke smoothie.

## TIPS

- Varieer door de mandarijnen te vervangen door framboos, banaan, bosbessen...

*Begin de dag gezond met  
deze fruitsmoothie.*





# WATERJELLY-CAKE

WERK: 30 MINUTEN • MOEILIKHEIDSGRAAD: GEMAKKELIJK

## INGREDIËNTEN:

Magnesiumwater.

Gekleurde vruchten:

blauwe bessen, aardbei,  
jeneverbessen ...

Agar-agar

## KEUKENGEREI:

Vida Waterkan

Vormpjes

Klopper

1. Weeg exact je hoeveelheid water uit de Vida Waterkan, neem 1/100 agar-agar (dus 1 gram agar-agar per 100 gram water).
2. Breng het water aan de kook, voeg de agar-agar toe en roer los met een klopper.
3. Vul de vormpjes met het gebonden water, en voeg in je vormpjes stukjes fruit, kruiden of eetbare bloempjes toe.
4. Laat rustig afkoelen op kamertemperatuur tot de cakejes gestold zijn en dan kan je ze uit hun vormpjes halen.

## TIPS

- Wanneer je puur met water werkt, blijft je jellycake natuurlijk neutraal van smaak en transparant van kleur. Je kan bv. ook de helft water gebruiken, en de andere helft vruchtencoulis of -siroop voor meer smaak en kleureffecten.



*Een echte aanrader voor  
een kinderfeestje!*



# GRAVAD LAX EN DILLETAKJES IN CITRUSJELLY

WERK: 24 UUR IN DE KOELKAST • MOEILIJKEIDSGRAAD: MOEILIJKER

## INGREDIËNTEN:

50 ml citruszijn  
Magnesiumwater  
2 gr. agar-agar  
Dille of venkelgroen  
Zalm  
150 gr. zout, 100 gr.  
suiker  
Peper  
Gemalen koriander  
Citroen  
Cognac of gin

## KEUKENGEREI:

Vida Waterkan  
Vormpje  
Ovenschotel



## JELLY VAN CITRUS EN DILLE:

Neem 50 ml citruszijn (citroen, calamansi, limoen) of -sap, meng het met 100 ml water uit de Vida Waterkan en breng samen met 2 gr. agaragar aan de kook. Giet in een bakje en laat even afkoelen. Leg er enkele takjes dille of groen van venkel bovenop.

Laat rustig opstijven, en steek uit met een vormpje.

## GRAVAD LAX VAN ZALM:

Leg een groot stuk zalm in een ovenschotel, en bedek met een dun laagje dilletakjes. Meng 150 gr. zout met 100 gr. suiker, gemalen peperbolletjes, gemalen koriander. Je kan verder variëren met zeste van citroen en appelsien. Voeg een scheutje cognac of gin toe en meng alles goed. Leg een dikke laag dille op de zalm. Dek af met plasticfolie rechtstreeks op het zout. Laat minstens 24 uur rustig marineren in de koelkast. Haal de zalm uit de koelkast, verwijder de zoutkorst en het vrijgekomen vocht. Snij dunne plakjes of balkjes van de zalm, en je bent klaar om te serveren.

## TIPS

• Snij als bijgerecht venkeltakjes in plakjes en snij de rechte schijfjes van een radijs. *Een heel leuke Scandinavische traditie!* Marineren een half uurtje in sushi-azijn of witte balsamico. Dep even droog en leg op het bordje.



# JELYSNOEPJES

WERK: 30 MINUTEN • MOEILIKHEIDSGRAAD: GEMAKKELIJK

## INGREDIËNTEN:

Agar-agar of gelatine  
Glittersuiker  
Zoetstof  
Fruit

## KEUKENGEREI:

Vida Waterkan  
Blender  
Zeef  
Pannetje  
Vormpjes



1. Neem 250 gr. zacht fruit naar keuze (mango, frambozen, watermeloen, kiwi,....), en mix het fijn in een blender of met de mixer. Je kan de coulis door een zeef duwen om de pitjes te verwijderen.
2. Breng de massa in een pannetje op een zacht vuurtje aan de kook.
3. Als je werkt met gelatine: week 6 blaadjes gelatine in koud water. Wanneer de gelatine week geworden is, knijp je het uit, en meng het onder de warme massa.
4. Als je werkt met agar-agar meng je 2,5 gr. onder de warme massa.
5. Giet het resultaat in een bakje of in vormpjes, en laat afkoelen (met de gelatine: in de koelkast; met de agar-agar op een koele plaats.)
6. Laat volledig opstijven, en haal uit de vorm. Je kan het blok nu versnijden tot snoepjes, en bv. afwerken met wat glittersuiker of andere decoratie.

## TIPS

- Agar-Agar is een bindmiddel zoals gelatine. Het is echter vegetarisch, terwijl gelatine van dierlijke oorsprong is. Agar-agar stolt reeds op kamertemperatuur, terwijl gelatine pas in de koelkast opstijft.

*Leuk om samen met de kinderen te maken!*



# DE VIDA WATERKAN VAN BWT...

## ... HET SLIMME ALTERNATIEF VOOR FLESSENWATER



### SMAAKVOL

Magnesium is een drager van smaak. Perfect voor thee, koffie en dagelijks drinkplezier.



### VERS

Kraantjeswater wordt in een mum van tijd gefilterd tot vers en goed uitgebalanceerd water.



### DE HELE DAG RELAX

Maak definitief komaf met grote hoeveelheden flessenwater dragen en opbergen.



### GOED VOOR JE PORTEMONNEE

1 liter magnesiumwater uit de Vida Waterkan is veel minder duur dan 1 liter 'gewoon' flessenwater.



### VITAAL

Boost je dagelijkse magnesiuminname om een actieve en vitale levensstijl te houden.



### BESCHERMING TEGEN HARD WATER

Behandeld water beschermt huishoudtoestellen tegen kalkaanslag.



# ZO WERKT DE MAGNESIUM-MINERALISATOR VIDA VAN BWT...



## ① VIDA VERBETERT DE SMAAK VAN HET WATER

De Vida Waterkan zorgt ervoor dat substanties zoals chloor, die de smaak en de geur van het water aantasten, uit het kraantjeswater worden geëlimineerd

## ② VIDA FILTERT KRAANTJESWATER GRONDIG

De Vida Waterkan vermindert de hoeveelheid kalk in kraantjeswater en haalt er zware metalen als lood en koper uit.

## ③ VIDA VERRUKT HET WATER MET MAGNESIUM

Vida van BWT is de enige waterkan die het kraantjeswater niet enkel filtert, maar er tijdens het filterproces magnesium aan toevoegt.



# JE WATER BEHANDELEN? KOOP JE PRODUCTEN ONLINE VIA WWW.BWTWATER.BE

Navulfilterelementen voor je Vida waterkan kopen? Of een nieuwe of andere kan? Ervoor zorgen dat je niet meer dagelijks je douche hoeft te kuisen? Of ten volle genieten van alle voordelen van zacht en zuiver water bij je thuis?

Waterbehandelingspecialist BWT heeft voor elk waterprobleem een oplossing. En dankzij de nieuwe webshop [www.bwtwater.be](http://www.bwtwater.be) haal jij die oplossing snel en makkelijk in huis!



## TIP:

De BWT- filterelementen met magnesium passen op elk type waterkan. Heb je reeds een waterkan, maar wil je je drinkwater nog optimaliseren? Dan kan dat door de BWT-filterelementen met magnesium in je bestaande kan te gebruiken.

## TIP:

Nog meer inspiratie nodig? Op [www.bwtwater.be](http://www.bwtwater.be) staan nog tal van andere heerlijke recepten met magnesiumwater.





BWT Belgium NV.  
Leuvensesteenweg 633 - 1930 Zaventem  
E-mail: [bwt@bwt.be](mailto:bwt@bwt.be)  
T +32 2 758 03 10 F +32 2 758 03 33  
[www.bwt.be](http://www.bwt.be)  
Facebook BWT Belgium LinkedIn BWT Belgium

For You and Planet Blue.   
BEST WATER TECHNOLOGY