

NATURE BAKING SODA

GIỚI THIỆU VÀ CÁCH DÙNG

Giới Thiệu

- Tên Sản Phẩm: **NATURE BAKING SODA**
- Trọng Lượng: **1.2 kg**
- Đóng gói: **12 túi/thùng**
- Xuất xứ: **Hàn Quốc**
- HSD: **3 năm** kể từ ngày sản xuất
- Giá Khuyến Nghị: **100,000/túi**



Công dụng của Baking Soda

- Tẩy rửa vệ sinh
- Giặt quần áo
- Khử mùi hôi
- Vệ Sinh cơ thể
- Chăm sóc sắc đẹp
- Nấu Ăn
- Làm sạch bề mặt
- Bảo Vệ Sức Khỏe



Baking Soda Trong Chăm Sóc Sắc Đẹp

- Chăm Sóc Tóc
- Chăm Sóc Da
- Chăm Sóc Răng Miệng
- Phục Hồi Da Bị Tổn Thương
- Trị nấm móng chân tay



Chăm Sóc Sắc Đẹp

GỘI ĐẦU VÀ RỬA MẶT



Chỉ với baking soda và nước có thể tạo ra dầu gội hay kem rửa mặt tuyệt vời.

Cách dùng:

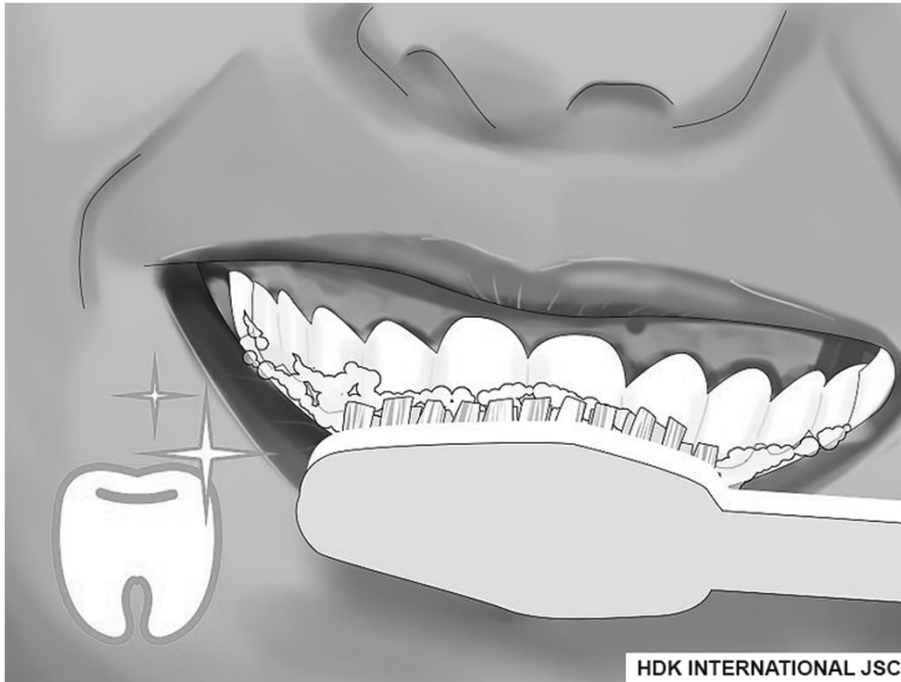
- Trộn 1 phần baking soda với 3 phần nước
- Dùng để gội đầu và rửa mặt.
- Xả lại tóc với dấm pha loãng.

Ưu điểm:

- Sử dụng 100% thành phần tự nhiên, không có chất tẩy hay tạo mùi.
- Rẻ hơn bất kỳ sản phẩm thương mại nào trên thị trường.
- Làm sạch gàu, sạch mụn.
- Không để lại tàn dư.

Chăm Sóc Sắc Đẹp

ĐÁNH RĂNG, LÀM TRẮNG RĂNG



Baking Soda có những nhiều công dụng tuyệt vời cho răng miệng.

Cách dùng:

- Trộn 1 phần baking soda 1 phần với nước.
- Trộn 1 phần baking soda với 1 phần dấm.
- Trộn 1 ít baking soda với kem đánh răng.

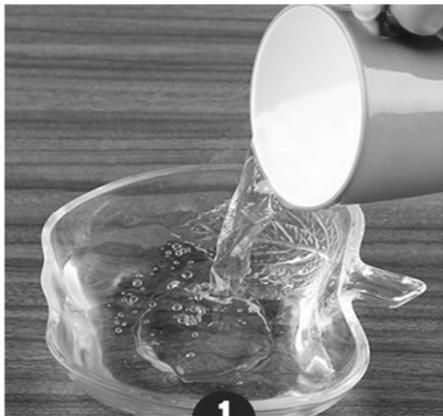
Ưu điểm:

- Duy trì độ PH tối ưu trong miệng.
- Giảm vi khuẩn có hại.
- Giúp tẩy trắng mảng ố trên răng.
- Duy trì hơi thở thơm mát.

Lưu ý: Do đặc tính kiềm, không đánh răng với baking soda trên 2 phút.

Chăm Sóc Sắc Đẹp

dùng Baking Soda để làm dịu da bị cháy nắng



cho một cốc nước vào bát



cho 1-2 thìa baking soda



Nhúng ướt khăn mặt sạch,
đắp lên vùng da bị cháy nắng
từ 5-10 phút

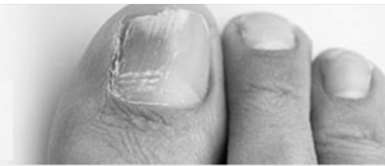
lặp lại 2-3 lần/ngày cho đến khi dịu hoàn toàn

Da cháy nắng nếu không được làm dịu kịp thời có thể dẫn đến nguy cơ bị ung thư da.

- Baking Soda có khả năng phá vỡ protein và acids, giúp lấy lại cân bằng độ Ph cho cơ thể.
- Tính kiềm của baking soda có chức năng làm dịu da.
- Tính khử trùng của baking soda giúp lành da.

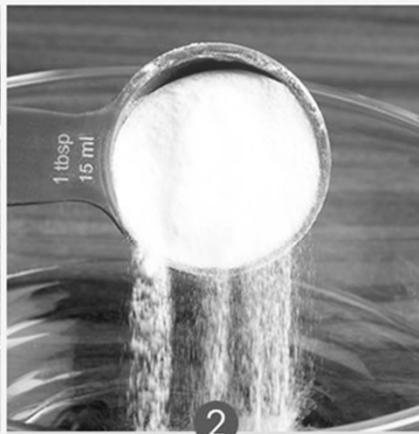
Chăm Sóc Sắc Đẹp

dùng Baking Soda để trị nấm móng chân



1

cho một cốc ấm táo
nguyên chất chưa lọc



2

trộn với 2 thìa baking soda



3

ngâm móng bị nấm trong dung dịch
5 phút, sau đó lau khô

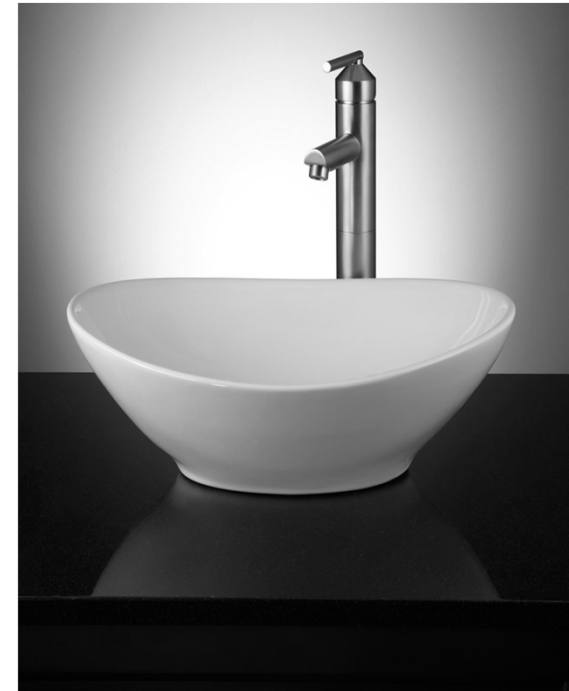
dùng 2 lần/ngày trong vài tuần

Độ ẩm rất dễ bị bám ở các kẽ móng tay chân, đặc biệt móng chân hay bị bí và tối do đi giày, là môi trường thích hợp cho nấm phát triển.

- Baking Soda có tính chất ngăn ngừa sự phát triển và lan tỏa của nấm.
- Baking Soda tạo ra môi trường kiềm, là môi trường không thích hợp cho nấm phát triển.
- Baking Soda duy trì độ pH ổn định cho da.

Baking Soda Trong Tẩy Rửa

- Tẩy trắng tẩy ố quần áo.
- Làm sáng bóng bề mặt kim loại và sứ
- Khử mùi hôi
- Tẩy trắng và làm thông tắc bồn cầu



Baking Soda Trong Tẩy Rửa



Do bận rộn hoặc thiếu kỹ năng, việc chấy nồi chấy chảo là không thể tránh khỏi. Việc cọ rửa nồi hay chảo là việc rất khó khăn và nhiều người do không biết cách nên làm hỏng bề mặt nồi chảo trong khi cố gắng làm sạch chúng.

Cách dùng:

- Phủ một lớp baking soda lên đáy nồi/chảo
- Đổ nước lên và đun lại.
- Đun sôi hỗn hợp nước + baking soda.
- Tắt bếp và để nguội.
- Dùng khăn hoặc cọ lau nhẹ.

Baking Soda là chất có thể tiêu hóa được nên không gây hại cho sức khỏe.

Baking Soda Trong Tẩy Rửa



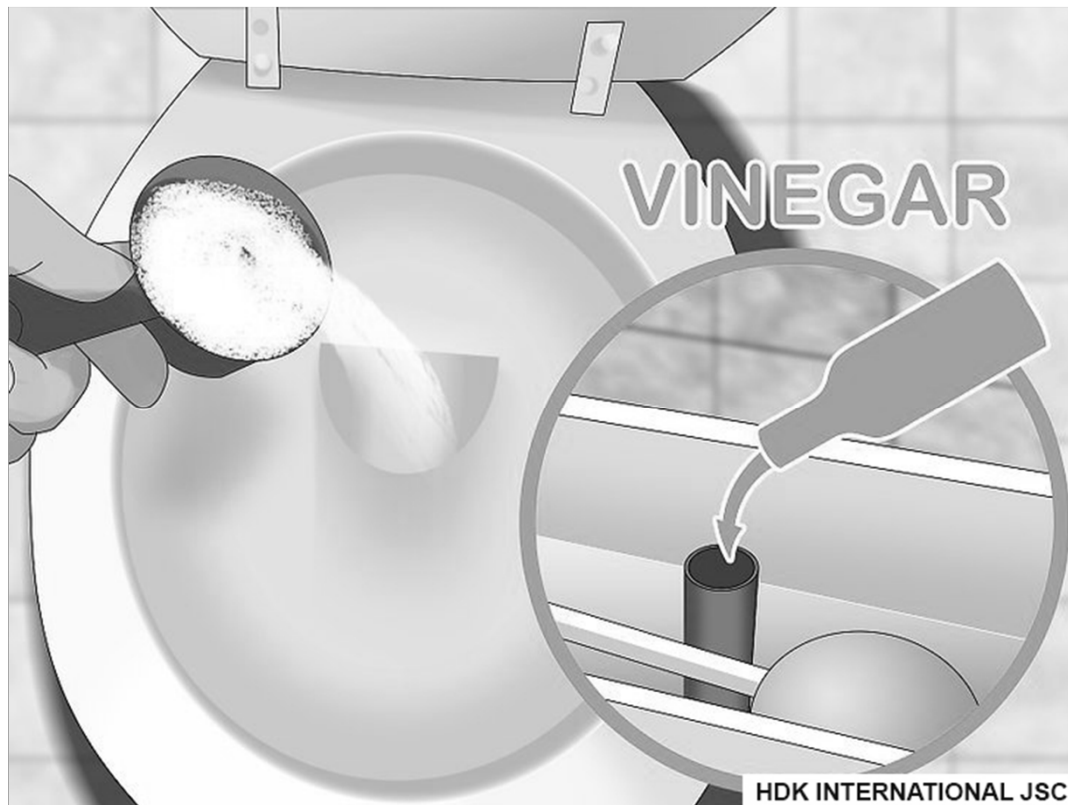
Nước đọng trên sàn gỗ có thể thấm và làm hư sàn gỗ. Baking Soda có tính chất thấm hút rất tốt.

Cách dùng:

- Đổ baking soda lên chỗ bị đọng nước.
- Đợi vài phút, sau đó hút hoặc lau đi.
- Baking Soda đặc biệt hiệu quả với nước đái của thú nuôi hoặc với những dung dịch có mùi khác.

Lưu ý: nên thử ở một góc kín để đảm bảo baking soda không làm hư sàn gỗ.

Baking Soda Trong Tẩy Rửa



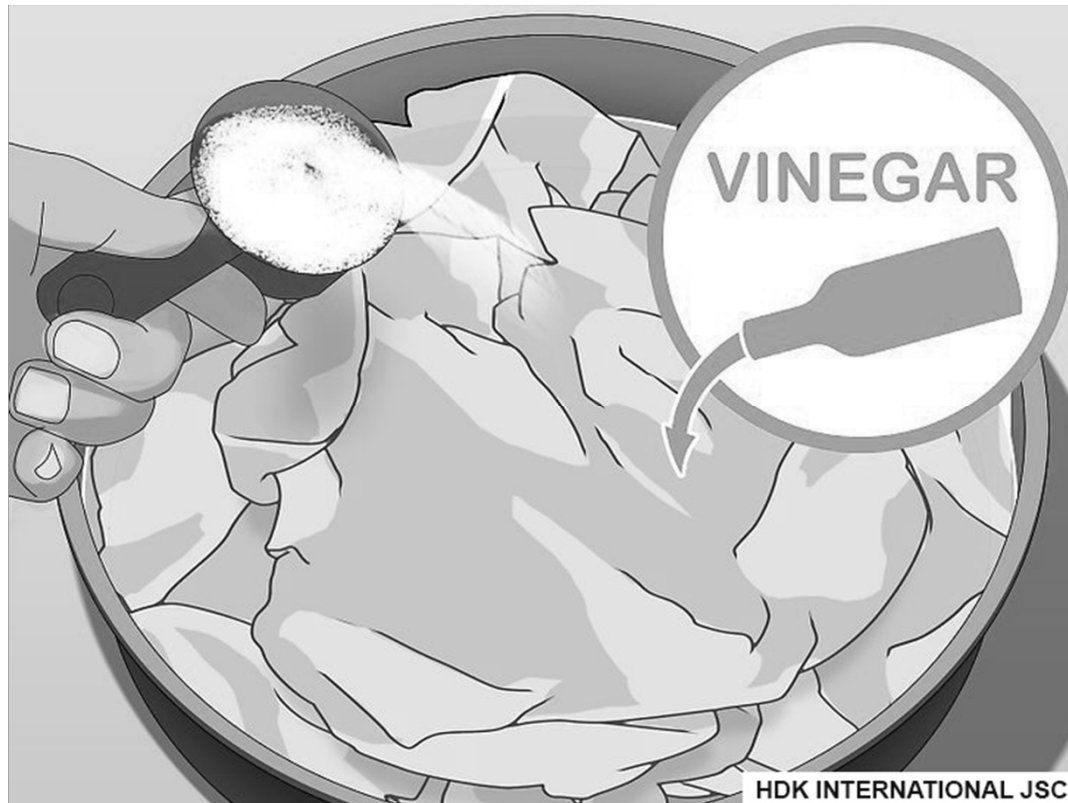
Ở những vùng nước cứng, khoáng chất sẽ tích đọng trong đường ống nước gây tắc nghẽn và mất vệ sinh. Sử dụng hỗn hợp baking soda với dấm sẽ xử lý ngay vấn đề này.

Cách dùng:

- Đổ 1-2 cốc baking soda vào bồn cầu.
- Đổ 1 cốc dấm vào ống bể nước.
- Đợi hết sủi bọt rồi cọ bằng chổi cứng.

Lưu ý: phương pháp này có thể áp dụng với bồn rửa mặt hay chậu rửa.

Baking Soda Trong Tẩy Rửa



Những vết bẩn cứng đầu trên quần áo, nhất là quần áo trắng gây ra nhiều ức chế cho người sử dụng. Hỗn hợp baking soda với dấm sẽ xóa tan những lo âu này.

Cách dùng:

- Đổ 120-240ml baking soda vào quần áo bẩn và giặt bình thường. Baking soda sẽ làm sáng quần áo.
- Với quần áo trắng bị dính bẩn, ngâm quần áo trong nước lạnh với 120-240ml baking soda và 480 – 1900 ml dấm trắng. Ngâm 45 phút, vắt, và giặt như bình thường.

Tẩy Rửa



Những đồ bằng bạc khi bị dính bẩn rất khó để khôi phục lại bề mặt sáng bóng như ban đầu. Lí do chính là vì bạc rất dễ bị bào mòn bởi những hóa chất tẩy rửa thông thường.

Baking soda giúp khôi phục lại bề mặt sáng bóng mà không gây hại gì cho dụng cụ.

Cách dùng:

- Hòa baking soda với nước để tạo ra hỗn hợp sệt sệt.
- Dùng tay bôi hỗn hợp lên bề mặt bạc cần làm sạch và cọ bằng tay.
- Bề mặt bạc sẽ trở lại như mới.

Baking Soda Trong Tẩy Rửa



Sàn nhà, bồn tắm, hay chậu rửa sau nhiều ngày sử dụng sẽ bị ố. Tẩy các vết ố này bằng hóa chất tẩy rửa thông thường không hiệu quả mà còn tạo ra môi trường độc hại cho người sử dụng.

Với baking soda, mọi thứ thật dễ dàng.

Cách dùng:

- Trộn $\frac{1}{2}$ cốc baking soda với $\frac{1}{4}$ cốc oxy già và 1 thìa nước rửa bát.
- Dùng hỗn hợp này để lau chùi những chỗ bị hoen ố.
- Kết quả sẽ giống như thay mới.

Lưu ý, không trực tiếp uống oxy già.

Baking Soda Trong Tẩy Rửa



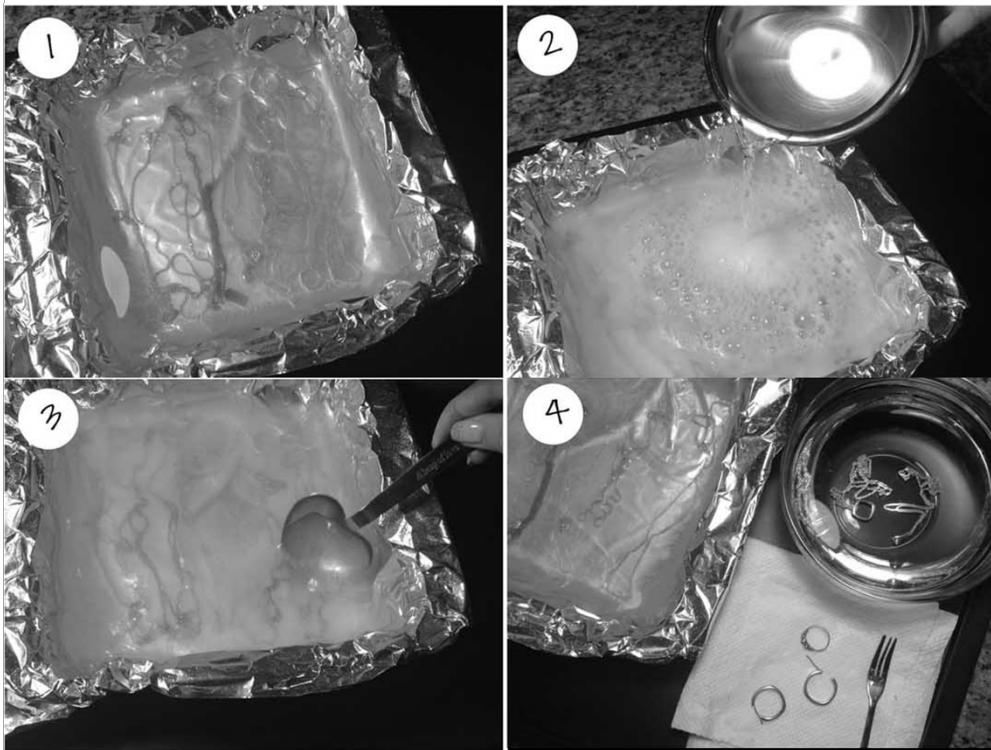
Bồn rửa rất dễ bị ố trong quá trình sử dụng, và baking soda sẽ làm công việc tẩy rửa một cách hiệu quả nhất.

Các dùng:

- Rắc đều baking soda lên khắp bề mặt.
- Dùng bàn chải cũ hoặc cọ để chà bề mặt.
- Sau đó xả lại bằng nước.

Lưu ý: Không sử dụng bàn chải cứng sẽ dễ gây xước bề mặt chậu.

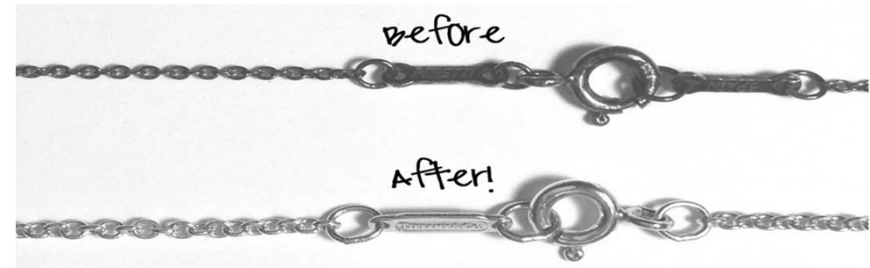
Baking Soda Trong Tẩy Rửa



Làm bóng đồ trang sức một cách dễ dàng với Baking Soda.

Cách dùng:

- Trộn 1 cốc nước sôi với 1 thìa muối và 1 thìa baking soda.
- Đổ hỗn hợp vào đồ trang sức, ngoáy đều.
- Từ từ đổ nửa cốc dấm vào.
- Ngâm từ 5-10 phút, ngoáy đều nếu cần.
- Xả lại bằng nước và để khô.



Baking Soda Trong Tẩy Rửa



Thảm, chăn ga gối đệm, tủ lạnh, rèm, giày dép, áo khoác, tủ quần áo dễ bị bốc mùi do độ ẩm gây ra.

Baking Soda với tính chất hút ẩm và khử mùi sẽ xóa tan các mùi hôi khó chịu.

Cách dùng:

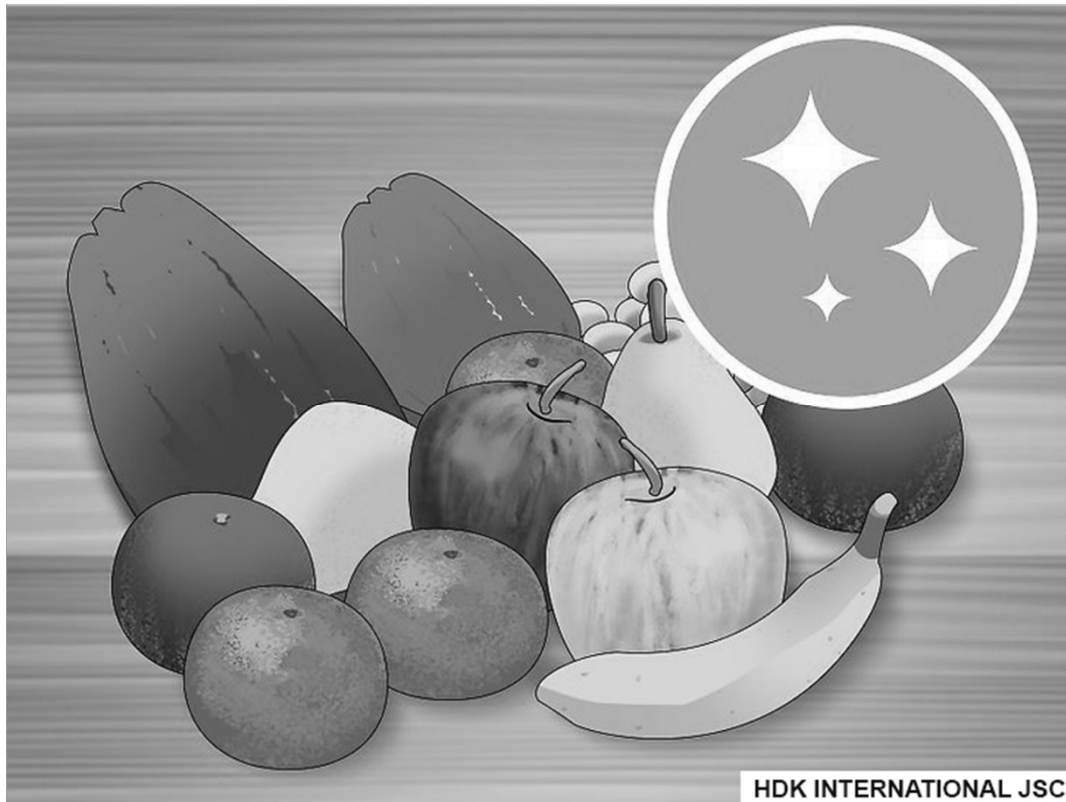
- Giày: bọc baking soda vào giấy ăn và nhét vào trong giày.
- Thảm, chăn ga gối đệm: rắc đều baking soda lên bề mặt.
- Tủ lạnh, tủ quần áo: cho baking soda vào cốc/bát để mở và để vào tủ.

Baking Soda Trong Chế Biến Thực Phẩm

- Rửa rau củ quả
- Làm xốp bánh cookies, muffin, biscuits, quẩy
- Làm mềm thịt, gân
- Giảm độ acid của sốt cà chua, nước chanh
- Làm giảm thời gian chế biến món ăn.



Baking Soda Trong Chế Biến Thực Phẩm



HDK INTERNATIONAL JSC

Rau củ quả khi mua ở chợ còn rất nhiều đất, bụi, và những tạp chất khác cần được rửa. Dùng baking soda sẽ tiết kiệm hơn rất nhiều so với dùng những dung dịch rửa rau quả chuyên dụng.

Cách dùng:

- Trộn baking soda với nước và rửa hoa quả với dung dịch đó.
- Sau đó tráng lại bằng nước.
- Có thể sử dụng thêm dấm nếu chưa cần sử dụng ngay rau củ quả.

Baking Soda Trong Chế Biến Thực Phẩm



Khi làm các hỗn hợp bột để làm quẩy, bánh pizza, bánh muffin, cookies, biscuits, hay donut, baking soda sẽ làm bột bánh xốp hơn, mang lại sản phẩm ngon hơn.

Cách dùng:

- Trộn vừa đủ baking soda với hỗn hợp bột bánh.
- Ủ 15-30 phút để baking soda làm xốp hỗn hợp bột.
- Sử dụng hỗn hợp bột để làm bánh.

Baking Soda Trong Chế Biến Thực Phẩm



Các món đậu, thịt hầm, hay bít tết chế biến mất rất nhiều thời gian và khó để món ăn thơm ngon mà vẫn mềm. Trong nấu ăn, baking soda giải phóng khí carbonic (CO_2) thấm vào thực phẩm, làm thực phẩm mềm và nhanh chín hơn.

Cách dùng:

- Dùng baking soda cùng với gia vị để ướp thực phẩm hoặc cho trực tiếp lượng vừa đủ vào trong khi nấu.

Baking Soda hoàn toàn tiêu hóa được nên không gây hại khi ăn.

Baking Soda Trong Chế Biến Thực Phẩm



Nước chanh, dấm, hay sốt cà chua là những thực phẩm được yêu thích. Tuy nhiên nồng độ acid cao trong những thực phẩm này khiến những người bị dạ dày e dè khi sử dụng. Baking Soda với tính kiềm sẽ chung hòa acid trong những thực phẩm này.

Cách dùng:

- Dùng baking soda cùng với gia vị để ướp thực phẩm hoặc cho trực tiếp lượng vừa đủ vào trong khi nấu.

Baking Soda hoàn toàn tiêu hóa được nên không gây hại khi ăn.

Baking Soda trong Y tế

- Trong Y tế, baking Soda có rất nhiều công dụng như:
 - Trung hòa acid, giúp chữa bệnh dạ dày.
 - Pha với nước RO làm dịch chạy thận.
 - Hòa Baking Soda với nước lã boils vết côn trùng cắn giúp hết ngứa.
 - Tăng độ Ph trong máu, trung hòa acid sản sinh trong quá trình vận động, giúp người chơi thể thao bền bỉ và mạnh hơn.
 - Làm sạch và trắng răng, duy trì vệ sinh răng miệng và hơi thở thơm tho.



Oral Care

