

Handboek baking soda PDF

Ida Verstraten



Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.



DOWNLOAD PDF

Schrijver: Ida Verstraten
ISBN-10: 9789078845003
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3107 KB

OMSCHRIJVING

Eindelijk een compleet en duidelijk boek over baking soda! Een alkalisch zout in de vorm van een wit poeder dat al eeuwen bestaat, maar dat in Nederland en Vlaanderen pas echt in de belangstelling is gekomen sinds de mondiale aanwezigheid van het internet. Een poeder dat voor zowel koken, huishouding, persoonlijke verzorging, lichamelijke kwaaltjes en allerlei klusjes en experimenten toepasbaar is. Baking soda is daarnaast een natuurlijk en ecovriendelijk alternatief voor andere veelal chemische producten op de markt. In het Handboek Baking Soda brengt Ida Verstraten van Baking Soda NL helderheid over wat dit poeder nu eigenlijk is, hoe het werkt en vooral wat je er allemaal mee kunt doen. Veel tips en recepten zijn verzameld en praktisch gepresenteerd, zodat je dit multifunctionele zout ten volle kunt gebruiken. Handig ingedeeld in een algemeen gedeelte en een praktisch gedeelte en voorzien van een uitgebreide index, zodat je makkelijk iets kunt opzoeken. Het boek is een echt must-have voor een breed publiek, want het is een naslagwerk dat waardevolle antwoorden geeft op veel vragen en ondersteunend is bij het gebruik van Baking Soda.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Baking soda of zuiveringszout is een heel veelzijdig goedje. Wij hebben 40 dingen voor je op een rijtje gezet die je ermee kunt doen.

Natriumcarbonaat, ook wel bekend als soda, is een anorganische verbinding met als brutoformule Na_2CO_3 . De zuivere stof komt voor als een wit hygroscopisch poeder, ...

Eindelijk een compleet en duidelijk boek over baking soda! Een alkalisch zout in de vorm van een wit poeder dat al eeuwen bestaat, maar dat in Nederland en Vlaanderen ...

HANDBOEK BAKING SODA

[Lees verder...](#)