Packungsbeilage: Information für den Anwender und Händler

Inhaltsstoff: Mit Sauerstoff angereichertes Olivenöl.

Lesen Sie die gesamte Packungsbeilage sorgfältig durch, denn sie enthält wichtige Informationen für Sie. Heben Sie die Packungsbeilage auf. Vielleicht möchten Sie diese später nochmals lesen.

Diese Packungsbeilage beinhaltet:

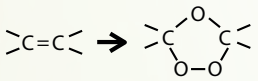
1. Was ist ozonisiertes Olivenöl?
2. Unser ozonisiertes Olivenöl in drei verschiedenen Stärkegraden.
3. Wofür wird ozonisiertes Olivenöl verwendet?
4. Was müssen Sie bei der Anwendung von ozonisiertem Olivenöl beachten?
5. Welche Nebenwirkungen sind möglich?
6. Wie ist ozonisiertes Olivenöl aufzubewahren?
7. Kontakt

1) Was ist ozonisiertes Olivenöl

Bei unserem ozonisierten Olivenöl handelt es sich um natives, kaltgepresstes Olivenöl der Extraklasse (höchstmögliche Güteklasse), welches durch Einleiten von Ozon über einen gewissen Zeitraum mit Sauerstoff angereichert wurde.

Die handgepflückten Oliven unseres Olivenöles kommen aus Griechenland und werden noch am selben Tag des Pflückens in der örtlichen Ölmühle kalt extrahiert.

Aus chemischer Sicht passiert folgendes: Die einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren des Olivenöles beinhalten Kohlenstoff-Doppelbindungen. Das Ozon (O3) ist in seiner Eigenschaft als Oxidationsmittel stark genug, um diese Doppelbindungen aufzubrechen. Dabei werden pro Kohlenstoff-Doppelbindung bis zu drei Sauerstoff Atome angereichert.

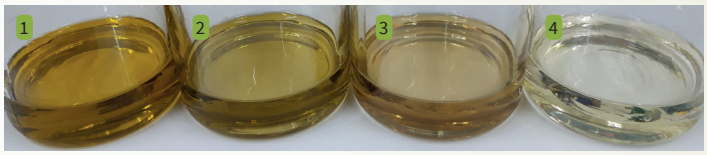


Das dadurch entstandene Produkt nennt sich Triolein Triozonide. Je nach Dauer der Ozonisierung beinhaltet das Produkt mehr oder weniger Triolein-Triozonide.

Anmerkung: Wir verwenden zur Herstellung des Ozones chemisch hochreinen Sauerstoff!

2) Unser ozonisiertes Olivenöl in drei verschiedenen Stärkegraden

Wir erzeugen ozonisiertes Olivenöl in drei verschiedenen Stärkegraden. Beginnend von links sind hier zu sehen:

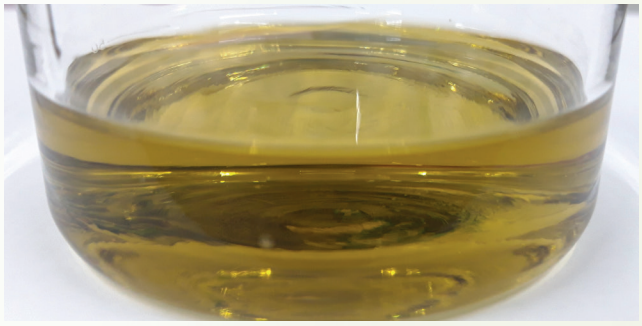


1. Ausgangsprodukt → kaltgepresstes, natives Olivenöl.
2. Leicht ozonisiertes Olivenöl
3. Mittel ozonisiertes Olivenöl
4. Stark ozonisiertes Olivenöl

Welches Öl für Sie am besten geeignet ist, ist sehr individuell und kann pauschal nicht beantwortet werden.
Generell gilt unsere Empfehlung, dass Sie mit dem leicht ozonisierten Olivenöl beginnen und wenn der gewünschte Effekt nicht oder für Sie zu langsam eintritt, auf ein stärkeres Produkt umsteigen sollten.

Leicht ozonisiertes Olivenöl:

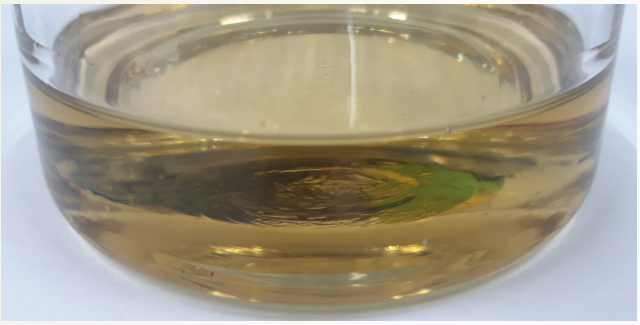
- Unser leicht ozonisiertes Olivenöl wurde 18 Stunden lang ununterbrochen ozonisiert.
- Die Viskosität erhöht sich um 76% gegenüber Olivenöl bei 25°C.
- Die Dichte erhöht sich um 3,1% gegenüber Olivenöl.
- Bei kühler Lagerung hat leicht ozonisiertes Olivenöl eine dickflüssige Beschaffenheit von grünbrauner Farbe mit teilweiser Kristallbildung.
- Bei Körpertemperatur ist leicht ozonisiertes Olivenöl ein dickflüssiges, grünbraunes Öl.
- Der für ozonisiertes Olivenöl typische Geruch ist in milder Form vorhanden.



Mittel ozonisiertes Olivenöl:

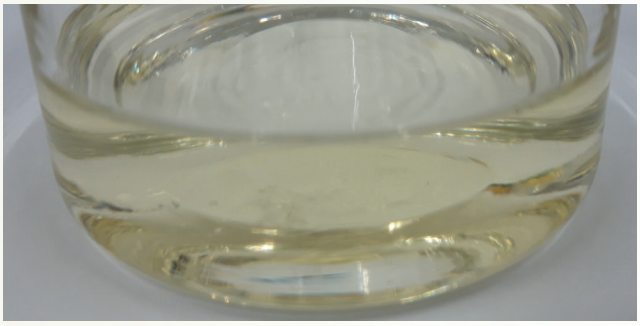
- Unser mittel stark ozonisiertes Olivenöl wurde 36 Stunden lang ununterbrochen ozonisiert.
- Die Viskosität erhöht sich um 125% gegenüber Olivenöl bei 25°C.
- Die Dichte erhöht sich um 3,8% gegenüber Olivenöl.
- Bei kühler Lagerung hat mittel stark ozonisiertes Olivenöl eine relativ weiche kristalline Struktur von gelbbrauner Farbe.
- Bei Körpertemperatur ist mittel stark ozonisiertes Olivenöl ein dickflüssiges gelbbraunes Öl.

- Der für ozonisiertes Olivenöl typische Geruch ist gemäßigt ausgeprägt.



Stark ozonisiertes Olivenöl:

- Unser stark ozonisiertes Olivenöl wurde 72 Stunden lang ununterbrochen ozonisiert.
- Die Viskosität erhöht sich um 525% gegenüber Olivenöl bei 25°C.
- Die Dichte erhöht sich um 6,3% gegenüber Olivenöl.
- Bei kühler Lagerung hat stark ozonisiertes Olivenöl eine kristalline, wachsartige Struktur von weißer Farbe.
- Bei Körpertemperatur ist stark ozonisiertes Olivenöl ein sehr dickflüssiges, annähernd transparentes Öl.
- Der für ozonisiertes Olivenöl typische Geruch ist ausgeprägt.



3) Wofür wird ozonisiertes Olivenöl verwendet?

- Ozonisiertes Olivenöl kann die Haut mit Sauerstoff versorgen, was speziell bei Problemhaut von Vorteil ist, denn Problemhaut leidet oft unter Sauerstoffmangel.
- Durch den hohen Sauerstoffgehalt und den Gehalt an Vitamin E dient das ozonisierte Olivenöl als Pflegemittel von gesunder Haut.
- Der hohe Sauerstoffgehalt kann sich günstig auf die Regeneration der Haut auswirken.
- Das ozonisierte Olivenöl ist sehr gut verträglich für die Haut und zieht schnell ein.

Fazit: Sie können ozonisiertes Olivenöl zur Pflege und Gesunderhaltung von gesunder Haut verwenden. Ozonisiertes Olivenöl kann sich aber auch bei Problemhaut und Hautirritationen positiv auswirken.

Anmerkung: Bei unseren ozonisierten Olivenölen handelt es sich um kosmetische Produkte, die primär der Pflege und Gesunderhaltung der Haut dienen. Ozonisiertes Olivenöl ist weder Lebensmittel noch Nahrungsergänzung oder Arzneimittel!

4) Was müssen Sie bei der Anwendung von ozonisiertem Olivenöl beachten?

Ozonisiertes Olivenöl dient zur äußeren Anwendung auf der gesamten Hautoberfläche. Es gibt keine speziellen Anwendergruppen und es werden keine Anwendergruppen speziell ausgeschlossen.
Das Produkt kann regelmäßig und ohne zeitliche Begrenzung angewendet werden.

Da man allergische Reaktionen und Unverträglichkeiten nie zu 100% ausschließen kann, empfehlen wir Ihnen folgendes, sofern Sie das Produkt zum ersten Mal verwenden oder von einem schwächeren Produkt auf ein stärkeres Produkt umgestiegen sind:

Verwenden Sie das Produkt zuerst nur auf einer kleinen Hautstelle, damit etwaige allergische Reaktionen oder Unverträglichkeiten, im unwahrscheinlichen Fall des Auftretens, örtlich begrenzt und klein ausfallen.

Sollten allergische Reaktionen oder Unverträglichkeiten auftreten, verwenden Sie das Produkt nicht weiter und waschen Sie die betroffenen Hautstellen viel mit Seife ab.

5) Welche Nebenwirkungen sind möglich?

Uns sind keine Nebenwirkungen bekannt.

Geruch: Allerdings wird der Geruch von ozonisiertem Olivenöl von manchen Anwendern als unangenehm empfunden. Wir empfehlen Menschen mit sensiblem Geruchssinn, sich an das schwach ozonisierte Olivenöl zu halten.
Kommt ozonisiertes Olivenöl mit Kleidung oder Bettwäsche in Kontakt, so kann es sein, dass diese Gegenstände den Geruch annehmen.

6) Wie ist ozonisiertes Olivenöl aufzubewahren?

Ozonisiertes Olivenöl ist geschlossen und kühl gelagert länger als 30 Monate haltbar.
Wenn Sie das Produkt geöffnet haben, empfehlen wir Ihnen, dass Sie es innerhalb von 6 Monaten aufbrauchen.

Auch im geöffneten Zustand sollten Sie das Produkt kühl lagern. Als beste Möglichkeit das Produkt kühl zu lagern empfehlen wir den Kühlschrank.

Die kühle Lagerung von mittel stark und stark ozonisierten Ölen führt zum Erstarren der Öle.
Sollten Sie das Produkt in einer Flasche erworben haben, empfehlen wir Ihnen, die Flasche vor der Anwendung im warmen Wasser zu erwärmen, damit sich das Öl wieder verflüssigt.

7) Kontakt

Ing. Andreas Staudinger
+43 650 7068639
shop@ozonisiertes-olivenoel.at