

4 チャンネル特性

2500Hz

アメリカのロイヤル・レイモンド博士が推奨する周波数帯域になり、ザッパー周波数とも言われています。

レイモンド博士の研究成果では多くの病の方を回復に向かわせた実績があり、その中でもウイルス、菌が原因の病には特に効果を出していたようです。

ロイヤル・レイモンド・ライフ博士の研究成果を参考に今の時代性に必要のある周波数帯域と判断して用意させて頂きました。

※Royal Raymond Rife, 1888年5月16日～1971年8月11日

共鳴発光のシステムからウイルスを破壊できる周波数を発見したライフは、特定の周波数の電磁波によってウイルスを破壊する実験に成功した。

ライフは生きたままウイルスを観察できる高倍率顕微鏡とこの周波数発生装置により、あらゆる病原体となる細菌の駆除の可能性を得たのである。

特に注目すべき事例として、16人の末期癌患者の治療を行ったライフはそのうち14人の患者の治療に成功したとされている。

4 チャンネル特性

216KHz

食用油を改質する周波数帯域になります。

現代文明の過度期とも言える令和の時代、食用油の精製や成分に大きな変化が発生しているといわれています。

見方によれば、病の原因を作っているとも言われはじめており、例えばオメガ6を含むリノール酸のゴマ油、エゴマ油やオリーブオイルのオレイン酸でさえ市販されている多くの品質に問題点が視えて来ています。

食用油全般に対して、共振装置に3時間から最大9時間ほど改質を行った油では、調理中の油が跳ねずらくなり、煙の発生を抑え、水分を多く含んだ食品も例外なく、調理可能になる改質効果が生まれます。

改質油の使用回数では寿命が大幅に伸び、調理した食材がグレードアップしたとさえ感じられ、調理時の油切れの良さがわかります。

唐揚げに至っては、翌日に持ち越しても変わらず美味しいと一定の評価を頂いております。

油の持つ固有振動数と共振波が共鳴し、分解と再結合により、身体にやさしい本来の油成分とも言える仕上がりを体感して下さい。