

Algemene informatie

Baking Soda, een stralend wit poeder dat voor zowel koken, huishouding, persoonlijke verzorging, lichamelijke kwaaltjes en allerlei klusjes en experimenten toepasbaar is. Maar wat is het nu eigenlijk voor iets? Waarom is het zo veelzijdig? En hoe gebruik je het?

Handboek Baking Soda brengt 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.

Het boek bestaat uit twee delen. Een theoretisch deel en een praktisch deel. Het eerste gedeelte geeft antwoord op vragen als: wat is het precies, is het natuurlijk, hoe doet het zijn werking, waar komt het vandaan. Het tweede deel is een uitgebreid naslagwerk met toepassingen, recepten en tips. Handboek Baking Soda kan gebruikt worden als opzoekboek, maar ook als een ideeënbron.

Veel leesplezier!



Een compleet en duidelijk Nederlandstalig boek over baking soda: Handboek Baking Soda van Ida Verstraten. Vanaf nu is dit prachtige en leerzame boek verkrijgbaar!

Bij aankoop van dit boek, krijgt u een **gratis** pak Baking Soda van Arm & Hammer meegeleverd!