

RENA WARE

# CONVIERTA CADA COMIDA EN UNA CELEBRACIÓN





*¿Cómo crees que nos afecta una*

# MALA

*alimentación?*

Una mala alimentación puede contribuir  
a generar problemas de salud como:

**DIABETES**

**ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES**

Factores que contribuyen a este problema:

**COMIDA RÁPIDA**

**PORCIONES  
DEMASIADO GRANDES**

**ALIMENTOS CON UN ALTO  
CONTENIDO DE GRASAS,  
SODIO Y CALORÍAS**

**FALTA DE EJERCICIO**

**UN ESTILO DE VIDA SEDENTARIA**

***¡Somos lo que comemos!***

# *Pero... ¿Cómo le damos a nuestra familia la mejor nutrición con todo el sabor?*

Con una dieta balanceada que incluya:

Variedad  
de frutas y  
verduras frescas

Granos enteros,  
altos en fibra

Cantidades adecuadas  
de proteínas, minerales,  
carbohidratos y grasas  
saludables

Y la mejor manera de lograrlo es **cocinando en casa saludablemente.**





# ¿SABÍAS que ALGUNOS MÉTODOS DE COCCIÓN PUEDEN ROBAR las PROPIEDADES BENÉFICAS de LA COMIDA SALUDABLE?

Algunas verduras además de perder sus colores vibrantes y sabores deliciosos pueden perder hasta el **66%** de sus valiosos **antioxidantes** cuando se hierven, y hasta el **97%** cuando se cocina en un microondas.\*

Vé la prueba de la Zanahoria



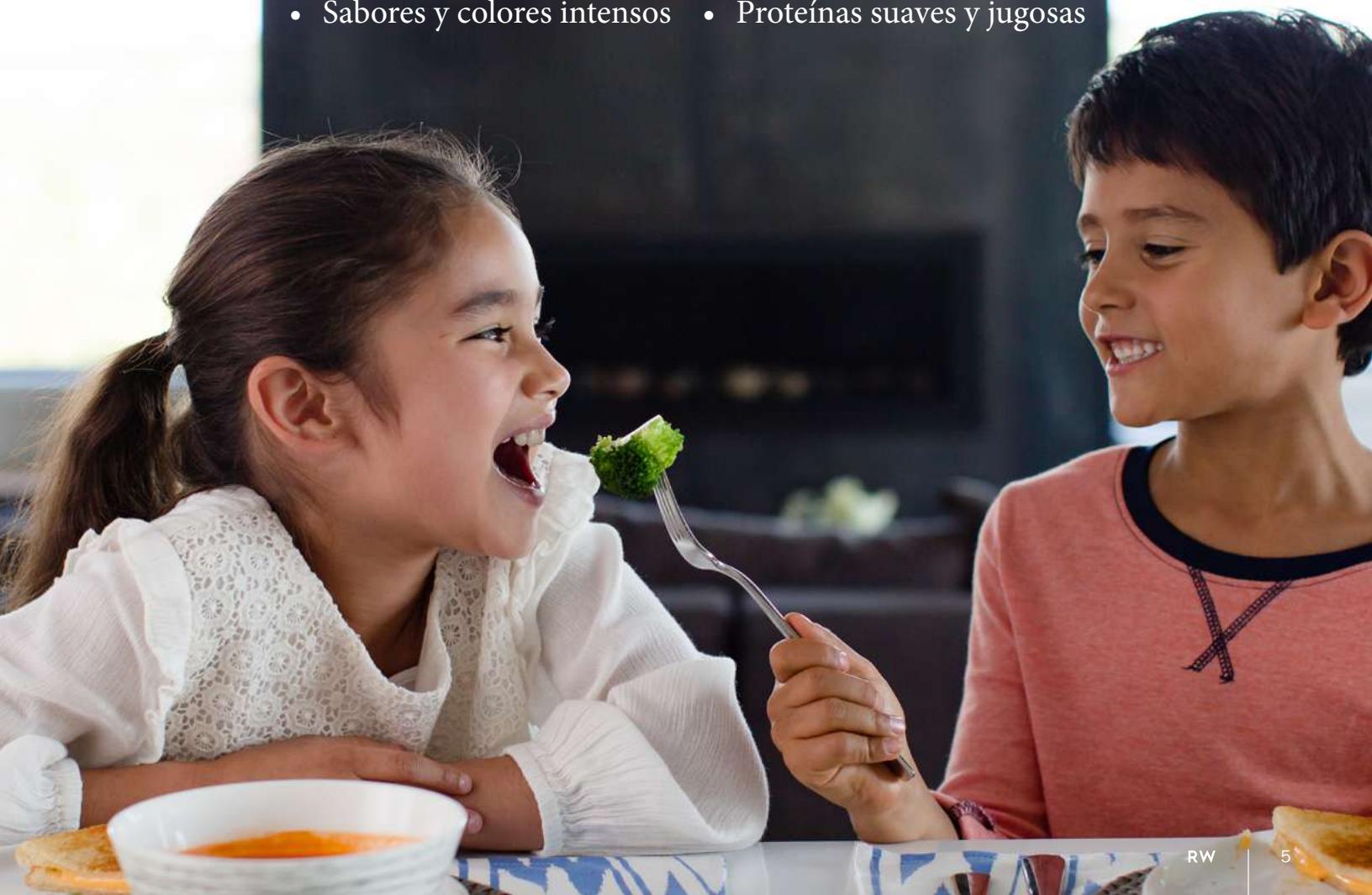
\*La conservación de nutrientes varía según el vegetal /F Vallejo, F Tomás-Barberán, C García-Viguera. "Phenolic compound contents in edible parts of broccoli inflorescences after domestic cooking." Journal of the Science of Food and Agriculture, volume 83, No. 14, pp. 1511-1516, noviembre 2003. <http://www.ingentaconnect.com/content/jws/jsfa/2003/00000083/00000014/art00018>

**ENTONCES ¿CÓMO PUEDES  
PREPARAR ALIMENTOS PARA  
QUE QUEDEN *deliciosos*  
SIN PERDER SUS NUTRIENTES?**

*¡Rena Ware es  
tu aliado en la cocina!*

Al cocinar con un “mínimo de agua” obtienes:

- Deliciosos y consistentes resultados
- Retención de nutrientes, vitaminas y minerales
- Sabores y colores intensos
- Sabores que no se mezclan
- Texturas agradables
- Ahorro de tiempo y energía
- Proteínas suaves y jugosas



# HAZ EL “BUEN COMER”

## *parte de tu estilo de vida*



### “BUEN COMER” ES...

sentir y amar con intensidad; es rodearse de familiares y amigos aprovechando al máximo el tiempo juntos.

En la mesa es donde se comparten muchos de esos momentos especiales con comida deliciosa, rodeados de la mejor compañía, creando recuerdos para toda la vida.

Con Rena Ware, hacer del “Buen Comer” una actividad diaria es posible. Además del gran sabor, textura y color, con el método para cocinar con un “mínimo de agua” de Rena Ware, no hay necesidad de añadir sal o grasas innecesarias y aceites que agregan calorías adicionales. “Buen Comer” transforma cada comida en una celebración de compartir.

*Rena Ware te ayuda a dominar el arte del “Buen Comer”.*



*Es tan*

# FÁCIL Y RÁPIDO

*como 1-2-3*



1- LAVA  
*y* ESCURRE



2- TAPA *y*  
COCINA A FUEGO  
MEDIO HASTA  
OÍR *el* SILBIDO



3- CIERRA *el*  
NUTRI ✓ SENSOR  
*y* BAJA EL FUEGO

No es necesario agregar sal o aceites extra resultando en:

- Menos sal
- Menos grasa agregada
- Menos calorías

# ¿CÓMO FUNCIONA?

Con la tecnología **NUTRI-PLEX™** de capas múltiples y su diseño exclusivo cocina con poca agua, poca grasa, en menos tiempo y con menos energía.

**El calor de la hornilla sube por las paredes laterales del utensilio**

**Se forma el sello de agua**

**Los alimentos se cocinan rápidamente en sus propios vapores naturales**



*Ahormando más del 30% de energía cuando utilizas los utensilios y Cocina de Inducción Rena Ware.\**

**Cocina rápido y delicioso, haciendo el arte del “Buen Comer” algo de todos los días.**

\*Jamison, J. (2004). [Datos sin procesar no publicados de cuando se cocina brócoli con un “mínimo de agua” utilizando Utensilios de Cocina Rena Ware y la Cocina de Inducción comparado con cocinar brócoli de forma tradicional con Utensilios de Cocina Rena Ware y Estufa de Bobina.]



# CONOCE UNA *mejor forma de cocinar*

Hornea esponjosos pasteles  
**sin necesidad de un horno.**

Fríe sin o con un mínimo de aceite,  
**¡todo el sabor** con menos calorías!

Cocina con un **“mínimo de agua”**  
conservando nutrientes, sabores y texturas



¡TAMBIÉN PUEDES



# APILAR LOS UTENSILIOS PARA COCINAR!



Los utensilios de cocina Rena Ware están hechos para adaptarse uno encima de otro, lo que permite otra fantástica característica llamada sistema de apilamiento.

Debido a que la construcción Nutri-Plex™ de Rena Ware conduce el calor en forma tan eficaz, tú puedes cocinar varios platos a la vez sobre una misma hornilla, conservando energía y ahorrándote tiempo.

*El calor sube a través de las paredes del utensilio inferior hacia el que está apilado sobre este, con cada tapa actuando como su propia hornilla.*

IMAGINA COMPARTIR MÁS TIEMPO *con AMIGOS y FAMILIARES* MIENTRAS AHORRAS MÁS DEL 40% DE ENERGÍA CUANDO UTILIZAS *los UTENSILIOS y COCINA DE INDUCCIÓN RENA WARE\**!

\*Jamison, J. (2004). [Datos sin procesar no publicados de cuando se cocina brócoli con un "mínimo de agua" y el método de apilamiento utilizando Utensilios de Cocina Rena Ware y la Cocina de Inducción comparado con cocinar brócoli de forma tradicional con Utensilios de Cocina Rena Ware y Estufa de Bobina.]

# CON RENA WARE

*puedes hacerlo todo*



DISEÑO ÚNICO  
Y COMPLETAMENTE  
INTEGRADO COMO  
NINGÚN OTRO SISTEMA  
DE COCINA



# VALOR INCOMPARABLE

Cada utensilio del mismo diámetro puede actuar como tapa para cualquier utensilio con el siguiente diámetro más alto.

Ejemplos:



## MÁS DE 100 COMBINACIONES CON LA LÍNEA COMPLETA DE PRODUCTOS!

Las opciones son casi ilimitadas, haciendo este el único juego que necesitas en tu cocina.

Ejemplos:

### JUEGO CHEF I



### JUEGO CHEF II



# EL JUEGO PERFECTO PARA TODOS LOS MÉTODOS DE *cocción*



## VERSATILIDAD INCOMPARABLE

22 utensilios para cocinar, 15 utensilios para hornear,  
13 utensilios para servir, 15 utensilios para guardar, 31 hornos  
holandeses, 18 vaporizadoras, 6 baños María , 7 sartenes

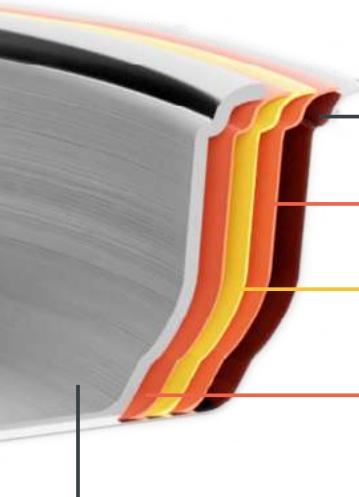
*La utilidad de más de 100 utensilios  
por separado con la línea completa*

# MATERIALES SUPERIORES

## para COCINAR MEJOR



Acero inoxidable de “Grado Quirúrgico” con tecnología exclusiva **Nutri-Plex™ de 5 capas.**



- 1 Capa exterior de acero inoxidable magnético 430 (18/0)
- 2 Capa de **aluminio** casi puro
- 3 Capa de **aleación de aluminio** con otros minerales para mayor resistencia
- 4 Capa de **aluminio** casi puro
- 5 Capa interior de acero inoxidable 304 (18/8)

*Gracias a la combinación ideal de metales nuestros utensilios:*

- Tienen una superficie de cocción no porosa e higiénica
- Son fáciles de limpiar
- Dispersan el calor de manera uniforme
- No necesitan temperaturas altas o aceite adicional al cocinar
- Son seguros, libres de BPA, ftalatos y materiales pesados



GAS



ELÉCTRICAS



VITROCERÁMICAS



HALÓGENAS



INDUCCIÓN

*Vé la prueba de la Harina*



# DISEÑO PATENTADO<sup>1</sup> E INCOMPARABLE

## *Siempre imitados nunca igualados*

### Ajustes exclusivos Nutri ✓ Sensor<sup>2</sup> que regulan la humedad en el proceso de cocción

- Abierto: Silba cuando se forma el sello de agua indicándote el siguiente paso. Ideal para cocinar con un “mínimo de agua”.
- Vapor: Libera vapor sin silbar. Ideal para alimentos con almidón o freír.
- Cerrado: Mantiene el vapor dentro del utensilio. Ideal para conservar la humedad.

### Tapas que encajan a la perfección

- Ideales para formar el sello de agua
- Encapsulan los jugos de los alimentos
- Calza en otros utensilios

### Borde anti-derrame

- Permite verter el contenido con un mínimo de salpicaduras

### Asas de acero inoxidable

- Ergonómicas y elegantes
- Disipan el calor
- Diseñadas para fácil almacenamiento
- Nunca tendrán que remplazarse

### Diseño tipo cacerola<sup>3</sup>

- Ideales para llevarlos de la cocina a la mesa
- Permite apilar los utensilios y crear combinaciones haciéndolos multifuncionales
- Distribución uniforme del calor

### Adecuados para hornear

#### Serie Zylstra

- Las tapas resisten temperaturas hasta 200° C
- Las bases resisten temperaturas hasta 290° C, no contienen otros materiales que pueden derretirse, como silicon.

1 El diseño de los utensilios de la Serie Zylstra es patentado. Patente número US10653269B1.

2 En la Serie Zylstra la función y diseño del Nutri ✓ Sensor es patentado. Patente número USD853180S.

3 Diseño patentado. Patentes número USD852576S y USD852575S1.



# CERTIFICACIÓN NSF INTERNATIONAL Y GARANTÍA VITALICIA: *pruebas de nuestro compromiso contigo y por la calidad*

La NSF es conjunto independiente de expertos en la industria que protege y mejora la salud y seguridad pública, creando estándares y proveyendo evaluación, auditoria exhaustiva y certificación de productos y servicios.

Rena Ware una de 3 marcas de utensilios de cocina\* a nivel mundial en obtener la Certificación NSF P390.

Esta certificación otorgada a la Serie Zylstra te asegura que obtienes:

- Consistencia en el diseño
- Calidad en los materiales
- Rendimiento e higiene

\*Listado de Certificaciones NSF, Noviembre 2021 Otorgada a La Serie Zylstra - Utensilios del Juego Gourmet (Chef I, Chef II y Asador de 6 L) de Rena Ware.  
<https://info.nsf.org/Certified/ResAppliances/Listing.aspx?Company=C0524126&Standard=P390>



# CALIDAD, VALOR, e INNOVACIÓN QUE TÚ *y* TU FAMILIA MERECEN

Más de **80 AÑOS** en el mercado global.  
Más de **43 AÑOS** formando parte de los hogares chilenos.  
Y en **4 GENERACIONES** de la familia Zylstra.

Celebra toda una vida de momentos increíbles con la  
**GARANTÍA VITALICIA** de utensilios de cocina Rena Ware.



# ¿ESTÁS LISTO PARA HACER *del* SABOR *un* ESTILO DE VIDA?

Aprovecha todas las increíbles promociones que tu Representante Independiente tiene para ti.



# HAZ DEL SABOR UN ESTILO DE VIDA

Productos incomparables con las mejores garantías

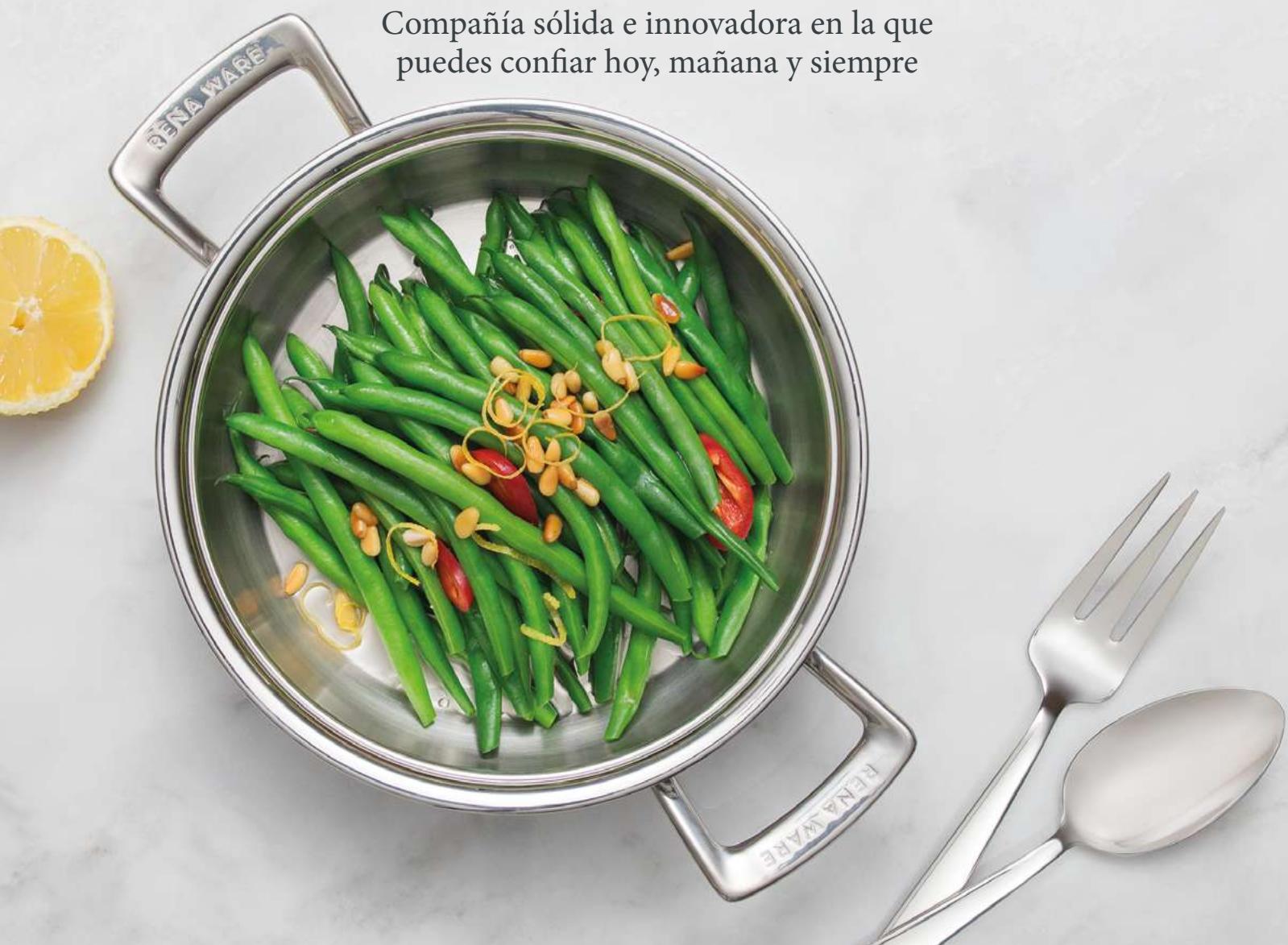
Diseños innovadores de propiedad exclusiva, no disponibles en tiendas,  
únicamente a través de nuestros Representantes Independientes

Entrega de productos en tu hogar

Planes de pagos flexibles

Servicio al cliente continuo y personalizado

Compañía sólida e innovadora en la que  
puedes confiar hoy, mañana y siempre



**RENA WARE**

RW720MP CH 1720.47.0323 | Casa Matriz U.S.A. (425) 881.6171 | © 2023 R.W.I.

[renaware.com](http://renaware.com)

