

¡DOMINANDO EL ARTE DEL “BUEN COMER”!

DEMOSTRACIÓN Y USO DE LOS UTENSILIOS RENA WARE

RWU
07/2024

MINI SEMINARIO



MÁS *de* 80 AÑOS *en* EL MERCADO NOS RESPALDAN



Celebra la Vida a través de la calidad, valor e innovación de nuestros productos y ten la seguridad de que, cuando ofreces o compras Rena Ware, tienes una compañía que te respalda.

¿QUÉ NOS HACE ÚNICOS?

Nuestros utensilios son únicos gracias a materiales superiores y diseño innovador. La Garantía Vitalicia demuestra nuestro compromiso con la calidad. Fabricados meticulosamente por selectos fabricantes en todo el mundo, con acero inoxidable de alta calidad y acabado tipo espejo para una experiencia gourmet perfecta.

CERTIFICACIÓN NSF P390 y PATENTES



La Serie Zylstra cuenta con la certificación de la NSF International: NSF P390, siendo así, una de las 3 marcas de utensilios de cocina a nivel mundial en obtenerla, así como patentes registradas por su diseño innovador.

Esto asegura que obtienes:



Consistencia en el diseño. Cada pieza es meticulosamente evaluada para garantizar que cada una esté producida según los estándares más altos.



Calidad y seguridad en los materiales. No contienen metales pesados, ni BPA, lo cual te da seguridad al cocinar.

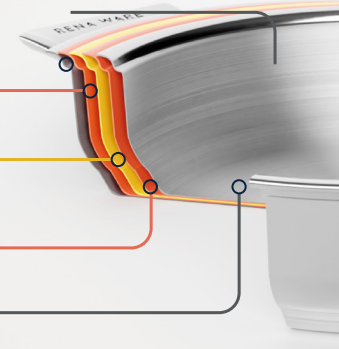


Rendimiento e higiene. Son resistentes al calor y son fáciles de limpiar, manteniendo así la higiene al cocinar.

TECNOLOGÍA NUTRI-PLEX™

La construcción ideal de los utensilios Rena Ware combina acero inoxidable “grado quirúrgico” de alta calidad con metales altamente conductores de calor, utilizando nuestra tecnología Nutri-Plex™, una marca registrada exclusiva de Rena Ware. Esta tecnología de capas múltiples, con núcleo de aluminio recubierto en acero inoxidable magnético de alta calidad, permite una transferencia uniforme de calor, desde la hornilla hacia la base y por las paredes laterales del utensilio. Esto significa que puedes cocinar sin necesidad de altas temperaturas o aceite extra para obtener comidas perfectas.

- 1 Capa exterior de **acero inoxidable magnético 430 (18/0)**
- 2 Capa de **puro aluminio**
- 3 Capa de **aleación de aluminio** con otros minerales para mayor resistencia
- 4 Capa de **puro aluminio**
- 5 Capa interior de **acero inoxidable no magnético 304 (18/8)**



VENTAJAS



No es poroso, impide la multiplicación de gérmenes y bacterias.



Es duradero y resistente a la corrosión, soporta temperaturas altas y bajas.



Hermoso acabado tipo espejo, y con cuidado adecuado se mantendrá toda una vida.



Resistente a altas temperaturas, las bases aguantan hasta 290 °C y tapas hasta 200 °C.

COMPATIBLE CON TODAS LAS SUPERFICIES DE COCCIÓN:



GAS



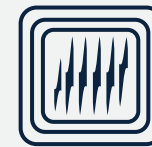
ELÉCTRICA



VITROCERÁMICA



HALÓGENA



INDUCCIÓN

TAPAS CON NUESTRO EXCLUSIVO NUTRI ✓ SENSOR

EL SELECTOR DEL NUTRI ✓ SENSOR REGULA LA HUMEDAD EN EL PROCESO DE COCCIÓN.

TIENE 3 CONFIGURACIONES PARA DISTINTAS TAREAS EN LA COCINA:



Cerrado: Selecciónalo después de que se haya formado el sello de agua para terminar la cocción con el método para cocinar con un “mínimo de agua”; o para calentar comidas o preparar sopas o salsas cuando no desees que se reduzcan.



Vapor: Libera el vapor sin escuchar el silbato, haciendo que cocinar de manera tradicional, como hervir, freír y estofar sea fácil.



Abierto: Ideal para cocinar con un “mínimo de agua”.



SOSTENIBILIDAD

Rena Ware promueve la sostenibilidad al diseñar utensilios de cocina duraderos que se pueden heredar de generación en generación, y nuestros empaques de la Serie Zylstra son biodegradables. Además, las cajas son reciclables o compostables.



GARANTÍA VITALICIA

En Rena Ware, nos comprometemos a mantener los más altos estándares de calidad. Esto nos permite ofrecer garantías excepcionales para nuestros productos, incluyendo la garantía vitalicia de los utensilios de acero inoxidable.



NUESTROS SETS

JUEGO GOURMET

JUEGO CHEF I



ASADOR DE 6 L



JUEGO CHEF II



JUEGO GOURMET

¡El único set que necesitarás en tu cocina!
Compuesto por:

- Chef I
- Asador de 6 L con su Bandeja Ralladora/Vaporizadora.
- Chef II

17



PIEZAS
TOTALES

JUEGO CHEF I

7 piezas para empezar tu colección.

ASADOR DE 6 L

2 piezas para cocinar a lo grande.

JUEGO CHEF II

7 piezas para cocinar delicioso.

BANDEJA RALLADORA / VAPORIZADORA 6 L

Se vende por separado. Incluida en el Juego Gourmet.

100+ COMBINACIONES





RECETAS BÁSICAS

APRENDE Y TRANSFORMA
TU COMIDA

Aprende las habilidades básicas para cocinar saludable y delicioso, ahorrar energía y tiempo, y aprovechar al máximo la versatilidad de tus utensilios Rena Ware.



Limpieza inicial.

1. Lava tus utensilios antes del primer uso, agregando $\frac{1}{2}$ taza de vinagre blanco en agua caliente con jabón.
2. Luego, enjuágalo y sécalo. Esto eliminará los residuos de aceite de fabricación y preservará su aspecto y funcionalidad.



1 | VEGETALES CON UN “MÍNIMO DE AGUA”



El tamaño perfecto para la tarea ideal.

Sin importar lo que prepares, usar la hornilla que coincida en tamaño con la base del utensilio es esencial. Evita que las llamas alcancen los costados o las asas para mantenerlas frías.

Ingredientes

- Brócoli
- Zanahoria

Preparación

1. **Lava y escurre:** Enjuaga los vegetales y escúrrelos en el utensilio, dejando un poco de agua. Puedes mezclar diferentes vegetales sin que se mezclen sabores o colores.



Mantén suficiente agua para cubrir la base del utensilio por completo. Para eliminar el exceso de agua utiliza el borde anti-derrame.

2. **Tapa y pon el Nutri ✓ Sensor en “abierto”** y cocina a fuego medio hasta oír el silbido, lo cual te indicará que se ha alcanzado la temperatura ideal para formar el sello de agua. **Cocina de Inducción: Nivel 7**
3. **Cierra el Nutri ✓ Sensor y baja el fuego al mínimo:** Cuando esto suceda, cierra el sensor y disminuye la temperatura a “bajo”. **Cocina de Inducción: Nivel 2**



¡No lo abras! Al levantar la tapa durante la cocción, se rompe el sello de agua y se escapa el calor y la humedad.

Espera 5 minutos más, retira y ¡listo!



¿Sabías que...

El brócoli puede perder hasta 66% de sus valiosos antioxidantes cuando se hierve, y hasta el 97% cuando se cocina en un microondas.*

* 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.]





Practica con tus utensilios, ya que factores como la cantidad, el tamaño del utensilio y la superficie de cocción pueden afectar el tiempo de cocción.



¿Sabías que...

Con este método puedes ahorrar más del 40% de energía cuando utilizas los utensilios y la Cocina de Inducción Rena Ware.*

¿Qué está pasando en el utensilio?

Al alcanzar la temperatura ideal, se forma el sello de agua, donde el vapor y el agua se condensan entre la tapa y la base, creando un empaque natural, sellando por completo el utensilio. El vapor sube, se condensa en la tapa y vuelve a caer, actuando como un sistema de auto-rocíado. Este método conserva los nutrientes naturales, los sabores, colores, texturas y olores; reduciendo significativamente la necesidad de agregar agua, grasas o aceites innecesarios.



2 | POLLO FRITO: ¡SIN ACEITE!

¡Fríe sin una sola gota de aceite!

Los utensilios Rena Ware distribuyen el calor uniformemente, lo que permite freír a la perfección con poca o ninguna grasa adicional, dependiendo de la cantidad natural de grasa en los alimentos.

Ingredientes

- Muslos de pollo
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Salpimenta al gusto las piezas de pollo y reserva.
2. Precalienta a fuego medio el utensilio y haz la “prueba de agua”. Esto confirmará que el utensilio tiene la temperatura ideal para empezar y evitará que los alimentos se peguen. **Cocina de Inducción: Nivel 8**
3. Coloca las piezas de pollo en la sartén del lado de la piel sin agregar ni una gota de aceite.
4. Cubre el utensilio con el Nutri ✓ Sensor en posición “vapor”, baja la temperatura y cocina durante 10 minutos. Al principio, el pollo se pegará al utensilio, pero pasado el tiempo las piezas se despegarán fácilmente. **Cocina de Inducción: Nivel 3**
5. Voltea las piezas, tapa nuevamente el utensilio con el Nutri ✓ Sensor en la posición “vapor” y fríe por 10 minutos más.
6. Retira el pollo de la sartén y estará listo para servir.

¿Qué está pasando en el utensilio?

Cuando tapas el utensilio y frías alimentos, utilizando el sensor en la posición de “vapor”, reduces el tiempo de cocción y evitas salpicaduras. Las proteínas no adquieren la textura de haber sido cocidas al vapor y los jugos naturales se mantienen.



¿Cómo se hace la “prueba de agua”?

Precalienta a fuego medio durante 3 - 4 minutos y deja caer unas gotitas de agua:



Listo: Las gotas “bailan” en el utensilio.



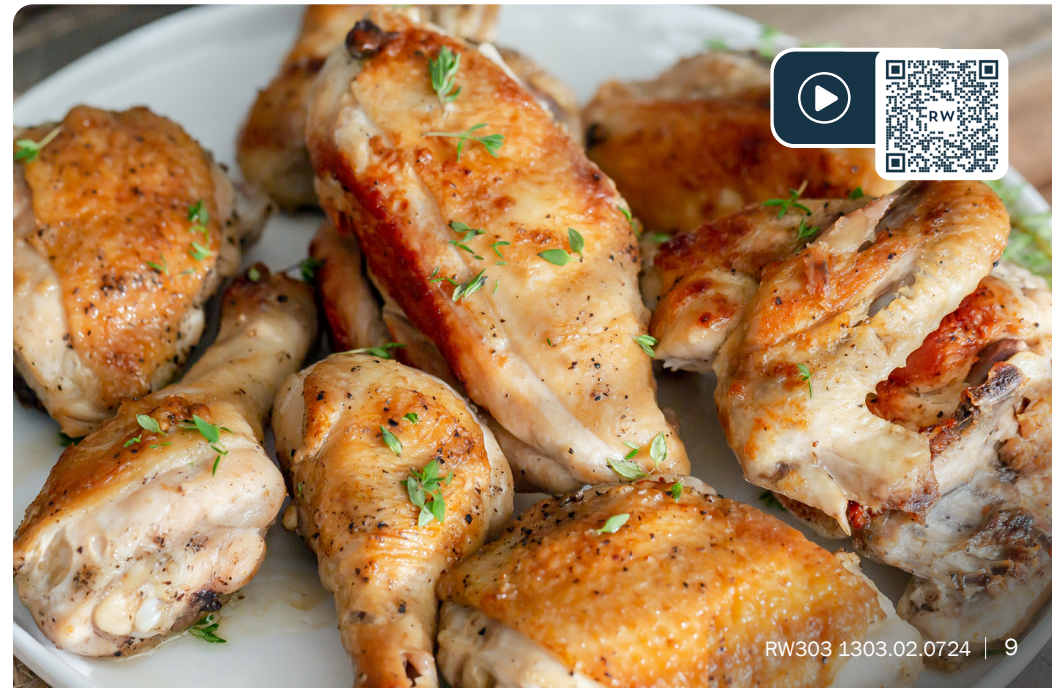
Demasiado caliente: Las gotas se evaporan instantáneamente. El utensilio debe enfriarse un poco durante 1-2 minutos.



Poco caliente: Las gotas se esparcen sin evaporar. El utensilio debe calentarse un poco más por 1-2 minutos aproximadamente.



No laves el utensilio y no tires por completo la grasa que se desprendió del pollo; puedes usarla para cocinar el arroz o preparar una salsa, aprovechando su sabor y sin agregar otros aceites.



3 | ARROZ PERFECTO

Ingredientes

- 1 taza de arroz
- 1 ½ taza de caldo de pollo o agua
- ¼ de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- Sal al gusto



Cuando los alimentos no tienen grasa natural, se debe precalentar grasa o dos cucharadas de aceite en el utensilio, a fuego medio. Si la grasa no cubre el fondo, inclina el utensilio para cubrirlo por completo. Para saber si el utensilio está lo suficientemente caliente, deja caer un trocito de pan en la grasa; si chisporrotea, está listo.

Preparación

1. Sin lavar el utensilio donde cocinaste el pollo, mantenlo a fuego medio-bajo.
Cocina de Inducción: Nivel 4
2. Sofríe la cebolla y el ajo picado en la grasa que soltó el pollo hasta que se ablanden. Si deseas, siempre puedes reducir la cantidad de grasa.
3. Luego, agrega el arroz y fríelo por unos minutos hasta que quede ligeramente dorado.
4. Añade el caldo de pollo.
5. Tapa con la válvula en la posición “abierto” y cocina a fuego medio-alto hasta que suene el silbato. Ten en cuenta que los alimentos ricos en almidón pueden formar espuma, pero la posición “vapor” rompe las burbujas y evita derrames.
Cocina de Inducción: Nivel 9
6. Cierra la válvula, reduce el fuego y deja hervir a fuego lento durante 10 minutos. Luego, apaga el fuego y déjalo reposar durante 15 o 20 minutos. **Cocina de Inducción: Nivel 2**
7. Después de ese tiempo, revuelve ligeramente el arroz con un tenedor antes de servir. El arroz estará esponjoso, con los granos sueltos.

¿Qué está pasando en el utensilio?

Los utensilios Rena Ware cuentan con un fondo resistente al pandeo que presenta una ligera concavidad. Esta característica permite que el utensilio se aplane de manera uniforme cuando se calienta, logrando una distribución homogénea del calor. Esto significa que puedes cocinar perfectamente sin la necesidad de usar temperaturas altas o mucha grasa.



4 | VOLTEADO DE PIÑA EN LA ESTUFA

Hornea un pastel, ¡con o sin horno!

Los utensilios Rena Ware son excelentes conductores de calor debido a la combinación perfecta de metales. Además, las bases son resistentes a la torsión, lo que garantiza un contacto uniforme con la estufa para una máxima eficiencia en la cocción. Son aptos para hornear, ya que las bases pueden resistir hasta 290 °C y las tapas hasta 200 °C.

Ingredientes

- ½ taza de mantequilla sin sal, más 2 cucharadas adicionales
- ¾ taza de azúcar
- 4 claras de huevo
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- 1 taza de harina
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 pizca de sal
- ¼ de taza de leche
- ¼ de taza de azúcar morena
- 1 lata de piña en almíbar
- Cerezas para adornar o helado de vainilla para acompañar



Si quieres simplificar esta receta, puedes utilizar una mezcla de torta de vainilla pre-hecha.

Preparación

1. Comienza preparando el caramelo. Precalienta el Utensilio 1,5 L a fuego medio y realiza la prueba de agua. **Cocina de Inducción: Nivel 7**
2. Añade 2 cucharadas de mantequilla y el azúcar morena. Revuelve con una espátula y cocina durante aproximadamente 5 minutos. Con cuidado, retira del fuego y cubre los lados del utensilio con el caramelo, recordando que estará muy caliente. Luego, coloca las rodajas de piña sobre el caramelo, cubriendo toda la base del utensilio.



3. En un tazón grande, bate el resto de la mantequilla con el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa. Añade las claras de huevo, batiendo bien después de cada adición. Agrega el extracto de vainilla. Incorpora la harina, el polvo de hornear y la sal a la mezcla, alternando con la leche. Bate hasta que la harina desaparezca, sin sobrebatir.
4. Vierte la mezcla en el utensilio, tapa y pon la válvula en la posición “cerrado” y “hornea” el pastel a la temperatura más baja posible durante 35 minutos. Apaga el fuego y deja el utensilio cerrado durante dos minutos adicionales. **Cocina de Inducción: Nivel 1**
5. Coloca un plato o bandeja de servir sobre el utensilio y gíralo para desmoldar el pastel. Se recomienda hacerlo inmediatamente para evitar que el azúcar se enfríe y el pastel se adhiera al utensilio.

¿QUÉ ESTÁ PASANDO EN EL UTENSILIO?

Al alcanzar la temperatura ideal, se forma el sello de agua, donde el vapor y el agua se condensan entre la tapa y la base, creando un empaque natural, sellando por completo el utensilio. El pastel se cocinará de manera uniforme, conservando su humedad y sabor, lo que resultará en una textura esponjosa y suave.



Cocina, hornea, sirve, guarda: ¡Todo en un mismo utensilio! Aunque es poco probable que sobre algo de esta deliciosa comida, recuerda que con Rena Ware puedes hacer todo en el mismo utensilio.



Limpieza y mantenimiento. Mantener limpio el acero inoxidable es fácil, pero puede mancharse. Para eliminar manchas de alimentos quemados o ricos en almidón o limpiar a fondo, usa el limpiador Rena Ware, Rena Lite, o hierve agua con vinagre y límpialo con agua y jabón.





RECETAS TODO EN UNO

COMBINA TUS UTENSILIOS
Y HAZLO TODO CON
RENA WARE

Descubre la versatilidad del Juego Gourmet con más de 100 combinaciones posibles con la línea completa de productos. Aprende a aprovecharlo al máximo y utiliza el método de apilamiento en una sola hornilla para ahorrar tiempo y energía, impresionando a todos.

5 | POLLO MARAVILLA CON ARROZ Y VEGETALES VERDES

Diseño único y completamente integrado

Los utensilios Rena Ware tienen una característica fantástica: son compatibles, sus tapas son intercambiables y se pueden apilar, lo que permite cocinar varios platos en una sola hornilla, llamado “Sistema de apilamiento”.

Ingredientes para el pollo guisado

- 6 presas de pollo con piel
- 1 cebolla blanca
- 2 dientes de ajo
- 1 lata de tomates asados o rostizados
- 6 ramitas de tomillo
- 1 hoja de laurel
- Sal y pimienta al gusto
- ½ taza de vino blanco
- 4 papas medianas
- 3 zanahorias medianas

Ingredientes para el arroz

- 2 tazas de arroz blanco
- 2 tazas de caldo de pollo
- Sal al gusto

Ingredientes para los vegetales

- ½ kilo de vainitas o brócoli

Preparación

Comienza por el pollo

1. Salpimenta al gusto las piezas de pollo y reserva.
2. Precalienta el Utensilio de 6 Litros a fuego medio. **Cocina de Inducción: Nivel 7**
3. Coloca las presas de pollo con la piel hacia abajo y déjalas dorar. Luego, voltéalas y cocínalas por aproximadamente 5 minutos más.
4. Retira el pollo del utensilio y resérvalo. En el mismo utensilio, saltea la cebolla, el ajo, el tomillo y el laurel.
5. Después, añade el tomate, vuelve a colocar el pollo, agrega las zanahorias, las papas, el vino y condimenta con sal al gusto.



Mientras el pollo se cocina, prepara el arroz

1. Coloca la Bandeja Ralladora/Vaporizadora sobre el Utensilio 6 L y luego, la Cacerola de Inserción de tu Juego Chef I sobre la bandeja.
2. Vierte el arroz en la Cacerola de Inserción, agrega el caldo de pollo y revuelve.
3. Cubre la cacerola con papel de aluminio para que el vapor ayude a cocinar el arroz.
4. Luego, coloca el Utensilio 5 L invertido sobre el Utensilio 6 L, a modo de tapa, y espera a que se forme el sello de agua, aproximadamente unos 30 minutos. Sabrás que el sello de agua se ha formado cuando el Utensilio 5 L gire libremente sobre el de 6 L.

Prepara los vegetales

1. Lava los vegetales y colócalos en el Utensilio 2 L.
2. Cuando el arroz tenga aproximadamente 15 minutos de cocción restante, coloca los vegetales en el Utensilio 2 L.
3. Cubre el Utensilio 2 L con la válvula abierta y colócalo sobre la estufa. Cocina a fuego medio hasta que se forme el sello de agua. **Cocina de Inducción: Nivel 7**
4. Cierra la válvula y coloca el Utensilio 2 L sobre el Utensilio 5 L, para que los vegetales terminen de cocinarse. Estarán listos en 15 minutos, al mismo tiempo que el pollo y el arroz.
5. Finalmente, apaga el fuego y retira cada utensilio con cuidado, comenzando por el de 5 L. Te recomendamos usar guantes de cocina para retirar la Cacerola de Inserción, ya que estará muy caliente. Usa un tenedor para quitar la Bandeja Ralladora/Vaporizadora, que también estará caliente.
6. Sirve el pollo en una bandeja y, si lo deseas, decóralo con perejil picado.
7. Acompaña el pollo con el arroz y los vegetales. El arroz sabrá aún mejor si viertes un poco de la salsa del pollo guisado por encima una vez que esté servido en cada plato. ¡Listo para disfrutar en familia!



Almacenamiento eficiente del set: El diseño exclusivo de los utensilios Rena Ware permite guardar varias piezas en un espacio reducido. Cuando inviertes las tapas, encajan perfectamente en los utensilios. ¡Esto te ayudará a ahorrar espacio!

¿QUÉ ESTÁ PASANDO EN EL UTENSILIO?

El utensilio superior terminará la cocción y mantendrá calientes los alimentos que contenga y los dos utensilios inferiores continuarán cocinando los alimentos. Esta eficaz manera de cocinar utiliza menos energía y tiempo en la preparación de alimentos. Recuerda que se pueden apilar hasta 3 utensilios a la vez.



Recuerda que tu Representante Independiente te puede ayudar a elegir las piezas ideales para tu cocina.
¡Pregúntale por las promociones especiales!

Nombre de mi Representante Independiente:

Teléfono:

Notas:

UNIVERSIDAD
RENA WARE —————

COMENTARIOS

¿Qué tan útil fue este seminario?
¿Cómo podemos mejorarlo?

Envía tus comentarios a:

 rwu@renaware.com

Escribe el nombre del seminario
en el asunto del correo