RENA WARE

CONVIERTE CADA COMIDA EN UNA CELEBRACIÓN

VERSIÓN DIGITAL

¿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

Ahorrando 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 brocoli con un "mínimo de agua" utilizando Utensilios de Cocina Rena Ware y la Cocina de Inducción comparado con cocinar brocoli 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 platillos 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 brocoli con un "mínimo de agua" y el método de apilamiento utilizando Utensilios de Cocina Rena Ware y la Cocina de Inducción comparado con cocinar brocoli de forma tradicional con Utensilios de Cocina Rena Ware y Estufa de Bobina.]

CON RENA WARE

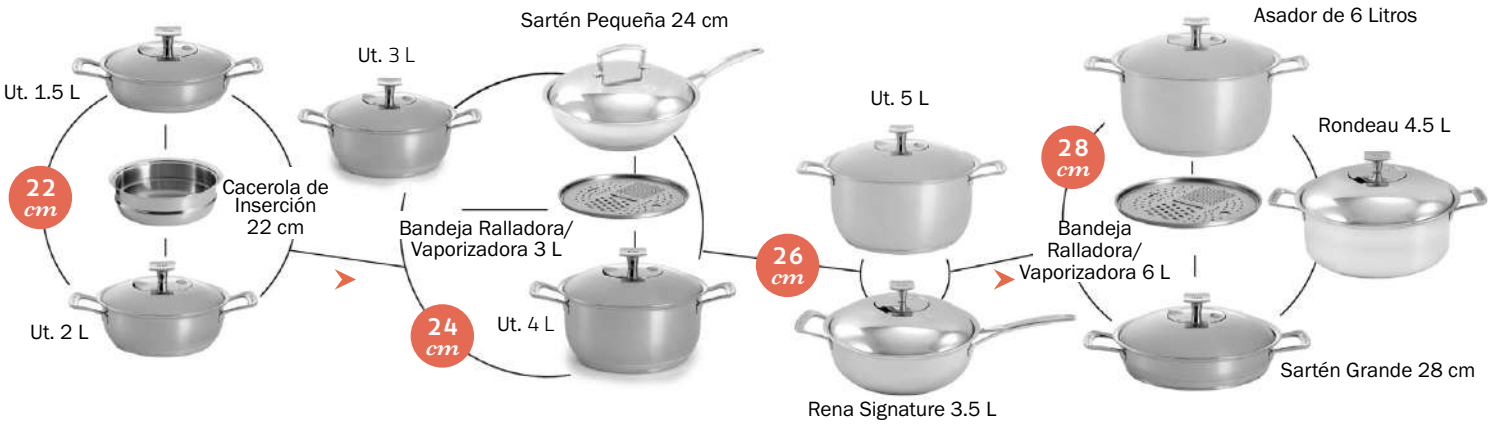
puedes hacerlo todo

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:



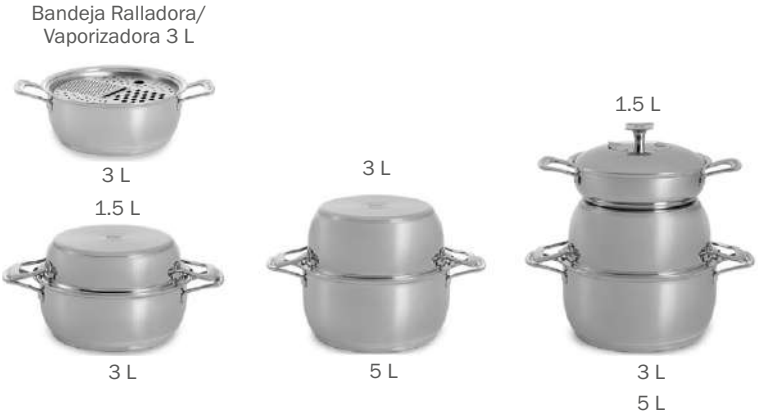
¡MÁS DE 100 COMBINACIONES CON LA LÍNEA COMPLETA DE PRODUCTOS!

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*

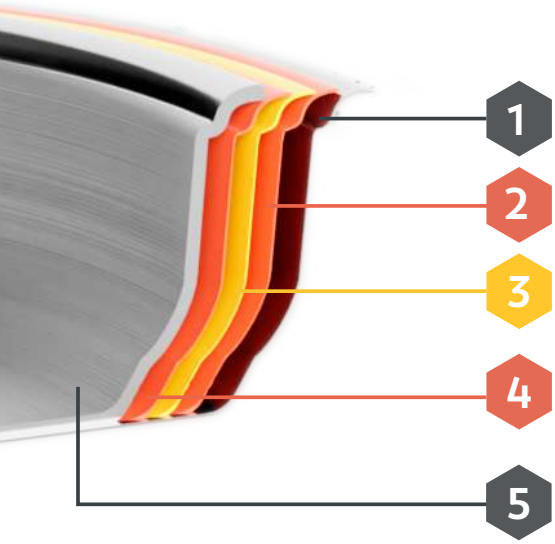
VERSATILIDAD INCOMPARABLE

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[1] E INCOMPARABLE

Siempre imitados nunca igualados

Ajustes exclusivos Nutri ✓ Sensor[2] 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[3]

- 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 silicón.

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/Listings.asp?Company=C0524126&Standard=P400

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

Más de **80 AÑOS** en el mercado global.
Más de **29 AÑOS** formando parte de los hogares colombianos.
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

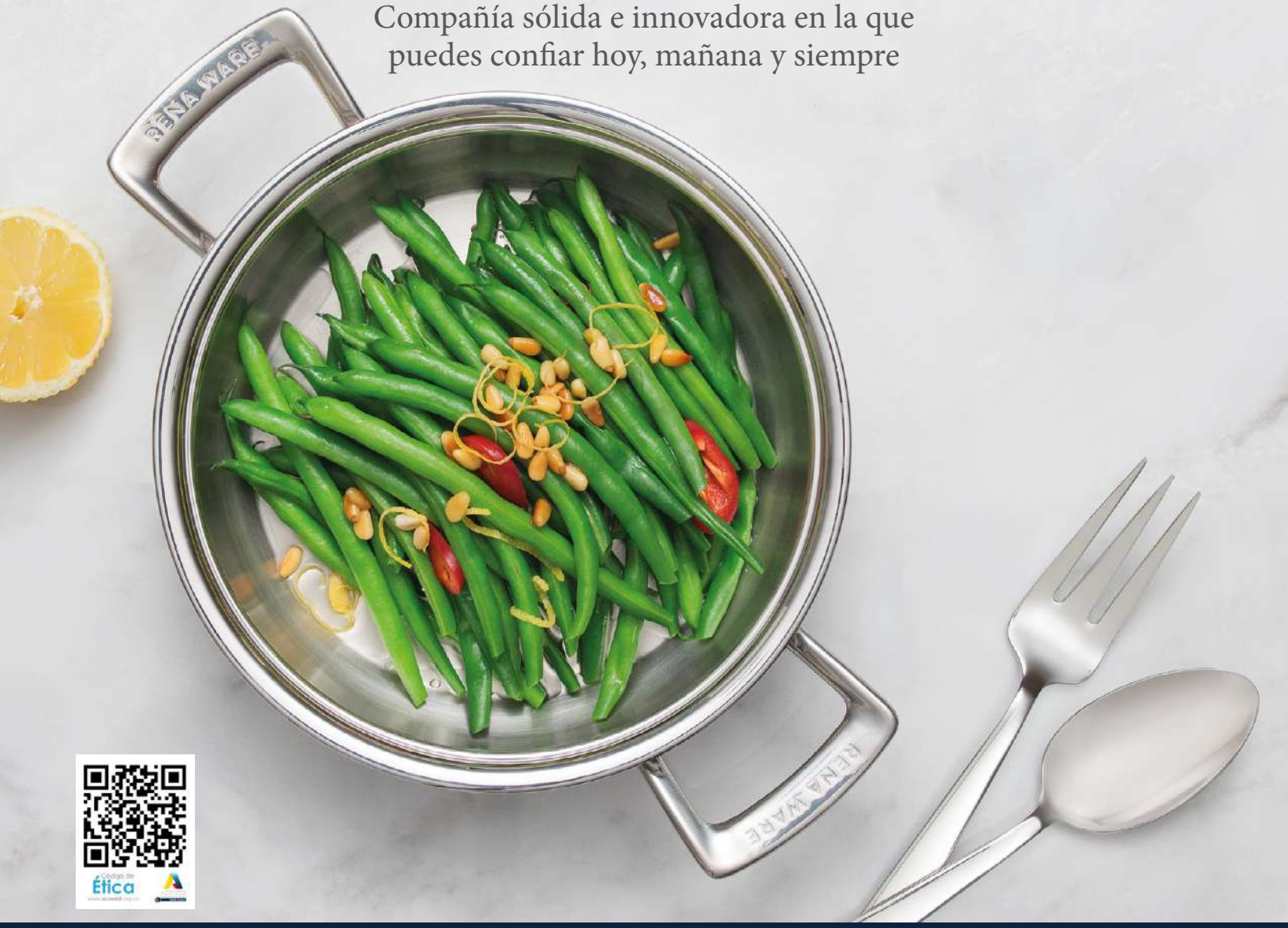
Diseños innovadores de propiedad exclusiva, no disponibles en tiendas, únicamente a través de nuestros Representantes Independientes

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 CO 1720.33.1023 | Casa Matriz U.S.A. (425) 881.6171 | © 2023 R.W.I.

renaware.com