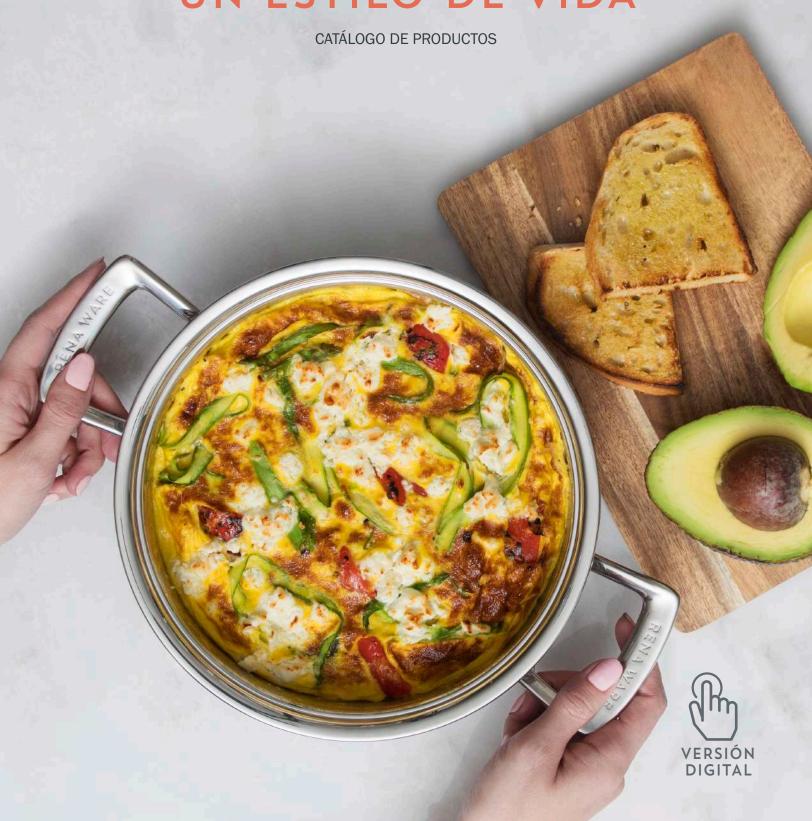
HAZ DEL SABOR UN ESTILO DE VIDA



JUEGO GOURMET 17 PIEZAS

SERIE ZYLSTRA



- Juego Chef I
- Juego Chef II
- $\bullet \quad Asador\ de\ 6\ Litros\ con\ tapa\ ({\tt Una\ capa\ con\ fondo\ Nutri-Plex^{\tt TM}})$
- Bandeja Ralladora/Vaporizadora 6 L

^{*}Certificación NSF solo para La Serie Zylstra - Utensilios del Juego Gourmet (Chef I, Chef II y Asador de 6 L).

JUEGO CHEF I

Es como tener 20 utensilios diferentes.

- Ut. 2 Litros con tapa
- Ut. 4 Litros con tapa
- Sartén Grande 28 cm con tapa
- Cacerola de Inserción



7 PIF7AS

Es como tener 19 utensilios diferentes.



- Ut. 5 Litros con tapa
- Bandeja Ralladora/Vaporizadora 3 L

^{*}Certificación NSF solo para La Serie Zylstra - Utensilios del Juego Gourmet (Chef I, Chef II y Asador de 6 L).

PIEZAS JUMBO

Ideal para cocinar al vapor, a fuego lento y en grandes cantidades.

MAX COOKER 27 L

38 cm x 28 cm





Debido al amplio diámetro de las Piezas Jumbo, estas NO son compatibles con la Cocina de Inducción IC-450 de Rena Ware





LAS PIEZAS DE GRAN CAPACIDAD MÁS POPULARES



GRAN CACEROLA 38 cm

Gran utensilio de 6 litros brinda más capacidad al cocinar.





PRINCESA 34 cm

Práctico utensilio de 4,5 litros para uso diario.





ASADOR DE 6 LITROS

Utensilio perfecto para asar sobre la estufa con el método para cocinar con un "mínimo de agua". Disponible individualmente y como parte del Juego Gourmet Serie Zylstra.



BANDEJA RALLADORA/VAPORIZADORA 6 L

Rebana o ralla los alimentos directamente en el utensilio. Encaja en el Asador de 6 Litros y la Sartén Grande 28 cm.









^{*}Certificación NSF solo para La Serie Zylstra - Utensilios del Juego Gourmet (Chef I, Chef II y Asador de 6 L).

PIEZAS COMPLEMENTARIAS

RONDEAU 4,5 L

¡Un favorito de todos los tiempos!



- Ideal para cocinar saludablemente con un "mínimo de agua" con la tapa Nutri ✓ Sensor incluida.
- Se puede tapar con el Utensilio de 5 Litros o Rena Signature 3,5 L para formar un horno holandés.
- Se puede invertir para tapar la Queen Cooker 8 L para formar un horno holandés.



RENA SIGNATURE 3,5 L CON TAPA NUTRI ✓ SENSOR



¡Esencial para todos los días!

- Suficientemente profundo para hervir o asar y suficientemente bajo para usarlo como sartén.
- Su forma redonda permite acceso a todo el utensilio facilitando el revolver y mezclar.
- Largo mango ergonómico y asa auxiliar para control y balance.
- Perfecta para cocinar con un "mínimo de agua" con la tapa Nutri ✓ Sensor incluida.







SARTÉN GRANDE 30 cm

Versátil y elegante



- Asa auxiliar facilita levantarla y verter alimentos.
- Acepta la tapa de la Queen Cooker 8 L para cocinar con un "mínimo de agua".



SARTÉN PEQUEÑA 24 cm





- Perfecta para actividades diarias de cocina.
- Ideal para dorar carne de manera uniforme, sofreír, preparar platillos salteados y más.
- Acepta la tapa del Utensilio de 3 o 4 Litros para cocinar con un "mínimo de agua".



MINI SARTÉN 18 cm

Perfecta para preparar deliciosos huevos, así como porciones pequeñas.





Debido al pequeño diámetro de la Mini Sartén 18 cm, la compatibilidad con inducción depende del modelo de la cocina de inducción.

SARTÉN CHEF 30 cm

Utilizala como una parrilla profunda, parrilla plana y como una sartén gourmet.





La Sartén Chef no incluye tapa.





SARTÉN GRILL 36 cm



¡Cocina al grill en casa cuando lo deses!

- La base acanalada deja marcas de parrilla mientras permite que escurra la grasa.
- Su amplio diámetro ofrece una mayor área de cocción para asar grandes cantidades de alimentos.
- Ideal para asar vegetales, carne, aves y chuletas.
- Largo mango ergonómico de acero inoxidable y asa auxiliar para control y balance.



36 cm x 5 cm

La Sartén Grill no incluye tapa.





SAUCIER 1,75 L

Úsala para preparar y reducir salsas, risotto y granos, sofreír hongos o cebollas.





SAUCEPAN 2,5 L

Los laterales altos evitan salpicaduras y limitan la reducción de salsas y sopas.

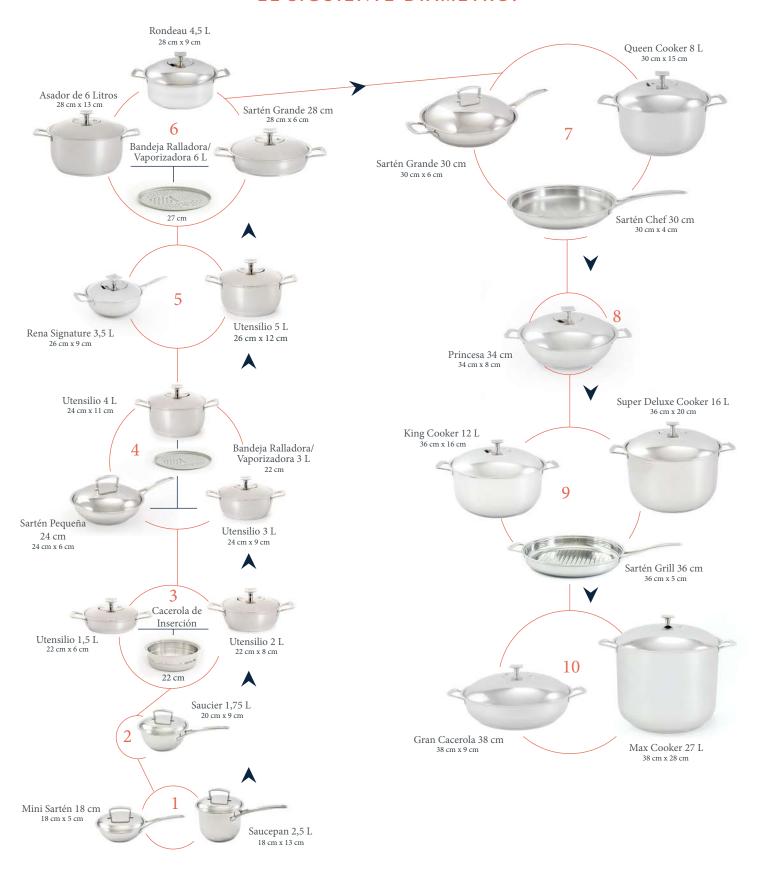


Debido a su pequeño diámetro de la Saucepan 2,5 L, la compatibilidad con inducción depende del modelo de la cocina de inducción.



UTENSILIOS DE COCINA RENA WARE

CADA GRUPO CON EL MISMO DIÁMETRO ENCAJA EN EL GRUPO CON EL SIGUIENTE DIÁMETRO.



COMBINACIONES BÁSICAS



PIEZAS JUMBO



CONTESSA

¡El utensilio Rena Ware ideal para su horno!



Su tamaño especial la hace ideal para asar carnes y aves, preparar guisos y hornear. También es un bello utensilio para servir.

Versátil

Asa, hornea e incluso prepara bizcochos y postres. Su fabricación de capas múltiples te permite cocinar sobre la hornilla para preparar tus salsas preferidas.



33 cm x 27 cm x 5 cm

- Se puede lavar en el lavaplatos automático.
- Cabe en un horno de 45 cm de ancho.



PARRILLA DOBLE



¡Tu utensilio esencial para asar, freir, rostizar, e incluso hornear!

- Superficie de cocción de 43 cm x 24 cm, ideal para comidas de tamaño familiar.
- Puede ir directo de la hornilla u horno al comedor o bufet como pieza de servir.

Prepara huevos, carnes, panqueques, tortillas, sándwiches al grill, hamburguesas, vegetales y otras comidas apetitosas.

- Fabricada con acero inoxidable magnético de múltiples capas; y asas de acero inoxidable sólido.
- Acabado tipo espejo en todo el utensilio.
- Se puede lavar en el lavaplatos automático y llevar al horno.



57,5 cm x 27 cm x 2,5 cm

La Parrilla Doble se puede usar en superficies de cocción de varias hornillas. No se puede usar en superficies de cocción de una sola hornilla, ni en la cocina de inducción de Rena Ware.



OLLA A PRESIÓN 7 L

Cocina tus alimentos con toda confianza.



Imagina tiernos frijoles cocidos o un delicioso pollo entero o carne. Con la Olla a Presión 7 L, puedes preparar comidas hasta 70% más rápido que los métodos de cocción convencionales.

- Preserva los sabores y colores naturales de la comida
- Ablanda incluso los cortes de carne más duros
- Múltiples funciones de seguridad
- Indicador de presión fácil de leer



COCINA DE INDUCCIÓN

¡Fresca, rápida, eficiente!



Perfecta para preparar comidas deliciosas y saludables.

- La fuente de "calor" es inducción magnética:
 - Un campo electromagnético transfiere el calor directamente al utensilio.
 - Se calientan los utensilios de cocina de manera más rápida en lugar de la superficie.
 - Menos acumulación de calor en la cocina, menos tiempo cocinando, menos consumo de energía.
- ¡Ahorra hasta un 65% de energía cuando cocines con un "mínimo de agua" con los utensilios de cocina Rena Ware Nutri ✓ comparado con el agua hervida en cocinas eléctricas! *
- Diseño moderno y elegante que complementa cualquier cocina.
- ¡Conveniente y portátil!



*Prueba de cocina de Rena Ware del 2004

MULTI COOKER

¡Convierte la Multi Cooker en tu chef personal! Dedica más tiempo a lo que te gusta sin dejar de preparar comidas saludables y deliciosas a tus seres queridos.

Práctica y versátil

La Multi Cooker aumenta la funcionalidad de los utensilios de cocina Rena Ware.

Tiene cinco ajustes de temperatura que pueden ser utilizados para cocción lenta, al vapor, hervir, calentar y mucho más. Así como dos ajustes adicionales para cocinar arroz (blanco e integral).

Es ideal para fiestas y bufés. Su tamaño y peso la hacen portátil, por lo que podrás llevarla a donde quiera que la necesites (solo para uso en interiores).



29 cm x 35 cm x 9 cm

Se pueden utilizar los siguientes utensilios de cocina Rena Ware¹:

- Utensilios de 1 a 6 litros²
- Saucepan 2,5 L
- Rena Signature 3,5 L
- Saucier 1,75 L
- Sartén Pequeña 24 cm
- Mini Sartén 18 cm
- Cafetera Francesa/Chocolatera
- Olla a presión



No utilizar con utensilios con base mayor a 21 cm de diámetro.

2. Excepto Rondeau 4,5 L.

HAZ TUS UTENSILIOS DE COCINA MUCHO MÁS VERSÁTILES



Arrocera: Facilita la preparación de arroz con un sensor de temperatura que te permite saber cuándo está listo. Se puede usar para cocinar arroz blanco e integral y éste siempre quedará delicioso.



Cocción lenta: Convierte un utensilio Rena Ware en uno de cocción lenta. Tus comidas se cocinarán a una temperatura baja y constante quedando suaves y deliciosas.



Cocción temporizada: ¡Ya no tendrás que estar pendiente del tiempo! La Multi Cooker se encenderá o apagará automáticamente en el tiempo establecido.



Hornillo: Mantiene la comida caliente y mucho más.

21

JUEGO DE CUCHILLOS 16 PIEZAS

Juego completo para todas tus necesidades diarias en la cocina.

• Excelente calidad - hojas de acero inoxidable de alto carbono reforzado que aportan más alto filo y durabilidad y los hace resistentes a la corrosión.

• Diseño elegante - Fabricados totalmente en acero inoxidable, por lo que son más bellos y duraderos; tienen garantía vitalicia. Mangos ergonómicos contínuos, sin ranuras, fáciles de usar y limpiar.



• Valor - el juego completo incluye 8 cuchillos para la cocina, 6 cuchillos para carne, un bello bloque sólido de madera de acacia y un afilador de precisión en dos etapas.





TETERA 3L

Perfecta para disfrutar de una deliciosa taza de té o infusión

- Diseño exclusivo con tapa removible.
- Eficiente calentamiento rápido.
- Fácil de limpiar y llenar.
- Tapa de la boquilla con silbato, mango y perilla superior de acero inoxidable.
- Bello acabado tipo espejo.



13 cm x 23 cm





CAFETERA FRANCESA/CHOCOLATERA





Chocolate - Prepare chocolate delicioso y espumoso con la ayuda del molinillo (incluido).

La tapa perforada especial evita que la leche se

derrame al hervir.

Café - Calienta agua y prepara café a la francesa en un solo utensilio. Conserva más el sabor y los aceites esenciales de tus cafés favoritos.

¡También es fabulosa para preparar yerba mate y té!



Para el recipiente y la tapa perforada



Para la tapa del émbolo





CUBIERTOS ÉLITE 35 PIEZAS



Diseño contemporáneo y elegante. Añade belleza y estilo a tu mesa.



Piezas ergonómicas fáciles de manejar.

Cada pieza está meticulosamente pulida para un fino acabado tipo espejo.

Diseño limpio que complementa las vajillas elegantes, cenas casuales y los utensilios de cocina Rena Ware.

Juego de 5 piezas para 6 personas

- 6 tenedores para ensalada/postre
- 6 tenedores de mesa
- 6 cuchillos de mesa
- 6 cucharas de mesa
- 6 cucharitas

Más 5 piezas para servir

- Tenedor para servir
- Cuchara para servir
- Cuchara para salsas
- Cuchara perforada
- Cuchillo para mantequilla





JUEGO DE ÚTILES DE COCINA 8 PIEZAS

Cocinar es más fácil cuando se utilizan los útiles adecuados para cada tarea.

- Perfectamente pulido con nuestro distintivo acabado tipo espejo.
- El juego incluye siete útiles de cocina y un colgador.

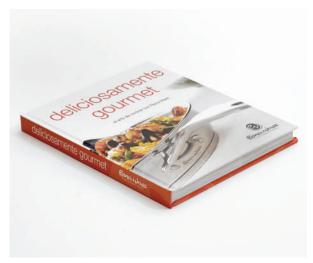


EXTRAS



JUEGO DE ESPÁTULAS

Incluye una espátula grande y una pequeña de acero inoxidable. Las cabezas de silicona son resistentes al calor.



LIBRO DE COCINA

Más de 100 recetas internacionales con análisis nutricional. Incluye el Uso y Mantenimiento de los utensilios de cocina e instrucciones sobre cómo cocinar con el método de un "mínimo de agua".



RENA LITE

¡Empaque Eco-Amigable actualizado, misma calidad!

Mantén la bella apariencia de tus utensilios Rena Ware. Biodegradable, no daña el medio ambiente.

CERTIFICACIÓN NSF P390

La Serie Zylstra - Utensilios del Juego Gourmet (Chef I, Chef II y Asador de 6 L) de Rena Ware ahora cuentan con la certificación de la NSF. Esta certificación es sumamente importante y solamente se otorga a las mejores líneas de utensilios de cocina en el mercado.

¿Qué es la NSF?

La NSF International es una organización global e independiente de certificaciones. Su misión es proteger y mejorar la salud y seguridad pública. Su personal de ingenieros, microbiólogos, toxicólogos, químicos y expertos en salud pública ayuda a crear los estándares para la salud pública y provee evaluación, auditoría y certificación de productos y servicios. Fundada en 1944 en U.S.A., la NSF International provee servicios a las principales industrias en más de 180 países alrededor del mundo. Es altamente considerada por consumidores, fabricantes, vendedores y reguladores a nivel mundial, los cuales hacen referencia a la NSF International para el desarrollo de estándares y programas que ayudan a proteger el suministro de alimentos y agua, productos de consumo y el medio ambiente.

¿Qué es la Certificación NSF P390?

NSF P390 es un protocolo utilizado en productos de cocina para uso doméstico. Establece requerimientos de seguridad en materiales, diseño, construcción y rendimiento de los utensilios de cocina diseñados para la venta a consumidores finales.

El protocolo establece un estricto procedimiento de evaluación de producto y análisis de materiales. Cada aspecto del desarrollo del producto es examinado, incluyendo:

1. Construcción y diseño

Volumen y capacidad Terminados y puntos de contacto

2. Rendimiento

Limpieza/Higiene Resistencia al calor

3. Seguridad de materiales

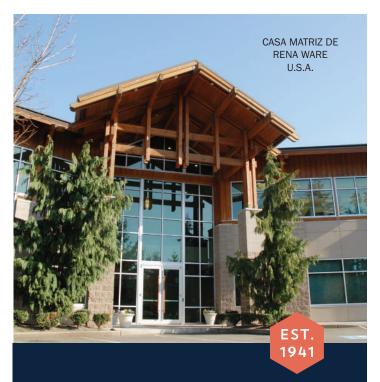
No contiene metales pesados No contiene Bisfenol A (BPA) y Ftalatos Seguridad para cocinar

La certificación de la NSF es otorgada solamente a productos que han sido exhaustivamente evaluados y aprobados. Rena Ware está orgulloso de ser una de las 3 marcas de utensilios de cocina* a nivel mundial en obtener dicha certificación, otorgada a La Serie Zylstra - Utensilios del Juego Gourmet (Chef I, Chef II y Asador de 6 L) de Rena Ware.

Esta certificación asegura que nuestros utensilios de cocina son consistentes con su diseño original y que alcanzan los más altos estándares de calidad en todos los aspectos de su producción, incluyendo diseño, materiales, construcción, rendimiento e higiene. Esta es la afirmación de nuestro compromiso constante con la calidad y seguridad que usted y su familia merecen.

*Listado de Certificaciones NSF, Noviembre 2021. https://info.nsf.org/Certified/ResAppliances/Listings.asp?Company=C0524126&Standard=P390

APROVECHA LA CALIDAD RENA WARE



ILO MEJOR DE TODO ES QUE DETRÁS DE ESTOS PRODUCTOS FABULOSOS HAY UNA GRAN COMPAÑÍA!

- Reconocida internacionalmente por sus altos estándares de calidad.
- Todos los productos están fabricados con base en las más estrictas especificaciones en plantas alrededor del mundo.
- Nuestros productos de acero inoxidable han durado por generaciones.

Avalamos nuestros productos

- Garantía vitalicia para los utensilios de cocina de acero inoxidable.
- Garantías excelentes para otros productos Rena Ware.
- Centros de Servicio al Cliente en cada país dedicados siempre a su servicio.

Una compañía sólida, dedicada por más de 80 años al bienestar de las familias, reconocida por generaciones por su integridad y productos de calidad, que permanecerá ofreciendo sus beneficios en el mercado.

INUESTROS CLIENTES LO DICEN MEJOR!



Mi madre adora su juego de Rena Ware. Lo ha tenido por más de 30 años. Mi padre se lo compró cuando estaban recién casados. Cuando mi esposo vio este juego no podía creer que tuviera 30 años, así que estuvo de acuerdo de comprar uno para mí. Sin lugar a duda le recomiendo Rena Ware a mis amigos.



Compré mi primer juego de utensilios Rena Ware en 1972. Después de muchos años, mis utensilios de cocina de Rena Ware son lo único que he preservado como parte de mi familia. Cocinar con ellos me trae muchos recuerdos. Para nosotros, los utensilios Rena Ware ya son parte de la familia.

ÚNETE A LOS MILES DE CLIENTES RENA WARE SATISFECHOS EN TODO EL MUNDO.

GARANTÍA

La calidad de nuestros productos es nuestra mejor garantía

La Garantía de Rena Ware

Rena Ware garantiza que sus Productos están libres de defectos de material y de fabricación (Consulte la Garantía oficial de Rena Ware incluida en cada producto para la descripción y duración de la garantía). Esta Garantía no cubre los defectos que resulten del uso inadecuado, abuso, negligencia, accidentes, reparaciones o alteraciones efectuadas fuera de los locales de Rena Ware o por la falta de mantenimiento. Esta Garantía no cubre los daños incidentales o consecuentes que resulten del uso de este producto. Pequeñas imperfecciones superficiales son normales y no se consideran defectos.

Alcance de la Garantía

Según el resultado del diagnóstico técnico, Rena Ware reparará o reemplazará el Producto, o cualquier parte del mismo, que haya sido determinado como defectuoso. Si se efectúa el reemplazo, el Producto por el que se hizo el reemplazo pasará a ser propiedad de Rena Ware. **Este recurso será el único disponible.**

Modo de efectuar la Garantía

Para obtener servicio bajo la Garantía debe enviar una descripción detallada del defecto alegado al Centro de Servicio de Rena Ware más cercano. Tal vez se le solicite que haga llegar el Producto al Centro de Servicio con el objeto de brindarle la atención correspondiente bajo la garantía. Para conocer nuestros centros de Servicio lo invitamos a consultar en https://servicios.renaware.com.co/ en Colombia. La garantía no es transferible y opera únicamente para el comprador original, por lo tanto se solicitarán los datos de identificación al cliente para la validación de la adquisición del producto. En caso de aplicar la garantía, Rena Ware asumirá los costos de envío del producto. Si posterior al diagnóstico del producto se establece que no aplica la garantía, será el cliente quien debe asumir los costos de envío.

Otras limitaciones de la Garantía

Esta Garantía se ofrece en lugar de toda otra garantía explícita. Cualquier garantía implícita tendrá el mismo período de duración que la Garantía explícita indicada arriba.

CELEBRANDO la VIDA CON RENA WARE



Miembro de





Las medidas están redondeadas de acuerdo con las normas de la Asociación de Fabricantes de Utensilios de Cocina. El diseño de los productos mostrado en las fotografías puede variar. La disponibilidad, las configuraciones y las especificaciones también pueden variar sin previo aviso.





