

PERÚ

RENA WARE

HAGA DEL SABOR UN ESTILO DE VIDA

CATÁLOGO DE PRODUCTOS



VERSIÓN
DIGITAL

JUEGO GOURMET 17 PIEZAS

SERIE ZYLSTRA

*El juego más completo.
17 piezas de la mejor calidad y versatilidad.
Es como tener 66 utensilios separados.*



- Juego Chef I
- Juego Chef II
- Asador de 6 Litros con tapa (Una capa con fondo Nutri-Plex™)
- 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).

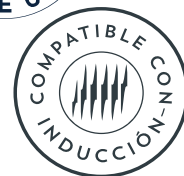
JUEGO CHEF I

7 PIEZAS

SERIE ZYLSTRA

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



JUEGO CHEF II

7 PIEZAS

Es como tener 19 utensilios diferentes.

- Ut. 1.5 Litros con tapa (Sartén pequeña)
- Ut. 3 Litros con tapa
- 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

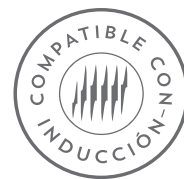
Ideal para cocinar al vapor, a fuego lento y en grandes cantidades.



MAX COOKER 27 L



Debido al amplio diámetro de la base 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.



**SUPER DELUXE
COOKER 16 L**

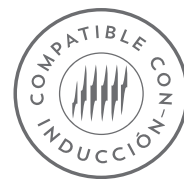


**KING
COOKER 12 L**

QUEEN COOKER 8L



También disponibles como juego.



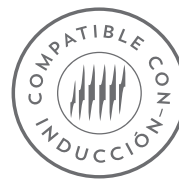
GRAN CACEROLA 38 cm

Gran utensilio de 6 litros brinda más capacidad al cocinar.



PRINCESA 34 cm

Práctico utensilio de 4,5 litros para uso diario.



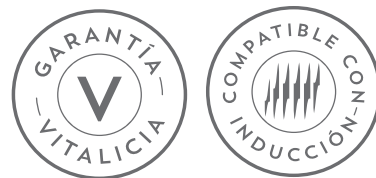
ASADOR DE 6 LITROS

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

Rebane o ralle 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).

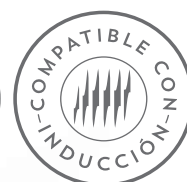
PIEZAS COMPLEMENTARIAS

RONDEAU 4,5 L

¡Un favorito de todos los tiempos!



- Excelente para dorar, freír, asar y hervir.
- 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.

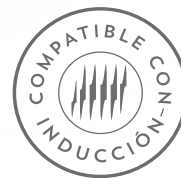




RENA SIGNATURE 3,5 L CON TAPA NUTRI ✓ SENSOR

¡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

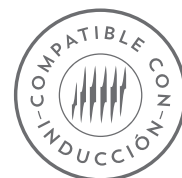
Versátil y elegante



- 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”.



SARTÉN CHEF 30 cm

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



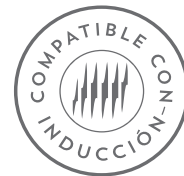
La Sartén Chef no incluye tapa.

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 GRILL 36 cm



¡Cocine al grill en casa cuando lo desee!

- 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.



La Sartén Grill no incluye tapa.



SAUCIER 1,75 L

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

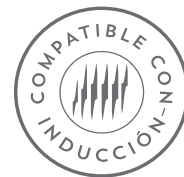


SAUCEPAN 2,5 L

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



Debido al 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.



¡DISEÑO ÚNICO Y COMPLETAMENTE INTEGRADO
COMO NINGÚN OTRO SISTEMA DE COCINA DEL MUNDO!

COMBINACIONES BÁSICAS



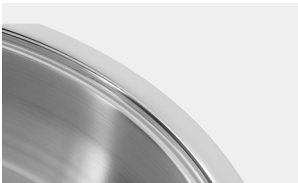
JUEGO CHEF I



JUEGO CHEF II



PIEZAS JUMBO



Borde anti-derrame



Sistema de apilamiento



Fácil de guardar

MULTI COOKER



¡Convierta la Multi Cooker en su chef personal! Dedique más tiempo a lo que le gusta sin dejar de preparar comidas saludables y deliciosas a sus 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 podrá llevarla a dondequiera que la necesite (solo para uso en interiores).



Se pueden utilizar los siguientes utensilios de cocina Rena Ware¹:

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



1. No utilizar con utensilios con base mayor a 21 cm de diámetro.
2. Excepto Rondeau 4,5 L.

HAGA SUS UTENSILIOS DE COCINA MUCHO MÁS VERSÁTILES



Arrocera: Facilita la preparación de arroz con un sensor de temperatura que le 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. Sus comidas se cocinarán a una temperatura baja y constante quedando suaves y deliciosas.



Cocción temporizada: ¡Ya no tendrá 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.

OLLA A PRESIÓN 8 L

Cocine sus alimentos con toda confianza.



Imagine tiernos frijoles cocidos o un delicioso pollo entero o carne. Con la Olla a Presión 8 L, puede 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



Para la base del
utensilio y la tapa



Para las válvulas y las
piezas de liberación de
presión



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.
- ¡Ahorre hasta un 65% de energía cuando cocine 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!



MODELO IC-450



*Prueba de cocina de Rena Ware del 2004

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

Ase, hornee e incluso prepare bizcochos y postres. Su fabricación de capas múltiples le permite cocinar sobre la hornilla para preparar sus 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

¡Su utensilio esencial para asar, freír, rostizar, e incluso hornear!



- Esta hermosa parrilla, con una superficie de cocción de 43 cm x 24 cm, es ideal para comidas de tamaño familiar.
- Puede ir directo de la hornilla u horno al comedor o bufet como pieza de servir.

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

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



- 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.

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.



EXTRACTOR DE JUGO NUTREX PRESS™



Utiliza un mecanismo único de baja velocidad para una máxima extracción, produciendo más jugo, reteniendo más fibra y liberando más nutrientes.

- **Más jugo:** Expulsa la pulpa únicamente cuando ya no puede extraer más jugo.
- **No necesita tomarlo inmediatamente:** El jugo no se oxigena por lo que puede mantenerlo en el refrigerador hasta por 72 horas.
- **Más usos:** Prepare leche de soja y de nueces, así como también tofu con el kit incluido.
- **Limpieza sencilla:** Pre-enjuáguelo vertiendo agua a través del extractor encendido antes de lavar las partes.



Incluye:

Recipientes para el jugo y la pulpa.
Kit completo de 3 piezas para preparar tofu.

JUEGO DE CUCHILLOS 16 PIEZAS

Juego completo para todas sus necesidades diarias en la cocina.



ELITE | SERIES
PREMIUM MOV STAINLESS STEEL



Para todos los cuchillos



Para el bloque de madera y afilador



- **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 continuos, 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.



1| cuchillo para mondar 2| cuchillo utilitario
3| cuchillo Santoku 4| cuchillo para filetear
5| rebanador 6| cuchillo para pan 7| cuchillo del chef
8| hacha de cocina 9| cuchillos para carne (6)
10| Afilador de precisión en dos etapas

Lavar solo a mano

CUBIERTOS ÉLITE 35 PIEZAS

Diseño contemporáneo y elegante. Añada belleza y estilo a su 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.



Cucharón colador

Sirva, cuele o vierta usando el mismo utensilio.



Pasapurés

Ideal para hacer puré de alimentos suaves.



Tenazas triples

Tenazas exclusivas con tres agarres.



Cuchara texturizada

Sirva arroz y otros alimentos parecidos sin que se peguen a la cuchara.



Espátula biselada

Los bordes biselados ayudan a voltear alimentos con mayor facilidad.



Batidor múltiple

Tres batidores en uno: batidor de globo, salsas y plano.



Cuchara para pasta

Úsela como espumadera o colador y para servir pasta.



Colgador



TETERA 3 L

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.



CAFETERA FRANCESA/CHOCOLATERA

Su utensilio para preparar una variedad de bebidas calientes.



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 - Caliente agua y prepare café a la francesa en un solo utensilio. Conserve más el sabor y los aceites esenciales de sus cafés favoritos.

¡También es fabulosa para preparar yerba mate y té!



Para el recipiente
y la tapa perforada



Para la tapa
del émbolo



EXTRAS



JUEGO DE ESPÁTULAS

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



RENA LITE

¡Empaque Eco-Amigable actualizado, misma calidad!

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



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”.

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 y los primeros en Perú 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>

APROVECHE LA CALIDAD RENA WARE



- 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 internacionales 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.

¡NUESTROS 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.

ÚNASE 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.

Alcance de la Garantía

Según lo estime conveniente, 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, por escrito, del defecto alegado al Centro de Servicio de Rena Ware más cercano. Tal vez se le solicite que devuelva el Producto, por su cuenta, al Centro de Servicio de Rena Ware más cercano a su localidad con el objeto de brindarle el servicio bajo la garantía. Para una lista de nuestros Centros de Servicio alrededor del mundo, visite renaware.com. Tal vez se le solicite también que proporcione una constancia de su compra. Si después de la inspección, Rena Ware determina que existe un defecto cubierto por la Garantía, Rena Ware asumirá el costo de la devolución del producto. Para adquirir asas y perillas de reemplazo de fenolito, se le solicitará pago.

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. Algunas jurisdicciones gubernamentales no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o no permiten limitaciones en la duración de una garantía implícita, por lo que las limitaciones y exclusiones citadas arriba pueden no concernirle a usted. Esta Garantía le otorga derechos legales específicos. Usted también puede tener otros derechos que varían de una jurisdicción a otra.

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.

RENA WARE

RW760MP PU 1760.35.0825 | Casa Matriz U.S.A. (425) 881.6171 | © 2025 R.W.I.

renaware.com

