

SEMINARIO UTENSILIOS DE COCINA

La guía completa de los utensilios Rena Ware

PU
02/2024

3 APRENDA LOS PRODUCTOS |
MÓDULO DE CONSOLIDACIÓN



Este seminario está en modo panorama,
por favor, gire su dispositivo horizontalmente.



BIENVENIDO *al* SEMINARIO UTENSILIOS DE COCINA

La guía completa de los utensilios Rena Ware

El propósito de este seminario es que usted conozca los utensilios de cocina Rena Ware. Explica los materiales y el proceso de fabricación, la tecnología, las características de los utensilios y los beneficios de cocinar con ellos.

Es una gran oportunidad para desarrollar su experiencia de estos productos. Una vez comprenda qué tan único y completo es el sistema de utensilios Rena Ware, será capaz de compartirlo con mucha confianza. Eso le ayudará a reforzar su integridad de Representante Independiente, su efectividad en las presentaciones y ventas, y finalmente ¡le ayudará a construir un negocio Rena Ware exitoso!

ÍCONOS



Requerimientos
legales para cumplir.



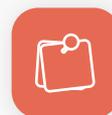
Avisos.



Recursos
adicionales.



Sugerencias
rápidas.



Cosas para recordar.



Videos.

Cómo usar este seminario para aprender y entrenar

Este seminario está diseñado tanto para el aprendizaje individual como para el aprendizaje en grupo. Incluye dos partes:

- 1. Seminario:** páginas de contenido que explican el tema.
- 2. Práctica:** ejercicios para aplicar el contenido y autoevaluación para medir su progreso.

Para el aprendizaje individual

Lea el contenido, haga los ejercicios a medida que avanza. Al final, tome la evaluación para averiguar lo aprendido.

Para el aprendizaje en grupo

Utilice el seminario y los ejercicios sugeridos. Dé prioridad a actividades como preguntas de los participantes o juegos de rol, ya que son más difíciles de realizar individualmente.

“ *Siempre maneje su negocio con honestidad, integridad y el más alto nivel de ética.* ”

QUÉ NECESITA PARA ESTE SEMINARIO

en forma digital o impresa

PRÁCTICA •
EVALUACIÓN



FOLLETO DE
PRESENTACIÓN
DE UTENSILIOS
DE COCINA
(RW720)



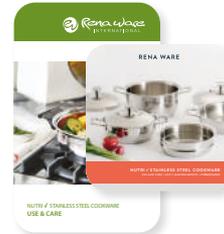
CATÁLOGO DE
PRODUCTOS
(RW760)



GUÍA DE
NEGOCIOS
(NORMAS Y
PROCEDIMIENTOS)
(RW950)



MANUALES
DE USO Y
MANTENIMIENTO
(RW778 - RW830
RW832)



FICHA TÉCNICA
DE PRODUCTOS
(RW932)

Opcional

UTENSILIO 1,5 L

Revise los detalles
del programa
¡Empiece Ya! para
conocer cómo ganar
utensilios para sus
demostraciones.

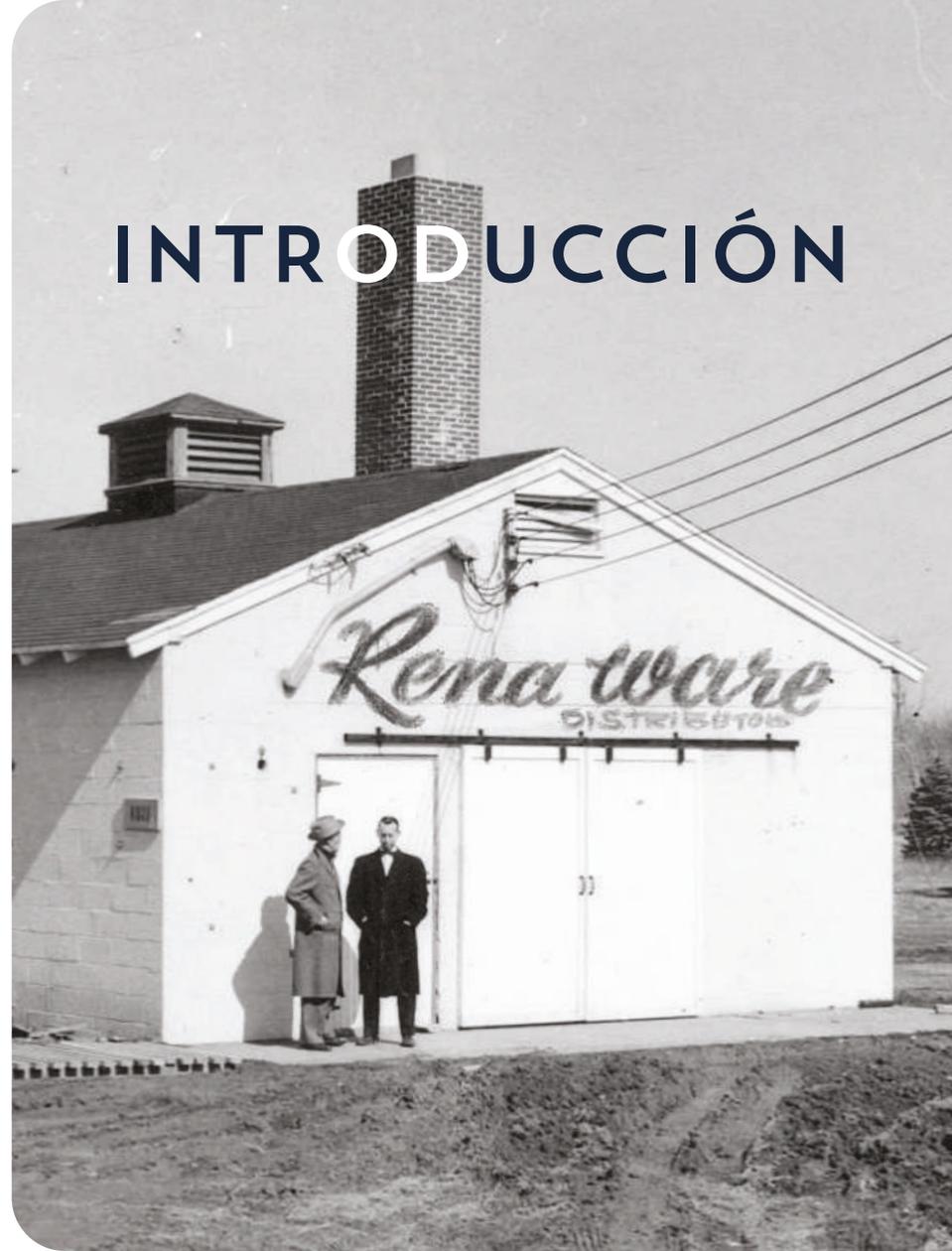


CONTENIDO

	INTRODUCCIÓN	42	Piezas Complementarias
7	¡Bienvenido a la familia Rena Ware!	44	Usos y combinaciones
9	Del pasado hasta el presente		
11	El arte del “Buen Comer”		
	TECNOLOGÍA Y FABRICACIÓN	64	Compatibilidad con superficies de cocción
13	Los materiales utilizados en los utensilios Rena Ware	65	El método para cocinar con un “mínimo de agua”
17	La tecnología y sus beneficios	70	El sistema de apilamiento
22	El proceso de fabricación	75	Otros métodos
25	Certificación NSF P390		
	UTENSILIOS Y USOS: SERIES, JUEGOS Y PIEZAS		
30	Series	82	Garantía vitalicia Rena Ware
31	Características	84	Texto de la garantía
35	Juegos	86	Repuestos
40	Piezas Jumbo	87	Uso y mantenimiento
		94	Resolución de problemas
		97	APÉNDICE
			COCINAR CON RENA WARE
			INFORMACIÓN TÉCNICA

- 7 ¡BIENVENIDO *a la*
FAMILIA RENA WARE!
- 9 DEL PASADO *hasta*
EL PRESENTE
- 11 EL ARTE *del* “BUEN COMER”

INTRODUCCIÓN



¡BIENVENIDO A LA FAMILIA RENA WARE!

Estamos muy orgullosos de presentarle nuestros utensilios de cocina de acero inoxidable, diseñados meticulosamente en Estados Unidos conforme a los más altos estándares de calidad.

Nuestro objetivo con la Serie Zylstra fue crear los mejores utensilios de cocina del mundo, y creemos que lo hemos logrado. Además, de ser estéticamente agradables, con un elegante diseño funcional que va convenientemente de la cocina a la mesa, también son eficientes conductores del calor, versátiles y respaldados por la garantía vitalicia de Rena Ware.

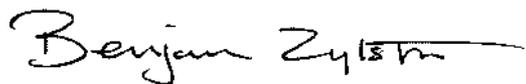


Estamos orgullosos de cómo Rena Ware ha evolucionado a lo largo de sus 80 años. Nos apasiona transformar vidas, acercar a las personas y mejorar el medio ambiente. Y ahora nuestros productos cumplen con este propósito como nunca antes lo habían hecho.

Sabemos que los utensilios de cocina Rena Ware permiten celebrar la vida y saborear momentos especiales en compañía de seres queridos, por muchos años.

Le invitamos a tomarse un tiempo para familiarizarse con ellos y conocer todos los beneficios que Rena Ware le brinda a sus clientes para cocinar de manera saludable, gourmet y económica de por vida.

Sinceramente,



Benjamin Zylstra

Jefe ejecutivo



Christine Zylstra

DEL PASADO HASTA EL PRESENTE

Desde su fundación, Rena Ware ha estado produciendo utensilios de cocina de alta calidad, hechos para durar toda una vida, y ha elegido como producto bandera los utensilios de cocina de acero inoxidable para cocinar con un “mínimo de agua”.

A lo largo de los años, los utensilios de cocina Rena Ware se han refinado y mejorado hasta crear el fantástico sistema de utensilios que tenemos hoy. La Serie Zylstra es el ejemplo más reciente: es extremadamente eficiente con el calor, versátil y respaldada por la garantía vitalicia Rena Ware. Además, luce un diseño elegante y funcional que pasa de la cocina a la mesa.



El primer utensilio fabricado por Rena Ware.

1925



Debut de los utensilios de cocina de acero inoxidable Rena Ware.

1952



La conveniencia de cocinar, servir y guardar.

1953



Diseño mejorado del mango y asas.

1954



Fabricación "Ultra-Ply" de 5 capas.

1975



Mejor borde con líneas más elegantes.

1961



Revolucionario diseño tipo cacerola.

1955



Nutri ✓ Sensor - avisa cuando se forma el sello de agua.

1993



Los protectores de calor reducen la transferencia de calor a las asas.

1997



Serie Zylstra con asas y perillas en acero inoxidable.

2018

EL ARTE DEL “BUEN COMER”



Los utensilios de cocina Rena Ware no son solamente un sistema de cocción único, sino también una manera para nosotros de promover el arte del “Buen Comer”. En Rena Ware, “Buen Comer” significa no solo alimentarse de manera saludable, sino también disfrutar de comida con gran sabor, textura y color. Es una oportunidad de compartir esa comida con nuestros seres queridos, saborear esos momentos y crear recuerdos. “Buen Comer” es parte de nuestro compromiso con celebrar la vida y hacer del sabor un estilo de vida.

- 13 LOS MATERIALES UTILIZADOS *en los* UTENSILIOS RENA WARE
- 17 LA TECNOLOGÍA *y sus* BENEFICIOS
- 22 EL PROCESO *de* FABRICACIÓN
- 25 CERTIFICACIÓN NSF P390



Para las especificaciones de los utensilios, consulte la *Ficha Técnica de Productos (RW932)* disponible en RenaDrive: indica la fabricación, capacidad y el país de origen de cada producto Rena Ware.

TECNOLOGÍA Y FABRICACIÓN



LOS MATERIALES UTILIZADOS *en* *los* UTENSILIOS RENA WARE

Los utensilios de cocina Rena Ware son reconocidos en todo el mundo por sus materiales. Son fabricados usando solamente acero inoxidable de la más alta calidad combinado con metales altamente conductores de calor. Esta es la mejor fabricación para cocinar tanto con nuestro método de un “mínimo de agua” como con métodos tradicionales.

ACERO INOXIDABLE

El acero es una aleación de metales, o sea, es una combinación de metales y otros elementos. El acero *inoxidable* tiene varias propiedades:

- *No es poroso*, lo cual impide la multiplicación de gérmenes y bacterias.
- *Es durable*, resistente a la corrosión, y puede soportar fácilmente temperaturas altas y bajas, lo cual lo hace ideal para usar en la cocina.
- *Se puede pulir* para obtener un hermoso acabado tipo espejo y, con el cuidado adecuado, se verá bien durante toda la vida.



ACERO INOXIDABLE MAGNÉTICO 430 (18/0)

18% de cromo + 0% de níquel (+82% de hierro, carbono/acero, manganeso, fósforo, azufre, silicio).

Usado en capa externa para hacer los utensilios compatibles con cocinas de inducción.



El **cromo** es un metal que aporta durabilidad y resistencia al óxido.

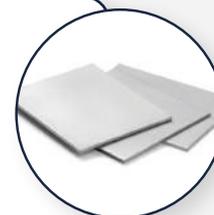


El **níquel** es un metal que aporta resistencia adicional al óxido, dureza y mucho brillo. Sin embargo, como neutraliza la aleación magnética, es utilizado solamente en la capa interna.

ACERO INOXIDABLE NO MAGNÉTICO 304 (18/8)

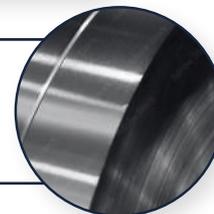
18% de cromo + 8% de níquel (+74% de hierro, carbono/acero, manganeso, fósforo, azufre, silicio).

Usado en la capa interna para hacer los utensilios más resistentes a la corrosión de los ácidos y sales presentes en algunos alimentos.



ALUMINIO

Un metal y uno de los mejores conductores de calor. Combinado con el acero inoxidable crea una superficie ideal para cocinar.



EJERCICIO 1

MATERIALES DE EMPAQUE

Rena Ware está comprometida con la sostenibilidad: los bolsos utilizados para empaquetar la Serie Zylstra están hechos de materiales biodegradables, y las cajas son reciclables o compostables.



En Rena Ware, utilizamos el término “utensilio” en lugar de términos como “olla” o “sartén” porque queremos enfatizar las características únicas y especiales de nuestros productos de cocina.

LA TECNOLOGÍA Y SUS BENEFICIOS

Los utensilios de cocina Rena Ware tienen varias características especiales que los hacen únicos en el mercado e ideales para todos los métodos de cocción.

TECNOLOGÍA NUTRI-PLEX™

Nutri-Plex™ es la marca registrada exclusiva de Rena Ware para combinaciones de múltiples capas de metal en la construcción de nuestros utensilios de acero inoxidable. Esta tecnología aplica a:

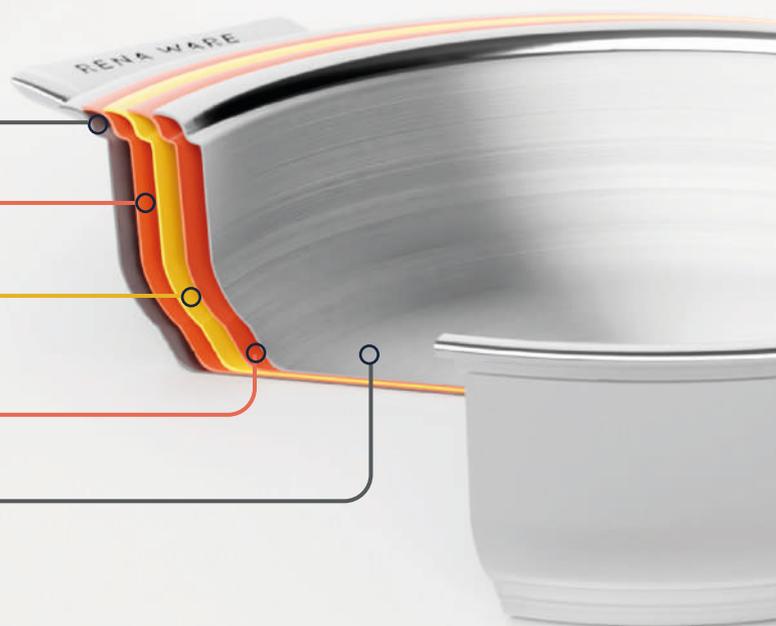
- nuestros utensilios con paredes de acero inoxidable de una sola capa y fondo difusor Nutri-Plex™.
- nuestros utensilios de acero inoxidable de cinco capas en las paredes y fondo.



Los utensilios Rena Ware pueden tener tres tipos de fabricación: cinco capas, tres capas y una capa, como se explica a continuación.

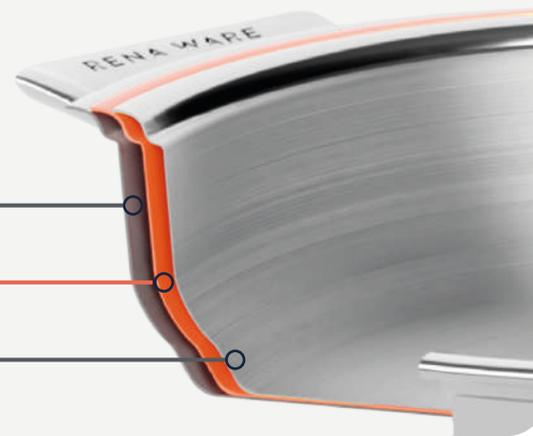
Nuestros utensilios de 5 capas incluyen 3 capas de aluminio entre 2 capas de acero inoxidable de “grado quirúrgico” para un eficiente núcleo de calor.

- 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)**



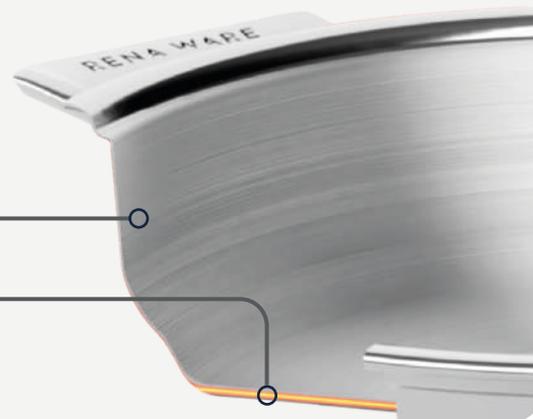
Nuestros utensilios de 3 capas incluyen 1 capa de aluminio entre 2 capas de acero inoxidable de grado quirúrgico.

- 1 Capa exterior de **acero inoxidable magnético 430 (18/0)**
- 2 Capa de **puro aluminio**
- 3 Capa interior de **acero inoxidable no magnético 304 (18/8)**



Nuestros utensilios de 1 capa tienen cuerpo de acero inoxidable magnético de “grado quirúrgico” y fondo de capas múltiples.

- 1 Capa de **acero inoxidable magnético 430 (18/0)**
- * Fondo de capas múltiples



BENEFICIOS DE LA TECNOLOGÍA DE CAPAS MÚLTIPLES



Brinda excelente conducción de calor y distribución de calor tan uniforme que:

- la comida no se seca y no se pega, por lo cual se requiere menos agua, grasas y aceites;
- se requiere fuego entre bajo y medio para obtener los mismos resultados que con otros tipos de utensilios que normalmente requieren fuego alto; así, la comida mantiene sus nutrientes y se ahorra energía en comparación con la cocción con fuego alto.



Con las tapas puestas y el Nutri✓ Sensor cerrado, hace que el vapor circule por dentro para cocinar los alimentos en sus propios jugos.



Dura toda una vida.



Es excelente para cocinar la comida, servirla y mantenerla caliente.



Gracias a la capa exterior de acero inoxidable, la comida se puede refrigerar en los utensilios para ser recalentada sucesivamente.



Para demostrar la conducción del calor puede usar el utensilio 1,5 Litros, por ejemplo, y hacer la prueba de la harina.

1. Engrase toda la superficie de cocción del utensilio con un poco de aceite o mantequilla.
2. Espolvoree harina.
3. Sacúdalo boca abajo para eliminar el exceso de harina.
4. Coloque el utensilio sobre la Cocina de Inducción o una hornilla usando calor moderado.
5. Deje que la harina se dore y muestre al cliente que el calor se está distribuyendo muy uniformemente dentro del utensilio.



Video



Alimentos como pasta de tomate, vinagre, sal sin disolver, y condimentos y detergentes con alto contenido de cloro pueden desgastar el acero inoxidable si se dejan en contacto con él durante mucho tiempo.



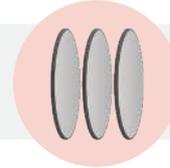
- Acero inoxidable de “grado quirúrgico” es un término de mercadeo utilizado para definir la calidad y fabricación de los utensilios de cocina. No significa que los médicos recomiendan cocinar con acero inoxidable quirúrgico. Los utensilios de cocina de Rena Ware son higiénicos, fáciles de limpiar y no porosos; pero no curan ni tratan ninguna enfermedad.
- Los utensilios de cocina Rena Ware se pueden vender en comparación con otros tipos de utensilios debido a su fabricación, durabilidad, utilidad, garantía y sus beneficios descritos en este seminario y en los materiales de venta. Sin embargo, nunca se deben hacer afirmaciones de salud con respecto a otros tipos de utensilios o sus materiales.
- No es verdad ni está permitido decir que el Teflon® (u otros materiales antiadherentes) puede causar envenenamiento por plomo u otras enfermedades. La idea de que existe una conexión entre los materiales antiadherentes y las enfermedades, ha sido generalmente desacreditada por la comunidad científica. Es estricta política de la Compañía no hacer referencia a materiales antiadherentes y enfermedades, en relación con la venta de utensilios de cocina Rena Ware.

EL PROCESO DE FABRICACIÓN

600°C



Los materiales son fusionados a temperaturas de **600°C** y presión de **100 toneladas** aproximadamente.



Las láminas de metal se cortan en discos.



Se realiza un primer lavado y pulido para lograr el acabado tipo espejo.



Los discos se colocan en moldes de alta presión que les dan su forma característica.



Se graba el logotipo de Rena Ware en la base.



Se graban los patrones de líneas que mejoran la distribución de calor.



Se realiza un segundo y último lavado a profundidad para remover residuos.



Se instalan las asas y se realiza la primera inspección de calidad.



Se realiza la segunda inspección de calidad por parte de profesionales externos sobre productos aleatorios, antes de empacarlos y enviarlos a las bodegas de los diferentes países donde se comercializan.



En las bodegas de los países se realiza la tercera y última inspección de calidad por parte de inspectores que toman muestras y revisan: empaque, piezas sueltas, y defectos, entre otros.



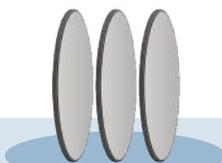
Una vez recibida una orden de compra, se despacha el producto al cliente.



EJERCICIO 3

EL COMPROMISO DE RENA WARE CON LA CALIDAD

Nuestro compromiso con la calidad se refleja en los innumerables clientes en todo el mundo satisfechos con nuestros utensilios, tanto que los vendidos hace décadas se siguen utilizando y disfrutando en la actualidad. El sello de excelencia de Rena Ware está presente en:



La calidad de los materiales.



La precisión hasta en el más mínimo detalle de cada pieza.



La selección cuidadosa de fabricantes en todo el mundo que cumplan con nuestros altos estándares.

Todos los productos Rena Ware son hechos en fábricas seleccionadas alrededor del mundo que cumplen con los más altos estándares de calidad y las especificaciones muy estrictas de Rena Ware. Independientemente de donde se fabrique, cada utensilio tendrá las mismas características y será intercambiable con el mismo utensilio Rena Ware fabricado en otro lugar. Además, contará con nuestra garantía vitalicia reconocida mundialmente.

CERTIFICACIÓN NSF P390

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



El sello de la Certificación NSF aparece en los empaques y los materiales de ventas Rena Ware, como muestra de que nuestros productos han sido evaluados y aprobados por un tercero independiente y calificado.



¿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. como National Sanitation Foundation (Fundación Nacional del Saneamiento), la NSF se ha expandido más allá del saneamiento y se ha desarrollado en una organización global ahora llamada NSF International.

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 ella para el desarrollo de estándares y programas que ayudan a proteger el suministro de alimentos y agua, productos de consumo y el medio ambiente.



NSF International

¿QUÉ ES LA CERTIFICACIÓN NSF P390?

NSF P390 es un protocolo para productos de cocina para uso doméstico. Establece requerimientos de seguridad en materiales, diseño, construcción y rendimiento de los utensilios de cocina destinados para la venta a consumidores finales. El protocolo también establece un estricto procedimiento de evaluación de producto y análisis de materiales. Cada aspecto del desarrollo del producto es examinado, incluyendo:



DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

- A.** Volumen y capacidad
- B.** Terminados y puntos de contacto



RENDIMIENTO

- A.** Limpieza/Higiene
- B.** Resistencia al calor



SEGURIDAD DE MATERIALES

- A.** No metales pesados
- B.** No Bisfenol A (BPA) y ftalatos
- C.** Seguridad para cocinar

La certificación de la NSF es otorgada solamente a productos que han sido exhaustivamente evaluados y aprobados.



EJERCICIO 4

¿QUÉ SIGNIFICA LA CERTIFICACIÓN NSF P390 PARA RENA WARE?

-  **El logro de una meta.** Rena Ware trabajó duramente para obtener esta certificación. Cuando empezamos con el diseño de la Serie Zylstra, nuestro objetivo era crear los mejores productos, y esta certificación confirma que lo hemos logrado.
-  **Una ventaja competitiva incomparable.** Rena Ware es una de las tres marcas de utensilios de cocina a nivel mundial en obtener esta certificación.
-  **Prueba de calidad superior en todos los aspectos.** Esta certificación asegura que los utensilios de la Serie Zylstra - Juego Gourmet (Chef I, Chef II y Asador de 6 L) son consistentes con su diseño original y alcanzan los más altos estándares de calidad en todos los aspectos de su producción, incluyendo diseño, materiales, construcción, rendimiento e higiene.
-  **Un testimonio de nuestro compromiso inquebrantable** con la calidad, seguridad y el cumplimiento de los estándares más altos.



- 30 SERIES
- 31 CARACTERÍSTICAS
- 35 JUEGOS
- 40 PIEZAS JUMBO
- 42 PIEZAS COMPLEMENTARIAS
- 44 USOS y COMBINACIONES



Para las especificaciones de los utensilios, consulte la *Ficha Técnica de Productos (RW932)* disponible en RenaDrive: indica la fabricación, capacidad y el país de origen de cada producto Rena Ware.

UTENSILIOS Y USOS: SERIES, JUEGOS Y PIEZAS



SERIES

Los utensilios de cocina Rena Ware están disponibles en dos series:

La Serie Tradicional está hecha de acero inoxidable con asas, perillas y selector Nutri ✓ Sensor en fenolito. Esta serie ha sido un producto bandera de Rena Ware durante muchas décadas y hasta hoy miles de clientes en todo el mundo están orgullosos de poseerla, debido a su durabilidad y garantía vitalicia.

La Serie Zylstra se introdujo en 2018 y está hecha enteramente de acero inoxidable, incluyendo las asas, perillas y selector Nutri ✓ Sensor. Solo los componentes internos del Nutri ✓ Sensor están hechos en fenolito.



La disponibilidad de las series y los utensilios puede variar en base al país.



EJERCICIO 6

CARACTERÍSTICAS

☉ Todos los utensilios

Marca

Cada utensilio de la *Serie Zylstra* lleva el logo de Rena Ware en la perilla y las asas. Así mismo, la capacidad, el diámetro y el año en que Rena Ware fue establecida (1941) están marcados en las bases de las asas.

Cada utensilio de la *Serie Tradicional* lleva el logo de Rena Ware y la capacidad o el diámetro del utensilio en las paredes.

Nutri ✓ Sensor³

Una válvula con selector ubicada en las tapas de los utensilios, con posiciones para diferentes métodos de cocción.

☉ Exclusiva de la Serie Zylstra¹

Asas² y perillas de acero inoxidable, para mayor resistencia y durabilidad con una estética mucho más elegante:

- No se sueltan.
- No se decoloran.
- No necesitan reemplazarse.
- Están cubiertas por la garantía vitalicia de Rena Ware.

Calibración de perillas y tapas

Se han calibrado las tapas para que se ajusten perfectamente al utensilio y las piezas clave para el funcionamiento del Nutri ✓ Sensor.



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

2 Diseño patentado. Patentes número USD852576S y USD852575S1.

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

Tolerancia de fabricación

Durante el proceso de fabricación, se realizan inspecciones de calidad exhaustivas mediante el uso de instrumentación exclusiva para asegurar que cada utensilio cumpla con los estándares de calidad Rena Ware.

Paredes de acero inoxidable

Las paredes han sido selladas con una capa de acero inoxidable sobre un núcleo de aluminio, para un acabado liso y brillante tipo espejo.

Calibración de las paredes

Las paredes de la serie Zylstra han sido optimizadas para un desempeño ideal en la cocción con un “mínimo de agua”.

Fondos resistentes al pandeo

Los utensilios Rena Ware llevan una ligera concavidad en el fondo, que permite que el utensilio se aplane cuando se calienta, para una distribución uniforme del calor.



**Bordes anti-derrame**

para evitar que los alimentos se derramen por las paredes exteriores.

Compatibilidad

Los utensilios de las Series Zylstra y Tradicional se integran a la perfección entre sí y con todos los demás utensilios Rena Ware.

Horneabilidad

Los utensilios de la Serie Tradicional se pueden utilizar en el horno hasta 200 °C. De la Serie Zylstra (con asas y perillas de acero inoxidable) se pueden hornear las tapas hasta 200 °C y las bases hasta 290 °C, ¡casi el triple de la temperatura del agua hirviendo!

**EJERCICIO 7**

Para demostrar los bordes anti-derrame, use el utensilio de 1,5 Litros por ejemplo. Meta agua en el utensilio y viértala. Destaque como el agua no se derrama por las paredes exteriores del utensilio.

CONFIGURACIONES DEL NUTRI ✓ SENSOR

⦿ Todos los utensilios

🔒 Cerrado

Cocinando con un “mínimo de agua”, selecciónelo tras haberse formado el sello de agua, para terminar la cocción. También para calentar comidas o preparar sopas o salsas sin que el líquido se evapore.

✓ Abierto

Utilícelo para cocinar con un “mínimo de agua”; se escuchará un silbato una vez que el sello se haya formado.

⦿ Exclusiva de la Serie Zylstra

👁 Vapor

Deje salir el vapor sin necesidad de destapar el utensilio (no se forma el sello de agua). Utilícelo para alimentos con alto grado de almidón:

pastas, papas, frijoles o arroz; para freír (reduce tiempo de cocción y salpicaduras), y asar sin cocer al vapor.



Con los utensilios de la Serie Zylstra se debe tener cuidado al mover el selector porque estará caliente. Use agarraderas para sujetar la perilla y girar el selector.

JUEGOS

Cada serie incluye tres juegos: Juego Gourmet, Juego Chef I y Juego Chef II, como se muestra a continuación.

Juego Gourmet

4 LITROS
con tapa



SARTÉN GRANDE 28 CM
con tapa



1,5 LITROS
con tapa



5 LITROS
con tapa



2 LITROS
con tapa

CACEROLA DE
INSERCIÓN



6 LITROS
con tapa



BANDEJA RALLADORA /
VAPORIZADORA 6 L

BANDEJA
RALLADORA /
VAPORIZADORA
3 L



3 LITROS
con tapa



17



Piezas totales

Juego Chef I

4 LITROS
con tapa



2 LITROS
con tapa



SARTÉN GRANDE 28 CM
con tapa



CACEROLA DE
INSERCIÓN



7



Piezas totales

Juego Chef II



1,5 LITROS
con tapa

5 LITROS
con tapa

BANDEJA RALLADORA /
VAPORIZADORA 3 L

3 LITROS
con tapa

7



Piezas totales

PIEZAS ESPECIALES

Los juegos incluyen dos piezas especiales: la Cacerola de Inserción y las Bandejas Ralladoras/Vaporizadoras (3 L / 6 L).

Cacerola de Inserción



Usos:



Baño María, colocándola dentro de los Utensilios 1,5 L, 2 L, 3 L o 4 L.



Tapa sobre los Utensilios 3 y 4 L, o la Sartén Pequeña 24 cm.



Cazuela para hornear.



Vaporizadora, apilándola sobre la Bandeja Ralladora/Vaporizadora 6 L (mientras cocina algo diferente en el Asador 6 L) y tapándola con el Utensilio 5 L.

Bandejas Ralladoras/ Vaporizadoras (3 L / 6 L)



Usos:



Ralladora, cortadora y/o rebanadora de queso, zanahorias, papas, chocolate, etc; colocándose sobre un recipiente o directamente sobre el utensilio y cortando/ rallando sobre una ensalada o el alimento a cocinar.



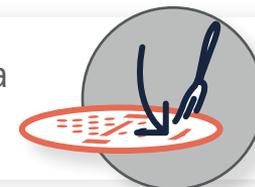
Vaporizadora, colocándose sobre el Utensilio 3 L, el Utensilio 4 L, la Sartén Pequeña 24 cm, el Asador 6 L o la Sartén Grande 28 cm, y cocinando los alimentos sobre ella. Así mismo, se puede poner boca abajo en el fondo de un utensilio, agregar agua y colocar los alimentos sobre ella.



EJERCICIOS 8 - 9



Retire las bandejas usando un tenedor por la ranura para levantarlas sin tocarlas.



PIEZAS JUMBO

Las Piezas Jumbo están diseñadas para brindar más capacidad para grandes cantidades de comida.

Tienen:

Paredes de acero inoxidable no magnético 304 (18/8) de una capa.



Espeso fondo magnético de difusión Nutri-Plex™

Esta construcción ofrece dos ventajas principales:



Distribución de calor uniforme en amplias superficies



Retención de calor prolongada

Por lo cual, es fácil cocinar grandes cantidades de comida durante mucho tiempo.



PRINCESA
34 CM



GRAN CACEROLA
38 CM



QUEEN COOKER
8 L



KING COOKER
12 L



SUPER DELUXE COOKER
16 L



MAX COOKER
27 L

PIEZAS COMPLEMENTARIAS

Hay nueve piezas complementarias. Tienen tres tipos de fabricación y sus propias características únicas, como se explica a continuación:

1



SARTÉN GRILL 36 CM

- Cuerpo de Nutri-Plex™ de 3 capas.
- Mango largo y mango auxiliar de acero inoxidable sólido.

2



**RENA SIGNATURE 3,5 L
con tapa**

- Cuerpo de Nutri-Plex™ de 5 capas.
- Exclusivo diseño ergonómico Rena Ware para mayor confort y mejor control.



**RONDEAU 4,5 L
con tapa**

3



MINI SARTÉN 18 CM
con tapa



SARTÉN PEQUEÑA 24 CM
con tapa



SARTÉN GRANDE 30 CM
con tapa



SARTÉN CHEF 30 CM



SAUCIER 1,75 L
con tapa



SAUCEPAN 2,5 L
con tapa

- Cuerpo de una capa de acero inoxidable.
- Fondo magnético de difusión Nutri-Plex™.
- Ranura en el mango para colgar.
- Mango largo de acero inoxidable que permanece a baja temperatura gracias al yugo donde se une al cuerpo.



EJERCICIOS 10-12

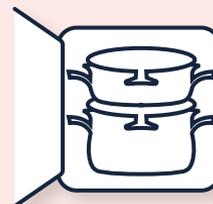
USOS Y COMBINACIONES

UN SISTEMA COMPLETAMENTE INTEGRADO

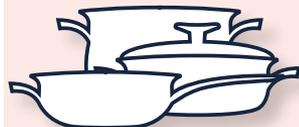
Los utensilios de cocina Rena Ware son mucho más que utensilios. Son un sistema para cocinar completo y completamente integrado, en el que todos los utensilios encajan perfectamente para brindar una versatilidad única. Esto significa que usted puede:



Mezclar piezas en múltiples combinaciones para casi todos los métodos de cocción.



Guardar en espacios limitados: cada tapa cabe invertida en su utensilio, ahorrando espacio y tiempo.



Crear una colección Rena Ware para toda una vida, ya que las piezas nuevas encajan con las piezas existentes.



Siempre **estar orgulloso de utensilios hermosos que encajan perfectamente.**

Este sistema de utensilios intercambiables y compatibles es lo que hace que Rena Ware sea superior en comparación con otras marcas disponibles en el mercado: es lo que hace nuestros utensilios incluso más valiosos.

ANIDAMIENTO

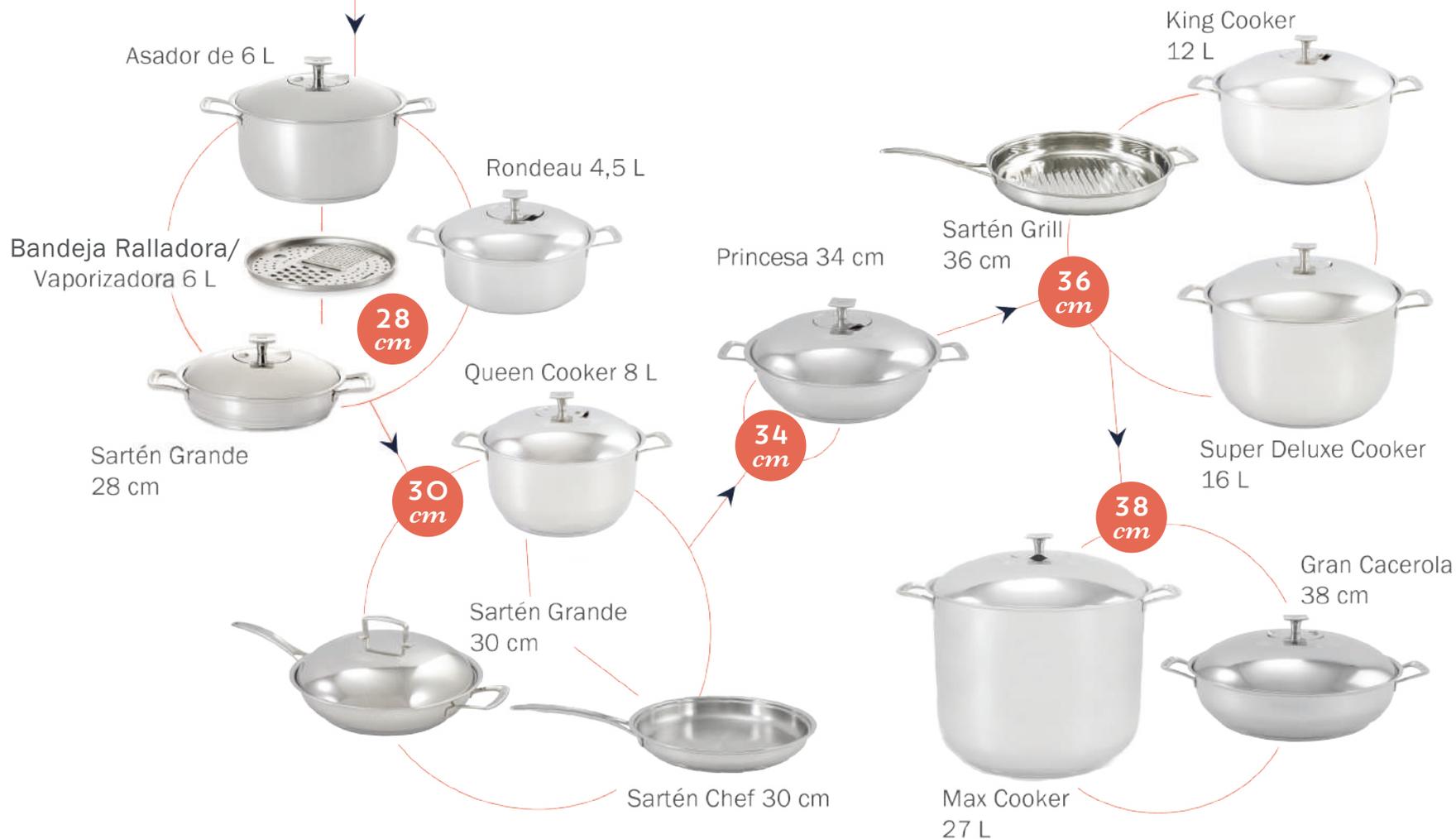
Como parte del sistema completamente integrado, los utensilios Rena Ware se pueden agrupar por diámetro.

Por ejemplo, los utensilios 1,5 L, 2 L y la Cacerola de Inserción tienen el mismo diámetro y pueden utilizar la misma tapa. Todos pueden encajar en los utensilios del siguiente grupo de diámetro (Utensilios 3 L, 4 L y Sartén Pequeña).



En la línea completa de utensilios existen 10 diámetros:





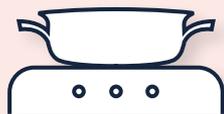
Gracias a estos grupos de diámetros los utensilios Rena Ware se pueden combinar de muchas maneras para muchos métodos de cocción.



EJERCICIO 13

La línea completa de utensilios de 1 a 27 litros ofrece la utilidad de 100 utensilios diferentes y una variedad de combinaciones.

22



**PIEZAS PARA
COCINAR**

15



**PIEZAS PARA
HORNEAR**

13



**PIEZAS PARA
SERVIR**

15



**PIEZAS PARA
GUARDAR**

31



**HORNOS
HOLANDESES**

18



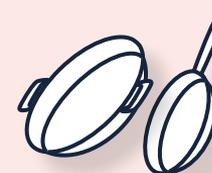
VAPORIZADORAS

6



BAÑOS MARÍA

7



SARTENES

	Juego Gourmet	Juego Chef I	Juego Chef II	Piezas Jumbo
 Piezas totales	17	7	7	12
 Combinaciones	20	5	4	6
 La utilidad de	66	20	19	
	utensilios diferentes			

COMBINACIONES

JUEGO GOURMET

Cacerola de
Inserción



1,5 L

Cacerola de
Inserción



2 L

Cacerola de
Inserción



3 L

Cacerola de
Inserción



4 L

1,5 L



3 L

1,5 L



4 L

2 L



3 L

2 L



4 L

Bandeja Ralladora/
Vaporizadora 3 L



3 L

Bandeja Ralladora/
Vaporizadora 3 L



4 L

Cacerola de
Inserción



3 L

Cacerola de
Inserción



4 L

4 L



5 L

3 L



5 L

Bandeja Ralladora/
Vaporizadora 6 L



Sartén Grande 28 cm

5 L



6 L

5 L

Cacerola de
Inserción



Bandeja Ralladora/
Vaporizadora 6 L

Sartén Grande 28 cm

Bandeja Ralladora/
Vaporizadora 6 L



6 L

5 L



Sartén Grande 28 cm

5 L

Cacerola de
Inserción



Bandeja Ralladora/
Vaporizadora 6 L

6 L

JUEGO CHEF I

Cacerola de
Inserción



2 L

Cacerola de
Inserción



4 L

2 L



4 L

Cacerola de
Inserción



4 L

2 L

Cacerola de
Inserción



4 L

JUEGO CHEF II

Bandeja Ralladora/
Vaporizadora 3 L



3 L

1,5 L



3 L

3 L



5 L

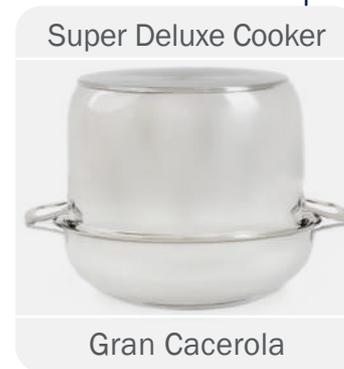
1,5 L



3 L

5 L

PIEZAS JUMBO



USOS DEL UTENSILIO 1,5 L

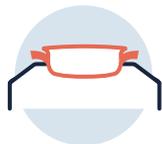
El utensilio 1,5 L se puede utilizar como 12 utensilios diferentes, incluyendo cada combinación como Horno Holandés y vaporizador.



Cacerola pequeña para cocinar sopas o salsas.



Sartén pequeña para freír huevos.



Bandeja para servir en la mesa.



Horno Holandés si tapa los Utensilios 3 L y 4 L o la Sartén Pequeña 24 cm para cocinar un pollo o asado pequeño.



Cazuela pequeña para hornear un guiso pequeño o un flan.



Recipiente para guardar alimentos en el refrigerador.



Baño María si se utiliza con la Cacerola de Inserción en su interior.



Parte de una vaporizadora si se utiliza como tapa sobre la Bandeja Ralladora/Vaporizadora 3 L en los Utensilios 3 L y 4 L o la Sartén Pequeña 24 cm.

PARA DEMOSTRACIONES

Puede usar el Utensilio 1,5 L en la Cocina de Inducción Rena Ware para demostrar los métodos de cocción.

Recuerde que puede ofrecer la Cocina de Inducción junto con los utensilios Rena Ware y dar a sus clientes todas las ventajas de la increíble, rápida y eficiente Cocina de Inducción para agregar más valor a la compra.



Revise los detalles del programa *¡Empiece Ya!* para conocer cómo ganar utensilios para sus demostraciones.



EJERCICIO 14

OPCIONES PARA GUARDAR

La falta de espacio para guardar elementos en el hogar es un problema cada vez más común y Rena Ware tiene un práctico sistema para guardar los utensilios en un espacio reducido.

La línea completa de utensilios Rena Ware de 1 a 27 litros, incluyendo las sartenes y Piezas Jumbo, puede ser guardada en un espacio de tan solo 43 cm de alto. El Juego Gourmet puede caber en un espacio de 29 cm de alto y cada uno de los Juegos Chef en un espacio de 24 cm de alto.

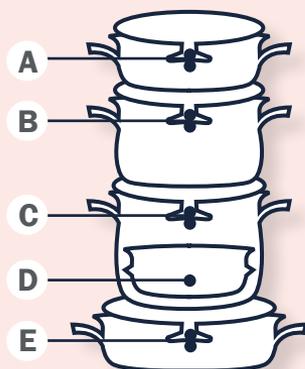
Todas las tapas se pueden guardar de forma invertida en su utensilio correspondiente. Además, la base de cada utensilio encaja perfectamente dentro de la tapa del utensilio de diámetro superior para que se puedan anidar.



JUEGO GOURMET

(17 piezas)

29 cm de alto aprox.



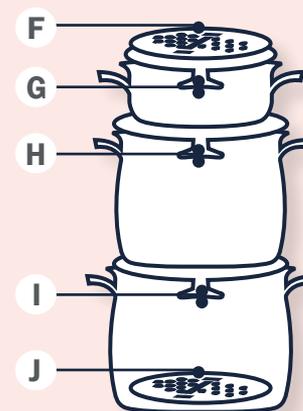
A. 1,5 L con tapa

B. 3 L con tapa

C. 4 L con tapa

D. Cacerola de Inserción

E. Sartén Grande con tapa



F. Bandeja Ralladora/
Vaporizadora 6 L

G. 2 L con tapa

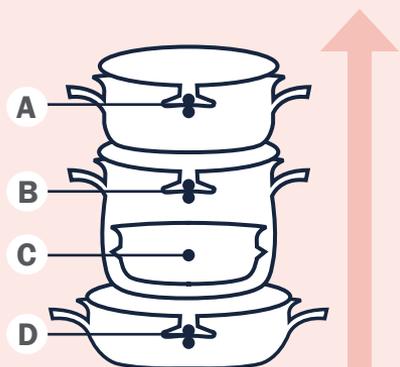
H. 5 L con tapa

I. 6 L con tapa

J. Bandeja Ralladora/
Vaporizadora 3 L

JUEGO CHEF I

23 cm de alto aprox.



A. 2 L con tapa

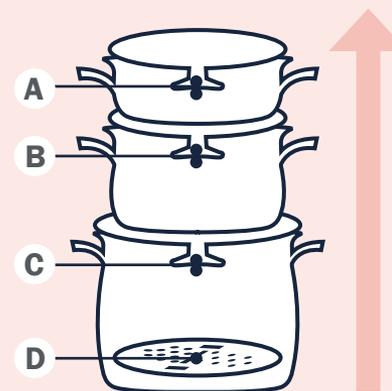
C. Cacerola de Inserción

B. 4 L con tapa

D. Sartén Grande con tapa

JUEGO CHEF II

24 cm de alto aprox.



A. 1,5 L con tapa

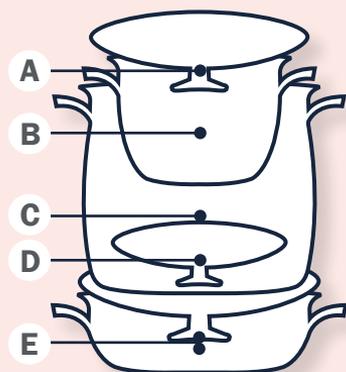
C. 5 L con tapa

B. 3 L con tapa

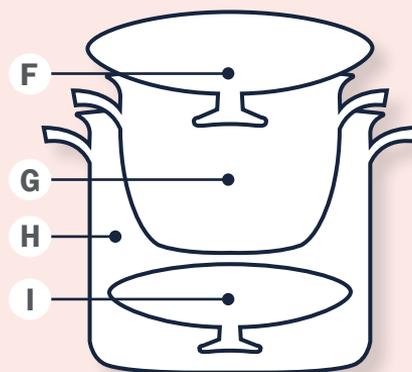
D. Bandeja Ralladora/
Vaporizadora 3 L

PIEZAS JUMBO

37 cm de alto aprox.

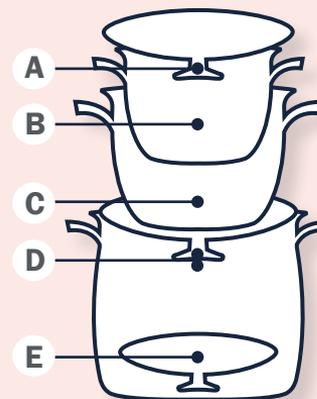


- A.** Tapa de Super Deluxe
- B.** Queen Cooker
- C.** Super Deluxe
- D.** Tapa de Queen Cooker
- E.** Gran Cacerola con tapa



- F.** Tapa de Max Cooker
- G.** King Cooker
- H.** Max Cooker
- I.** Tapa de King Cooker

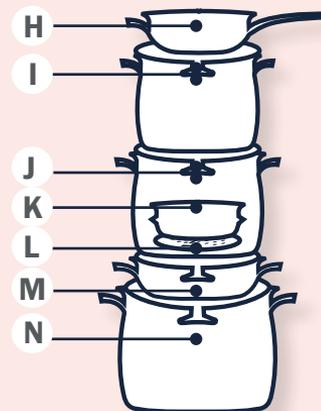
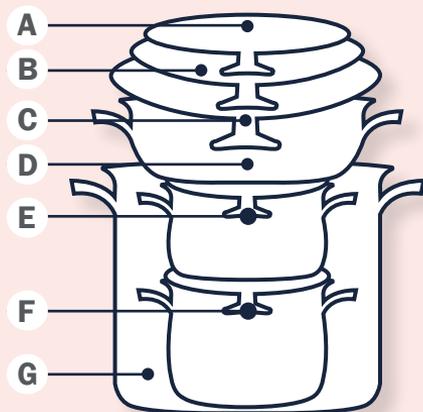
43 cm de alto aprox.



- A.** Tapa de King Cooker
- B.** Queen Cooker
- C.** King Cooker
- D.** Super Deluxe con tapa
- E.** Tapa de Queen Cooker

TODOS LOS UTENSILIOS DE 1 A 27 LITROS CON SARTENES

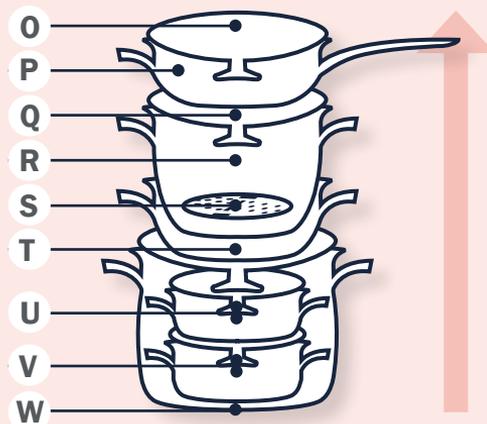
41 cm de alto aprox.



- A.** Tapa de Sartén Grande
- B.** Tapa de Gran Cacerola
- C.** Tapa de Max Cooker
- D.** Gran Cacerola
- E.** 3 L con tapa
- F.** 4 L con tapa
- G.** Max Cooker

- H.** Sartén Pequeña
- I.** 5 L con tapa
- J.** 6 L con tapa
- K.** Cacerola de Inserción
- L.** Bandeja Ralladora/
Vaporizadora 3 L
- M.** Sartén Grande
- N.** King Cooker con tapa

41 cm de alto aprox.



O. Tapa de Queen Cooker

P. Sartén Grande

Q. Tapa de Princessa

R. Queen Cooker

S. Bandeja Ralladora/
Vaporizadora 6 L

T. Princessa

U. 1,5 L con tapa

V. 2 L con tapa

W. Super Deluxe con tapa

- 64 COMPATIBILIDAD CON SUPERFICIES DE COCCIÓN
- 65 EL MÉTODO PARA COCINAR CON UN “MÍNIMO DE AGUA”
- 70 EL SISTEMA *de* APILAMIENTO
- 75 OTROS MÉTODOS

COCINAR CON RENA WARE



COMPATIBILIDAD CON SUPERFICIES DE COCCIÓN

Los utensilios Rena Ware son compatibles con:



GAS



ELÉCTRICA



VITROCERÁMICA



HALÓGENA



INDUCCIÓN



Existen algunas versiones anteriores de utensilios Rena Ware que no son compatibles con la cocina de inducción, específicamente los de cinco capas hechos en Estados Unidos y todos los utensilios de cocina “Ultra-Ply”.



Para comprobar si un utensilio es compatible con cocinas de inducción, acerque un imán al fondo de un utensilio. Si se adhiere, el utensilio es compatible con cocinas de inducción.



EJERCICIO 5

EL MÉTODO PARA COCINAR CON UN “MÍNIMO DE AGUA”

Algunos métodos de cocción como hervir o cocinar a fuego alto, pueden disolver los minerales hidrosolubles de los alimentos y así despojarlos de sus nutrientes, sabores y colores naturales.

Cocinar con un “mínimo de agua” con los utensilios Rena Ware significa preparar los alimentos con la menor cantidad de agua posible, a fuego bajo y sin hervirlos. Así, los alimentos se cuecen en sus propios jugos, en los vapores generados en los utensilios, conservando todas sus propiedades.



El método para cocinar con un “mínimo de agua” no se recomienda para utensilios de más de 8 litros debido al tamaño de esos utensilios y la cantidad de comida que pueden contener.

EL “SELLO DE AGUA”

El diseño de los utensilios de cocina Rena Ware ofrece un encaje perfecto de la tapa con la base y esto permite la formación del sello de agua.

El sello de agua es un proceso físico donde vapor y agua se condensan en el espacio que queda entre la tapa y la base del utensilio, creando un empaque natural que sella el utensilio por completo.

Este sello evita la entrada de aire y bloquea el vapor, para que los alimentos se cocinen en sus propios jugos, conservando sus sabores, colores, texturas y olores. Esto reduce muchísimo la necesidad de agregar agua, grasas o aceite.



LOS BENEFICIOS



Nutrientes de la comida. Los alimentos retienen más de sus nutrientes, como proteínas, vitaminas y minerales; ya que no se destruyen con hervidura, fuego alto o largos tiempos de cocción.



Comida atractiva. Los alimentos mantienen su textura, color y sabor natural.



Ahorro de tiempo. La cocción de ciertos alimentos es más rápida, por ejemplo, hervir huevos no requiere hervir grandes cantidades de agua. Así se ahorra tiempo.



Menos condimentos. La comida ya no requiere tantos condimentos adicionales, como aceite, grasas o incluso sal o azúcar. Se requiere solo un mínimo de condimentos porque la comida no se pega y mantiene todo su sabor.



Ahorro de energía. Al cocinar más rápidamente, la comida queda menos tiempo en la estufa y, en consecuencia, usa menos electricidad o gas.



EJERCICIO 15

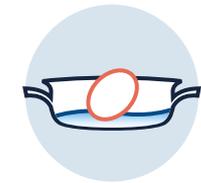


Para demostrar cómo se pueden perder nutrientes al cocinar con mucha agua, puede hacer la prueba de la zanahoria:

1. Ralle una zanahoria pequeña en un vaso de agua.
2. Muestre cómo el betacaroteno anaranjado se desprende en el agua.
3. Beba el agua y comente que sabe a zanahoria.



Usando el “mínimo de agua” se puede cocinar perfectamente huevos duros o blandos. También, se puede cocinar pasta y granos con la cantidad justa de agua sin que sobre. Estos alimentos mantendrán su sabor y nutrientes, y se ahorrará tiempo al no tener que esperar que el líquido hierva.



LOS PASOS



Enjuague el alimento en el utensilio y elimine el exceso de agua.



Empiece a cocinar a fuego medio. El fuego alto hace escapar la humedad e impide que se forme el sello de agua.



Deje que se forme el sello de agua. Ponga el selector en “abierto” y el Nutri ✓ Sensor señalará el sello de agua con un silbato.



Al oír el silbato, **ponga el selector en “cerrado” y baje el fuego** para finalizar la cocción.



¡No destape el utensilio!

Resista la tentación de revisar la comida. Al levantar la tapa durante la cocción, se rompe el sello de agua y se escapan el calor y la humedad.



¡No agregue agua en exceso!

Si los alimentos son naturalmente ricos en agua, como las verduras, el utensilio mantendrá esa agua. Si los alimentos son más secos, agregue una pequeña cantidad de agua.



EJERCICIO 16

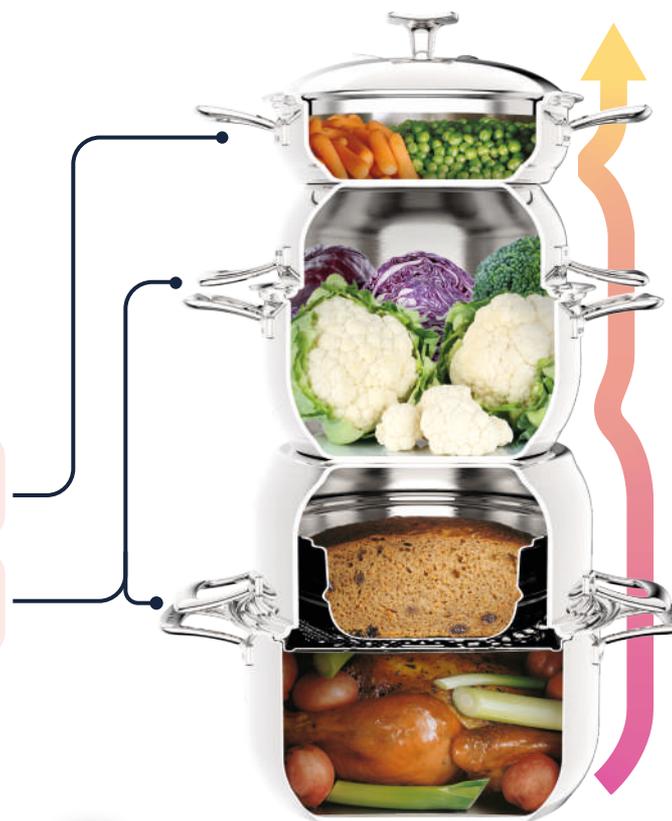
EL SISTEMA DE APILAMIENTO

Gracias a que los utensilios Rena Ware encajan entre sí, se puede usar el sistema de apilamiento, que consiste en colocar un utensilio encima de otro y cocinar en una sola hornilla. De esta forma, el calor se distribuye desde el utensilio inferior hacia el que está apilado sobre este, con cada tapa actuando como su propia hornilla.

Se pueden apilar y cocinar hasta con tres utensilios:

- el utensilio superior terminará la cocción y mantendrá calientes los alimentos que contenga;
- los dos utensilios inferiores continuarán cocinando los alimentos.

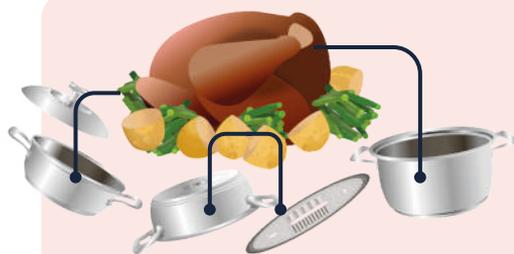
Esta eficaz manera de cocinar utiliza menos energía y tiempo en la preparación de alimentos, lo que va de la mano con el compromiso de Rena Ware de promover la sostenibilidad y una experiencia agradable.



EJERCICIO 17

CONSEJOS PARA EL APILAMIENTO

Para los mejores resultados con el apilamiento:



Programe la comida para cocinar y elija el utensilio más adecuado para cada alimento. Por ejemplo, para cocinar pollo con patatas y judías verdes, el pollo se puede colocar en el Asador 6 L, las patatas en la Bandeja Ralladora/Vaporizadora y las judías en el Utensilio 1,5 L.



Apile basado en el tiempo de cocción de cada alimento. En nuestro ejemplo, se empieza a cocinar el pollo primero. Luego, se agregan las patatas encima cuando el tiempo restante coincide con el tiempo de cocción de ellas.



Comience a cocinar en una hornilla separada el alimento contenido en el utensilio que va al tope. El tercer nivel del apilamiento sirve para completar la cocción, pero no para cocer completamente alimentos crudos. En nuestro ejemplo, se empieza a cocinar las judías en el utensilio 1,5 L en otra hornilla, y después de formarse el sello de agua, se traslada el utensilio al tope del apilamiento.



Es mejor cortar en pedazos alimentos ricos en almidón, como las patatas, o raíces grandes como nabo y remolacha; que de otra manera requerirían más tiempo y calor para completar su cocción.



Alimentos que cocinan rápidamente y/o no requieren cocción, como espinacas y guisantes de nieve/vainitas chinas, deberían colocarse en el utensilio del tope.

CONSEJOS GENERALES

TAMAÑO ADECUADO



Siempre se debe usar la hornilla del tamaño más cercano a la base del utensilio.



Cuando se cocina en una estufa a gas, las llamas no deberían subir por las paredes del utensilio, ni tocar el borde superior o las asas.



Siempre se debe colocar la tapa adecuada para el utensilio. Esto permite que se forme el sello de agua.



Al enfriarse totalmente los alimentos, si no se ha roto el sello de agua, podría formarse un vacío que sella aún más el utensilio y hace difícil destapararlo. Si esto ocurre, debe calentarse el utensilio a fuego medio por unos minutos hasta que se desprenda fácilmente.

TEMPERATURA ADECUADA

Se debería precalentar el utensilio a fuego medio durante tres o cuatro minutos antes de poner los alimentos. Para saber si el utensilio está listo, esparza en él algunas gotas de agua y observe:



Listo: las gotas “bailan” en el utensilio.



Poco caliente: las gotas se esparcen sin evaporar. El utensilio debe calentarse un poco más.



Demasiado caliente: las gotas evaporan instantáneamente. El utensilio debe enfriarse un poco.

LLENADO ADECUADO



Para cocinar con un “mínimo de agua”, el utensilio se debe llenar al menos 2/3 de su capacidad. Menos de eso, la comida se podría quemar o secar.



EJERCICIO 18

OTROS MÉTODOS

Los utensilios Rena Ware conservan el calor y lo distribuyen de manera uniforme, permitiendo cocinar de diferentes formas.

FREÍR DE MANERA TRADICIONAL



- 1** Precalentar el utensilio a fuego medio. Agregar un poco de manteca o aceite y asegurarse que la grasa cubra el fondo.
- 2** Colocar unas migas de pan en el utensilio: si chisporrotean, el utensilio está listo.
- 3** Colocar la comida y dejar que se dore por debajo antes de voltearla.



No se volteen los alimentos usando un tenedor, ya que esto causa la pérdida de jugos y puede rallar el utensilio; utilizar una espátula.

FREÍR HUEVOS



Para mejores resultados, usar huevos a temperatura ambiente.

- 1** Precalentar el utensilio a fuego medio, agregar la grasa y comprobar que el utensilio esté listo.
- 2** Añadir los huevos y cubrir con la tapa.
- 3** Bajar el fuego y cocinar por 3 o 4 minutos. Voltear los huevos usando una espátula.



Al cocinar alimentos que no son naturalmente ricos en grasas, puede ser necesario agregar un poco de aceite. Esos alimentos incluyen, por ejemplo, huevos, cierto pescado, patatas, hígado y, en general, alimentos enharinados o empanizados.

ASAR



- 1** Precalentar el utensilio y poner la carne, presionándola un poco, para que esté completamente en contacto con el utensilio. La carne comenzará a sellarse de inmediato y se pegará al principio.
- 2** Tapar con el Nutri ✓ Sensor en la posición de “abierto” hasta que suene el silbato. Cuando suene el silbato, ese lado de la carne ya está sellado y se despegará fácilmente.
- 3** Voltear la carne para lograr la cocción deseada.

HORNEAR

EN EL HORNO

Con los utensilios Rena Ware se puede hornear no solo en el horno, sino que también ¡sobre la estufa!



- Precalentar el horno antes de poner los utensilios adentro.
- Los utensilios de cocina de la Serie Tradicional (asas y perillas de fenolito), se pueden llevar al horno hasta 200 °C.
- Los utensilios de la Serie Zylstra (asas y perillas de acero inoxidable), resisten temperaturas hasta de 200 °C en las tapas y hasta de 290 °C en las bases.



- Siempre use guantes o agarraderas para sacar los utensilios del horno, ya que las asas y perillas se calientan.
- Nunca coloque un utensilio Rena Ware en un horno a microondas.

SOBRE LA ESTUFA

El diseño de los utensilios de cocina Rena Ware permite hornear platos, como pasteles y pan de maíz, directamente sobre la estufa. Por ejemplo, para hornear sobre la estufa una torta pequeña (20 cm / 8" de diámetro):



- 1** Utilice el utensilio 1,5 L y cubra su interior con suficiente aceite de cocina, preferiblemente en aerosol.
- 2** Prepare la mezcla de la torta y viértala hasta que el utensilio esté lleno a la mitad.
- 3** Tape el utensilio con el Nutri ✓ Sensor en “abierto” y cocine a fuego bajo o medio-bajo por 25 minutos aproximadamente.
- 4** Apague el fuego, ponga el Nutri ✓ Sensor en “cerrado” y deje reposar por 10 minutos, o hasta que la parte superior de la preparación esté firme.



Las estufas pueden variar mucho. Experimente en su estufa para encontrar su método ideal.

MÉTODOS TRADICIONALES

Los utensilios de Rena Ware no solo están diseñados para cocinar con un “mínimo de agua”, también pueden utilizarse para cocinar con los métodos tradicionales, incluyendo:



BAÑO MARÍA

(6 combinaciones posibles)

Perfectos para salsas, derretir chocolate, cubiertas para tortas, cremas o natillas.



HORNOS HOLANDESES

(28 combinaciones posibles)

Excelentes para asados, pollo, y postres.



VAPORIZADORAS

(18 combinaciones posibles)

Ideales para cocinar pescado, mariscos, vegetales, tamales y maíz.



Use las tapas: mantienen mejor el calor, de modo que se requiere menos tiempo y energía. Por ejemplo, para hacer que el agua hierva y mantenerla hirviendo, o para hervir a fuego lento.



EJERCICIO 19

- 82** GARANTÍA VITALICIA
RENA WARE
- 84** TEXTO DE LA GARANTÍA
- 86** REPUESTOS
- 87** USO y MANTENIMIENTO
- 94** RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

INFORMACIÓN TÉCNICA



GARANTÍA VITALICIA RENA WARE

En Rena Ware nos enfocamos en mantener los más altos estándares de calidad. Por tal razón, podemos ofrecer garantías excepcionales de nuestros productos, especialmente la garantía vitalicia de los utensilios de acero inoxidable. La Garantía Vitalicia es un gran argumento de venta y hace parte del valor añadido que los clientes reciben cuando adquieren utensilios de cocina Rena Ware.

Puede encontrar la vigencia de la garantía de cada producto en el *Catálogo de Productos (RW760)* y en la *Guía del Negocio (RW950)*.

Siempre remítase a la *Garantía Vitalicia Oficial de Rena Ware (RW962)* para toda la información de la garantía. Siempre se reemplazará o reparará el producto defectuoso según los términos de la garantía.





Continuamente recibimos mensajes de clientes que adquirieron sus productos hace décadas y se sienten orgullosos de la excelente inversión que hicieron: por años han disfrutado de un producto de primera calidad, y aún pueden contar con el servicio al cliente y garantía que se les prometió al hacer su compra.



EJERCICIO 20



La Garantía solo cubre defectos de materiales y fabricación, no cubre abuso o desgaste natural debido a que no se trata de un aspecto relativo a la calidad.

TEXTO DE LA GARANTÍA

LA GARANTÍA VITALICIA DE RENA WARE

Rena Ware garantiza que sus utensilios de cocina (ver RW962 para más detalles), cubertería y cuchillos están libres de defectos de material y de fabricación de por vida para el comprador o dueño original.

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 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.

Otras garantías se aplican a la Cocina de Inducción, los productos eléctricos, filtros de agua y aire, ollas de presión y otros productos Rena Ware, y están incluidas en los libros de Uso y Mantenimiento de dichos productos.

REPUESTOS

Como Representante Independiente puede ordenar asas y perillas de repuesto para la *Serie Tradicional*. Los precios de estos artículos están sujetos a actualizaciones y los artículos se deberán pagar según el precio vigente. Contacte a su Oficina Administrativa para asistencia.



EJERCICIO 21



Realice llamadas de servicio a sus clientes y averigüe si necesitan repuestos. Es una excelente forma de mantener una larga relación y puede llevar a ventas complementarias, nuevas referencias y/o reclutas.



Usted no puede ofrecer servicios de mantenimiento o reparación a un cliente con el único pretexto de conseguir una cita de ventas o reclutamiento. Usted debe proporcionar el servicio que haya ofrecido.

USO Y MANTENIMIENTO

Los utensilios de cocina Rena Ware son muy resistentes y duran toda una vida si se cuidan adecuadamente. A continuación, encontrará algunos consejos sobre mantenimiento para explicarles a sus clientes cómo cuidar sus productos.

PRIMER USO

Lave los utensilios antes de usarlos por primera vez:



Use una mezcla de agua caliente, jabón y 1/2 taza de vinagre blanco.



Lave, enjuague y seque muy bien.

Esto eliminará todo residuo de aceite de fabricación o pulitura. Los utensilios que no se laven se podrían decolorar con el primer uso. En particular, los utensilios de cocina de la Serie Zylstra podrían llevar manchas blancas debido a que están empacados en bolsas biodegradables hechas de harina de maíz. Estas manchas son muy fáciles de remover con el lavado inicial.

MANTENIMIENTO DIARIO

Lavado a mano:



Usar agua caliente con jabón. Nunca se deben usar esponjas de metal ni jabón abrasivo.



Enjuagar y secar a mano para evitar manchas de agua.

Lavavajillas automáticos:



Los utensilios Rena Ware se pueden lavar en el lavavajillas.



El lavado en lavavajillas no eliminará manchas permanentes de comida o calentamiento excesivo.



Cada vez que se cocinan alimentos ricos en almidón o que borbotean durante la cocción, se recomienda desarmar y lavar muy bien el Nutri ✓ Sensor.



Nunca debe sumergirse un utensilio caliente en agua fría, porque podría deformarse.



Para evitar manchas de agua, se recomienda usar un suavizante de agua junto con el detergente, o apagar el lavavajillas y dejar que se sequen naturalmente.

LIMPIEZA DEL NUTRI ✓ SENSOR DE LA SERIE ZYLSTRA



1



Utilizar jabón para lavar platos y un cepillo suave.

2



Secar con un paño suave.

3



Desenroscar y remover la perilla.

4



Para limpiar el resorte, desenroscar y remover ese también.

5

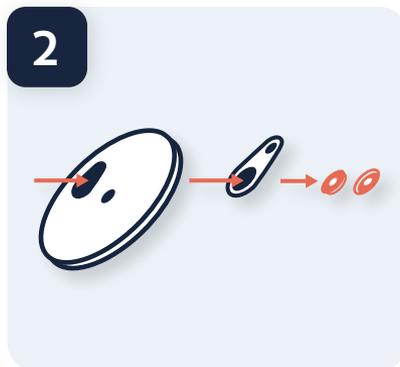


Volver a enroscar las piezas.

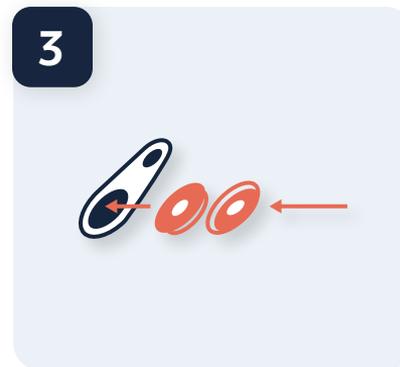
Para remover las demás piezas:



1
Sujetar la tapa con una mano e invertirla sobre la otra, sacudiéndola suavemente para que las piezas caigan.



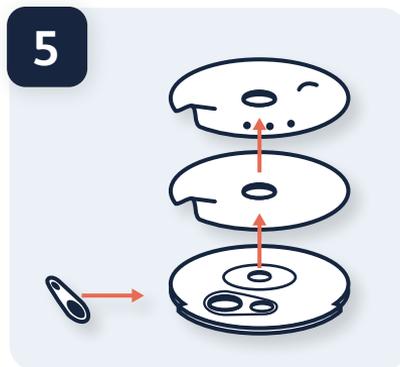
2
Empujar el silbato fuera del centro y separarlo de la junta de goma. El silbato incluye dos partes que se pueden lavar y secar según sea necesario.



3
Ensamblar nuevamente el silbato, asegurándose que los bordes del silbato encajen bien en la junta para que el silbato se mantenga en su lugar.



Revisar y limpiar todas las demás partes del Nutri ✓ Sensor según sea necesario.



Reinsertar el silbato nuevamente dentro del centro de fenolito, y colocar este nuevamente sobre la tapa, asegurándose de que el silbato calce en el orificio de la misma.



Reensamblar las piezas restantes y enroscar la perilla, sujetando la tapa boca arriba.



Es mejor guardar la tapa con la válvula Nutri ✓ Sensor abierta para evitar que se acumule humedad.



No se debe calentar excesivamente los utensilios, ya que esto puede mancharlos permanentemente. Sin embargo, estas manchas no representan un defecto de material ni de fabricación, por lo que no están cubiertas por la garantía vitalicia.



No se debe cortar o picar comida directamente en los utensilios; ni golpearlos, frotarlos o rasparlos con accesorios de metal (cucharas, cuchillos, tenedores, espátulas, etc.).



No se deben lavar los utensilios en un horno autolimpiante.



No se deben usar esponjas de metal, limpiadores abrasivos o limpiadores de horno, ya que pueden dañar el acabado.



Para información más detallada, consulte los *Manuales de Uso y Mantenimiento de los Utensilios de Cocina (RW778 / RW830 / RW832)*.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

DESCOLORAMIENTO

Cuando se cocinan comidas ricas en almidón o se doran carnes, pueden aparecer manchas blancas en la superficie interna de los utensilios.

Si se calientan en exceso los utensilios o si el lavado inicial no se hizo correctamente, podrían aparecer manchas azules o doradas en la parte externa del utensilio. Estas son difíciles de eliminar y no se consideran defecto de materiales o de fabricación.



PICADURAS

A pesar de que el acero inoxidable es un metal muy duradero, no es completamente resistente a picaduras o corrosión. Las picaduras son un tipo de corrosión localizada que ocurre cuando la capa exterior del acero inoxidable se daña. No constituyen un defecto ya que no son causadas por defectos en los materiales o en la obra, y por lo tanto no son cubiertas por la garantía.



Las picaduras pueden ser causadas por lo siguiente:

- Sal no disuelta en el fondo de los utensilios.
- Ciertas condiciones del agua como un nivel bajo de PH.
- Alimentos ácidos como mostaza, mayonesa, zumo de limón, tomates, salsas, vinagre, aderezos y otros condimentos y detergentes con cloro, si se dejan en contacto con la superficie del utensilio durante mucho tiempo.

Para evitar las picaduras:

- No dejar alimentos o sustancias ácidas en contacto con los utensilios durante mucho tiempo.
- Esperar que el agua y otros líquidos hiervan antes de añadir sal, y mezclar bien para disolver.
- Considerar agregar un suavizante al agua que se usa para lavar los utensilios.

COMIDAS QUEMADAS

Los restos de comidas quemadas pueden ser difíciles de eliminar. Hay que llenar el utensilio con agua caliente y dejarlo remojar. Si la comida no se despegue, se debe llenar el utensilio con agua hasta la mitad (también se puede añadir vinagre) y hervir a fuego medio hasta que se suavice y despegue.



EJERCICIO 22



- 1 | TABLA COMPARATIVA *de* MATERIALES *para* UTENSILIOS *de* COCINA
- 2 | TABLA *de* CARACTERÍSTICAS *y* BENEFICIOS
- 3 | RECETAS *de* DEMOSTRACIÓN *de* COCINA

APÉNDICE



1 | TABLA COMPARATIVA DE MATERIALES PARA UTENSILIOS DE COCINA

A continuación, se encuentra una lista de los materiales más comúnmente utilizados en los utensilios de cocina, y sus características principales.

	RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE	ALUMINIO ANODIZADO DURO	ALUMINIO FUNDIDO	HIERRO FUNDIDO	ESMALTE SOBRE ACERO	COBRE	VIDRIO	ACERO INOXIDABLE DE UNA CAPA (paredes y fondo)
 <p>CONDUCCIÓN/DISTRIBUCIÓN DE CALOR</p>	N/A (el anti-adherente es un recubrimiento, la conducción depende del material usado debajo de él)	Buena	Buena	Buena después de calentar mucho, con desgaste de energía. La retención de calor hace difícil controlar la temperatura	Mala	Excelente	Mala	Lenta e irregular
 <p>CUIDADO Y MANTENIMIENTO</p>	Fácil de limpiar	Puede atrapar partículas. Puede ser difícil de limpiar	Puede ser difícil de limpiar	Difícil de limpiar. Se puede oxidar	Se puede manchar	Requiere pulido. Puede requerir recubrimiento interior	Fácil de limpiar	Fácil de limpiar
 <p>LAVABLE EN LAVAVAJILLAS AUTOMÁTICO</p>	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓

	RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE	ALUMINIO ANODIZADO DURO	ALUMINIO FUNDIDO	HIERRO FUNDIDO	ESMALTE SOBRE ACERO	COBRE	VIDRIO	ACERO INOXIDABLE DE UNA CAPA (paredes y base)
 COMPATIBLE CON INDUCCIÓN	N/A (el anti-adherente es un recubrimiento, la compatibilidad depende del material usado debajo de él)	✗	✗	Sí, excepto si recubierto con esmalte	✓	✗	✗	Puede ser
 APTO PARA HORNO	Depende del material de las asas	Depende del material de las asas	✓	✓	✓	Depende del material de las asas	✓	✓
 APTO PARA MICROONDAS	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✗
OTRAS	Con el tiempo, pierde sus capacidades antiadherentes. Necesita ser reemplazado con mas frecuencia que el acero inoxidable. Se puede rallar	Con el tiempo, el recubrimiento interno se puede rallar y consumir	Poroso puede perder su forma. Puede quemar la comida	Poroso. Pesado. Ineficiente con la energía	Quema la comida muy fácilmente	Muy costoso	Frágil. Puede quemar la comida	

2 | TABLA DE CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

CARACTERÍSTICAS GENERALES	BENEFICIOS
Fabricación Nutri-Plex™ de capas múltiples	<ul style="list-style-type: none">• Distribución uniforme del calor.• Usa fuego medio bajo.• La comida se cocina en sus jugos y preserva sus nutrientes.• Permite el sistema de apilamiento para cocinar.• La comida no se pega por lo que requiere menos grasa o aceite para cocinarse.• Fácil de limpiar. Con el mantenimiento apropiado, puede durar toda una vida.
Paredes de acero inoxidable	<ul style="list-style-type: none">• No porosas: resistentes a gérmenes, bacterias y corrosión.• Resiste a temperaturas altas y bajas: apropiado para cocinar y refrigerar.
Diseño único tipo cacerola	<ul style="list-style-type: none">• Ahorra espacio de almacenamiento.• Anidamiento, al guardarse con tapa invertida.• Permite el sistema de apilamiento para cocinar.• Ideal para llevar de la cocina a la mesa.

Nutri ✓ Sensor	<ul style="list-style-type: none"> • De 2 a 3 posiciones para diferentes necesidades de cocción: abierto/cerrado (Serie Tradicional); abierto/vapor/cerrado (Serie Zylstra). • Indica con un silbido cuando se ha formado el sello de agua, sin necesidad de constante supervisión. • Ayuda a evitar que la comida se queme accidentalmente. • Ahorra energía, al cocinar con el Nutri ✓ Sensor en posición de “Cerrado”.
Nutri ✓ Sensor Posición “Vapor” (Serie Zylstra)	<ul style="list-style-type: none"> • Ideal para: alimentos con alto grado de almidón como pasta, papas, frijoles o arroz; freír (reduce el tiempo de cocción y salpicaduras), y asar carne sin que quede con la textura de haber sido cocida al vapor. • Deja salir solo el vapor, sin necesidad de destapar el utensilio y no forma el sello de agua.
Asas y perillas de acero inoxidable (Serie Zylstra)	<ul style="list-style-type: none"> • Son resistentes al paso del tiempo y no necesitarán ser reemplazadas. • Indican la capacidad y medida del utensilio. • Las tapas se pueden utilizar en el horno hasta 200 °C y las bases hasta 290 °C.
Asas y perillas de fenolito (Serie Tradicional)	<ul style="list-style-type: none"> • Resistentes al calor. • Horneables hasta 200 °C.
Borde anti-derrame	<ul style="list-style-type: none"> • Facilita el verter en recipientes sin provocar desastres ni que los alimentos se escurran por las paredes. • Facilita la limpieza.

Fondo resistente al pandeo

- Se allana al calentarse, ofreciendo estabilidad en la estufa y distribución muy uniforme de calor.

Compatibilidad con diferentes superficies de cocción

- Los utensilios Rena Ware son compatibles con cocinas de gas, eléctricas, de vitrocerámica, halógenas, y de inducción.

FUNCIONES**BENEFICIOS****Método para cocinar con un “mínimo de agua”**

- Conserva las propiedades de los alimentos.
- Permite cocinar dos alimentos sin mezclar los sabores.
- Ahorra energía ya que se cocina a fuego bajo.

Sistema de apilamiento para cocinar

- Ahorra energía, al cocinar a fuego bajo sobre una misma hornilla.
- Ahorra espacio sobre la estufa para usar otros utensilios.
- Permite tener toda una comida lista para servir por más tiempo.
- Permite preparar todo y dejarlo calentando hasta que llegue la hora de comer.

Freír

- Se usan menos aceites o grasas saturadas.
- Se reducen las salpicaduras.

Hornear

- Se puede hornear en el horno y en la estufa.

Cocinar, hornear servir, guardar

- Se puede cocinar, hornear, servir y guardar en el mismo utensilio.
- Es fácil recalentar y servir la comida que no se consumió.
- Se puede ahorrar al no tener que comprar utensilios para hornear por separado.

3 | RECETAS DE DEMOSTRACIÓN DE COCINA

A continuación, se encuentran algunas recetas deliciosas y saludables para poner en práctica el arte del “Buen Comer”:

VEGETALES MIXTOS

Utensilios

3 L con tapa

Ingredientes

- 2 zanahorias medianas cortadas en rodajas
- 1 taza de cabezuelas de brócoli
- 1 calabacín mediano cortado en cubos
- 1 cebolla roja mediana cortada en rodajas
- 1/2 coliflor, cortado en pedazos
- 1/4 cucharadita de eneldo o 1 cucharada de albahaca fresca picada
- Sal y pimienta



Preparación

1. Coloque los vegetales picados en el Utensilio 3 L y agregue 3 o 4 cucharadas de agua.
2. Cocine a fuego medio (nivel 7 en la Cocina de Inducción) con la válvula abierta hasta que suene el silbato.
3. Reduzca el fuego al mínimo (nivel 2 en la Cocina de Inducción), cierre la válvula y cocine por 4 minutos aproximadamente o hasta que las zanahorias estén suaves.
4. Aderece con eneldo o albahaca y sirva.

Opcional: Sazone con sal y pimienta recién molida al gusto.



PASTA PRIMAVERA

Utensilios

3 L, 2 L, 1,5 L cada uno con tapa; Bandeja Ralladora/Vaporizadora 3 L.

Ingredientes

- 3 tazas de mini zanahorias lavadas
- 1 cebolla mediana, cortada en trozos grandes
- 1 cucharada de ajo machacado
- 2 latas de 14 oz. de tomates picados con líquido
- 3 tazas de pasta corta
- 1-2 cucharaditas de orégano
- 2 tazas de florecitas de brócoli
- Queso parmesano rallado

Opcional:

¼ libra de carne molida, salchicha, atún u otra carne o mariscos



Preparación

1. Lave las zanahorias en el Utensilio 2 L y escúrralas, dejando solo 3-4 cucharadas de agua en el utensilio.
 2. Tape con la válvula Nutri ✓ Sensor abierta y coloque el utensilio sobre la estufa a fuego medio (nivel 8 en la Cocina de Inducción).
 3. Cocine hasta escuchar el silbato, cierre la válvula y retírelo de la estufa.
 4. Coloque el Utensilio 3 L sobre la estufa a fuego medio durante un minuto.
 5. Añada cebolla y ajo machacado y mezcle bien los ingredientes.
 6. Cocine durante 2-3 minutos sobre la estufa a fuego medio y revuelva según sea necesario.
 7. Añada los tomates, la pasta seca y el orégano, revolviéndolos bien.
 8. Tape con el Utensilio 1,5 L en posición invertida. Luego, coloque encima el Utensilio 2 L con las zanahorias.
 9. Cocine sobre la estufa a fuego medio durante 3 minutos; reduzca a fuego bajo (nivel 4 en la Cocina de Inducción) y cocine durante unos 7 minutos más. Retire el Utensilio 2 L y guárdelo.
- Opcional:** añada la carne molida, atún, carnes frías o mariscos.

- 10.** Coloque la Bandeja Ralladora/Vaporizadora de 3 L sobre el Utensilio 3 L y ponga las florecitas de brócoli prelavadas en esta. Vuelva a tapar con el Utensilio 1,5 L.
- 11.** Coloque encima el Utensilio 2 L y cocine sobre la estufa a fuego medio durante unos 3 minutos hasta que se forme el sello de agua.
- 12.** Reduzca a fuego bajo (nivel 3 en la Cocina de Inducción) y termine cocinando durante otros 7 minutos.
- 13.** Sirva con el queso rallado.



POLLO MILAGROSO

Utensilios

4 L, 2 L, 1,5 L con tapa

Ingredientes

- 2 libras (1 kg) de pollo cortado en presas (sin piel)
- 2 zanahorias rebanadas
- 1 pimentón verde, cortado en trozos pequeños
- 1 cebolla mediana, cortada en trozos grandes
- 2 tallos de apio cortados a la mitad
- 1-2 papas rojas medianas cortadas en cubos
- 1 calabacín, rebanado
- 1 lata pequeña de salsa o 1-2 cucharadas de hierbas y especias

Opcional:

- 1 taza de arroz
- 1 1/2 tazas de caldo de pollo/agua



Preparación

Si dispone de dos hornillas puede preparar el pollo y el arroz al mismo tiempo. Si dispone de una hornilla, recomendamos primero cocinar el arroz en el Utensilio 1,5 L y luego cocinar el pollo en el Utensilio 4 L, con el Utensilio 1,5 L encima para mantener caliente.

Opcional: Para el arroz

1. Añada 1 taza de arroz al Utensilio 1,5 L y 1 1/2 tazas de caldo de pollo o agua.
2. Tape con la válvula abierta. Al escuchar el silbato, cierre la válvula y coloque el Utensilio 1,5 L sobre el Utensilio 2 L y cocine a fuego medio durante 20 minutos.

Para el pollo

1. Coloque el Utensilio 4 L sobre la estufa, precaliéntelo a fuego medio-alto (nivel 10 en la Cocina de Inducción) hasta que las gotas de agua “bailen”.

2. Añada el pollo al Utensilio 4 L, ubíquelo de manera que toque las paredes del mismo para demostrar cómo se pega, ya que la fabricación con Nutri-Plex™ calienta tanto las paredes como la base del utensilio. Cuando el pollo se desprege, voltéelo para dorar el otro lado.
3. Añada los vegetales, y la salsa o las hierbas y especias.
4. Tape con el Utensilio 2 L invertido y cocine a fuego medio (nivel 8 en la Cocina de Inducción) hasta que se forme el sello de agua.
5. Reduzca a fuego bajo (nivel 2 en la Cocina de Inducción) y siga cocinando durante 20 minutos o hasta que el pollo esté suave.
6. Si está utilizando una sola hornilla, coloque el Utensilio 1,5 L encima del Utensilio 2 L invertido para mantener el arroz caliente.

UNIVERSIDAD
RENA WARE

COMENTARIOS

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

Envíe sus comentarios a:

 rwu@renaware.com

Escriba el nombre del seminario
en el asunto del correo

RENA WARE

RW301 PU 1301.35.0224 | Casa Matriz U.S.A. (425) 881.6171 | © 2024 R.W.I.



renaware.com