

# **TIJERAS PARA LA COCINA**

## **USO Y MANTENIMIENTO**

### **FELICITACIONES...**

**Muchas gracias por su compra.**

**Usted es dueño de la excelente Tijera para la Cocina de Rena Ware, y pronto será un utensilio indispensable en su cocina.**

**Esta espectacular Tijera para la Cocina está fabricada en acero inoxidable pulido para proveer durabilidad y dureza. Es tan versátil que le dará mil usos en su cocina y en su hogar.**

**Siga las sencillas instrucciones para su cuidado y así su Tijera para la Cocina durará muchos años.**



**Rena Ware**  
INTERNATIONAL

# USO DE LAS TIJERAS PARA LA COCINA

Nuestras tijeras de hojas dentadas tienen un diseño exclusivo ideal para cortar hierbas, vegetales, flores, grasa de carne, carne, masa o cualquier objeto grueso. La “muesca de aves” incluso le permitirá deshuesar un pollo entero con facilidad.

## CUIDADOS

- Desarme las Tijeras por su eje para facilitar su limpieza.
- Para obtener mejores resultados, lávelas a mano en agua jabonosa caliente y séquelas con un paño seco. También puede lavarlas en el lavaplatos automático seleccionando el ciclo “heat dry”.
- Aplíqueles una capa delgada de aceite de cocina en su filo luego de limpiarlas.
- Evite el contacto prolongado con detergentes abrasivos, comidas cítricas, blanqueadores o sal porque podría corroerlas u oxidarlas.
- Guárdelas cuidadosamente para proteger su acabado.

# **¡ÚNASE AL EQUIPO RENA WARE!**

**Si le interesa saber más sobre cómo ganar dinero extra con Rena Ware en su tiempo libre, contacte a un Asesor Rena Ware, quien gustosamente le hablará sobre la Oportunidad Rena Ware.**

**[www.renaware.com](http://www.renaware.com)**