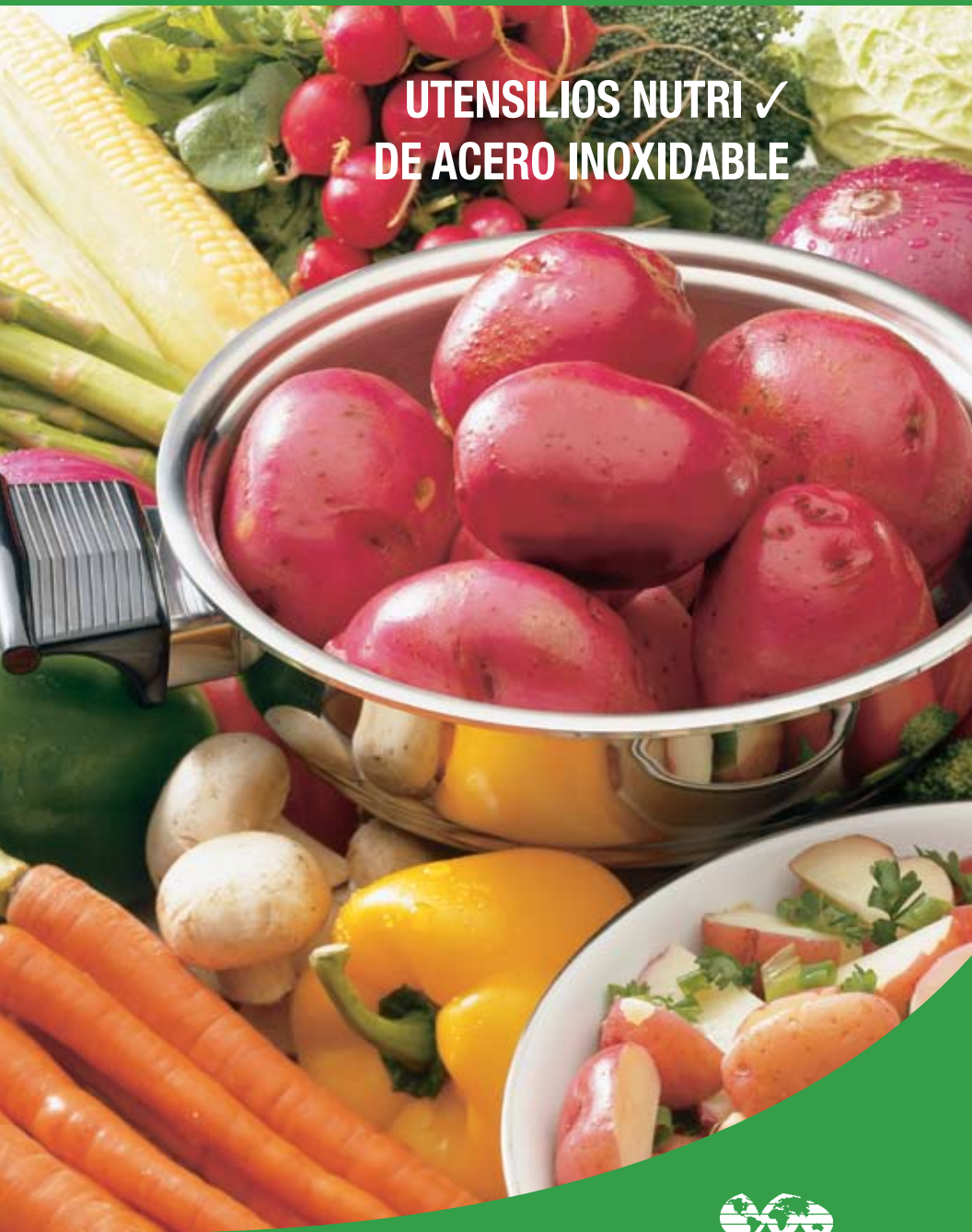


USO Y MANTENIMIENTO

UTENSILIOS NUTRI ✓
DE ACERO INOXIDABLE



Rena Ware
INTERNATIONAL



Estimado y apreciado cliente:

Le felicitamos por su decisión de invertir en los utensilios de cocina de mejor calidad disponibles.

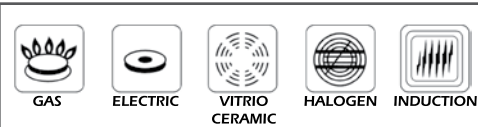
Hace muchos años atrás, cuando comenzó nuestra Compañía, tuvimos que tomar una decisión muy importante. ¿Deseábamos que se nos reconociera como una compañía que proporciona productos de la mejor calidad a un precio razonable? ¿O deseábamos que se nos reconociera como una compañía que ofrece productos de menor calidad a un precio bajo — para más tarde tener que pedirle perdón por la duración limitada de los productos?

Por medio de su patrocinio, usted confirmó que nuestra decisión de elegir productos de la mejor calidad posible fue la decisión acertada, y deseamos agradecerle con toda sinceridad por su apoyo.

Le invitamos a que tome unos momentos para familiarizarse con el uso y cuidado adecuado de sus utensilios de cocina. Si sigue unos pasos muy sencillos, podrá disfrutar de los numerosos beneficios de los utensilios de cocina de Rena Ware para cocinar en forma saludable y económica durante toda su vida.

Atentamente,

Russell J. Zylstra
Jefe Ejecutivo y Presidente



Sus utensilios de cocina de acero inoxidable Rena Ware son compatibles con la mayoría de las hornillas incluyendo: hornillas a gas, eléctricas, vitrocerámicas, halógenas y de inducción.

Lave los utensilios antes de usarlos

Es importante que lave los utensilios Rena Ware antes de que los use por primera vez. Agregue media taza (120 ml) de vinagre en un fregadero lleno con agua caliente jabonosa, lave, enjuague y seque. El lavado inicial es esencial para asegurarse de que se eliminen todos los vestigios de los aceites de fabricación o compuestos para pulir. Si los utensilios no se lavan, pueden mancharse durante su uso inicial. Después del lavado inicial, todo lo que necesitará hacer para lavar sus utensilios en el futuro es lavarlos a mano o en un lavaplatos automático.

Mantenimiento de sus Utensilios de Cocina

Lavado a mano:

- > Lave cada utensilio en agua caliente jabonosa con un trapo de cocina, esponja o una viruta de nilón o plástico. (No use una viruta metálica o polvo limpiador áspero para limpiar sus utensilios).



- > Enjuáguelos con agua caliente y séquelos a mano para prevenir que se manchen con gotas.
- > Para mantener el brillo exterior bonito, use un limpiador de acero inoxidable no abrasivo, de buena calidad, o un limpiador como Rena Lite disponible por medio del Asesor Independiente de Rena Ware.

- > Nunca debe sumergir un utensilio caliente en agua fría.

Lavaplatos Automáticos:

- > Sus utensilios Rena Ware se pueden lavar en el lavaplatos. Sin embargo, algunos detergentes para lavaplatos pueden decolorar el color negro de las asas y las perillas.
- > Para evitar que se formen manchas use un suavizador de agua junto con el detergente, o bien, apague la máquina para permitir que los utensilios se sequen naturalmente.
- > De vez en cuando, se deberían desmontar las asas y la perilla superior



Nutri ✓ para eliminar residuos de grasa y partículas de alimentos. Simplemente quite los tornillos que fijan las asas y quitelas del utensilio, o desatornille la perilla superior, saque los discos y el sensor y lave, enjuague y seque las piezas. Luego vuelva a montarlas cuidadosamente.

Picaduras

A pesar de que el acero inoxidable es un metal muy duradero, no resiste completamente el óxido, picaduras o manchas. Los alimentos como la mostaza, mayonesa, zumo de limón, tomates, pasta de tomate, vinagre, sal, aderezo u otros condimentos y el cloro fuerte, pueden desgastar el acero inoxidable, si se permite que queden en contacto con la superficie durante mucho tiempo.

Se pueden formar picaduras si permite que quede sal sin disolver en el fondo del utensilio, las que se observan como manchas blancas. Estas manchas no afectan el funcionamiento o utilidad del utensilio, ni son un defecto de materia prima o de fabricación. A continuación indicamos algunos consejos que le servirán para prevenir las picaduras.

Cuando use sal para sazonar las comidas, agréguela solamente una vez que los alimentos comiencen a cocinarse. Cuando agregue sal al agua u otros líquidos, haga hervir el líquido primero, agregue la sal y revuelva hasta que se disuelva completamente.

Descoloramiento

De vez en cuando, al cocinar comidas ricas en almidón o al dorar carnes, pueden aparecer manchas en el interior del utensilio. Unas manchas azules o doradas marrones pueden aparecer en el exterior del utensilio al calentarlo demasiado. Estas manchas se pueden eliminar fácilmente con el limpiador Rena Lite u otro limpiador de acero inoxidable de buena calidad, que no sea abrasivo. Primero debe preparar una pasta, mezclando el limpiador con agua. Luego con una toalla de papel o paño, frote la pasta sobre la mancha, enjuague el utensilio y séquelo.

Si los utensilios se lavan en un lavaplatos automático, no se eliminan las manchas de calor o comida. Las manchas se deben eliminar, por medio de uno de los métodos indicados arriba, antes de lavar los utensilios en un lavaplatos automático.

No limpie los utensilios de cocina en un horno que se limpia automáticamente.

Comidas quemadas

Si no puede eliminar fácilmente la comida quemada al lavar el utensilio, llénelo con agua caliente y déjelo remojar. Si las partículas no se despegan, llene el utensilio a medias con agua y hiérvala a fuego mediano hasta que se despegue la comida.

Cocción

La fabricación eficaz de capas múltiples Nutri-Plex™ de sus utensilios de cocina Rena Ware le permite ahorrar energía, debido a que usa temperatura mediana a baja solamente, para lograr los resultados que requieren temperatura alta con otros tipos de utensilios de cocina. También le será posible cocinar con menos grasas y aceites debido a que los utensilios de cocina Rena Ware esparcen el calor en forma pareja.

Para cocinar la mayoría de las carnes, precaliente el utensilio sobre fuego mediano sin agregar grasas o aceites. Cuando el utensilio esté caliente, agregue la carne, la que se pegará al principio. Después de unos pocos minutos la carne se dorará y se despegará. Cuando se

despegue, voltee la carne para dorar el otro lado. Para cocinar carnes que requieren un cocimiento más extenso, como los asados, tape el utensilio, reduzca la temperatura a baja y continúe la cocción hasta que la carne esté completamente cocida.

Para sofreír verduras que contienen una gran cantidad de humedad o aceites naturales, como las cebollas, cocínelas a fuego mediano o bajo, con muy poco o sin agregarles aceite. Para vegetales con poco contenido de humedad natural o aceites como las zanahorias o el brécol cúbralos con un poco de aceite antes de cocinarlos.



Lo importante es empezar a temperatura mediana y luego reducirla a baja para obtener los mejores resultados posibles. Si sigue estos pasos puede disfrutar de comidas más saludables y nutritivas.

Precalentamiento

Cuando se recomienda que se precalienten los utensilios, use temperatura mediana durante unos tres o cuatro minutos antes de que agregue los alimentos.

Para determinar fácilmente si el utensilio ya está suficientemente caliente debe verter unas gotas de agua en el mismo. Cuando las gotas comiencen inmediatamente a hervir y saltar, el utensilio está precalentado y se pueden agregar los alimentos. Si las gotas se esparcen y evaporan debe precalentar el utensilio durante uno o dos minutos más antes de que agregue los alimentos. Si las gotas de agua desaparecen en forma instantánea, el utensilio está demasiado caliente y se debe enfriar un poco.



Hornear

Los utensilios de cocina Rena Ware se pueden usar para cocinar los alimentos en el horno a temperaturas de hasta 400° F (200°C) sin dañar las asas y perillas negras fenólicas. Si cocina a temperaturas más altas o bajo el gratinador, se pueden formar burbujas en las asas y perillas fenólicas o pueden perder el color.

Siempre debe precalentar el horno antes de que coloque los utensilios dentro del mismo, ya que al calentarse el horno puede alcanzar temperaturas superiores a los 400°F (200°C) lo que puede dañar las asas.

Nota: No debe colocar los utensilios de cocina Rena Ware en un microondas o bajo el gratinador.

Método de cocinar con un mínimo de agua

La naturaleza diseñó los alimentos para que nos proporcionen todo lo que necesitamos. Los alimentos contienen grandes cantidades de sabor, vitaminas, minerales, enzimas digestivas y color. Sin embargo, varios métodos de cocina, tales como hervir los alimentos o cocinarlos a temperatura alta, pueden eliminar estas características naturales.

Felizmente, el método de cocina con un mínimo de agua de Rena Ware protege los sabores, vitaminas, minerales y enzimas y ahorra dinero, trabajo, tiempo y energía.

Cocinar con un mínimo de agua se hace posible debido al sello de agua que se forma alrededor de la tapa del utensilio Rena Ware. El sello de agua mantiene el aire fuera del utensilio y encierra el vapor dentro de él, y la fabricación Nutri-Plex™ del utensilio permite el uso de ajustes de temperatura más bajos. Con este eficiente método para cocinar se necesita poco o nada de agua, grasa o aceite.



Con el método para cocinar con un mínimo de agua se cocina los alimentos en sus propios jugos naturales para obtener comidas más nutritivas y ricas en sabor. El sello de agua se mantiene cuando se utiliza una temperatura baja, por lo que con Rena Ware se utiliza la energía de manera eficiente.

Las reglas básicas para cocinar con un mínimo de agua

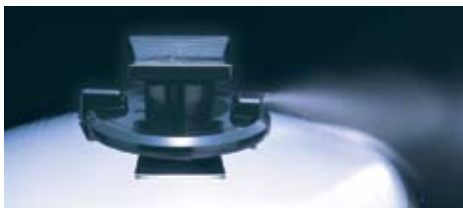
Los pasos básicos y sencillos:

Utilice el utensilio del tamaño correcto.

Los alimentos deben llenar un 2/3 del utensilio. La cocción en un utensilio de un tamaño incorrecto para la cantidad de alimento resultará en la pérdida de vitaminas y minerales y posiblemente causará que se seque o queme la comida.

Enjuague. Enjuague los alimentos en el utensilio, elimine el exceso de agua y tápelos.

Comience a cocinar a temperatura mediana. Si comienza a cocinar a fuego alto la humedad se escapa de los alimentos en vez de formar el sello de agua. Los utensilios de cocina Rena Ware esparcen el calor tan eficazmente que no necesita usar más que temperatura mediana o mediana-alta para lograr los resultados deseados.



Cree un sello de agua. La tapa especial Sensor Nutri ✓ indica cuando se ha formado el sello de agua. Solamente necesita comenzar a cocinar a fuego mediano con el agujero de la tapa abierto hasta que el Sensor Nutri ✓ silbe, indicando que se formó un sello de agua.

Reduzca la temperatura. Una vez que se haya formado el sello de agua y haya sonado el silbato del Sensor Nutri ✓, cierre el agujero y reduzca la temperatura a baja, para finalizar la cocción de los alimentos.

¡No destape el utensilio! Resista la tentación de destapar el utensilio para observar la comida. Cuando se saca la tapa durante la cocción de los alimentos, se rompe el sello de agua y se escapa el calor y la humedad.

¡No agregue agua! Si en una receta se indica que se deben hervir los alimentos o agregar grandes cantidades de agua —¡no lo haga! Enjuague las verduras,

vierta el exceso, tape el utensilio, caliéntelo hasta que se forme el sello de agua sin destaparlo. Si un alimento tiene humedad natural, como las verduras, puede retener esa humedad. Si el alimento es seco, agregue una pequeña cantidad de agua.



Método de cocinar apilando los utensilios

Una característica fantástica y muy eficaz de los utensilios de cocina Rena Ware, que ahorra tiempo y dinero, es que se pueden apilar. Si cocina apilando los utensilios puede cocinar más platos a la vez, apilando los utensilios pequeños sobre los utensilios más grandes planos, sobre un solo hornillo. Esto es posible debido a la capacidad que tienen los utensilios de Rena Ware para conducir el calor en forma eficaz.

Para obtener una superficie plana para cocinar utilice la base de un utensilio invertido como tapa en vez de la tapa Nutri ✓ Sensor.

Para obtener mejores resultados debe comenzar calentando cada utensilio directamente sobre un hornillo, a temperatura mediana, hasta que se forme el sello de agua. Luego debe colocarlo sobre otro utensilio cuyo sello de agua ya se haya formado. Para cocinar se debe apilar un máximo de dos utensilios, sin embargo para mantener la comida caliente la puede colocar en un tercer utensilio apilado.

Algunos alimentos, como el arroz, son ideales para prepararlos apilando los utensilios. Las verduras delicadas como la espinaca y guisantes en sus vainas no se deben cocinar usando el método apilando utensilios. Las verduras de raíz como las patatas, zanahorias, betarragas, nabos y chirivías se deben cortar en dados para acortar el tiempo de cocción si los prepara apilando los utensilios.

Características útiles

- > El diseño exclusivo de los utensilios de cocina Rena Ware le permiten guardar varias piezas en un espacio pequeño. Cuando se invierten las tapas, encajan perfectamente en los utensilios.
- > Para mayor facilidad las tapas se pueden usar con varios utensilios. Por ejemplo, las tapas de 1.5 litros y 2 litros se pueden intercambiar al igual que las tapas de 3 litros y 4 litros y las tapas de la Sartén grande y del Asador de 6 litros.



- > Las tapas se pueden usar como trébedes para sostener los utensilios calientes, para servir. Sólo debe voltear la tapa en la mesa —el utensilio encajará perfectamente.
- > Los fondos de los utensilios de cocina resisten las torceduras, para asegurar un contacto parejo con la estufa para aprovechar al máximo el calor.
- > Los utensilios de cocina Rena Ware se caracterizan por un borde que no gotea, por lo que puede verter los alimentos del utensilio con un mínimo de salpicaduras.
- > La conveniencia de cocinar, hornear, servir y guardar: con la fabricación eficaz de los utensilios de cocina de Rena Ware y su bello diseño, usted puede servir y guardar la comida en el mismo utensilio en que la cocinó. El diseño elegante de los utensilios Rena Ware luce muy bonito sobre cualquier

mesa y si le queda comida, puede tapar el utensilio y guardarla en el mismo, en el refrigerador. También puede recalentar la comida en el mismo utensilio.

Consejos adicionales

1. Siempre debe usar el hornillo del tamaño más similar al del fondo del utensilio. Si cocina en una estufa a gas, las llamas no deben subir por los costados del utensilio o tocar el borde o las asas.
2. Elija el utensilio del tamaño más adecuado para lo que necesita cocinar. Se obtienen resultados óptimos si el utensilio está por lo menos 2/3 lleno.
3. Se rayan los utensilios si se les pega con un útil de metal en los bordes o si se corta o pica comida con cuchillos u otros útiles afilados sobre la superficie de acero inoxidable.
4. Siempre debe usar la tapa diseñada para que encaje en el utensilio, para permitir que se forme el sello de agua.
5. Si las carnes no se doran en forma adecuada, es muy posible que el utensilio no se calentó suficientemente antes de que comenzara a dorar la carne, en cuyo caso debe aumentar la temperatura. Si la carne se dora demasiado significa que el utensilio está demasiado caliente; reduzca la temperatura.
6. Cuando fría alimentos sin grasa natural puede ser necesario agregar una pequeña cantidad de aceite. Algunos de estos alimentos son los huevos, el pescado, las papas, el hígado y toda clase de alimento empanado, enharinado o rebozado.
7. Cuando se enfría el utensilio se puede formar un sello entre la tapa y el utensilio lo que resulta en que cueste quitar la tapa del mismo. Si sucediese, coloque el utensilio sobre temperatura mediana por unos minutos hasta que se desprege la tapa.

Después de un tiempo las asas y perillas negras fenólicas del utensilio se pueden soltar. Si sucediese, debe apretarlas con un destornillador o puede apretar las perillas con las manos, girándolas hacia la derecha. Las asas de metal que se soldaron no deben soltarse.



ASEGÚRESE DE PREGUNTAR POR NUESTRA COMPLETA GAMA DE PRODUCTOS



Si necesita información adicional le agradeceremos escribirnos. Nos complacerá saber que está disfrutando del uso de los utensilios de cocina Rena Ware, y si necesita información con respecto a los productos o a servicio, por favor no dude en comunicarse con nosotros enviando su correspondencia al Centro de Servicios al Cliente de su localidad.

Visite nuestra página web: www.renaware.com

¡Únase a nuestro Equipo Rena Ware!

Si usted ama los productos Rena Ware, quizás quiera unirse a nuestro equipo como Asesor de Rena Ware. Es fácil, divertido, emocionante y lucrativo. ¡Comuníquese con su Asesor si desea recibir más información sobre cómo comenzar su propio negocio Rena Ware!