

¿Qué tipo de garantía tienen los utensilios de cocina Rena Ware?

Nuestros utensilios de cocina Nutri-Plex tienen una garantía vitalicia limitada contra defectos de materiales y mano de obra. Puede sentirse seguro de que cuando usa sus productos Rena Ware, está usando utensilios de cocina de alta calidad respaldados por una garantía excelente. Asegúrese de revisar la información específica de los productos que recibió con sus utensilios de cocina Rena Ware.

¿Cómo puedo evitar que la comida se pegue?

La comida se pega o quema si se usa una temperatura muy alta. Recuerde, una de las razones por las que escogió los utensilios de cocina Rena Ware es porque ahorra en gastos de energía. Comience a cocinar usando temperatura mediana o mediana-alta (nunca alta); en cuanto logre el sello de agua, reduzca la temperatura a baja para que hierva lentamente. Recuerde que en la mayoría de los casos necesitará usar una pequeña cantidad de aceite o grasa al freír.

Los spray de aceite funcionan muy bien también, y hay muchas clases disponibles. Cuando cocina carne, ésta se pegará si trata de voltearla antes de que esté lista. Si pre-calienta el utensilio, agregue la carne y déjela allí por unos 4 a 6 minutos. La carne se dorará y despegará sola; en este momento puede voltearla con una espátula sin que se pegue. Asegúrese de limpiar el utensilio completamente después de cada uso. Si queda alguna capa fina de residuos en el utensilio, puede causar que la comida se pegue la próxima vez que lo usa.

¿Cómo puedo quitar las manchas de calor?

Las manchas de calor se pueden quitar al usar cualquier producto no abrasivo adecuado para limpiar acero inoxidable o el limpiador Rena Lite de Rena Ware. Recuerde, estos productos no son para uso diario, sino para situaciones especiales, como cuando se usa mucho calor o cuando se deja el utensilio desatendido en el quemador por mucho tiempo. En estos casos recomendamos el uso de un limpiador especial. Con Rena Lite, haga una pasta con el polvo y una mínima cantidad de agua. Aplíquela a la superficie del utensilio y frote en un movimiento circular. Enjuague el utensilio, luego lávelo con agua caliente jabonosa y séquelo. Asegúrese de secar sus utensilios a mano si no desea que queden con manchas de agua.

Otro limpiador que funciona en el exterior brillante de los utensilios y en las tapas es el bicarbonato de soda. Use una pequeña cantidad seca con una toalla de papel seca en el utensilio limpio y seco. Esta es una manera fabulosa de quitar la capa opaca y grasosa que a veces le quita el hermoso brillo que hace que los utensilios de cocina Rena Ware sean tan atractivos. Para una limpieza más completa, puede quitarle los mangos al utensilio y reinstalarlos luego de haber limpiado y secado el utensilio.