

# RENA WARE

## KING COOKER 12 L

UTENSILIOS  
DE COCINA

### ARGUMENTOS DE VENTAS

La King Cooker es un utensilio versátil de las Piezas Jumbo. Está diseñada para cocinar en grandes cantidades o alimentos de gran proporción, tiene la medida perfecta para trabajos realmente grandes.



### CARACTERÍSTICAS CLAVE

- Fondo Nutri-Plex™ magnético extra grueso para una distribución uniforme del calor.
- Acabado externo tipo espejo con acabado interno satinado.
- Perilla de acero inoxidable y asas ergonómicas diseñadas para disipar calor; nunca tendrá que reemplazarlas.
- La tapa resiste hasta 200 °C (400 °F)/ la base resiste hasta 290 °C (550 °F).
- Nutri ✓ Sensor con 3 ajustes: Abierto, Cerrado y Vapor.
- Borde anti-derrame.
- Fondo resistente al pandeo.
- Tápela con la Princesa 34 cm para formar un horno holandés.
- Utilízela como tapa sobre la Gran Cacerola 38 cm o la Max Cooker para formar un horno holandés.
- Compatible con inducción.
- Garantía Vitalicia.

### INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

- Lávela antes usarla por primera vez. Añada ½ taza de vinagre a un fregadero lleno de agua caliente jabonosa, lávela, enjuáguela y séquela.
- Después de cada uso, lávela en agua caliente jabonosa, enjuáguela bien, y séquela para prevenir manchas.
- Nunca use esponjas de metal ni jabón abrasivo.
- Nunca sumerja un utensilio caliente en agua fría.
- Consulte el manual de Uso y Mantenimiento de Utensilios Nutri ✓ de acero inoxidable (RW830) para obtener más información.

**PRECAUCIÓN:** Evite usar fuego alto. Use fuego medio a bajo cuando cocine sobre la estufa como lo recomienda el manual de Uso y Mantenimiento. Siempre use guantes para horno o agarraderas para ollas cuando mueva un utensilio caliente, al sacarlo del horno y al remover la tapa.

### NOTAS IMPORTANTES

- No es recomendable utilizar la King Cooker 12 L para cocinar con un “mínimo de agua”.
- Debido al amplio diámetro de la base de la King Cooker 12 L, esta NO es compatible con la Cocina de Inducción IC-450 de Rena Ware.

## ESPECIFICACIONES

**Fabricación/material:**

- Fabricado con una capa de acero inoxidable 304 con fondo difusor magnético extra grueso Nutri-Plex™ para una excelente y uniforme distribución del calor.

**Capacidad:** 12 L (12-½ qt).

**Dimensiones externas:** 36 cm (14”) de diámetro x 16 cm (6-¼”) de alto.

Nota: Todas las medidas han sido redondeadas.

## GARANTÍA DE CALIDAD RENA WARE

Diseñado en U.S.A. y fabricado conforme a estrictas especificaciones de fabricación y calidad de Rena Ware. Consulte la Ficha Técnica de Productos (RW932) para conocer el país de fabricación.

## GARANTÍA

Consulte la Garantía Vitalicia RW962/RW961 para obtener más información.