RENA WARE

CONTESSA

USE AND CARE
USO Y MANTENIMIENTO

ENGLISH | ESPAÑOL



THE ZYLSTRA FAMILY

4th generation owners

FAMILIA ZYLSTRA

4ta. generación de dueños

EN

Thank you for choosing Rena Ware! We know you will enjoy using your Contessa, which is perfect for roasting, baking, and serving. Please read all of the information in this manual carefully before using your Contessa. Our goal at Rena Ware is to always offer the best quality products backed by excellent customer service. You can count on us to be there for you.

Benjamin Zylstra
Chief Executive Officer

ES

¡Gracias por elegir Rena Ware! Estamos seguros de que disfrutará su Contessa, que es ideal para asar, hornear y servir. Por favor lea toda la información en este manual cuidadosamente antes de usar su Contessa. Nuestra meta en Rena Ware es siempre ofrecerle productos de la mejor calidad respaldados por un excelente servicio al cliente. Usted siempre podrá contar con nosotros.

Benjamin Zylstra
Jefe Ejecutivo



Rena Ware's unique stainless steel cookware is designed in the U.S.A and manufactured to the highest standards in select factories around the world. The Lifetime Warranty on our cookware products is your assurance of Rena Ware's commitment to quality.

See printed Rena Ware Lifetime Warranty (RW961/RW962) for details.

HOW TO USE

- For best results when roasting or baking, use the oven's center rack.
- Broiler safe: **CAUTION:** Handles will get very hot. Always use oven mitts or pot holders when handling a hot utensil and to prevent burns.
- May use on the stovetop for making gravies or pan sauces. Heating this utensil on the stovetop may stain the finish. Staining does not affect the performance of the product.
- For easier cleanup when roasting, line with foil.
- **NEVER** place a Rena Ware utensil in a microwave oven.

CARE AND MAINTENANCE

- Wash before using for the first time in hot soapy water and 1/2 cup of white vinegar to remove manufacturing oils and polishing residues; rinse and dry thoroughly with a soft cloth.
- Wash in hot soapy water after each use; rinse and dry thoroughly to prevent spotting; **NEVER** submerge the Contessa in water while hot.
- To loosen baked on food particles, place on stovetop, add water, and boil.
- The Contessa is dishwasher safe using heat-dry cycle.
- Avoid prolonged exposure to harsh detergents, bleaches, acidic foods, and salt, which may result in pitting or corrosion. **NOTE:** Pitting will not in any way affect the performance of the product, nor is it a defect in the materials or workmanship.
- Avoid using metal spatulas, cutting directly in the Contessa, and direct contact with other metal objects to prevent scratches.

SPECIFICATIONS

- 3-ply aluminum core stainless steel construction and solid stainless steel handles.
- Inner dimensions: 33 x 27 x 5 cm (13" x 11" x 2").
- Fits in ovens as small as 45 cm (17") wide.
- 4.5L (4 3⁄4 qt.) capacity.



Sus exclusivos utensilios de cocina de acero inoxidable Rena Ware se han diseñado en EE. UU. y fabricado conforme a los más altos estándares de calidad en fábricas seleccionadas de varias partes del mundo. La garantía vitalicia de nuestros utensilios de cocina de acero inoxidable constituye nuestro compromiso por la calidad.

Consulte la Garantía Vitalicia Rena Ware impresa (RW961/962) para más detalles.

CÓMO SE USA

- Para mejores resultados cuando hornee, coloque la Contessa en la rejilla media del horno.
- Se puede usar en la función "broil" del horno. **ADVERTENCIA:** Las asas estarán muy calientes. Siempre use guantes para horno o agarraderas para ollas cuando mueva un utensilio caliente para prevenir quemaduras.
- Cocine en la hornilla salsas de jugos de carnes o salsas. Calentar este utensilio en la hornilla puede producir manchas en el acabado. Las manchas no afectan el funcionamiento del producto.
- Cúbrala con papel aluminio (foil) cuando ase para facilitar su limpieza.
- **NUNCA** coloque un utensilio Rena Ware en un horno microondas.

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

- Antes de usarla por primera vez, lávela en agua caliente jabonosa con 1/2 taza de vinagre blanco, para remover todo residuo de aceite y pulitura de fabricación, enjuáguela y séquela bien con un paño suave.
- Lávela en agua caliente jabonosa después de usarla; enjuáguela y séquela bien para evitar que se manche. **NUNCA** sumerja la Contessa en agua cuando aún esté caliente.
- Para desprender residuos de alimentos, colóquela sobre la hornilla, añada agua y lleve a hervor.
- La Contessa se puede lavar en el lavaplatos automático en el ciclo "heat-dry".
- Evite la exposición prolongada a detergentes abrasivos, alimentos cítricos y sal, ya que pueden causar picaduras o corrosión. **NOTA:** Las picaduras no afectan el funcionamiento del producto y no se consideran defecto de material ni de fabricación.
- Evite usar espátulas de metal, cortar y el contacto directo con otros objetos de metal para que no se raye.

ESPECIFICACIONES

- Fabricada en acero inoxidable con centro de aluminio de tres capas y asas de acero inoxidable sólido.
- Medidas internas: 33 x 27 x 5 cm (13" x 11" x 2").
- Cabe en hornos de 45 cm de ancho en adelante.
- Capacidad de 4.5L (4 3⁄4 cuartos).

JOIN OUR RENA WARE FAMILY!

Ask your Rena Ware Independent Representative about our unique business Opportunity, the Rena Ware Difference, and how you can start your own business.

It is easy to join, exciting, and fun!

¡ÚNASE A LA FAMILIA RENA WARE!

Pregúntele a su Representante Independiente de Rena Ware sobre nuestra Oportunidad de negocio única, la Diferencia Rena Ware y cómo puede comenzar su propio negocio.

¡Unirse es fácil, emocionante y divertido!

RENA WARE



