CONGRATULATIONS...

Thank you for your purchase.

This versatile, heavy-duty accessory is designed for use with Rena Ware utensils.*

*Utensil availability will vary per country

FELICITACIONES...

Gracias por su compra.

Este versátil y duradero accesorio se ha diseñado para su utilización con los utensilios de Rena Ware.*

*La disponibilidad del utensilio variará por país.

Rena Ware® INTERNATIONAL

Wire Steam Tray

USE & CARE

USO Y MANTENIMIENTO

JOIN OUR RENA WARE TEAM!

If you are interested in finding out how you can earn extra money in your spare time, please contact your Rena Ware Consultant who will be happy to talk with you about the Rena Ware Opportunity.

¡ÚNASE A NUESTRO EQUIPO RENA WARE!

Si está interesado en saber cómo puede ganar más dinero en su tiempo libre, por favor contacte a su Asesor de Rena Ware, quien estará feliz de hablarle acerca de la Oportunidad de Rena Ware.

www.renaware.com
RW 336 1336.08.0212
Copyright © 2012 R.W.I.
Home Office U.S.A.
(425) 881-6171

CONGRATULATIONS...

Thank you for your purchase.

This versatile, heavy-duty accessory is designed for use with Rena Ware utensils.*

*Utensil availability will vary per country

FELICITACIONES...

Gracias por su compra.

Este versátil y duradero accesorio se ha diseñado para su utilización con los utensilios de Rena Ware.*

*La disponibilidad del utensilio variará por país.

Rena Ware® INTERNATIONAL

Wire Steam Tray

USE & CARE

USO Y MANTENIMIENTO

JOIN OUR RENA WARE TEAM!

If you are interested in finding out how you can earn extra money in your spare time, please contact your Rena Ware Consultant who will be happy to talk with you about the Rena Ware Opportunity.

¡ÚNASE A NUESTRO EQUIPO RENA WARE!

Si está interesado en saber cómo puede ganar más dinero en su tiempo libre, por favor contacte a su Asesor de Rena Ware, quien estará feliz de hablarle acerca de la Oportunidad de Rena Ware.

www.renaware.com
RW 336 1336.08.0212
Copyright © 2012 R.W.I.
Home Office U.S.A.
(425) 881-6171

USING YOUR WIRE STEAM TRAY

The Wire Steam Tray is ideal for steaming tamales, rolls, fish, meats, dumplings, vegetables, or any variety of your favorite foods.

To steam: Place tray in the bottom of the utensil filled. Add water to approximately 1cm (1/4") below the surface of the tray. Cover and cook with vent closed until done. Check frequently and add more water only as necessary to maintain water level.

The Wire Steam Tray can be used as a cooling rack for baked goods or as a trivet under large serving pieces.

CARE INSTRUCTIONS

If cared for properly, your stainless steel Rena Ware Wire Steam Tray will provide years of service.

- Before use, wash with 1/2 cup vinegar added to sink filled with hot soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Your Wire Steam Tray is dishwasher safe; however, use the heat-dry cycle instead of air-dry to prevent rust spots.
- Add salt to foods after cooking with the Wire Steam Tray. Adding salt during the cooking period could result in pitting.
- Avoid contact with metal objects to avoid scratching

RENA WARE ASSURANCE OF QUALITY

Your unique Rena Ware product has been manufactured to the highest standards in select factories around the world. Our warranty is your assurance of our commitment to quality.

5 year limited warranty. See printed Rena Ware Warranty (RW961/RW962) for details.

UTILIZACIÓN DE LA REJILLA METÁLICA

La Rejilla Metálica es ideal para preparar al vapor tamales, rollos, pescado, carnes, "dumplings", verduras frescas o cualquier variedad de sus alimentos preferidos.

Para cocinar al vapor: Coloque la rejilla en el fondo del utensilio con los alimentos encima. Agregue agua hasta aproximadamente 1 cm (1/4") por debajo de la rejilla. Tape y cocine con la válvula cerrada hasta que los alimentos estén cocidos. Revise con frecuencia y, de ser necesario, agregue más agua para mantener el nivel de agua.

La Rejilla Metálica puede utilizarse también para enfriar alimentos horneados o como salvamanteles bajo los utensilios grandes para servir.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

Con el cuidado adecuado la Rejilla Metálica de acero inoxidable le proporcionará años de servicio.

- Antes de utilizarla por primera vez, sumérjala en un fregadero lleno con agua caliente jabonosa y 120 ml (1/2 taza) de vinagre blanco. Enjuague con agua caliente limpia y seque con un paño suave.
- Esta Rejilla Metálica se puede lavar también en el lavaplatos automático, pero recomendamos que utilice el ciclo de secado con calor en lugar del ciclo de secado por aire, para evitar la posible formación de manchas de óxido.
- Añada sal a los alimentos después de que los haya cocinado sobre la Rejilla Metálica. Añadir sal durante el período de cocción sobre la Rejilla Metálica puede resultar en picaduras.
- Evite el contacto con objetos metálicos para evitar rayaduras.

GARANTÍA DE CALIDAD DE RENA WARE

Su exclusivo producto Rena Ware se ha fabricado conforme a los más altos estándares de calidad en fábricas seleccionadas de varias partes del mundo. Nuestra garantía constituye nuestro compromiso por la calidad.

5 años de garantía limitada. Vea la Garantía impresa de Rena Ware (RW961/RW962) para más detalles.

Rena Ware® INTERNATIONAL

USING YOUR WIRE STEAM TRAY

The Wire Steam Tray is ideal for steaming tamales, rolls, fish, meats, dumplings, vegetables, or any variety of your favorite foods.

To steam: Place tray in the bottom of the utensil filled. Add water to approximately 1cm (1/4") below the surface of the tray. Cover and cook with vent closed until done. Check frequently and add more water only as necessary to maintain water level.

The Wire Steam Tray can be used as a cooling rack for baked goods or as a trivet under large serving pieces.

CARE INSTRUCTIONS

If cared for properly, your stainless steel Rena Ware Wire Steam Tray will provide years of service.

- Before use, wash with 1/2 cup vinegar added to sink filled with hot soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Your Wire Steam Tray is dishwasher safe; however, use the heat-dry cycle instead of air-dry to prevent rust spots.
- Add salt to foods after cooking with the Wire Steam Tray. Adding salt during the cooking period could result in pitting.
- Avoid contact with metal objects to avoid scratching

RENA WARE ASSURANCE OF QUALITY

Your unique Rena Ware product has been manufactured to the highest standards in select factories around the world. Our warranty is your assurance of our commitment to quality.

5 year limited warranty. See printed Rena Ware Warranty (RW961/RW962) for details.

UTILIZACIÓN DE LA REJILLA METÁLICA

La Rejilla Metálica es ideal para preparar al vapor tamales, rollos, pescado, carnes, "dumplings", verduras frescas o cualquier variedad de sus alimentos preferidos.

Para cocinar al vapor: Coloque la rejilla en el fondo del utensilio con los alimentos encima. Agregue agua hasta aproximadamente 1 cm (1/4") por debajo de la rejilla. Tape y cocine con la válvula cerrada hasta que los alimentos estén cocidos. Revise con frecuencia y, de ser necesario, agregue más agua para mantener el nivel de agua.

La Rejilla Metálica puede utilizarse también para enfriar alimentos horneados o como salvamanteles bajo los utensilios grandes para servir.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

Con el cuidado adecuado la Rejilla Metálica de acero inoxidable le proporcionará años de servicio.

- Antes de utilizarla por primera vez, sumérjala en un fregadero lleno con agua caliente jabonosa y 120 ml (1/2 taza) de vinagre blanco. Enjuague con agua caliente limpia y seque con un paño suave.
- Esta Rejilla Metálica se puede lavar también en el lavaplatos automático, pero recomendamos que utilice el ciclo de secado con calor en lugar del ciclo de secado por aire, para evitar la posible formación de manchas de óxido.
- Añada sal a los alimentos después de que los haya cocinado sobre la Rejilla Metálica. Añadir sal durante el período de cocción sobre la Rejilla Metálica puede resultar en picaduras.
- Evite el contacto con objetos metálicos para evitar rayaduras.

GARANTÍA DE CALIDAD DE RENA WARE

Su exclusivo producto Rena Ware se ha fabricado conforme a los más altos estándares de calidad en fábricas seleccionadas de varias partes del mundo. Nuestra garantía constituye nuestro compromiso por la calidad.

5 años de garantía limitada. Vea la Garantía impresa de Rena Ware (RW961/RW962) para más detalles.

Rena Ware® INTERNATIONAL