JUEGO DE OLLAS DELUXE

TE PRESENTAMOS LA MANERA MÁS SALUDABLE DE COCINAR.

Las ollas de iCOOK™ son de acero inoxidable y tienen una base encapsulada de aluminio patentada llamada Optitemp™, que proporciona un rápido y uniforme calentamiento, conservando así la temperatura de los alimentos por tiempo prolongado.

Juego de ollas de 1.5 cuartos (1.41L) y olla-sartén con tapa y tapa domo la cual se utiliza para cocinar sobre la sartén o con otros utensilios iCOOK™ apilados.

Olla de 1.5 cuartos (1.41L) con tapa, es perfecta para dorar pequeñas cantidades de alimentos.

Olla-sartén de 10" con tapa, puede ser usada para dorar carne con pocas cantidades de aceite, conservando su sabor.

La tapa domo se utiliza para cocinar sobre la sartén o con otros utensilios iCOOK™ apilados. A esto le llamamos técnica de cocinado en serie que permite el ahorro de energía.

HOGAR • TECNOLOGÍA DEL HOGAR

No. de Artículo 101084 Cont. 5pz

TU NEGOCIO
BELLEZA
HOGAR
NUTRICIÓN
Amway

RIF J-30490760-5

JUEGO DE OLLAS DELUXE

TE PRESENTAMOS LA MANERA MÁS SALUDABLE DE COCINAR.

BENEFICIOS

- La exclusiva tecnología de cocción de baja humedad Vitalok™ te permite cocinar conservando los nutrientes de los alimentos, además de su textura, color y sabor.
- 100% Garantía de Satisfacción.
- iCOOK™ cuenta con la siguiente tecnología:
  - Duramic™ es el sistema de cocción antiadherente con recubrimiento múltiple que da a los sartenes una resistencia superior contra los rayones y la abrasión.
  - Optitemp™ es el sistema de distribución y retención de calor en el fondo de sartenes y ollas que permite cocinar los alimentos de manera uniforme, sin importar si están o no en el centro de la llama.
  - Vitalok™ es el método de cocción de baja humedad que permite que los alimentos se cocinen en su propio jugo, conservando sus nutrientes.

INSTRUCCIONES DE USO

- Curar los utensilios antes del primer uso. Lave cada pieza con una tapa de DISH DROPS™ y dos tapas de vinagre, adicionalmente aplique con su mano una pequeña cantidad de aceite de cocina o mantequilla deslizándola sobre el interior y cocine algo.
- No usar aceites en spray.
- Utilizar el utensilio de cocina con el diámetro apropiado para la superficie de calentamiento.
- Usar la tapa correcta.
- Calentamiento bajo a medio únicamente.
- No use los recipientes para almacenar comida.
- Evite los cambios súbitos de temperatura.
- Lave a mano tan pronto como sea posible.
- No utilice productos limpiadores o paños abrasivos.
- Almacene con cuidado.

MATERIALES DE ELABORACIÓN

- Acero inoxidable multicapas 18/10 de grado quirúrgico.
- Acero al carbono.

GARANTÍA

Garantía de Satisfacción de 90 días.
Garantía contra defectos de fabricación de por vida.

TIPS DE VENTA

Los utensilios de cocina de iCOOK™ te ayudan a cocinar de manera segura y saludable.
Su método Vitalok™, cocción de baja humedad ayuda a conservar los nutrientes, vitaminas y minerales naturales de los alimentos.
Los alimentos se cocinan rápidamente, se requiere menos agua y ahorra energía.
Cuenta con exclusivas asas, mangos y perillas ergonómicas que están diseñadas para mayor comodidad y seguridad, resisten altas temperaturas y permanecen fríos al tacto.

CALCULA TUS GANANCIAS

Calcula la ganancia que obtendrás al ser Empresario Amway, en base a tus ventas aumentarás tus ingresos. Llena los espacios de acuerdo a la información que se te pide:

Precio al público	–	30% de Descuento	=	EMPRESARIO PAGA
	–		=	
30% de Descuento	÷	Empresario paga	=	% DE GANANCIA
	÷		=	

En este ejemplo estamos considerando que el Empresario está obteniendo el máximo descuento del 30%, que va en función de su volumen acumulado en un mes.