



Ultra Tech
1.5 Quart (1.4L)
T304SS Ultra Core
Pat. No. Pending

Ultra Tech
1.5 Quart (1.4L)
T304SS Ultra Core
Pat. No. Pending

LOS ALIMENTOS QUE COME

LOS ALIMENTOS QUE COME
Y CÓMO LOS PREPARA,
SON EL FACTOR NÚMERO UNO
EN LO QUE SE REFIERE A VIVIR
UNA VIDA LARGA Y SALUDABLE.



LA NATURALEZA
NOS PROVEE DE TODOS
LOS NUTRIENTES NECESARIOS
PARA UNA BUENA SALUD.

“Comer saludable va más allá que la selección de alimentos, depende también de cómo se preparan los alimentos”. American Heart Association.



MÉTODOS INCORRECTOS DE PREPARACIÓN PUEDEN DESTRUIR EL VALOR NUTRITIVO HASTA DE LOS ALIMENTOS MÁS SANOS.

El hecho es que los alimentos cocinados a fuego alto son menos beneficiosos para usted.

Muchos tipos de baterías de cocina en el mercado actual, tienen otras desventajas.



LOS REVESTIMIENTOS

DESVENTAJAS:

- Se astillan y se pelan
- Los productos químicos en el recubrimiento pueden dañar su salud



LOS RECUBRIMIENTOS CERÁMICOS:

DESVENTAJAS:

- Se astillan fácilmente
- Son pobres conductores del calor
- La comida se pega y se quema
- Las asas se calientan



ALUMINIO
Anodizado/No Anodizado

DESVENTAJAS:

- Reacciona con la comida
- Se deforma y se abolla
- Las asas se calientan

EL MICROONDAS ES CÓMODO, SIN EMBARGO,
DEGRADA:

- La calidad de los alimentos
- El sabor
- El valor nutritivo
- Y algunos recipientes pueden soltar sustancias en los alimentos



¿VALE LA PENA ESTA COMODIDAD
SI COMPROMETE SU SALUD?

SE PIERDE HASTA UN 80% DE **VITAMINAS, MINERALES Y NUTRIENTES** AL PELAR Y HERVIR LOS ALIMENTOS.



PELAR

Elimina valiosas vitaminas y minerales que se encuentran bajo la cáscara de frutas y vegetales.



HERVIR

Transfiere las vitaminas y minerales adicionales de los alimentos al agua hervida.



COLAR

Vitaminas y minerales adicionales se pierden al tirar el agua de los alimentos.

NUTRIENTE	CALOR	AGUA
VITAMINA A	X	
VITAMINA E	X	
VITAMINA C	X	X
TIAMINA	X	X
RIBOFLAVINA		X
VITAMINA B6	X	X
FOLATO	X	
VITAMINA B12	X	X
BIOTINA		X
ACIDO PANTOTÉNICO	X	
POTASIO		X

FREÍR EN GRASA LOS ALIMENTOS
CONTRIBUYE A:

- Colesterol alto
- Apoplejías
- Obesidad
- Mayor riesgo de diabetes y enfermedades cardiovasculares

ENTONCES, ¿CUÁL ES
EL MÉTODO CORRECTO
PARA PREPARAR
SU COMIDA?



CARICO ULTRA TECH II™

¡El mejor sistema de preparación de alimentos en el mundo!

Diseñado para ayudarle a vivir una vida más larga, más saludable al poder *cocinar sus alimentos sin agua o grasa.*

COMIENZA CON...

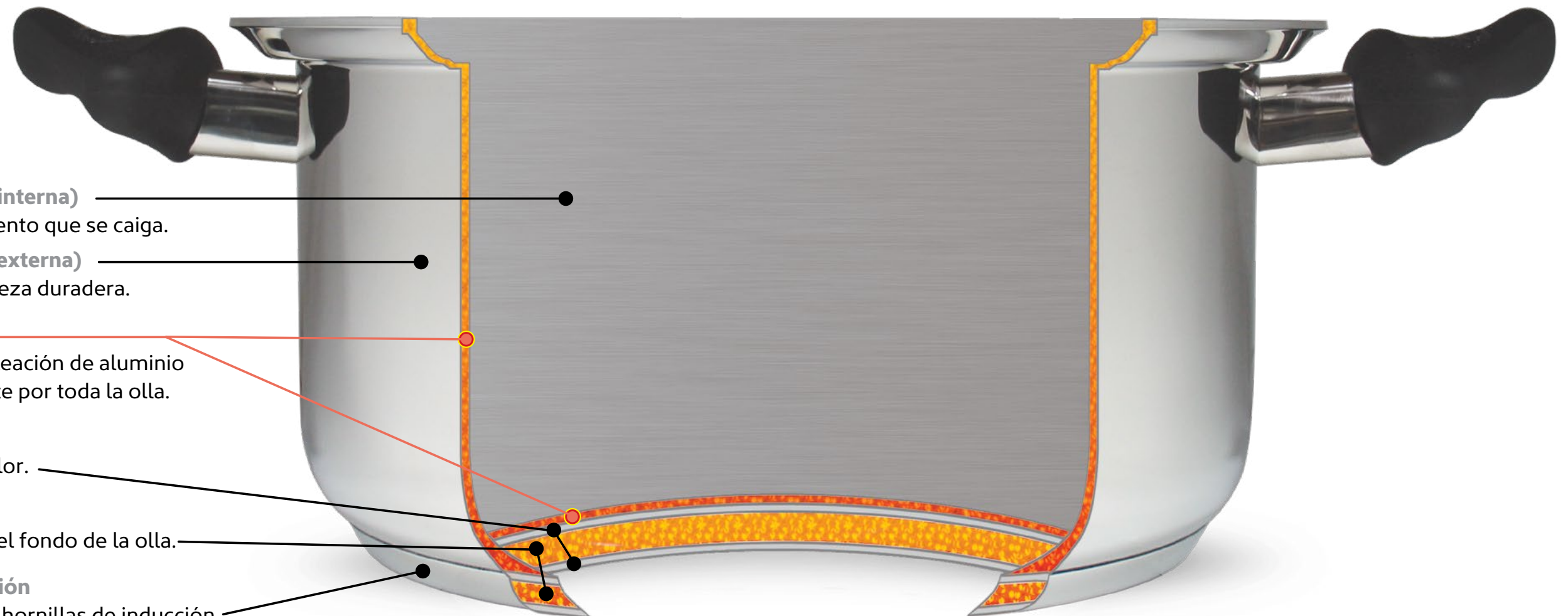
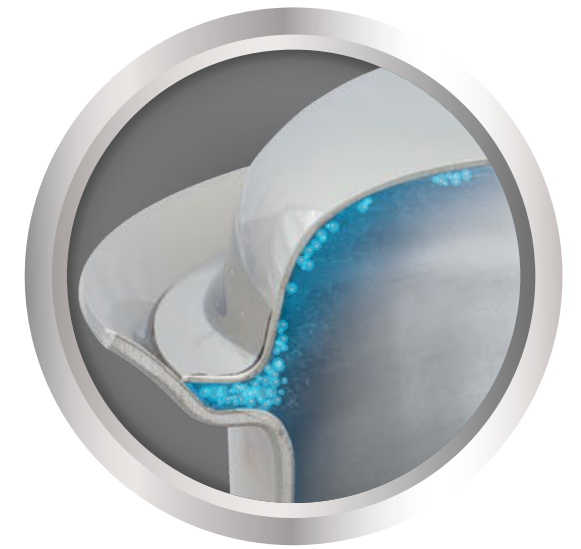


Se fabrica con un **NÚCLEO TÉRMICO DOBLE**
Una combinación perfecta de metales y aleaciones.

ULTRA SEAL™

Un "canal de agua" científicamente diseñado

- El vapor se condensa en la tapa
- El agua se recoge en el "canal de agua" formando un sello
- Se crea un vacío
- Ya puede cocinar sin hervir o al vapor
- Evita que los alimentos se sequen o pierdan su sabor
- Mejora el valor nutritivo de sus comidas



CAPA 1: Acero inoxidable quirúrgico (interna)

Metal de grado sanitario. Sin recubrimiento que se caiga.

CAPA 2: Acero inoxidable quirúrgico (externa)

Acabado brillante como de espejo. Belleza duradera.

CAPAS 3 a 5: NÚCLEO TÉRMICO

Aleación de aluminio/Aluminio puro/Aleación de aluminio
Difunde el calor rápida y uniformemente por toda la olla.

CAPAS 6 & 8: Plata

Elemento de unión/transferencia de calor.

CAPA 7: Aluminio puro

Difunde el calor rápidamente por todo el fondo de la olla.

CAPA 9: Acero inoxidable para inducción

Diseñado para ser también utilizado en hornillas de inducción.

Válvula de control y silbato **ULTRA TEMP™**

Es el único medidor patentado de *temperatura que silba cuando requiere su atención... ¡y le dice qué hacer!*



- Ahora sabrá la temperatura actual de cocción dentro de la olla, tal como la de su horno
- Asegura que nunca quemará la comida de nuevo
- Elimina los cálculos al cocinar

AGARRADERA **ULTRA GRIP™**

- ¡Se siente cómoda en cualquier mano!
- Con textura de seguridad... ¡ya no se resbala!
- Se mantiene fría en la hornilla
- Resiste hasta 375° F en el horno



- Protectores extra largos de acero inoxidable contra las llamas protegen las agarraderas y evita que se calienten.

COCINAR ES TAN FÁCIL COMO EL **A-B-C**

Para cocinar los vegetales sin agua

- A:** Lave y coloque los vegetales dentro de la olla húmedos y tápelos con la válvula silbato abierta.
- B:** Ponga la temperatura en "medio".
- C:** Cuando el silbato suene, reduzca el calor a "bajo" y cierre la válvula silbato.

*"Solo de mediana a baja,
con esa temperatura trabaja."*

*Cocina carnes y aves sin manteca,
grasa o aceite **REDUCIENDO EL
CONSUMO DE COLESTEROL***

- A:** Precaliente la sartén a fuego medio por 2 o 3 minutos.
- B:** Selle la carne por ambos lados a fuego medio. Una vez sellada, es fácil voltearla sin que se pegue.
- C:** Reduzca el fuego a bajo hasta que esté bien cocinada.



AHORRA TIEMPO, ESPACIO, ENERGÍA Y DINERO



ULTRA TECH II DE CARICO LE AHORRARÁ \$200 - \$300 O MÁS AL AÑO

- ¡Ahorre en costos de energía!
- ¡Ahorre en las pérdidas por pelar los alimentos!
- ¡Ahorre en menor reducción de la carne!
- ¡Ahorre en grasas y aceites!
- ¡Ahorre en limpiadores!
- ¡Ahorre en vitaminas y suplementos!
- ¡Ahorre en costos de reemplazo!
- ¡Ahorre tiempo!

*Ahora puede
tener el mejor
sistema de cocina
y dejar que se pague
por sí mismo!*



**TAPAS
AUTOALMACENABLES**
Son fáciles de guardar y
ahorran espacio en
el armario.

COCCIÓN COMBINADA
Prepare una comida
entera en una sola
hornilla.



GUARDA-TAPAS INTEGRADO
Disfrute la comodidad del guarda-tapas integrado
de Ultra Tech.



¡FÁCIL DE LIMPIAR!
Metal no poroso.



ULTRA TECH II™

SET DE 23 PIEZAS PARA EL HOGAR

Olla/asador de 5.6 L con tapa - domo grande

Tapa para vaporizar

Olla de 1.8 L con tapa - domo pequeño

Sartén de 28 cm para freír/saltear con tapa de cristal

Olla de 2.8 L con tapa

Olla de .95 L con tapa

Olla de 1.6 L con tapa

Caja de almacenamiento

Pasapurés

Estante utilitario con 6 hueveras

Sartén gourmet de 23 cm con tapa de cristal

Sartén gourmet de 23 cm con tapa de cristal

Olla de .95 L con tapa

Olla de 1.6 L con tapa

Olla de 1.8 L con tapa - domo pequeño

Olla de 2.8 L con tapa

Olla/asador de 5.6 L con tapa - domo grande

Sartén de 28 cm para freír/saltear con tapa

Tapa para vaporizar

Pasapurés

Estante utilitario con 6 hueveras

1 caja de almacenamiento

Guía de uso y cuidado

ULTRA TECH II™

SET GOURMET DE 10 PIEZAS

Olla/asador de 5.6 L con tapa - domo grande

Sartén de 28 cm para freír/saltear con tapa de cristal

Sartén gourmet de 23 cm con tapa de cristal

Olla de 1.8 L con tapa - domo pequeño

Caja de almacenamiento

Olla de 1.6 L con tapa

Sartén gourmet de 23cm con tapa de cristal
Olla de 1.6 L con tapa
Olla de 1.8 L con tapa - domo pequeño
Olla/asador de 5.6 L con tapa - domo grande

Sartén de 28 cm para freír/saltear con tapa
1 caja de almacenamiento
Guía de uso y cuidado

ULTRA TECH II™

SET CLÁSICO DE 8 PIEZAS



Olla de 2.8 L con tapa

Caja de almacenamiento

Sartén de 11" para freír/saltear con tapa

Sartén gourmet de 23 cm con tapa de cristal

Olla de 1.6 L con tapa

Sartén gourmet de 23 cm con tapa de cristal
Olla de 1.6 L con tapa
Olla de 2.8 L con tapa

Sartén de 11" para freír/saltear con tapa
1 caja de almacenamiento
Guía de uso y cuidado

ULTRA TECH II™

SET BÁSICO DE 6 PIEZAS



Sartén gourmet de 23 cm con tapa de cristal

Olla/asador de 4.7 L con tapa

Caja de almacenamiento

Olla de .95 L con tapa

Sartén gourmet de 23 cm con tapa de cristal
Olla/asador de 4.7 L con tapa

Olla de .95 L con tapa
1 caja de almacenamiento
Guía de uso y cuidado

ULTRA TECH II GARANTÍA



GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA

Carico International, Inc. garantiza, a partir de la fecha original de compra, que su sistema no presenta defectos de material ni de mano de obra. Cualquier pieza o componente defectuoso será reparado o reemplazado gratuitamente. Esta garantía se aplica al comprador original y no es aplicable al uso comercial. Se requiere prueba de compra*.

GARANTÍA COMPLETA DE POR VIDA

Si su producto resultara destruido por un incendio, inundación, tormenta, terremoto, mal uso, negligencia accidental, mal funcionamiento o alterado de tal manera que su rendimiento se vea afectado, su producto será reemplazado a mitad del precio actual de venta más gastos de envío y procesamiento. La prueba de la pérdida debe presentarse sesenta días (60) después del hecho.

**Ver descripción de la garantía del producto para todos los detalles.*



CARICO INTERNATIONAL INC.

2851 CYPRESS CREEK RD

FORT LAUDERDALE, FL 33309 USA

(954) 973-3900 • (800) 422-7426

VISÍTENOS EN: www.carico.com

CORREO ELECTRÓNICO: support@carico.com



Su distribuidor local es:

Carico ofrece una garantía completa limitada de por vida SOLO cuando sus productos han sido comprados a un Distribuidor o Consultor autorizado de Carico.

LITUT2BS Rev. 12/17 2.5K



Derechos de autor © 2018
Carico International
Todo los derechos reservados

Video del sistema de cocina Ultra Tech II aquí:



Carico International Inc.
2851 Cypress Creek Rd.
Fort Lauderdale, FL 33309 USA
(954) 973-3900 ó (800) 422-7426
Visítenos en: www.carico.com
Correo electrónico:
support@carico.com