

RENA WARE

ทำให้ทุกมื้ออาหาร
คือ ความสนุกสนานเพลิดเพลิน
ของครอบครัว



จัมป์
ดิจิทัล





การควบคุมอาหารเพื่อ ลดน้ำหนักแบบไม่เป็นผลดี ต่อสุขภาพ จะส่งผลกระทบต่อคุณอย่างไร?

การควบคุมอาหารเพื่อลดน้ำหนักแบบไม่เป็นผลดีต่อสุขภาพ
อาจเป็นสาเหตุของปัญหาด้านสุขภาพที่ร้ายแรงได้...เช่น:

โรคเบาหวาน

โรคหัวใจ และ หลอดเลือด

ปัจจัยเสี่ยง:

อาหารจานด่วน

อาหารในปริมาณที่มากเกินไป

อาหารที่มีไขมัน

เกลือ และ ให้พลังงานมากเกินไป

ขาดการออกกำลังกาย

พฤติกรรมนั่ง ๆ นอน ๆ มากเกินไป

เราเลือกทานอะไร

เราก็จะได้หรือเป็นสิ่งเหล่านั้น!

แต่...ครอบครัวของเราสามารถที่จะมีการควบคุมอาหาร เพื่อ ลดน้ำหนักแบบที่เป็นผลดีต่อสุขภาพ และ ยังได้รับกลิ่น และ รสชาติของอาหาร อย่างครบถ้วนได้อย่างไร?

ด้วย....การควบคุมอาหารเพื่อลดน้ำหนักที่มีความสมดุล ซึ่งจะรวมสิ่งต่าง ๆ ต่อไปนี้ไว้ด้วย:

ผัก และ ผลไม้ต่าง ๆ
ที่สดใหม่

ธัญพืชเต็มเมล็ดที่ไม่ผ่านการขัดสี
และ อาหารที่เต็มไปด้วยเส้นใย

โปรตีน แร่ธาตุ คาร์โบไฮเดรต
และ ไขมันที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ
ในปริมาณที่เหมาะสม

วิธีที่ดีที่สุดในการทำสิ่งเหล่านี้ได้ ก็คือ การปรุงอาหาร ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพทานเองที่บ้าน



นอกจากนั้น....คุณทราบไหมว่า
การปรุงอาหารบางวิธีสามารถทำให้



อาหารสูญเสียคุณสมบัตินะมัน

ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพไป

ตัวอย่างเช่น ผักบางชนิด
อาจจะไม่เพียงแต่สูญเสียสีและ กลิ่นรส
ที่น่ารับประทานของมันไปเท่านั้น
แต่พวกมันยังสามารถสูญเสีย
สารต้านอนุมูลอิสระ ที่สำคัญของมัน
ไปได้ถึง **66%** เมื่อพวกมันถูกนำไปต้ม
และ **97%** เมื่อนำมันไปเข้าเตาอบไมโครเวฟ*



*F VALLEJO, F TOMAS-BARBERAN, C GARCIA-VIGUERA. "PHENOLIC COMPOUND CONTENTS IN EDIBLE PARTS OF BROCCOLI INFLORESCENCES AFTER DOMESTIC COOKING."
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, VOLUME 83, NO. 14, PP. 1511-1516, NOVEMBER 2003.
[HTTP://WWW.INGENTACONNECT.COM/CONTENT/JWFS/JFA/2003/00000083/00000014/ART00018](http://www.ingentaconnect.com/content/jwfs/jfsa/2003/00000083/00000014/ART00018)

ถ้าเช่นนั้น...คุณสามารถปรุงอาหาร
ที่มีรสชาติที่น่ารับประทาน และ
ยังคงไว้ซึ่งสารอาหารของมันได้อย่างไร?

รีนา-แวย์ คือ
ผู้ช่วยในครัวที่ดีที่สุดของคุณ!

การปรุงอาหาร โดยวิธี “ใช้น้ำแต่น้อย” ของเรา จะช่วยทำให้มั่นใจได้ว่า:

- อาหารจะน่ารับประทาน และ มีผลลัพธ์ที่
สม่ำเสมอ
- สามารถเก็บรักษาสารอาหาร เช่น วิตามิน
และ แร่ธาตุต่าง ๆ ที่มีประโยชน์ไว้ได้
- อาหารจะมีกลิ่นรส และ สี สดชื่น
และ แตกต่างกันอย่างชัดเจน
- อาหารแต่ละอย่างจะมีกลิ่นรสที่ไม่
ปะปนกัน
- อาหารจะมีองค์ประกอบที่เต็มไปด้วย
กลิ่นรสที่น่ารับประทาน
- ประหยัดเวลา และ พลังงาน
- เนื้ออาหารที่อ่อนนุ่ม และ ชุ่มฉ่ำ



ทำให้ “การรับประทานอาหารอย่างมีคุณค่า” คือส่วนหนึ่งของชีวิตประจำวันของคุณ



“การรับประทานอาหารอย่างมีคุณค่า” คือ...

การที่ได้ทำ ได้รัก ด้วยความตั้งใจ กับกลุ่มคนที่อยู่รอบ ๆ ตัวคุณ ไม่ว่าจะเป็นสมาชิกในครอบครัว บรรดาเพื่อน ๆ และ ใช้เวลาที่คุณมีกับพวกเขาให้เกิดประโยชน์มากที่สุด โตะอาหาร คือ สถานที่ที่เรา จะได้สร้างโอกาสที่พิเศษ ๆ เหล่านั้น ด้วยอาหารที่ดีเลิศ ที่ทำให้มีคุณค่ามากขึ้นโดยบริษัทที่ยิ่งใหญ่ สร้างสรรค์ช่วงเวลา ที่จะไม่มีวันลืมไปตลอดชั่วชีวิต

ด้วยรีนา-แวร์ จะสามารถทำให้ “การรับประทานอาหารอย่างมีคุณค่า” กลายเป็นกิจกรรมประจำวันได้ นอกจากรสชาติ เนื้อสัมผัส และ สีกลิ่นที่เย้ายวนแล้ว ด้วยการปรุงอาหารโดยวิธี “ใช้น้ำแต่น้อย” ของรีนา-แวร์ ก็จะไม่จำเป็นที่จะต้องเพิ่มเกลือ หรือ ไขมัน และ น้ำมัน ที่จะเป็นการเพิ่มพลังงานส่วนเกินอีก “การรับประทานอาหารอย่างมีคุณค่า” ได้เปลี่ยนการรับประทานอาหารธรรมดา ๆ ให้เป็นการสนุกสนานเพลิดเพลิน ในเรื่องของ การแบ่งปัน

รีนา-แวร์ ช่วยให้คุณเป็นเลิศในเรื่องของ “การรับประทานอาหารอย่างมีคุณค่า”



ง่าย ๆ

แค่ 1-2-3



1 - ล้าง
และ ค่อย ๆ เทน้ำออก



2 - ปิดฝา
และ เริ่มปรุงอาหารโดยใช้
ความร้อนปานกลาง
จนได้ยินเสียงนกกหวีดร้อง



3 - ปิดฝา
นุกरी ✓ เซนเซอร์
และ ลดความร้อนลง

การที่ไม่จำเป็นต้องเพิ่มเกลือ หรือ ไขมัน นั้นหมายถึง:

- มีเกลือน้อย
- มีไขมันส่วนเกินน้อย
- มีแคลอรีต่ำ

มันทำงาน อย่างไร?

เทคโนโลยี **นูรี-เพล็กซ์™** โครงสร้างหลายชั้น และ การออกแบบที่เป็นพิเศษของเรา
ช่วยให้คุณปรุงอาหารได้ด้วย น้ำ และ ไขมันเพียงเล็กน้อย ประหยัดทั้งเวลา และ พลังงาน

ความร้อนจากเตา
กระจายขึ้นสู่ด้านข้างของภาชนะ

เกิดการก่อตัวขึ้น
ของพนักน้ำ

อาหารจะถูกปรุงได้เร็วขึ้น
ในไอน้ำตามธรรมชาติของมันเอง



ประหยัดพลังงานได้ถึง **30%**

เมื่อใช้ภาชนะรีนา-แวร์ และ เตาแม่เหล็กไฟฟ้าของเรา*

ปรุงได้เร็ว ได้อาหารที่อร่อย และ ทำให้ “การรับประทานอาหารอย่างมีคุณภาพ” กลายเป็นกิจวัตรประจำวันได้

*JAMISON, J. (2004). UNPUBLISHED RAW DATA ON ENERGY CONSUMPTION WHEN COOKING BROCCOLI THE “WATER-LESS” WAY WITH RENU WARE COOKWARE AND INDUCTION COOKER COMPARED TO COOKING BROCCOLI IN A TRADITIONAL WAY WITH RENU WARE COOKWARE AND ELECTRIC COIL COOKTOP.)



เรียนรู้วิธี ที่ดีกว่าในการปรุงอาหาร

อบเค้กเนื้อนุ่มชุ่มชื้น ได้โดยไม่ต้องใช้เตาอบ

ทอดด้วยน้ำมันเพียงเล็กน้อย หรือ ไม่ต้องใช้เลย:
เติมไปด้วยกลั่น และ รส ที่ปราศจากแคลอรี!

ปรุงด้วยวิธี “ใช้น้ำแต่น้อย” จะยวบยัไว้ชั่ว
สารอาหาร กลิ่นรส และ เนื้อสัมผัสของอาหาร



คุณสามารถปรุงอาหารโดย การช้อนภาชนะ ได้ด้วย!



ภาชนะรีนา-แวร์ แต่ละชั้น ได้ถูกผลิตมาให้วางซ้อน
อยู่ด้านบนของอีกภาชนะหนึ่งได้อย่างลงตัว ทำให้เกิด
คุณสมบัติที่ยอดเยี่ยมอีกอย่างหนึ่ง ที่เรียกว่า การ
ปรุงอาหารโดย “การช้อนภาชนะ” เพราะด้วยโครงสร้าง
นวัตกรรมรีนา-แวร์ สามารถทำความ
ร้อนได้อย่างมีประสิทธิภาพ คุณจึงสามารถปรุง
อาหารหลาย ๆ ชนิดพร้อม ๆ กันได้บนเตาเดียว ซึ่ง
มันจะช่วยให้คุณประหยัดทั้งพลังงาน และ เวลา

ความร้อนจากเตาจะส่งผ่านขึ้นไปด้านข้างของภาชนะ
ที่อยู่ล่างสุด ไปจนถึงชั้นที่อยู่บนสุด ตัวกรอบของ
แต่ละชั้นจะทำหน้าที่เสมือนหน้าต่างใบหนึ่ง

**ลองนึกภาพ ... ในช่วงเวลาที่คุณกำลังใช้มันร่วมกับเพื่อน
และ ครอบครัวอยู่ ในเวลาเดียวกันนั้น คุณก็กำลังประหยัดพลังงานได้
มากกว่า 40% เมื่อกำลังใช้เครื่องครัว และ เตาแม่เหล็กไฟฟ้า
ของรีนา-แวร์ปรุงอาหาร!**

*JAMISON, J. (2004). (UNPUBLISHED RAW DATA ON ENERGY CONSUMPTION WHEN COOKING BROCCOLI THE “WATER-LESS” WAY WITH RENA WARE COOKWARE AND INDUCTION COOKER COMPARED TO COOKING BROCCOLI IN A TRADITIONAL WAY WITH RENA WARE COOKWARE AND ELECTRIC COIL COOKTOP.)

คุณสามารถทำทุกสิ่งได้ด้วย

รีนา-แวน์



ปรุง

อบ

เสิร์ฟ

เก็บ

การออกแบบที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว
และ **ผสมผสานใช้ร่วมกัน**
ได้อย่างลงตัว แบบ
ที่ไม่มีระบบการปรุงอาหารใด ๆ
เสมอเหมือน



คุณค่าซึ่งหาที่เปรียบมิได้

ภาชนะแต่ละชิ้นที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางขนาดเดียวกัน สามารถใช้เป็นฝาครอบของภาชนะใดก็ได้ที่มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางขนาดกว้างถัดไปได้

ตัวอย่าง:



เครื่องครัวทั้งหมดของรีนา-แวร์ สามารถผสมผสานปรับเปลี่ยนได้มากกว่า 100 แบบ

ทางเลือกที่มากมายแทบไม่มีข้อจำกัดเช่นนี้ ทำให้นี่คือ เครื่องครัวชุดเดียวที่คุณจะต้องการให้มีไว้ในครัวของคุณ

ตัวอย่าง:



ชุดเครื่องครัวที่สมบูรณ์แบบ สำหรับวิธีการปรุงอาหารทุกประเภท



ความสามารถรอบตัว ที่ไม่มีใครเสมอเหมือน

22 แบบ ภาชนะปรุงอาหาร 15 แบบ ขอบหม้ออบ 13 แบบ ขอบการเสิร์ฟ 15 แบบ
ขอบการเก็บ 31 แบบ หม้ออบแบบดักชี 18 แบบ หม้อนึ่ง 6 แบบ หม้อช้อนต้ม 7 แบบ กระทะทอด

ด้วยชุดเครื่องครัวทั้งหมด สามารถให้ประโยชน์ใช้สอย
ได้มากกว่า 100 แบบ

วัสดุที่ดีเลิศ



สำหรับการปรุงอาหารที่ยอดเยียน

สแตนเลสสตีล “SURGICAL GRADE” พร้อมด้วยเทคโนโลยี
นุทรี-เฟล็กซ์™ โครงสร้าง 5 ชั้น ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของเรา



การผสมผสานกันอย่างลงตัวของโลหะ ได้ทำให้เครื่องครัวของเรา:

- มีผิวสัมผัสในการปรุงอาหารที่ราบเรียบ
ไม่มีรูพรุน และ สะอาดมาก ๆ
- ง่ายต่อการทำความสะอาด
- กระจายความร้อนได้อย่างสม่ำเสมอ
- ปรุงได้โดยไม่ต้องใช้ความร้อนสูง หรือ
ไม่ต้องใช้น้ำมัน
- ปลอดภัย ปราศจากสาร “BPA”
สาร PHTHALATES และ โลหะหนัก
(เช่น สังกะสี ทองแดง และ ตะกั่ว)



เตาแก๊ส



เตาไฟฟ้า



เตาไฟฟ้าเซรามิก



เตาฮาโลเจน



เตาแม่เหล็กไฟฟ้า

การออกแบบที่มีสิทธิบัตรเฉพาะ¹ อย่างพยายามลอกเลียนแบบ

การตั้งค่าขอ นูทรี ✓ เซนเซอร์³ ที่มีเอกสิทธิเฉพาะ เพื่อที่จะปรับความชุ่มชื้นในขณะปรุงอาหาร

- เปิด: เสียนกหวีดจะดับขึ้นเมื่อเกิดพ่น้ำ และ เตือนให้ลดความร้อนลง: เหมาะสำหรับการปรุงอาหารโดยวิธี “ใช้น้ำแต่น้อย”
- ใส่น้ำ: ใส่น้ำจะถูกปล่อยออกมาโดยไม่ได้ยินเสียนกหวีด: ใช้เมื่อปรุงอาหารประเภทแกง หรือ ทอด
- ปิด: กักเก็บไอน้ำไว้ในภาชนะ: เหมาะสำหรับการเก็บรักษาความชุ่มชื้นของอาหาร

ฝาที่ปิดได้แบบสนิท

- เหมาะสำหรับการทำให้เกิดการก่อตัวขึ้นของพ่น้ำ
- ช่วยรักษาความชุ่มชื้นของอาหารที่อยู่ภายใน
- เข้ากันได้ดีกับภาชนะใบอื่น ๆ

ขอบที่ช่วยไม่ให้น้ำหยด

- เหวี่ยงไม่หกเลอะเทอะ

หูจับที่ทำจากสแตนเลส

- สว่างวาม ใช้งานได้ดีสะดวก ปลอดภัย มีประสิทธิภาพ
- อุ่น ไม่ร้อน
- ถูกออกแบบมาเพื่อให้่ายต่อการจัดเก็บภาชนะ
- ไม่ต้องเปลี่ยนตลอดการใช้งาน

ใช้กับเตาอบได้อย่างปลอดภัย

- รุ่น ZYLSTRA SERIES
 - ฝาทนความร้อนได้ถึง 200 องศาเซลเซียส
 - ฐานของภาชนะจะทนความร้อนได้ถึง 290 องศาเซลเซียส (ไม่มีวัสดุที่ละลายได้ เช่น ซิลิโคน)
- รุ่นดั้งเดิม:
 - หูจับ และ จุกฝา ทนความร้อนได้ถึง 200 องศาเซลเซียส

มีการออกแบบคล้ายขามกันลิก²

- ใช้ปรุงอาหารในครัว และ ยกออกเสิร์ฟบนโต๊ะอาหารได้โดยทันที
- ง่ายต่อการซ่อนภาชนะ และ ผสมผสานเพื่อการใช้ที่หลากหลาย

¹ การออกแบบของเครื่องครัวชุด ZYLSTRA SERIES มีการจดสิทธิบัตร สิทธิบัตรเลขที่ US10653269B1

² สิทธิบัตรด้านการออกแบบ สิทธิบัตรเลขที่ USD852576S และ USD852575S1

³ การทำงานและการออกแบบของ THE NUTRI ✓ SENSOR ในชุด ZYLSTRA SERIES มีการจดสิทธิบัตรเรียบร้อยแล้ว สิทธิบัตรเลขที่ USD853180S



CERTIFICATION ของ NSF INTERNATIONAL และ การรับประกัน ตลอดอายุการใช้งาน

พันธมิตรของเราในเรื่องของคุณภาพ

NSF INTERNATIONAL เป็นองค์กรระดับโลก ที่มีความเป็นอิสระ อุทิศตัวเองให้กับการ
ปกป้อง และ ทำให้สุขภาพ และ ความปลอดภัยของประชาชนดีขึ้น ด้วยการสร้างมาตรฐาน
ต่าง ๆ และ ให้การทดสอบ ตรวจสอบ และ การออกใบรับรอง (CERTIFICATION) ผลิตภัณฑ์
และ บริการต่าง ๆ

รีนา แวร์ คือ 1 ใน 3 แบรินด์เครื่องครัวของโลก
ที่ได้รับ NSF P390 CERTIFICATION*

CERTIFICATION นี้ ได้ถูกออกให้กับภาชนะในชุดโทเมต์
ของเครื่องครัว รุ่น ZYLSTRA SERIES เพื่อให้มั่นใจได้ว่าคุณจะได้รับ:

- การออกแบบที่เหมาะสม
- สมรรถภาพ และ สุขลักษณะที่ดีจาก
ผลิตภัณฑ์ของเรา
- วัสดุที่มีคุณภาพ



คุณภาพ คุณประโยชน์ และ นวัตกรรม ที่คุณ และ ครอบครัวของคุณ สมควรได้รับ

มากกว่า **80 ปี** ที่อยู่ในตลาดทั่วโลก
มากกว่า **51 ปี** ที่อยู่คู่กับครอบครัวคนไทย
และ ตลอด **4 รุ่น** ของครอบครัว ZYLSTRA

เพลิดเพลินไปกับทุกช่วงเวลาที่เหลือเชื่อตลอดชีวิตได้
ด้วย การรับประกันตลอดอายุการใช้งาน ขอรินา-แวร์



คุณพร้อมหรือยังที่จะทำให้ “การดำเนินชีวิตมีรสชาติมากขึ้น”

ใช้ประโยชน์จากโปรแกรมการส่งเสริมการขายที่นำมาให้ศจรรย
ที่ผู้แทนขายตรงอิสระมีให้สำหรับคุณ



ให้การดำเนินชีวิต มีรสชาติมากขึ้น

ผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีใครเสมอเหมือน ที่มาพร้อมกับการรับประกันที่ดีที่สุด

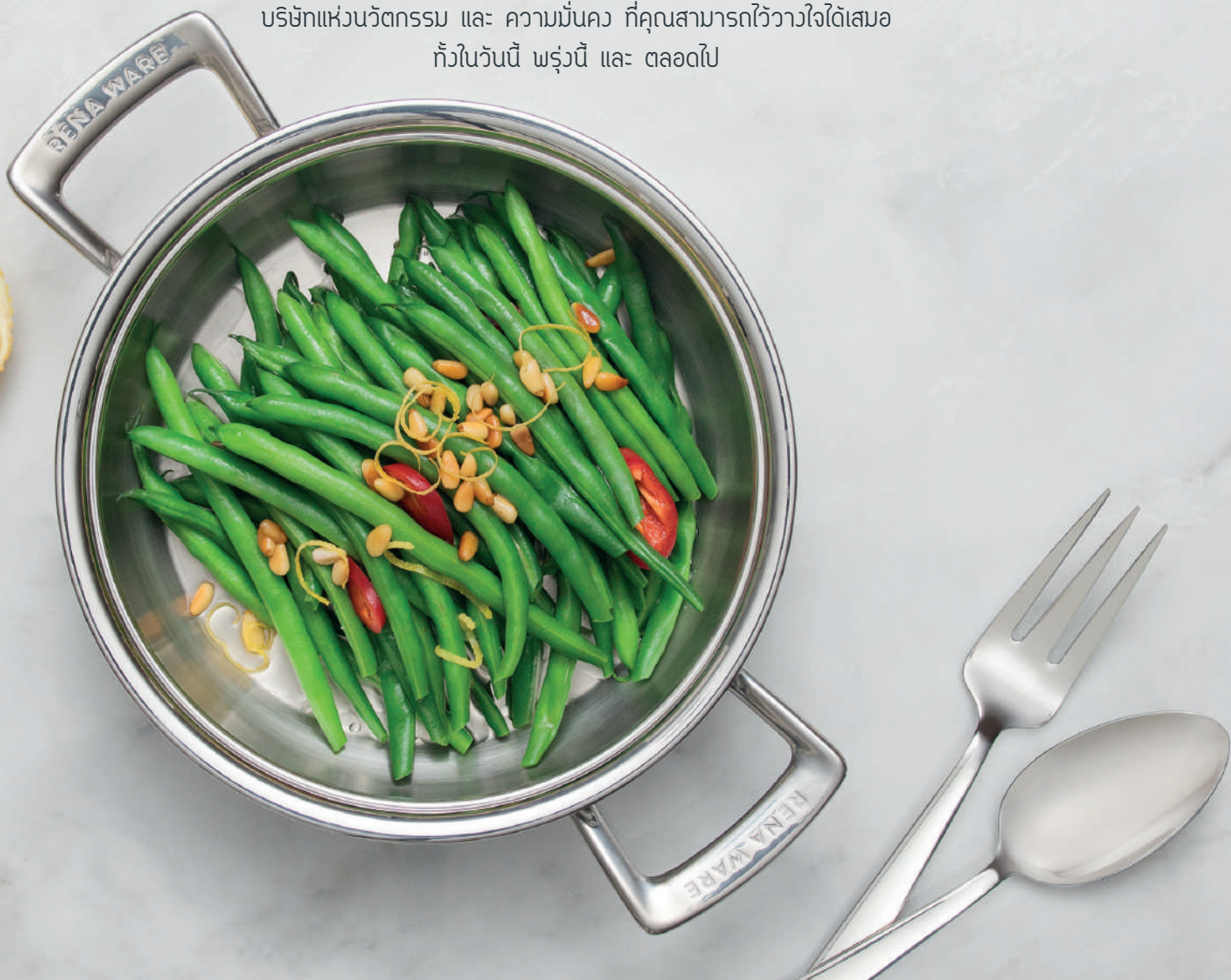
การออกแบบที่มีความเฉพาะตัว เปี่ยมไปด้วยนวัตกรรม ที่หาไม่ได้ตามร้านค้าทั่วไป
ติดต่อผ่านทาวผู้แทนขายตรงอิสระของเราเท่านั้น

ส่งตรงถึงบ้าน

แผนการชำระเงินที่ยืดหยุ่น

การบริการลูกค้าส่วนบุคคลอย่างต่อเนื่อง

บริษัทแห่งนวัตกรรม และ ความมั่นคง ที่คุณสามารถไว้วางใจได้เสมอ
ทั้งในวันนี้ พรุ่งนี้ และ ตลอดไป



RENA WARE

RW720MP TH 1720.03.0922 | Home Office U.S.A. (425) 881.6171 | © 2022 R.W.I.

renaware.com

