

การสัมมนาองค์ความรู้เกี่ยวกับ เครื่องครัว

แบบฝึกหัด - การประเมินตนเอง

10/2022

3 เรียนรู้เกี่ยวกับ ผลิตภัณฑ์ | หลักสูตรที่ทำให้มันควแข็งแรงขึ้น



การสัมมนานี้ จัดทำในแนวนอน ดังนั้นกรุณา
ปรับเครื่องมือของท่านให้เป็นไปตามนั้นด้วย



การสอน - การสัมมนาองค์ความรู้เกี่ยวกับเครื่องครัว

เมื่อคุณสอนการสัมมนานี้ ให้ระลึกไว้เสมอในสิ่งต่าง ๆ เหล่านี้:

- ระยะเวลาที่จะใช้ในการสัมมนานั้นจะขึ้นอยู่กับหลาย ๆ ปัจจัย เช่น จำนวนผู้เข้าร่วม การเตรียมตัว และ ประสบการณ์ของคุณ ความพร้อมของผู้เข้าร่วม จำนวนแบบฝึกหัดที่คุณตั้งใจให้ทำในการสัมมนานี้ เป็นต้น
- ความรับผิดชอบในฐานะการเป็นผู้นำของคุณ มีมากกว่า “การส่งผ่านข้อมูล” ให้กับผู้แทน คุณยังต้องรับผิดชอบในการที่จะช่วยให้พวกเขาได้เติบโตเป็นผู้นำได้ด้วยตัวของเขาเอง นี่เกี่ยวข้องกับ การสร้างสรรคโอกาสเพื่อให้เขาได้มีโอกาสฝึกฝน และ คอยสนับสนุนเขาในระหว่างที่เขาฝึกฝนโดยประสบการณ์ของเรา การสนับสนุนจากผู้นำ คือสิ่งที่สำคัญมาก ๆ ในการที่จะให้ผู้แทนอยู่ และ เจริญเติบโตในรีนา-แวร์ได้



ถ้าคุณกำลังใช้ Digital Version ในการสัมมนานี้ ให้ใช้ปากกา หรือ ดินสอ และ กระดาษในการเขียนคำตอบของคุณ

สัญลักษณ์



ไปที่คำถาม



ไปที่แบบฝึกหัด



ในชั้นเรียน: ทำงานกับคู่ของคุณในกลุ่มฝึกอบรม
ผลัดเปลี่ยนกันแสดงบทบาทสมมติระหว่างการเป็น
ผู้แทนขาย และ ผู้มุ่งหวัง



เรียนโดยลำพังคนเดียว

คำถามสั้น ๆ ที่จะให้ได้มาซึ่งคำแนะนำติชม ในระหว่างการฝึกฝน



ควรหยุด

อะไรที่เราทำ แล้วคิดว่าไม่มีประสิทธิภาพ หรือ
ไม่สร้างสรรค์เลย



ควรทำต่อไป

อะไรที่เราทำ แล้วคิดว่ามีประสิทธิภาพ และ
ควรทำให้มากขึ้น?



ควรเริ่มทำ

อะไรที่คุณไม่ได้ทำ ซึ่งถ้าทำ แล้วน่าจะเกิดผลใน
ทางที่ดี และ เราควรเริ่มต้นทำ?

สารบัญ

4
21

แบบฝึกหัด

คำถาม
คำตอบ

25
38

การประเมินตนเอง

คำถาม
คำตอบ

แบบฝึกหัด | คำถาม

1 | จับคู่วัสดุที่ใช้ในภาชนะรีนา-แวร์ (1-4) กับคุณสมบัติของพวกมัน (A-D)

1 สแตนเลสสตีล

2 โครเมียม

3 นิกเกิล

4 อลูมิเนียม

A สื่อนำความร้อนที่ดีที่สุด

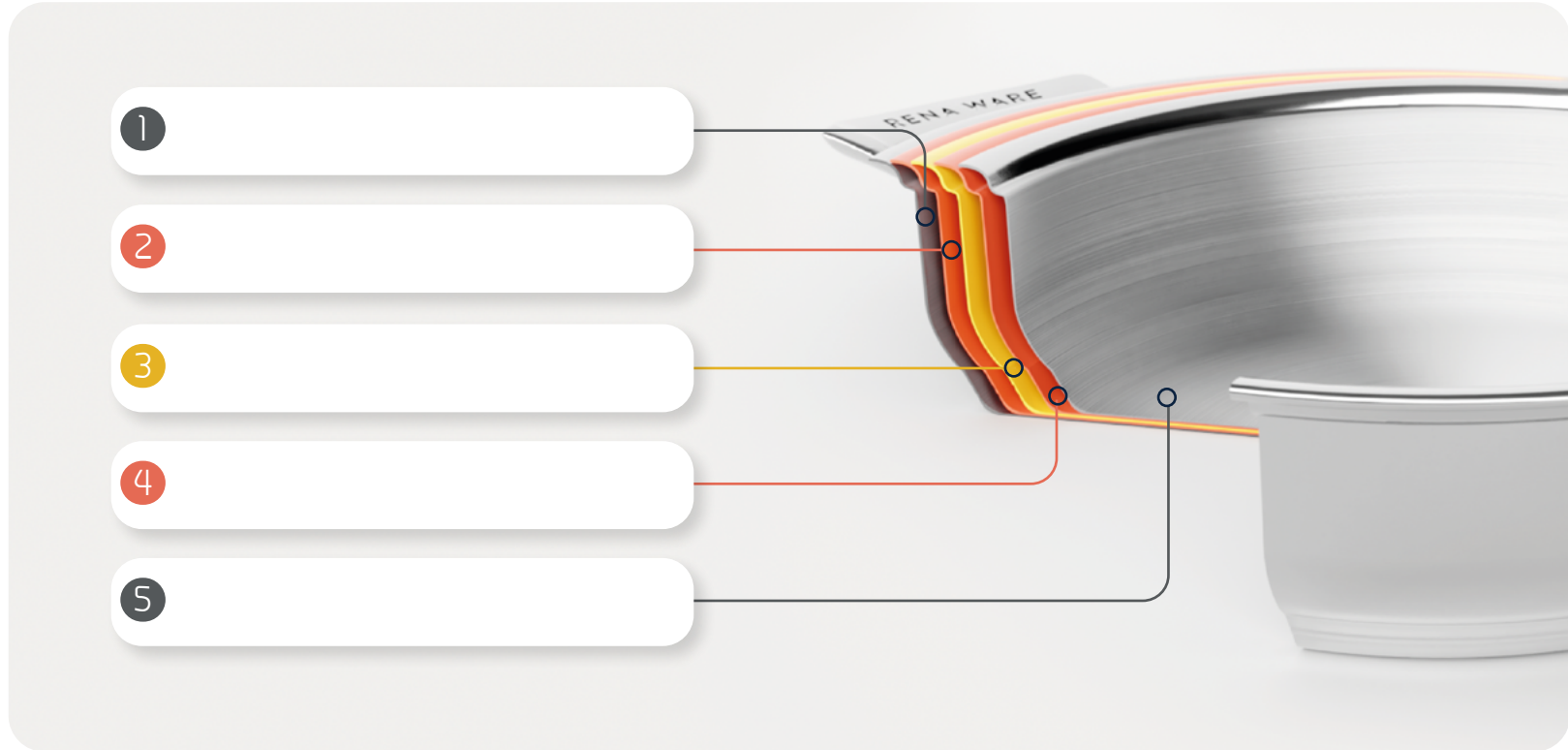
B มันไม่มีรูพรุน ต้านทาน เชื้อโรค แบคทีเรีย และ การกัดกร่อน

C ทนทาน และ ไม่เป็นสนิมง่าย

D ยากในการที่จะเกิดสนิม มีความแข็ง และ แวววาวมาก



2 | อธิบายโครงสร้างแต่ละชั้น (5 ชั้น) ของเครื่องครัวรีนา-แวร์



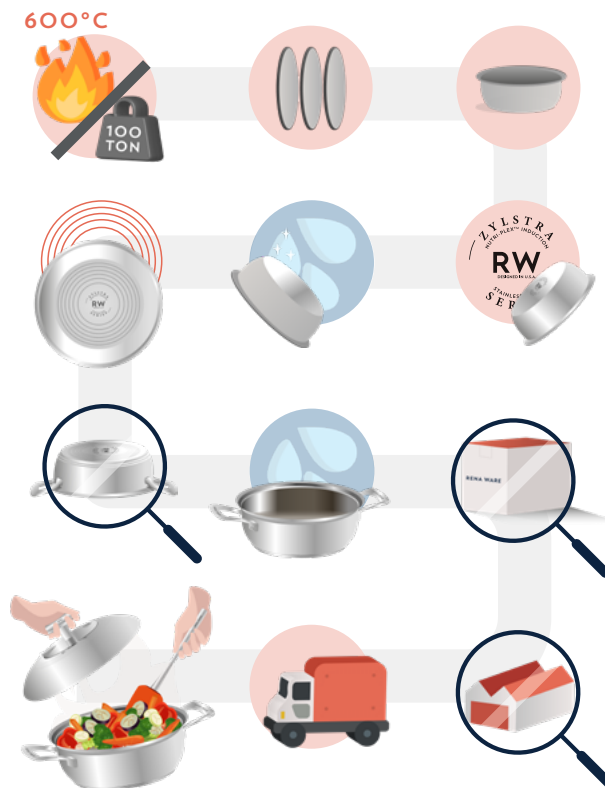
3 | ตอบคำถามต่าง ๆ เกี่ยวกับกระบวนการการผลิต ดังต่อไปนี้

1 เกิดอะไรขึ้น 2 ครั้ง ในกระบวนการการผลิต?

2 เกิดอะไรขึ้น 3 ครั้ง ในกระบวนการการผลิต?

3 คุณลักษณะพิเศษอะไร ที่ถูกนำมาใช้ในภาชนะ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการกระจายความร้อน?

4 การติดหูจับ เกิดขึ้นก่อน หรือ หลังการทำ ความสะอาด?



4 | ตอบคำถามต่าง ๆ เกี่ยวกับ NSF ดังต่อไปนี้

- A การกิจขอ NSF คืออะไร?
- B ตัวเลขเหล่านี้ เป็นสัญลักษณ์ของอะไร?

P390:

1944:

180:

- C อะไรคือด้านสำคัญ 3 ด้าน ที่กฎเกณฑ์ข้อกำหนดของการรับรอง (Certification) ครอบคลุมถึง?

1 ด้านโครงสร้าง และ ...

2

3



5 | ให้ตัดสินใจว่า ข้อความที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยี และ การใช้ได้กับสิ่งต่าง ๆ ของเครื่องครัวรีนา-แวร์ ดังต่อไปนี้ว่า ถูก หรือ ผิด

- 1 เครื่องหมายทางการค้าของรีนา-แวร์ ที่ชื่อ “Nutri-Plex™” หมายถึง การประกอบกันที่ชั้นก็ได้ของโลหะ ไม่ใช่เพียงแค่ 5 ชั้น
- 2 เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดจากเครื่องครัวรีนา-แวร์ คุณต้องใช้ความร้อนที่สูงในการปรุง
- 3 ภาชนะที่ปิดด้วยฝา Nutri✓Sensor ในตำแหน่งปิด อาหารจะถูกปรุงด้วยน้ำตามธรรมชาติในตัวของมันเอง
- 4 เครื่องครัวรีนา-แวร์ ไม่สามารถใช้ได้กับเตาไฟฟ้า

ถูก ผิด

☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐

6 | นำแผ่นข้อมูลสินค้ารีนา-แวร์ (RW932) ขึ้นมา และ ให้ดูว่าข้อมูลต่าง ๆ เหล่านี้มีอยู่ที่ไหน ข้อมูลไหนไม่มีอยู่ในแผ่นข้อมูลนี้?

- A** อุปกรณ์ที่ใช้ในครัว
- B** ประเทศที่ผลิตเครื่องครัวนั้น ๆ
- C** ราคา
- D** ขนาด
- E** ปริมาตร



7 | เขียนคุณลักษณะพิเศษต่าง ๆ ของแต่ละหมายเลข (1-6)



8 | นำใบรชั้วรผลิตภัณฑ (RW760) ขึ้นมา และ

- 1 ค้นหาภาษาณะกลุ่ม A-D ด้านล่าง และ เขียนรายการของภาษาณะต่าง ๆ ที่อยู่ในแต่ละกลุ่มนั้น ๆ

A ชุด Gourmet

B ชุด Chef I

C ชุด Chef II

D ภาษาณะชันพิเศษ

- 2 ภาษาณะ 2 ขึ้นโหนดที่ถูกรวมอยู่ในชุด Gourmet แต่ไม่ได้รวมอยู่ใน ชุด Chef I หรือ Chef II ทำร่วมกับคู่ของคุณ

9 | นำใบรชั้วรผลิตภัณฑ (RW760) ขึ้นมา และ ใช้ส่วนแรก: ชุด Gourmet ชุด Chef I และ ชุด Chef II ทำวณร่วมกับคู่ของคุณ



- 1 สลับกัน เขียนรายการภาษาณะต่าง ๆ ที่รวมอยู่ในแต่ละชุด คนหนึ่งเขียนรายการภาษาณะ ในขณะที่อีกคนดูใบรชั้วร... มาดูว่าใครจะเป็นคนที่จดจำภาษาณะต่าง ๆ ได้ดีที่สุด?
- 2 สลับกัน: คนหนึ่งพูดชื่อขอ หนึ่งภาษาณะ และ ให้อีกคนพูดว่ามันอยู่ในชุดใดบ้าง สลับกัน 5 ครั้ง: มาดูว่าใครตอบได้ถูกมากกว่ากัน?



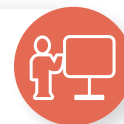
10 | นำโบรชัวร์ผลิตภัณฑ์ (RW760) ขึ้นมา และ

- 1 ค้นหาภาชนะกลุ่ม E-G ด้านล่าง และ เขียนรายการขอภาชนะต่าง ๆ ที่อยู่ในแต่ละกลุ่มนั้น ๆ

E ภาชนะขึ้นต่าง ๆ ในชุด Jumbo
F ชุดภาชนะที่เข้ากันได้อย่างสมบูรณ์แบบ
G ชุดปรุงอาหาร

- 2 ภาชนะ 2 ชิ้นในชุด Jumbo ไหน ที่รวมอยู่ในชุด Gourmet?

11 | นำโบรชัวร์ผลิตภัณฑ์ (RW760) ขึ้นมา และ ใช้ส่วนที่สอว: ภาชนะขึ้นต่าง ๆ ในชุด Jumbo และ ชุดภาชนะที่เข้ากันได้อย่างสมบูรณ์แบบ ทำงานร่วมกับคู่ของคุณ



- 1 สลับกัน เขียนรายการภาชนะต่าง ๆ ที่รวมอยู่ในแต่ละชุด คนหนึ่งเขียนรายการภาชนะ ในขณะที่อีกคนดูโบรชัวร์... มาดูว่าใครจะเป็นคนที่จดจำภาชนะต่าง ๆ ได้ดีที่สุด?
- 2 สลับกัน: คนหนึ่งพูดชื่อขอ หนึ่งภาชนะ และ ให้อีกคนพูดว่ามันอยู่ในชุดใดบ้าง สลับกัน 5 ครั้ง: มาดูว่าใครตอบได้ถูกต้องมากกว่ากัน?



12 | ในแต่ละกลุ่ม (1-4) ค้นหาภาชนะที่ไม่เข้าพวก

1



2 ลิตร พร้อมฝา

ตะแกรงขูด/การร่อน
3 ลิตร

4 ลิตร พร้อมฝา



กระทะทอดใหญ่ 28 ซม.

2



1.5 ลิตร พร้อมฝา



3 ลิตร พร้อมฝา



5 ลิตร พร้อมฝา



หม้อซอนนี่

3



กระทะขนาดใหญ่ 30 ซม.
พร้อมฝา



คิวดุกเกอร์



ควีนคิวดุกเกอร์



แมกซ์คิวดุกเกอร์

4



กระทะมินิ 18 ซม.



กระทะขนาดเล็ก
24 ซม.



กระทะเซฟ
30 ซม.



กระทะกันลื่น
38 ซม.



13 | การใช้เครื่องครัวรีนา-แวร์ 4 แบบไหน ที่อยู่ในรูปภาพนี้?



14 | ถ้าคุณมีภาชนะ 1.5 ลิตร ให้หยิบมันมา และ

- 1 ฝีกอธิบายคุณลักษณะพิเศษทางเทคนิคของมัน
- 2 ฝีกเขียนรายการ การใช้ 12 อย่างที่แตกต่างกันของมัน
- 3 ทำการทดสอบแป้ว และ ฝีกอธิบายขั้นตอน และ ผลลัพธ์

15 | ตอบคำถามต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับวิธีการปรุงอาหารโดยวิธี “ใช้น้ำแต่น้อย”

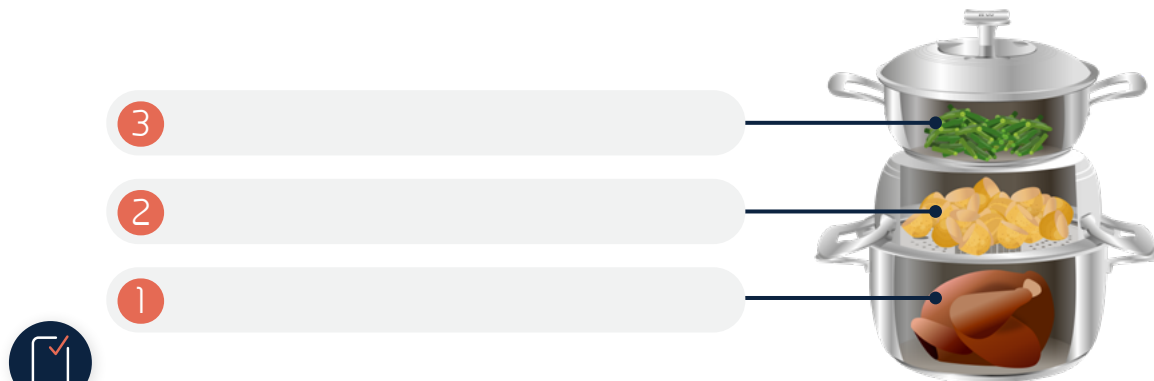
- 1 การปรุงอาหารโดยวิธี “ใช้น้ำแต่น้อย” คืออะไร?
- 2 ผนังน้ำ คืออะไร?
- 3 คุณประโยชน์ของการปรุงอาหารโดยวิธี “ใช้น้ำแต่น้อย” คืออะไร?



16 | เรียงลำดับขั้นตอนต่าง ๆ ของการปรุงอาหารโดยวิธี “ใช้น้ำแต่น้อย” จาก 1 ถึง 4 ให้ถูกต้อง

- A รอให้มีการสร้างพนักน้ำ โดยหมูนแป้น Nutri/Sensor มาที่ตำแหน่ง “เปิด” และรอเสียงนกหวีดดัง ☐
- B ล้างอาหารในภาชนะที่จะปรุง รินน้ำออกเกือบหมดแล้วปิดฝา ☐
- C ลดความร้อนลง หมูนแป้น Nutri/Sensor ไปที่ตำแหน่ง “ปิด” เพื่อเสร็จสิ้นการทำอาหาร ☐
- D เริ่มปรุงด้วยความร้อนปานกลาง ☐

17 | ในระหว่างการปรุงอาหารโดยวิธี “การซอนภาชนะ” ภาชนะทั้ง 3 ใบทำอะไรกันบ้าง?



18 | 3 ประโยคด้านล่าง (1-3) อธิบายถึงอาการของหยดน้ำในภาชนะที่กำลังจะทำการอุ่น เลือกความร้อน (อุณหภูมิ) ของภาชนะในแต่ละกรณี

❄ = ยับไม่ร้อนพอ ☀ = ร้อนมากเกินไป ✔ = ระดับความร้อนที่เหมาะสม

- 1 หยดน้ำจะระเหยหายไป
- 2 หยดน้ำจะส่วเสียวด้จู้ฉี และ กระเด็นในทันที
- 3 หยดน้ำจะแผ่ออก และ จะค่อย ๆ เลื่อนหายไปหลังจากนั้น

❄	☀	✔
☐	☐	☐
☐	☐	☐
☐	☐	☐



19 | นำโบรชัวร์การนำเสนอเครื่องครัว (RW720) ขึ้นมา และ

1 ระบุข้อมูลต่อไปนี้ ข้อมูลไหนที่**ไม่รวม**อยู่ในโบรชัวร์?

A คุณลักษณะพิเศษต่าง ๆ

B ราคา

C การรับประกันอาหารอย่างมีคุณค่า

D การปรุงอาหารโดยวิธี “ใช้น้ำแต่น้อย”

E วัสดุต่าง ๆ

F การปรุงอาหารโดยวิธี “การซัอนภาชนะ”

G การผสมผสานใช้ร่วมกัน

H ชุุด และ รุ่มต่าง ๆ

I การใช้วาน

2 ทำงานร่วมกับคู่หูของคุณ สลับกันอธิบายในแต่ละส่วนของโบรชัวร์ หลังจากนั้นให้ติชมซึ่งกันและกัน อะไรที่คุณทำได้ดี? อะไรที่คุณควรจะปรับปรุงให้ดีขึ้น?



20 | ตอบคำถามที่เกี่ยวข้องกับการรับประกัน ต่อไปนี้

1 การรับประกันเครื่องครัวรีนา-แวร์มีระยะเวลานานเท่าใด?

2 คุณสามารถค้นหาคำหนดระยะเวลาการรับประกันได้ที่ไหน?

3 การรับประกันครอบคลุมเรื่องอะไรบ้าง?

211 ให้ตัดสินใจว่า ข้อความที่เกี่ยวกับ การใช้ และการบำรุงรักษา ของเครื่องครัวรีนา-แวร์ ดังต่อไปนี้ว่า ถูก หรือ ผิด

- | | ถูก | ผิด |
|--|-----------------------|-----------------------|
| 1 ก่อนการใช้งานเครื่องครัวรีนา-แวร์ในครั้งแรก คุณควรล้างทำความสะอาดพวกมันด้วย น้ำส้มสายชู และ น้ำยาล้างจาน | ☐ | ☐ |
| 2 คุณไม่ควรที่จะถอด และ ทำความสะอาด Nutri✓Sensor เนื่องจากมันอาจทำให้ การทำงานของมันเปลี่ยนแปลงไป | ☐ | ☐ |
| 3 คุณไม่ควรที่จะล้างทำความสะอาดเครื่องครัวรีนา-แวร์ ในเครื่องล้างจานอัตโนมัติ | ☐ | ☐ |
| 4 การทำให้ภาชนะใหม่ อาจทำให้เกิดคราบติดอย่างถาวร | ☐ | ☐ |
| 5 การเกิดรูตามด จะไม่มีทางเกิดขึ้นกับภาชนะของรีนา-แวร์ | ☐ | ☐ |
| 6 Rena Lite สามารถใช้ได้โดยไม่ต้องใส่น้ำ ชัดดูเบา ๆ เพื่อเพิ่มแสงแวววาวสวยงามให้กับภาชนะ | ☐ | ☐ |



แบบฝึกหัด | คำตอบ

1 | 1 B | 2 C | 3 D | 4 A

2 | ดู Infographics (อินโฟกราฟิกส์ - การอธิบายข้อมูลโดยใช้ภาพ) ที่เกี่ยวข้องในการสัมมนา

3 | 1 - ภาชนะถูกทำความสะอาด
2 - การตรวจสอบคุณภาพ
3 - ลงแบบแพ็คเกจ
4 - หลังการทำความสะอาดครั้งแรก และ ก่อนครั้งที่สอง / ในระหว่างการทำความสะอาดทั้งสองครั้ง

4 | A - การปกป้อง และ ทำให้สุขภาพ และ ความปลอดภัยของประชาชนดีขึ้น
B - P390: ชื่อ/รหัสของกฎเกณฑ์ข้อกำหนด และ การรับรองของ NSF
1944: ปีที่ NSF ก่อตั้ง
180: จำนวนประเทศที่ NSF ให้บริการ
C - 1. ด้านโครงสร้าง และ การออกแบบ /
2. ด้านสมรรถภาพ /
3. ด้านความปลอดภัยของวัสดุ

5 | 1-ถูก | 2-ผิด ขอบคุณการกระจายความร้อนที่ยอดเยียมของมัน เครื่องครัวรีนา-แวร์ จะช่วยให้คุณได้อาหารปรุงด้วยความร้อนปานกลางถึงต่ำ | 3-ถูก | 4-ผิด เครื่องครัวรีนา-แวร์สามารถใช้ได้กับเตาไฟฟ้า

6 | A - คอลัมน์ 2 | B - คอลัมน์ 6 | C - ไม่มี |
D - คอลัมน์ 4-5 | E - คอลัมน์ 3

7 | 1 - Nutri✓Sensor | 2 - หูจับ และ จุกภาชนะที่ทำจากสเตนเลสสตีล | 3 - ด้านข้างที่เป็นสเตนเลสสตีล |
4 - กันภาชนะที่ไควเว้า | 5 - ขอบที่ไม่ทำให้น้ำหยด |
6 - ตราผลิตภัณฑ์

8 | 1 - หากคำตอบได้จาก โบรชัวร์ผลิตภัณฑ์ (RW760)
2 - ภาชนะ 6 ลิตร และ ตะแกรงชุด/ถาดซ้อนนี้ 6 ลิตร

9 | คำตอบของคุณเอง



10 | 1 - หากำตอบได้จาก โบรชัวร์ผลิตภัณฑ์ (RW760)
2 - ภาชนะ 6 ลิตร และ ตะแกรงขูด/ถาดซ้อนนี้
6 ลิตร

11 | คำตอบของคุณเอง

12 | 1 - (ชุด Chef I) ตะแกรงขูด/ถาดรองนี้ 3 ลิตร:
มันอยู่ในชุด Chef II
2 - (ชุด Chef II) หม้อซ้อนนี้: มันอยู่ในชุด Chef I
3 - (ชุด Jumbo) กระทะขนาดใหญ่ 30 ซม: มันอยู่ใน
ชุดที่เข้ากันได้อย่างสมบูรณ์แบบ
4 - (ชุดที่เข้ากันได้อย่างสมบูรณ์แบบ) กระทะกันลิก
38 ซม: มันอยู่ในชุด Jumbo

13 | 1 - ซ้อนต้ม | 2 - กระทะทอด | 3 - ตะแกรงขูด |
4 - เตาอบแบบดักซ์

14 | 1 - 2 ให้ดูเนื้อหาในส่วนที่เกี่ยวข้องของการสัมมนา
3. ตัวอย่างการอธิบายการทดสอบแป้น
เรามาทำการทดสอบกันเล็กน้อยเพื่อให้เห็นว่าภาชนะเหล่านี้
นี้จะกระจายความร้อนได้สม่ำเสมอทั่วถึงได้อย่างไร
ดิฉัน มีภาชนะ 1.5 ลิตรอยู่ที่นี้
ดิฉัน จะทาผิวของภาชนะที่จะปรุงด้วยเนย หรือ น้ำมัน
เพียงเล็กน้อย แค่นิดๆ ก็พอ
ดิฉัน จะโรยแป้งลงไปให้ทั่ว และ เขย่าภาชนะเพื่อให้แป้ง
ส่วนเกินหลุดออกไป
ดิฉัน จะนำภาชนะไปวางบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า หรือ เตา
อื่น ๆ ด้วยความร้อนปานกลางประมาณ 2-3 นาที
หลังจากแป้งเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล คุณจะเห็นว่ามันจะ
เป็นสีน้ำตาลสม่ำเสมอทั่วถึง แสดงให้เห็นว่าความร้อนได้
แผ่กระจายทั่วถึงสม่ำเสมอมาก ๆ



15 | 1 - การปรุงอาหารด้วยน้ำตามธรรมชาติของชิ้นอาหารเอง โดยเติมน้ำเพียงเล็กน้อยเท่านั้นตามความจำเป็น ใอน้ำจะถูกสร้างขึ้นด้วยความร้อนที่ต่ำ และปราศจากการต้ม
2 - มันคือ กระบวนการทางกายภาพที่ไอน้ำ และ น้ำควบแน่นกันในช่องว่างระหว่างฝาปิดภาชนะ และ ฐานรับฝาของภาชนะ สร้างปะเก็น หรือ ววแหวนอัดลูกสูบตามธรรมชาติ ที่ทำให้ปิดภาชนะได้อย่างสมบูรณ์แบบ
3 - ทั้งหมดของสิ่งต่าง ๆ ต่อไปนี้: สารอาหาร; อาหารที่น่าดึงดูดใจ; เครื่องปรุงเพียงเล็กน้อย; ประหยัดเวลา; ประหยัดพลังงาน

16 | A 3 | B 1 | C 4 | D 2

17 | 1 ปรุงอาหาร | 2 ปรุงอาหาร | 3 อุ่นอาหาร

18 | 1 - ร้อนมากไป | 2 - ระดับความร้อนที่เหมาะสม | 3 - ยัวไม่ร้อนพอ

19 | 1 - ข้อมูลทั้งหมดมีอยู่ในโบรชัวร์ ยกเว้น B ราคา และ H ชุด และ รุ่นต่าง ๆ
2 - คำตอบของคุณเอง

20 | 1 - เครื่องครัวรีนา-แวร์ มีการรับประกันตลอดอายุการใช้งาน
2 - ได้จาก แคตตาล็อกผลิตภัณฑ์ (RW760) และ คู่มือการทำธุรกิจ (นโยบาย และ ระเบียบปฏิบัติ) (RW950)
3 - ข้อบกพร่องของการผลิต และ วัสดุที่ใช้เท่านั้น (ไม่รวมถึงการใช้ที่ผิดวิธี การสึกหรอ หรือ แก้ไขเปลี่ยนแปลง)

21 | 1 - ถูก | 2 - ผิด คุณต้องถอดมัน เพื่อทำความสะอาดมัน | 3 - ผิด เครื่องครัวรีนา-แวร์ทั้งหมด สามารถทำความสะอาดในเครื่องล้างจานอัตโนมัติได้ | 4 - ถูก | 5 - ผิด มันอาจเกิดขึ้นได้ หากภาชนะได้สัมผัสกับสารกัดกร่อน เช่น อาหารที่มีคุณสมบัติเป็นกรด คราบเกลือสะสม น้ำที่มีระดับ PH ต่ำเป็นเวลานาน | 6 - ถูก

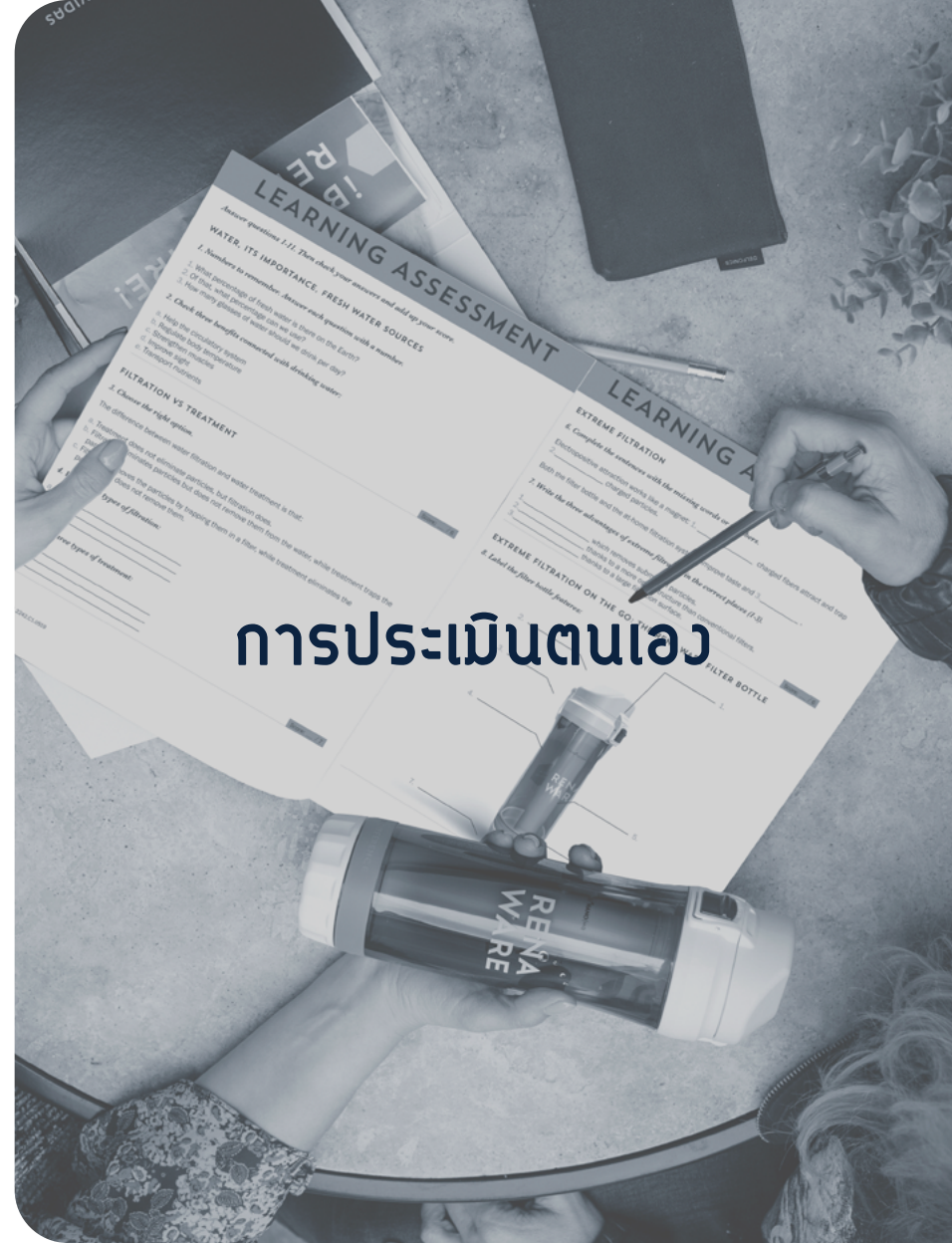


25 คำถาม

38 คำตอบ



ถ้าคุณกำลังใช้ Digital Version
ในการสัมมนานี้ ให้ใช้ปากกา หรือ ดินสอ
และ กระดาษในการเขียนคำตอบของคุณ



การประเมินตนเอง

การประเมินตนเอง | คำถาม

ตอบคำถาม 1-25 หลังจากนั้นตรวจสอบคำตอบของคุณ รวมคะแนนที่ได้ และ อ่านข้อแนะนำต่าง ๆ

1 | วัสดุอะไรบ้างที่นำมาใช้ผลิตเครื่องครัวรีนา-แวร์?

- ☐ A สแตนเลสสตีล ที่แม่เหล็กดูดไม่ติด อลูมิเนียม และ ทองแดง
- ☐ B สแตนเลสสตีล ที่แม่เหล็กดูดติดได้ แก้ว และ อลูมิเนียม
- ☐ C สแตนเลสสตีล ที่แม่เหล็กดูดไม่ติด สแตนเลสสตีล ที่แม่เหล็กดูดติดได้ และ เหล็ก
- ☐ D สแตนเลสสตีล ที่แม่เหล็กดูดไม่ติด สแตนเลสสตีล ที่แม่เหล็กดูดติดได้ และ อลูมิเนียม

2 | เทคโนโลยี Nutri-Plex™ คืออะไร?

- ☐ A มันคือ เครื่องหมายทางการค้า สำหรับเครื่องครัวที่มีโครงสร้าง 5 ชั้น ทั้งด้านข้าง และ กันภาชนะ
- ☐ B มันคือ เครื่องหมายทางการค้าของรีนา-แวร์ สำหรับการประกบกันหลายชั้นของโลหะ ในเครื่องครัว สแตนเลสของเรา
- ☐ C มันคือ การใช้สแตนเลสชั้นเดียว พร้อมกับที่ใช้โลหะประกบกันหลายชั้น เพื่อการแผ่กระจายความร้อนที่ดี
- ☐ D มันคือ การใช้สแตนเลสในการทำหุ้บ และ จุกฝาภาชนะ

3 | ข้อความไหนที่ไม่ใช่คุณประโยชน์ของเทคโนโลยีโครงสร้างหลายชั้น “multi-ply technology”?

- ☐ A หูจับของภาชนะจะไม่ร้อนในระหว่างการปรุงอาหาร ดังนั้นสามารถสัมผัสพวกมันได้อย่างปลอดภัย
- ☐ B คุณสมบัติในการสื่อนำความร้อนที่ดีเยี่ยม ดังนั้นอาหารจะถูกปรุงด้วยน้ำตามธรรมชาติของพวกมันเองได้
- ☐ C คุณสมบัติในการสื่อนำความร้อนที่ดีเยี่ยม ทำให้การปรุงอาหารจึงต้องการระดับความร้อนต่ำถึงปานกลางเท่านั้น
- ☐ D อาหารสามารถถูกปรุง เก็บรักษา นำไปแช่เย็น หรือ ทำให้เป็นน้ำแข็ง และ นำไปอุ่นให้ร้อนได้ในภายหลัง

4 | ตลอดกระบวนการทั้งหมดตั้งแต่โรงงานผลิต ไปจนถึงคลังสินค้า จะมีการตรวจสอบด้านการควบคุมคุณภาพที่กี่ครั้ง?

- ☐ A 1
- ☐ B 2
- ☐ C 3
- ☐ D 4

5 | NSF P390 Certification คืออะไร?

- ☐ A การรับรองเพื่อยืนยันว่าผลิตภัณฑ์ได้ถูกทำให้ปราศจากเชื้อโรค ☐
- ☐ B การรับรองเพื่อยืนยันว่าผลิตภัณฑ์เป็นไปตามมาตรฐานต่าง ๆ ที่กำหนดไว้ในด้านโครงสร้าง และ การออกแบบ ด้านสมรรถภาพ และ ด้านความปลอดภัยของวัสดุที่ใช้ ☐
- ☐ C การรับรองที่ให้กับผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในประเทศอเมริกา ที่ได้ถูกทดสอบอย่างละเอียดถี่ถ้วนแล้วเท่านั้น ☐
- ☐ D กฎเกณฑ์ข้อกำหนด ที่ได้จัดทำขึ้นเพื่อช่วยกันสร้างมาตรฐานต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับสุขภาพของประชาชน ☐

6 | ภาชนะใบไหนของรีนา-แวร์ ที่ได้รับการรับรอง NSF P390 Certification?

- ☐ A ภาชนะทั้งหมดที่ได้ถูกผลิตตั้งแต่ปี 2021 ซึ่งเป็นปีแรกที่ได้รับการรับรอง ☐
- ☐ B ชุดภาชนะที่เข้ากันได้อย่างสมบูรณ์แบบ และ ภาชนะชิ้นต่าง ๆ ในชุดJumbo (ควินคูกเกอร์ คิงคูกเกอร์ แมกซ์คูกเกอร์ และ ซูเปอร์เดอลุกซ์) ☐
- ☐ C ภาชนะทั้งหมดที่มี Nutri✓Sensor ☐
- ☐ D ภาชนะในรุ่น Zylstra series – ชุด Gourmet (ชุด Chef I ชุด Chef II และ ภาชนะ 6 ลิตร) ☐

7 | NSF P390 Certification มีประโยชน์อย่างไรสำหรับรีนา-แวร์?

- ☐ A ข้อได้เปรียบในการแข่งขัน เนื่องจากรีนา-แวร์ เป็นหนึ่งในสามของแบรนด์เครื่องครัวทั่วโลกเท่านั้นที่ได้รับ NSF P390 Certification
- ☐ B เป็นที่รู้จักของประชาชน ผู้ที่เลือกใช้ และ โหวกให้กับผลิตภัณฑ์ของรีนา-แวร์
- ☐ C เข้าเป็นสมาชิกของ NSF International
- ☐ D ประทับเครื่องหมาย NSF บนผลิตภัณฑ์ของรีนา-แวร์

8 | คุณลักษณะพิเศษไหน ที่มีเฉพาะเครื่องครัวรุ่น Zylstra Series?

- ☐ A ขอบที่ไม่ทำให้น้ำหยด
- ☐ B ก้นภาชนะที่โค้งเว้า
- ☐ C ภาชนะที่ทำงานร่วมกันได้
- ☐ D สารมาตรฐานของด้านข้าง

9 | คุณลักษณะพิเศษที่เป็นทางเลือกเพิ่มขึ้นมาใน Nutri✓Sensor ของรุ่น Zylstra Series คืออะไร?

- A** เปิด ☐
- B** ใส่น้ำ ☐
- C** ปิด ☐
- D** “ใช้น้ำแต่น้อย” ☐

10 | ในชุด Chef I มีภาชนะทั้งหมดกี่ชิ้น?

- A** 2 ☐
- B** 5 ☐
- C** 7 ☐
- D** 17 ☐

11 | เลือกภาชนะต่าง ๆ ที่อยู่ในชุด Chef II

- A** 1.5 ลิตรพร้อมฝา ☐
- B** 2 ลิตรพร้อมฝา ☐
- C** 3 ลิตรพร้อมฝา ☐
- D** 4 ลิตรพร้อมฝา ☐
- E** 5 ลิตรพร้อมฝา ☐
- F** กระทะทอดใหญ่ 28 ซม. พร้อมฝา ☐
- G** หม้อซอนนี่ ☐
- H** ตะแกรงขูด/ตากดร้อนนิ้ว 3 ลิตร ☐

12 | ภาชนะขึ้นไหนดัวต่อไปนี้ไม่อยู่ในชุด Jumbo?

- ☐ A ควินคุกเกอร์ ☐
- ☐ B กระทะเซฟ 30 ซม. ☐
- ☐ C กระทะกันล็ก 38 ซม. พร้อมฝา ☐
- ☐ D กระทะพรีนเซสซา พร้อมฝา ☐

13 | ภาชนะขึ้นไหนดัวต่อไปนี้อยู่ใน ชุดภาชนะที่เข้ากันได้อย่างสมบูรณ์แบบ? เลือกทั้งหมดที่ใช้

- ☐ A กระทะขนาดใหญ่ 30 ซม. พร้อมฝา ☐
- ☐ B Rena Signature 3.5 ลิตร พร้อมฝา ☐
- ☐ C ซูเปอร์เดอลุกซ์ 16 ลิตร พร้อมฝา ☐
- ☐ D Rondeau 4.5 ลิตร พร้อมฝา ☐

14 | ภาชนะขึ้นไหนดังต่อไปนี้ อยู่ในภาชนะขึ้นพิเศษ?

- ☐ A ซอสซิเอร์ 1.75 ลิตร พร้อมฝา และ ซอสแพน 2.5 ลิตร พร้อมฝา
- ☐ B กระทะมินิ 18 ซม. พร้อมฝา และ กระทะขนาดเล็ก 24 ซม. พร้อมฝา
- ☐ C หม้อซ็อนนี่ และ ตะแกรวซูด/ถาดรอนนี่
- ☐ D ภาชนะ 6 ลิตร พร้อมฝา และ กระทะทอดใหญ่ 28 ซม. พร้อมฝา

15 | ภาชนะซูดไหน หรือ ขึ้นไหนที่สามารถจัดเก็บโดยกินพื้นที่ความสูงเพียง 24 ซม.?

- ☐ A ซูด Gourmet
- ☐ B ซูด Chef I และ Chef II
- ☐ C ซูดภาชนะที่เข้ากันได้อย่างสมบูรณ์แบบ
- ☐ D ซูด Jumbo

16 | ระบบการผสมผสานกันได้อย่างลงตัว หมายถึงอะไร?

- A** ภาชนะ 2 ชิ้นสามารถรวมกัน เพื่อการใช้ที่เพิ่มขึ้นได้อีกหนึ่งอย่าง ☐
- B** แต่ละภาชนะจะเข้ากันได้อย่างลงตัวกับฟาย์วอลล์ เพื่อที่จะมอบการกระจายความร้อนได้อย่างยอดเยี่ยม ☐
- C** ภาชนะสามารถผสม และ จับคู่ใช้กันได้ในหลายรูปแบบ เพื่อให้สามารถปรุงอาหารได้ในเกือบจะทุกวิธี ☐
- D** ภาชนะต่าง ๆ ที่จะจับคู่การใช้กับชุดมีดของรีนา-แวร์ ☐

17 | การปรุงอาหารโดยวิธี “ใช้น้ำแต่น้อย” หมายถึงอะไร?

- A** การปรุงอาหารด้วยการใส่น้ำในปริมาณน้อย ☐
- B** การปรุงอาหารด้วยความร้อนที่สูง เพื่อที่จะทำให้ให้น้ำระเหย ☐
- C** การปรุงอาหารด้วยน้ำแต่ไม่มีไอน้ำ ☐
- D** การปรุงอาหารด้วยไขมันแทนที่จะเป็นน้ำ ☐

18 | พนิกน้ำคืออะไร?

- A** มันทำให้เกิดสูญญากาศ ด้วยการปิดภาชนะ ซึ่งจะช่วยให้เย็นอาหารให้อยู่ได้นานขึ้น ☐
- B** มันเป็นกระบวนการทางเคมี ที่น้ำ และ โลหะของภาชนะร่วมกันช่วยปรุงอาหารให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น ☐
- C** มันคือ กระบวนการทางกายภาพ ที่น้ำ และ ไอน้ำ ควบแน่นกันในภาชนะ และ สร้างปะเก็น หรือ ววแหวน อัดลูกสูบตามธรรมชาติ ซึ่งทำให้ปิดภาชนะได้อย่างสมบูรณ์แบบ ☐
- D** มันคือ กระบวนการทางธรรมชาติ ที่ภาชนะจะสามารถทำงานโดยไม่ต้องมีฝาปิด เพื่อสร้างปะเก็นน้ำที่จะปิดพวกมัน ☐

19 | สิ่งหนึ่งที่คุณต้องไม่ทำ เมื่อคุณปรุงอาหารโดยวิธี “ใช้น้ำแต่น้อย” คืออะไร?

- A** ล้างอาหารในภาชนะที่จะปรุงโดยตรง ☐
- B** ตั้งตำแหน่ง Nutri/Sensor ที่ “เปิด” ☐
- C** ลดความร้อนลง ☐
- D** แฉกไฟฟ้าเพื่อดูอาหาร ☐

20 | การปรุงอาหารโดย “การช้อนภาชนะ” คืออะไร?

- A** ภาชนะที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางที่เท่ากัน จะสามารถใช้ฝาเดียวกันได้ และ พวกมันจะสามารถเป็นที่ครอบสำหรับกลุ่มเส้นผ่าศูนย์กลางถัดไป ☐
- B** ภาชนะเข้ากันได้พอดีกับอีกภาชนะหนึ่ง และ สามารถที่จะช้อนภาชนะชิ้นหนึ่งให้อยู่บนอีกชิ้นหนึ่งได้ถึง 3 ชั้น เพื่อปรุงอาหารบนเตาตัวเดียวกันได้ ☐
- C** โลโก้รินา-แวร์ ถูกประทับตราในหูจับ และ จุกภาชนะ ปริมาตร เส้นผ่าศูนย์กลาง และ ปีที่ก่อตั้งรินา-แวร์ ถูกประทับตราลงที่ฐานด้านล่างด้วย ☐
- D** ฝาของภาชนะทั้งหมด สามารถคว่ำลงในภาชนะขอมันเองได้อย่างพอดี และ ภาชนะแต่ละชิ้นสามารถวางลงบนฝาภาชนะที่ห่วยอยู่ของอีกภาชนะได้อย่างพอดี เพื่อประหยัดเนื้อที่ในการเก็บ ☐

21 | การรับประกันตลอดอายุการใช้งานของรินา-แวร์ครอบคลุมอะไรบ้าง?

- A** หู และ จุกฝาภาชนะที่ทำมาจากฟินอลิก ☐
- B** เฉพาะข้อบกพร่องของการผลิต และ วัสดุที่ใช้เท่านั้น ☐
- C** การสึกหรอ หรือ แก๊ซเปลี่ยนแปลง ☐
- D** คราบติดถาวร เนื่องจากการทำให้ภาชนะร้อนจนเกินไป ☐

22 | อะไรที่ต้องทำก่อนการใช้ภาชนะรีนา-แวร์ครั้งแรก?

- A** ขัดพวกมันด้วย ฟ้ายาขัด และ Rena Lite ☐
- B** ล้างพวกมันด้วย น้ำส้มสายชู และ น้ำยาล้างจาน (ใช้น้ำอุ่นถ้าเป็นไปได้) ☐
- C** ทำพวกมัน ให้อุ่น และ จุ่มพวกมันลงในน้ำเย็นทันที ☐
- D** นำพวกมัน ใส่ในเครื่องล้างจานด้วยการอบแห้ง ☐

24 | อะไรที่ต้องทำเพื่อการล้างทำความสะอาด Nutri/Sensor ของรุ่น Zylstra series?

- A** ถอด และ ล้างมันด้วยน้ำยาล้างจาน และ แปรงเล็ก ๆ ที่มีขนแปรงที่นุ่ม ☐
- B** ใช้แปรงขัดเล็ก ๆ และ น้ำมันพืช ☐
- C** จุ่มมันลงในน้ำร้อน ☐
- D** ใส่น้ำลงในภาชนะเล็กน้อย นำฝาใส่ในภาชนะ ทำให้ภาชนะร้อนเป็นเวลานานพอสมควรเพื่ออบตัวเซนเซอร์ ☐

24 | อะไรที่เป็นสามารถทำให้เกิดรูตามดของสแตนเลสสตีล?

- A** น้ำกระด้าง: น้ำที่มีระดับ PH ต่ำ
- B** คราบเกลือสะสมที่ก้นของภาชนะ
- C** อาหารที่มีคุณสมบัติเป็นกรด
- D** ถูกทั้งหมด

☐
☐
☐
☐**25 | อะไรที่อาจเป็นสาเหตุการเกิดคราบขาว ๆ ที่ด้านในของภาชนะ?**

- A** อาหารที่มีคุณสมบัติเป็นกรด
- B** น้ำกระด้าง: น้ำที่มีระดับ PH ต่ำ
- C** อาหารประเภทแป้ง และ เนื่อ
- D** ถูกทั้งหมด

☐
☐
☐
☐

คะแนนรวม:

/30

การประเมินตนเอง | คำตอบ

1| D

2| B

3| A

4| C

5| B

6| D

7| A

8| D

9| B

10| C

11| A, C, E, H

12| B

13| A, B, D

14| C

15| B

16| C

17| A

18| C

19| D

20| B

21| B

22| B

23| A

24| D

25| C

ย้อนกลับ



คุณทำได้ดีแค่ไหนแล้ว?

คะแนนรวม	ข้อเสนอแนะ
0 - 16	เนื้อหาที่มีจำนวนมากขนาดนี้ อาจจะยากไปหน่อยสำหรับคุณในตอนนี ให้ทบทวนเนื้อหาต่าง ๆ และ ลองทำแบบฝึกหัด และ ประเมินผลอีกครั้งหนึ่ง
17 - 25	ทำได้ดีมาก! คุณได้เรียนรู้เนื้อหาของการสัมมนานี้เกือบหมดแล้ว ไปดูคำตอบที่คุณตอบผิด และ ดูว่าคุณเข้าใจหรือไม่ว่าทำไมมันถึงผิด? ให้กลับไปดูเนื้อหา และ ทบทวนในส่วนนั้น ๆ อีกครั้ง
26 - 30	ยอดเยี่ยมมาก! คุณเข้าใจเนื้อหาทั้งหมด หรือ เกือบทั้งหมดของการสัมมนานี้แล้ว ตรวจสอบคำตอบที่คุณตอบผิด และ ดูว่าคุณเข้าใจหรือไม่ว่าทำไมมันถึงผิด? ให้กลับไปดูเนื้อหา และ ทบทวนในส่วนนั้น ๆ อีกครั้ง

RENA WARE UNIVERSITY

RENA WARE

RW301P TH 1301.03.1022 | Home Office U.S.A. (425) 881.6171 | © 2022 R.W.I.



renaware.com