

การสัมมนาองค์ความรู้เกี่ยวกับ เครื่องครัว

คู่มือที่สมบูรณ์ ในการเรียนรู้ทุกสิ่งอย่าง
ที่เกี่ยวกับเครื่องครัวรีนา-แวร์

10/2022

3 เรียนรู้เกี่ยวกับ ผลิตภัณฑ์ | หลักสูตรที่ทำให้มันควแข็งแรงขึ้น



การสัมมนานี้ จัดทำในแนวนอน ดังนั้นกรุณา
ปรับเครื่องมือของท่านให้เป็นไปตามนั้นด้วย



ยินดีต้อนรับสู่ การสัมมนาองค์ความรู้เกี่ยวกับ เครื่องครัว

คู่มือที่สมบูรณ์ ในการเรียนรู้ทุกสิ่งอย่างเกี่ยวกับเครื่องครัวรีนา-แวร์

เป้าหมายของการสัมมนานี้ คือ การที่จะทำให้คุณได้มีความรอบรู้เกี่ยวกับเครื่องครัวของรีนา-แวร์ โดยคุณจะได้เรียนรู้เกี่ยวกับวัสดุ และ กระบวนการผลิต เทคโนโลยี และ คุณลักษณะพิเศษต่าง ๆ ของเครื่องครัวรีนา-แวร์ รวมถึง คุณประโยชน์ต่าง ๆ ในการปรุงอาหารของมัน

มันเป็นโอกาสที่ดีเยี่ยมสำหรับคุณ ที่จะได้พัฒนาความเป็นผู้เชี่ยวชาญเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ของคุณ และ เมื่อคุณได้เข้าใจถึงความอเนกประสงค์ ลักษณะเฉพาะที่ไม่มีใครเหมือน และ ระบบการปรุงอาหารที่สมบูรณ์แบบของรีนา-แวร์ว่าเป็นอย่างไร คุณก็จะสามารถที่จะนำเสนอมันด้วยความมั่นใจที่เต็มเปี่ยม ซึ่งนั่นจะช่วยเพิ่มความน่าเชื่อถือของคุณในฐานะการเป็นผู้แทนขายตรงอิสระคนหนึ่ง เพิ่มประสิทธิภาพในการนำเสนอ และ การขายของคุณให้ดีขึ้น และ แน่ละมันจะช่วยคุณในการสร้างธุรกิจที่ประสบความสำเร็จกับรีนา-แวร์!

สัญลักษณ์



ข้อกำหนดต่าง ๆ ในการ
กฎหมาย ที่คุณจะต้อง
ปฏิบัติตาม



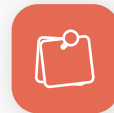
ข้อควรระวัง



แหล่งข้อมูลอ้างอิงเพิ่มเติม



เทคนิคสำคัญ



สิ่งที่ควรจดจำ

วิธีการใช้การสัมมนา

การสัมมนานี้ได้ถูกออกแบบมาสำหรับการเรียนรู้ด้วยตนเอง และ การเรียนแบบกลุ่ม ซึ่งมันจะประกอบไปด้วย 2 ส่วนหลัก ๆ คือ

1. ส่วนของเนื้อหา ที่จะอธิบายเนื้อหาต่าง ๆ ของการสัมมนา
2. ส่วนของการฝึกฝน และ การประเมินตนเอง : ที่จะประกอบไปด้วยแบบฝึกหัดต่าง ๆ ที่จะทำได้ และ การประเมินตนเองเพื่อวัดความก้าวหน้าของคุณ

สำหรับการเรียนรู้ด้วยตนเอง

อ่านเนื้อหาแต่ละส่วนพร้อมกับทำแบบฝึกหัดที่เกี่ยวข้องกันไปด้วย ในตอนท้ายให้ทำการประเมินตนเองเพื่อดูว่าคุณได้เรียนรู้อะไรไปบ้าง

สำหรับการเรียนแบบกลุ่ม

ใช้ส่วนของเนื้อหา และ แบบฝึกหัดที่แนะนำ ให้ความสำคัญกับการทำกิจกรรมต่าง ๆ เช่น ตอบคำถามต่าง ๆ ของผู้เข้าร่วม หรือ การจับคู่ทำงาน เนื่องจากกิจกรรมเหล่านี้จะไม่สามารถทำได้ในการเรียนรู้ตามลำพัง

“ ทำธุรกิจของคุณด้วยความซื่อสัตย์สุจริต ยึดถือหลักคุณธรรม และ มีระดับจริยธรรมที่สูงที่สุดเสมอ! ”

สิ่งที่คุณต้องใช้ ในการอบรมนี้

**โบรชัวร์การนำเสนอ
เครื่องครัว (RW720)**
(ฉบับดิจิทัล หรือ
ฉบับพิมพ์)



**แคตตาล็อกผลิตภัณฑ์
(RW760)**
(ฉบับดิจิทัล หรือ
ฉบับพิมพ์)



**คู่มือการทำธุรกิจ
(นโยบาย และ ระเบียบ
ปฏิบัติ) (RW950)**
(ฉบับดิจิทัล หรือ
ฉบับพิมพ์)



**ข้อมูลสินค้ารีนา-แวร์
(RW932)**
(ฉบับดิจิทัล หรือ
ฉบับพิมพ์)



**คู่มือการใช้ และ
การบำรุงรักษา
(RW778 - RW830
RW832)**
(ฉบับดิจิทัล หรือ
ฉบับพิมพ์)



**ภาชนะ 1.5 ลิตร
(ทาวเลือก)**
ตรวจสอบรายละเอียด
ของการแข่งขัน
Start Now! เพื่อที่จะ
ได้ทราบว่า จะได้ภาชนะ
นี้ไว้เพื่อการทำสาริต
ของคุณได้อย่างไร

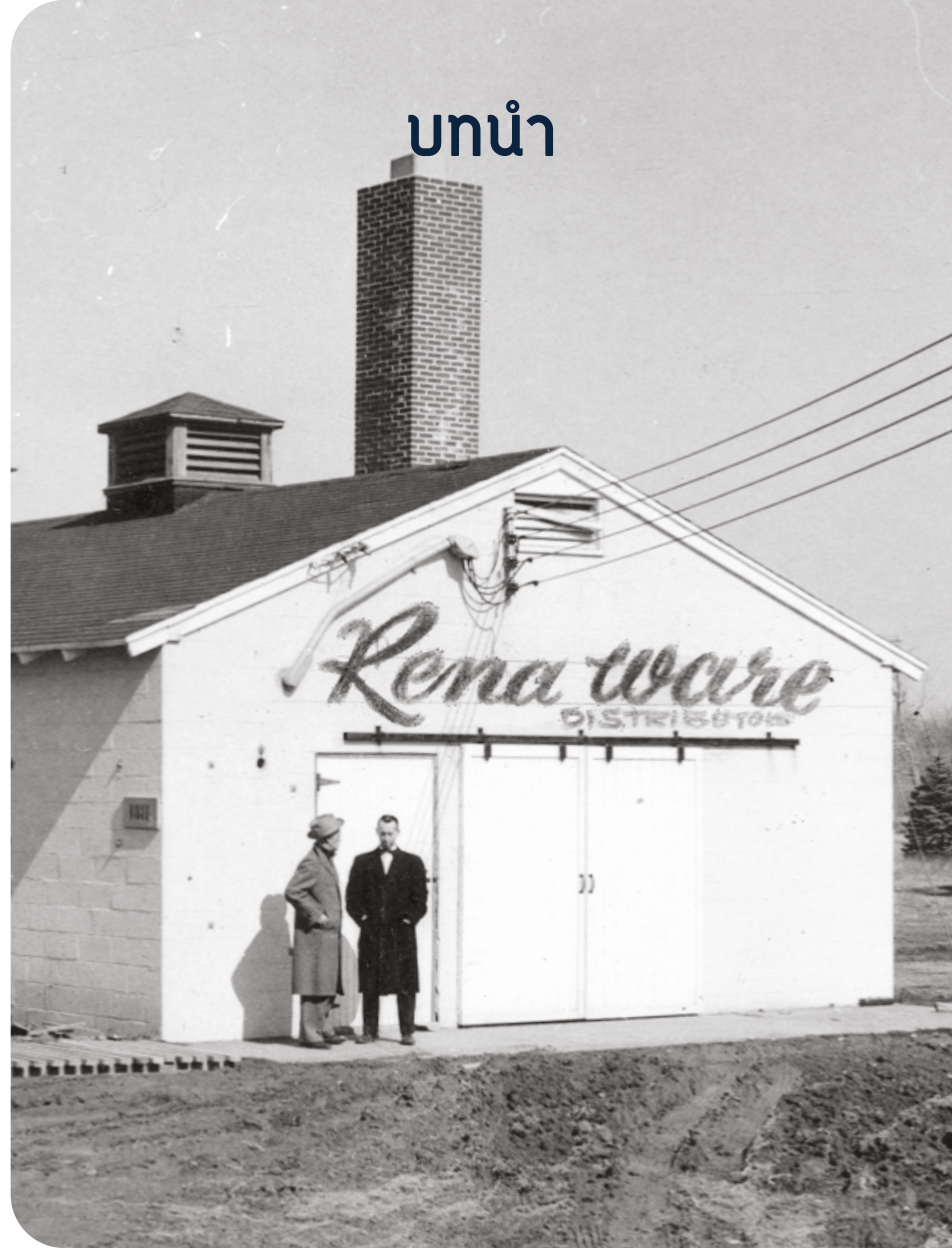


สารบัญ

	บทนำ	42	ชุดภาชนะที่เข้ากันได้อย่างสมบูรณ์แบบ
7	ยินดีต้อนรับสู่ครอบครัวรีนา-แวร์!	44	การใช้งาน และ การผสมผสานใช้ร่วมกัน
9	จากอดีตสู่ปัจจุบัน		การปรุงอาหารด้วยรีนา-แวร์
11	ความเป็นเลิศขอ “การรับประทานอาหารอย่างมีคุณค่า”	64	เตาที่สามารถใช้กับเครื่องครัวรีนา-แวร์
	เทคโนโลยี และ การผลิต	65	การปรุงอาหารโดยวิธี “ใช้น้ำแต่น้อย”
13	วัสดุต่าง ๆ ที่ใช้ในการผลิตเครื่องครัวรีนา-แวร์	70	การปรุงอาหารโดยวิธี “การซ้อนภาชนะ”
17	เทคโนโลยี และ คุณประโยชน์ต่าง ๆ	75	วิธีการปรุงอาหารอื่น ๆ
22	กระบวนการการผลิต		ข้อมูลทางเทคนิค
25	NSF P390 Certification	82	การรับประกันตลอดอายุการใช้งานของรีนา-แวร์
	เครื่องครัว - รุ่น ชุด และ ชิ้นต่าง ๆ	84	เนื้อหาของการรับประกัน
30	รุ่น	86	อะไหล่
31	คุณลักษณะพิเศษต่าง ๆ	87	การดูแล และ การบำรุงรักษา
35	ชุดต่าง ๆ	95	การแก้ปัญหาต่าง ๆ
40	ภาชนะชิ้นต่าง ๆ ในชุด Jumbo	98	ภาคผนวก

- 7 ยินดีต้อนรับสู่ครอบครัวนา-แวร์!
- 9 จากอดีตสู่ปัจจุบัน
- 11 ความเป็นเลิศขอ
“การรับประทานอาหารอย่างมีคุณค่า”

บทนำ



ยินดีต้อนรับสู่ครอบครัวนา-แวร์!

เราภูมิใจเป็นอย่างยิ่ง ต่อการนำเสนอผลิตภัณฑ์เครื่องครัวสเตนเลสคุณภาพสูงของเรา ที่ได้รับการออกแบบอย่างพิถีพิถัน ในประเทศสหรัฐอเมริกา เพื่อให้มีมาตรฐานที่ดีที่สุด

เป้าหมายของเราในชุด Zylstra Series นี้ คือ การสร้างสรรค์เครื่องครัวที่ดีที่สุดในโลก ซึ่งเราก็เชื่อว่าเราได้บรรลุเป้าหมายนี้เป็นที่เรียบร้อยแล้ว เครื่องครัวของเรา ไม่เพียงแค่การออกแบบมาให้มีรูปทรงที่งดงาม พร้อมการใช้งานได้อย่างหลากหลาย ที่จะมอบความสะดวกสบายตั้งแต่ในครัวไปจนถึงโต๊ะอาหารได้เท่านั้น แต่มันยังมีประสิทธิภาพในการทำความร้อนได้อย่างน่าอัศจรรย์ ใช้वानได้เนกประสงค์ พร้อมกับการรับประกันตลอดอายุการใช้งานจากรีนา-แวร์

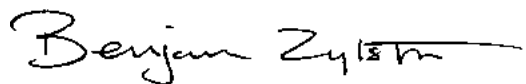


เรามีความภูมิใจเป็นอย่างยิ่ง กับการที่รีนา-แวร์ ในฐานะที่เป็นบริษัทฯ หนึ่งใน ที่ได้มีการพัฒนามาอย่างต่อเนื่องตลอดเวลา 80 ปี ที่ผ่านมา เรามีความกระตือรือร้นในเรื่องขอ การที่จะเปลี่ยนแปลงชีวิตผู้คน นำพาผู้คนให้มาอยู่ร่วมกัน และ การทำให้สภาพสิ่งแวดล้อมดีขึ้น และ ในวันนี้ ผลิตภัณฑ์ของเราก็ได้บรรลุเป้าหมายนี้แล้ว อย่างไม่เคยเกิดขึ้นมาก่อน

เครื่องครัวรีนา-แวร์ สามารถช่วยให้ผู้คนได้เพลิดเพลินไปกับการใช้ชีวิต ดื่มด่ำไปกับโอกาสพิเศษมากมายกับคนที่เขารักได้ ในทุก ๆ ปี ที่จะมาถึง

เราขอเชิญชวนให้คุณ ได้ใช้เวลาสักหน่อย ในการเรียนรู้ถึงคุณประโยชน์ต่าง ๆ ทั้งหมดที่รีนา-แวร์มอบให้ ซึ่งก็รวมถึง การเป็นคนที่รอบรู้ในเรื่องการปรุงอาหารที่ถูกต้องอนามัย และ ประหยัด ไปตลอดชั่วชีวิต สำหรับลูกค้าของคุณ

ขอแสดงความนับถือ



Benjamin Zylstra

Chief Executive Officer



Christine Zylstra

จากอดีตสู่ปัจจุบัน

ตั้งแต่ก่อตั้ง รินา-แวร์ ได้ทำการผลิตเครื่องครัวคุณภาพสูงเพื่อให้ใช้ได้ตลอดอายุการใช้งาน และ เลือกที่จะผลิตเครื่องครัวสแตนเลสที่สามารถปรุงอาหารโดยวิธี “ใช้น้ำแต่น้อย” ได้ ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่สำคัญที่สุดของรินา-แวร์

หลายปีผ่านมา เครื่องครัวรินา-แวร์ ได้ทำการยกระดับ และ ทำให้ดีขึ้น ด้วยการสร้างสรรค์ระบบการปรุงอาหารที่ยอดเยียม และ ยึดควมอยู่ในปัจจุบันนี้ เครื่องครัวรุ่น Zylstra Series คือตัวอย่างล่าสุด: มันมีประสิทธิภาพในการใช้พลังงานความร้อนที่ดีเยี่ยม มีความทนทานและ การรับประกันตลอดอายุการใช้งานโดยรินา-แวร์ สว่าวาม มีการออกแบบให้ใช้งานจากครัวสู่โต๊ะอาหารได้อย่างลงตัว



ภาชนะชิ้นแรก
ที่รีนา-แวร์ผลิต

1925



การเปิดตัวครั้งแรก
ของเครื่องครัวรีนา-แวร์
ที่ทำมาจากสแตนเลส

1952.....



ความสะดวกสบายของ
การปรุง เสริฟ และ
เก็บ

1953.....



ปรับปรุงรูปแบบ
หูจับ และ จุกฝา
ให้ดียิ่งขึ้น

1954.....



“Ultra Ply” เริ่มนำ
โครงสร้าง 5 ชั้น
ออกสู่ตลาด

1975.....



ตาบแต่ให้ดูสวยงาม
แวววาวทันสมัย

1961.....



การปฏิวัติรูปแบบดีไซน์
ของหม้อปรุงอาหาร

1955.....



Nutri ✓ Sensor –
เตือนเมื่อมีการสร้าง
พนักน้ำ

1993.....



ตัวป้องกันความร้อน
ลดความร้อนที่จะผ่าน
ไปสู่หูจับ

1997.....



รุ่น Zylstra Series ที่มี
หูจับ และ จุกฝาที่เป็น
สแตนเลส

2018

ความเป็นเลิศของ “การรับประทานอาหารอย่างมีคุณค่า”



เครื่องครัวรีนา-แวร์ ไม่ได้เป็นเพียงระบบการปรุงอาหารที่มีความพิเศษเฉพาะตัวเท่านั้น มันยังเป็นวิธีหนึ่งของเรา ที่จะส่งเสริมในเรื่องความเป็นเลิศของ “การรับประทานอาหารอย่างมีคุณค่า” อีกด้วย สำหรับรีนา-แวร์ “การรับประทานอาหารอย่างมีคุณค่า” ไม่ใช่เพียงแค่ การได้รับประทานอาหารที่ดีต่อสุขภาพเพียงอย่างเดียว แต่ยังเป็นเรื่องของความสุขที่ได้รับประทานอาหารที่มีรสชาติ มีเนื้อสัมผัส และ สีสันที่เยือกเย็นอีกด้วย มันยังหมายถึง โอกาสที่จะได้แบ่งปันอาหารนั้น ๆ ให้กับคนที่เรารักดื่มด่ำ และจดจำช่วงเวลาพิเศษ ๆ เหล่านั้นไว้อย่างไม่มีวันลืม “การรับประทานอาหารอย่างมีคุณค่า” คือ ส่วนหนึ่งของความเชื่อของเราในเรื่องของการเพลิดเพลินไปกับการใช้ชีวิต และการทำให้การดำเนินชีวิตมีรสชาติมากขึ้น

เทคโนโลยี และ การผลิต

- 13 วัสดุต่าง ๆ ที่ใช้ ใน การผลิตเครื่องครัวรีนา-แวร์
- 17 เทคโนโลยี และ คุณสมบัติต่าง ๆ
- 22 กระบวนการการผลิต
- 25 NSF P390 CERTIFICATION



ข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์ สามารถดูได้จาก
ข้อมูลสินค้ารีนา-แวร์ (RW932) ของคุณ ที่มี
อยู่ใน RenaDrive: มันจะแสดงให้เห็นเกี่ยวกับ
โครงสร้าง ประสิทธิภาพ และ ประเทศที่ทำการ
ผลิตของแต่ละผลิตภัณฑ์



วัสดุต่าง ๆ ที่ใช้ในการผลิตเครื่องครัวรีนา-แวร์

ผลิตภัณฑ์ของรีนา-แวร์ มีชื่อเสียงระดับโลก ในเรื่องของวัสดุต่าง ๆ ที่นำมาใช้ มันถูกผลิตโดยสแตนเลสที่มีคุณภาพสูงที่สุดเท่าที่นั้น บวกเข้ากับโลหะนำความร้อนชั้นเยี่ยม เพื่อสร้างสรรคการผสมผสานกันอย่างยอดเยี่ยม เพื่อการปรุงอาหารโดยวิธี “ใช้น้ำแต่น้อย” และ ยักรวมถึงการปรุงอาหารแบบปกติทั่วไปด้วย

สแตนเลสสตีล

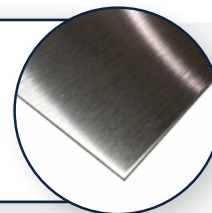
สแตนเลส คือ โลหะผสม ซึ่งหมายความว่ามันเป็นการผสมผสานกันของโลหะ และ ส่วนผสมอื่น ๆ สแตนเลสสตีล มีคุณสมบัติที่ดีมากมาย:

- **มันไม่มีรูพรุน** ทำให้เป็นการยากที่เชื้อโรค และ แบคทีเรียจะสามารถฝังตัวแพร่พันธุ์ได้
- **มันแข็งแรงทนทาน** ต้านทานการกัดกร่อน และ สามารถทนต่ออุณหภูมิที่ร้อน และ เย็นได้อย่างสบาย ทำให้มันเป็นสิ่งที่สมบูรณ์แบบมากที่จะมี และ ถูกใช้ในครัว
- **มันยังทำความสะอาดได้อย่างง่ายดาย** เพื่อความความแวววาวเหมือนใหม่อยู่ตลอดเวลา และ ด้วยการบำรุงรักษาอย่างถูกต้อง มันจะดูเหมือนใหม่อยู่ตลอดชั่วอายุการใช้งาน



สแตนเลสสตีลที่แม่เหล็กดูดติดได้เกรด 430 (18/0)

โครเมียม 18% และ ไม่มี นิกเกิล (+82% - ธาตุเหล็ก คาร์บอน/เหล็ก ธาตุแมงกานีส ฟอสฟอรัส กำมะถัน และ ธาตุโลหะที่ใช้ในการทำเหล็กกล้า)
ใช้ในชั้นด้านนอก เพื่อให้ทำวานได้ดีกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าต่าง ๆ ได้



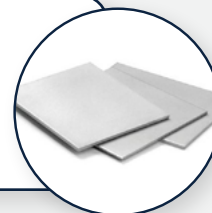
โครเมียม เป็นโลหะที่ให้ความทนทาน และไม่เป็นสนิมง่าย



นิกเกิล เป็นโลหะ ที่เพิ่มความยากในการที่จะเกิดสนิม มีความแข็ง และ มีความแวววาวมาก อย่างไรก็ตาม เนื่องจากมันเป็นเหล็กผสมที่มีค่าเป็นกลาง มันจึงถูกใช้เป็นชั้นผิวด้านในเท่านั้น

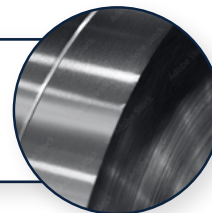
สแตนเลสสตีล ที่แม่เหล็กดูดไม่ติด เกรด 304 (18/8)

โครเมียม 18% + นิกเกิล 8% (+74% - ธาตุเหล็ก คาร์บอน/เหล็ก ธาตุแมงกานีส ฟอสฟอรัส กำมะถัน และ ธาตุโลหะที่ใช้ในการทำเหล็กกล้า)
ใช้ในชั้นใน เพื่อที่จะทำให้เครื่องครัวมีความทนทานต่อการกัดกร่อนจากกรด และ เกลือที่อยู่ในอาหาร



อลูมิเนียม

โลหะชนิดหนึ่ง และ เป็นหนึ่งในสื่อนำความร้อนที่ดีที่สุด และ เมื่อได้รวมเข้ากับสแตนเลสสตีล มันจะสร้างหน้าสัมผัสที่ยอดเยี่ยมสำหรับการปรุงอาหาร



แบบฝึกหัดที่ 1



- คำศัพท์ สเตนเลส “Surgical grade” เป็นศัพท์ทางการตลาด เพื่อระบุคุณภาพ และ โครงสร้างของ เครื่องครัว มันไม่ได้หมายความว่า แพทย์ได้แนะนำให้ปรุงอาหารด้วยสเตนเลสเกรดนี้ (Surgical grade) เครื่องครัวของรีนา-แวร์ ไม่มีรูพรุน ถูกสุขอนามัย และ ทำความสะอาดง่าย แต่ไม่ได้เป็นวิธีของการแก้ไข ปัญหา หรือ รักษาโรคร้ายใด ๆ
- รีนา-แวร์ สามารถที่จะถูกขายด้วยการเปรียบเทียบกับเครื่องครัวประเภทอื่น ๆ เกี่ยวกับโครงสร้าง ความ ทนทาน ประโยชน์ใช้สอย การรับประกัน และ คุณประโยชน์ต่าง ๆ ที่ได้อธิบายไว้ในการสัมมนา และ ในวัสดุช่วยขายต่าง ๆ อย่างไรก็ตาม คุณจะต้องไม่เผลออ้างด้านสุขภาพที่เกี่ยวกับเครื่องครัวประเภทอื่น ๆ หรือ วัสดุอื่น ๆ ที่ใช้ทำเครื่องครัว
- มันไม่เป็นเรื่องจริง หรือ อนุญาตให้พูดว่า เทฟลอน (หรือ วัสดุเคลือบสารที่ทำให้ไม่ติดอื่น ๆ) สามารถ ทำให้เกิดสิ่งอันตราย หรือ โรคร้ายต่าง ๆ ความเชื่อที่ว่า มีความเชื่อมโยงกันระหว่างสารที่ทำให้ไม่ติด และ โรคร้าย ได้ถูกยกขึ้นมาเพื่อทำลายชื่อเสียงกันในวงการวิทยาศาสตร์ มันเป็นนโยบายที่เคร่งครัด ของบริษัทฯ ที่จะไม่ให้มีการกล่าวอ้างถึง วัสดุที่เคลือบสารที่ทำให้ไม่ติด และ โรคร้าย ในการขายเครื่อง ครัวรีนา-แวร์

วัสดุบรรจุภัณฑ์

รีนา-แวร์ มีความรับผิดชอบต่อความยั่งยืน: ทุกรุ่น ๆ ที่ใช้บรรจุชุดเครื่องครัว Zylstra Series ได้ถูกทำมาจากวัสดุที่ย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ รวมถึงกล่องต่าง ๆ ก็สามารถนำกลับมาใช้เคลือบ หรือ มันจะย่อยสลายได้เองตามธรรมชาติเช่นกัน



ที่รีนา-แวร์ เราใช้คำว่า “ภาชนะ” แทนที่จะเป็นหม้อ หรือ “ถาด” ก็เพราะว่า เราต้องการที่จะเน้นย้ำถึงคุณลักษณะพิเศษที่ไม่มีใครเหมือนในเครื่องครัวชั้นเลิศของเรา

เทคโนโลยี และ คุณประโยชน์ต่าง ๆ

เครื่องครัวรีนา-แวร์ ใช้เทคโนโลยีที่ทำให้เป็นเครื่องครัวที่หาที่เสมอเหมือนไม่ได้ในตลาด และ เหมาะเป็นอย่างมากสำหรับวิธีการปรุงอาหารต่าง ๆ ในปัจจุบัน

เทคโนโลยี นูทรี-เพล็กซ์™

Nutri-Plex™ คือ ชื่อเครื่องหมายทางการค้าที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของรีนา-แวร์ ซึ่งหมายถึง การใช้โลหะประกบกันหลายชั้น เพื่อใช้เป็นโครงสร้างของเครื่องครัวรีนา-แวร์ของเรา (multi-ply technology) ประกอบไปด้วย:

- ด้านข้างเป็นสแตนเลสชั้นเดียว พร้อมกันที่ใช้โลหะประกบกันหลายชั้น เพื่อการแผ่กระจายความร้อนที่ดีของ Nutri-Plex™
- ทั้งด้านข้าง และ กันที่มีโครงสร้าง 5 ชั้น



ภาชนะรีนา-แวร์ มีโครงสร้าง 3 ประเภท: โครงสร้าง 5 ชั้น 3 ชั้น และ 1 ชั้น อธิบายได้ตามด้านล่างนี้

สำหรับโครงสร้าง 5 ชั้นของเรา เราได้รวม ชั้นของอลูมิเนียมจำนวน 3 ชั้น อยู่ด้วยกัน ให้อยู่ในระหว่าง ชั้นของสแตนเลสสตีล 2 ชั้น ทำให้ได้มาซึ่งแกนนำความร้อนที่มีประสิทธิภาพ

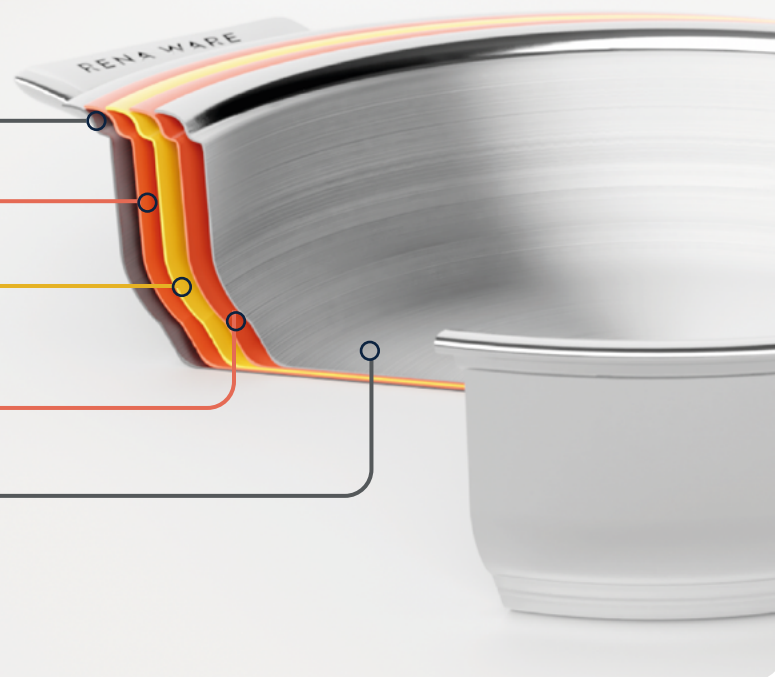
❶ ชั้นนอกสุดเป็น สแตนเลสสตีล ที่แม่เหล็กดูดติดได้
เกรด 430 (18/0)

❷ ชั้นของ อลูมิเนียมที่เกือบจะบริสุทธิ์

❸ ชั้นของ อลูมิเนียมอัลลอย ผสมด้วย
แร่ธาตุ เพื่อเพิ่มความแข็งแรงทนทาน

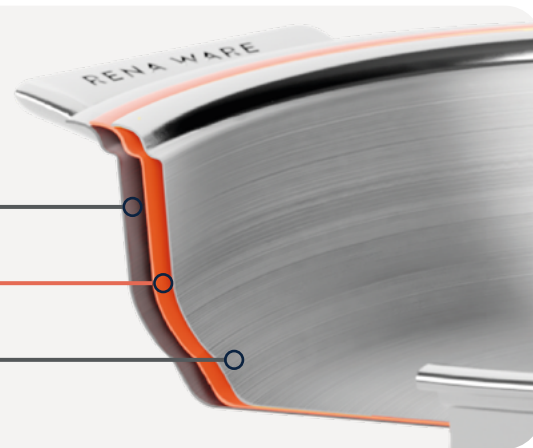
❷ ชั้นของ อลูมิเนียมที่เกือบจะบริสุทธิ์

❺ ชั้นในสุดเป็น สแตนเลสสตีลที่แม่เหล็ก
ดูดไม่ติด เกรด 304 (18/8)



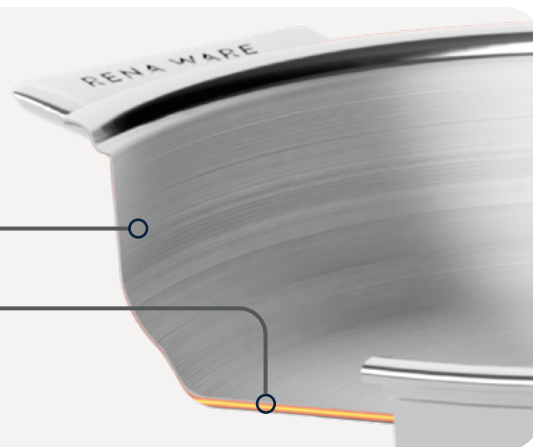
เครื่องครัวโครงสร้าง 3 ชั้นของเรา มีชั้นขี้อลูมิเนียม 1 ชั้นที่อยู่ระหว่างชั้นของสแตนเลส 2 ชั้น

- ❶ ชั้นนอกสุดเป็น สแตนเลสสตีล ที่แม่เหล็กดูดติดได้ เกรด 430 (18/0)
- ❷ ชั้นขี้อลูมิเนียมที่เกือบจะบริสุทธิ์
- ❸ ชั้นในสุดเป็น สแตนเลสสตีล ที่แม่เหล็กดูดไม่ติด เกรด 304 (18/8)

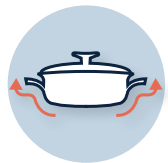


เครื่องครัวโครงสร้าง 1 ชั้นของเรา มีโครงสร้างเป็นสแตนเลสที่แม่เหล็กดูดติดได้ และมีก้นภาชนะที่มีโครงสร้างหลายชั้น

- ❶ ชั้นนอกสุดเป็น สแตนเลสสตีล ที่แม่เหล็กดูดติดได้ เกรด 430 (18/0)
- * ก้นที่มีโครงสร้างหลายชั้น



คุณประโยชน์ของเทคโนโลยีโครงสร้างหลายชั้น



มันจะมอบคุณสมบัติในการสื่อความร้อนที่ดีเยี่ยม รวมถึงกระจายความร้อนออกไปได้อย่างสม่ำเสมอมาก ทำให้:

อาหารจะไม่ติด หรือ แห้ง ทำให้การปรุงอาหารต้องการน้ำ ไขมัน และ น้ำมันที่น้อยลง;

การปรุงอาหาร ต้องการความร้อนที่ระดับปานกลาง ถึง ต่ำ ก็เพียงพอที่จะให้ผลลัพธ์เหมือนการปรุงที่ต้องใช้ความร้อนสูงของเครื่องครัวประเภทอื่น ๆ ดังนั้นอาหารจึงสามารถที่จะยังคงรักษาสารอาหารของมันไว้ได้มากกว่า และคุณยังสามารถรักษาล้างวนไว้ได้เมื่อเปรียบเทียบกับ การปรุงอาหารด้วยความร้อนที่สูง



ด้วยการปิดฝา และ ตำแหน่งของ Nutri/Sensor ที่ปิด การไหลเวียนของน้ำภายในจะช่วยให้อาหารนั้นถูกปรุงด้วยน้ำตามธรรมชาติของตัวมันเอง



มันมีอายุการใช้งานยาวนาน



มันยอดเยี่ยมมากสำหรับ การปรุงอาหาร การเสิร์ฟอาหาร และ การทำให้อาหารยังคงความร้อนไว้ได้ในระหว่างมื้ออาหาร



ขอบคุณสำหรับ การมีโครงสร้างสเตนเลสสตีลชั้นนอก ที่ได้ทำให้ภาชนะต่าง ๆ สามารถเก็บรักษาอาหาร และ ช่วยรักษาอาหารไม่ให้เน่าเสียได้ด้วยการนำไปแช่เย็น หรือ ทำให้เป็นน้ำแข็ง และ นำไปอุ่นให้ร้อนได้ในภายหลัง



เพื่อแสดงให้เห็นถึงการกระจายความร้อน คุณสามารถใช้ภาชนะ เช่น 1.5 ลิตร และ ทำการทดสอบแป้ว

1. ทาผิวส่วนที่จะใช้ปรุงอาหารของภาชนะให้ทั่ว ด้วยไขมัน เช่น เนย หรือน้ำมัน
2. โรยแป้วลงไปให้ทั่ว
3. พลิกคว่ำ และ เขย่าเพื่อให้แป้วส่วนเกินหลุดออกไป
4. นำภาชนะขึ้นตั้งบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า หรือ หน้าเตาที่ให้ความร้อน โดยใช้ความร้อนระดับปานกลาง
5. ปล่อยให้แป้วเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล และ แสดงให้ลูกค้าได้เห็นว่าความร้อนได้มีการแผ่กระจายได้ทั่วถึงสม่ำเสมออย่างไรภายในภาชนะ



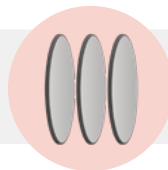
อาหาร เช่น ซอสมะเขือเทศเข้มข้น น้ำส้มสายชู เกลือที่ไม่ละลายน้ำ เครื่องปรุงรสต่าง ๆ และ พวชักฟอกชนิดเข้มข้น อาจจะทำให้เกิดร้อนสotenเลสได้ ถ้าปล่อยให้มันค้างติดอยู่กับผิวภาชนะเป็นเวลานาน

กระบวนการการผลิต

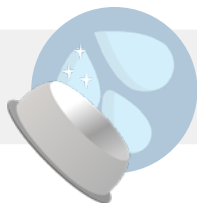
600°C



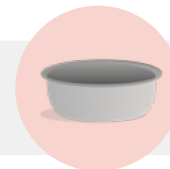
เพื่อให้แผ่นโลหะถูกผนึกเข้าด้วยกัน พวกมัน
จะถูกบีบอัดด้วยแรงดันถึง 100 ตัน ด้วย
อุณหภูมิที่ประมาณ 600 องศาเซลเซียส



แผ่นโลหะที่ถูกบีบอัดเข้าด้วยกันแล้ว
จะถูกตัดเป็นแผ่น ๆ



ภาชนะถูกทำความสะอาด และ
ขัดทั้งด้านนอก และ ใน เพื่อให้
มันแวววาวงดงาม



แผ่นโลหะถูกวางไว้ด้านในเข้าหล่อ
ภายใต้แรงกดดันที่สูง เพื่อที่จะทำให้
มันเป็นรูปทรงเหมือนตามต้องการ



ประทับตราโลโก้รีนา-แวร์ ลงบนก้นขอ
ภาชนะ



ลงแบบแผ่วรีวสีที่ด้านล่างด้านในของ
ภาชนะ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ
การกระจายความร้อน



ภาชนะถูกทำความสะอาดให้ทั่วภาชนะ
อีกครั้ง เพื่อจัดเศษตกค้างต่าง ๆ



ติดหูจับ และ ภาชนะ เข้าสู่
การตรวจสอบคุณภาพเป็น
ครั้งแรก



การตรวจสอบคุณภาพครั้งที่ 2 จะถูกดำเนินการ
การสุ่มตรวจจากผู้ตรวจสอบมืออาชีพภายนอก
ก่อนที่จะพวกมันจะถูกจัดส่งให้กับคลังสินค้าของ
แต่ละประเทศที่รีนา-แวร์มีการจำหน่าย



การตรวจสอบคุณภาพครั้งที่ 3 ณ คลังสินค้า
ในแต่ละประเทศ ที่ที่ผู้ตรวจสอบจะทำการสุ่ม
และ ตรวจสอบวิธีการบรรจุสินค้า เพื่อให้มั่นใจว่าทุก
ชิ้นส่วนของผลิตภัณฑ์ได้ถูกบรรจุไว้อย่างครบ
ถ้วน และ มีข้อบกพร่องอะไรหรือไม่ เป็นต้น



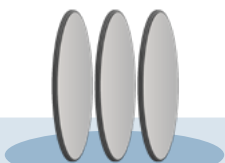
เมื่อได้รับใบสั่งซื้อ ผลิตภัณฑ์จะถูกส่งให้
กับลูกค้าโดยตรง



แบบฝึกหัดที่ 3

ความยึดมั่นในเรื่องคุณภาพของรีนา-แวร์

ความยึดมั่นในคุณภาพของเรา ได้ถูกแสดงให้เห็นได้จากความพึงพอใจของลูกค้าจำนวนที่นับไม่ถ้วนที่มีอยู่รอบโลก ด้วยชุดเครื่องครัวที่ถูกขายไปเมื่อหลายสิบปีที่ผ่านมา แต่มันก็ยังคงถูกใช้อย่างยาวนานเพิลินอยู่ในวันนี้ เครื่องหมายรับรองในเรื่องคุณภาพที่ยอดเยี่ยมของรีนา-แวร์ ได้ถูกทำให้มันใจได้โดย:



คุณภาพของวัสดุต่าง ๆ



ความแม่นยำเที่ยงตรงที่ใช้ในการทำ
ชิ้นส่วนแต่ละชิ้น ไปจนถึงความครบ
ถ้วนสวยงามของรายละเอียดต่าง ๆ



ความระมัดระวังในการเลือกสรร
โรงงานผลิตทั่วโลก ที่จะต้องเป็นไป
ตามมาตรฐานระดับสูงของเรา

ผลิตภัณฑ์ทั้งหมดของรีนา-แวร์ ได้ถูกผลิตตามมาตรฐานด้านคุณภาพที่สูงที่สุด รวมทั้งรีนา-แวร์มีข้อกำหนดที่เข้มงวดมากในการคัดเลือกโรงงานต่าง ๆ ที่มีอยู่ทั่วโลก และ ไม่ว่าเครื่องครัวแต่ละชิ้นจะถูกผลิตขึ้นที่ไหน ๆ มันจะมีคุณสมบัติ หรือ มาตรฐานที่เหมือนกัน และ มันสามารถที่จะแลกเปลี่ยนกันได้กับเครื่องครัวประเภทเดียวกันที่ถูกผลิตจากที่อื่น ๆ และ ที่ดีเป็นพิเศษ คือ มันจะช่วยสนับสนุนในเรื่องการรับประกันการใช้งานตลอดชีพของเราที่ดังกระฉ่อนไปทั่วโลกในขณะนี้

NSF P390 CERTIFICATION

เครื่องครัวรีนา-แวร์ รุ่น Zylstra Series – ภาชนะในชุด Gourmet (ชุด Chef I, ชุด Chef II และ ภาชนะ 6 ลิตร) ได้รับการรับรองจาก NSF การได้รับการรับรองจาก NSF ถือเป็นเรื่องที่สำคัญมาก และ จะมีการมอบรางวัลนี้ให้กับชุดเครื่องครัวระดับสูงสุดเท่านั้น



เครื่องหมาย NSF Certification ที่ปรากฏอยู่บนบรรจุภัณฑ์ และ ในวัสดุอุปกรณ์ช่วยขายต่าง ๆ ของเรา ได้เป็นเครื่องยืนยันได้ว่าผลิตภัณฑ์ของเราได้รับการตรวจสอบ และ อนุมัติอย่างถูกต้องแล้ว โดยบุคคลที่สามที่มีคุณสมบัติเป็นที่น่าเชื่อถือได้



NSF คืออะไร?

NSF International เป็นองค์กรระดับโลกที่มีความเป็นอิสระในการให้การรับรองผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ การกิจของ NSF คือ การปกป้อง และ ทำให้สุขภาพ และ ความปลอดภัยของประชาชนดีขึ้น คณะทำงานมืออาชีพของ NSF ไม่ว่าจะเป็น วิศวกร นักจุลชีววิทยา นักพิษวิทยา นักเคมี และ ผู้เชี่ยวชาญเกี่ยวกับสุขภาพของประชาชน ได้ช่วยกันสร้างมาตรฐานต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับสุขภาพของประชาชน พวกเขาได้ทำการทดสอบ ตรวจสอบ และ รับรองผลิตภัณฑ์ และ บริการต่าง ๆ

ก่อตั้งขึ้นในสหรัฐอเมริกาเมื่อปี ค.ศ.1944 ชื่อมูลนิธิสุขาภิบาลแห่งชาติ (National Sanitation Foundation) แต่เนื่องจาก NSF ได้มีการขยายการบริการเกินกว่าในเรื่องของสุขาภิบาล และ ยังได้พัฒนาเป็นองค์กรระดับโลก ดังนั้นจึงเปลี่ยนชื่อเรียกเป็น NSF International ในปัจจุบัน

NSF มีการให้บริการในมากกว่า 180 ประเทศ และ ในหลาย ๆ อุตสาหกรรมทั่วโลก NSF ได้รับการเชื่อถือเป็นอย่างสูง ทั้งจากผู้บริโภค ผู้ผลิต พ่อค้าปลีก และ หน่วยงานที่กำกับดูแลทั่วโลก: พวกเขาได้เฟื่องพา NSF International ในการพัฒนามาตรฐาน และ โปรแกรมต่างๆ ที่จะช่วยปกป้อง อาหาร น้ำ สินค้าอุปโภคบริโภค และ สิ่งแวดล้อมของโลก



NSF International

P390 CERTIFICATION ของ NSF คืออะไร?

NSF P390 คือ กฎเกณฑ์ข้อกำหนดเกี่ยวกับเครื่องครัวที่ใช้หุงต้มภายในครัวเรือน มันได้กำหนดข้อบังคับต่าง ๆ ด้านความปลอดภัยในเรื่องของ วัสดุ การออกแบบ โครงสร้าง และ สมรรถภาพของเครื่องครัวที่ใช้ในการหุงต้ม ที่มีเป้าหมายในการขายในตลาดอุปโภคบริโภค กฎเกณฑ์ข้อกำหนด ยังได้กำหนดในเรื่องของการทดสอบผลิตภัณฑ์ และการวิเคราะห์วัสดุที่นำมาผลิตอย่างเข้มงวดอีกด้วย

ทุก ๆ ด้านของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการประเมิน จะประกอบไปด้วย (นอกเหนือจากด้านอื่น ๆ);



1 ด้านโครงสร้าง และ การออกแบบ

- A. ปริมาตร และ ความจุ
- B. การเคลือบผิวของขอบ และ จุดสัมผัสต่าง ๆ



2 ด้านสมรรถภาพ

- A. ความสามารถในการทำความ สะอาด/สุขลักษณะ
- B. การทนต่อความร้อน



3 ด้านความปลอดภัยของวัสดุ

- A. ปราศจากโลหะหนัก
- B. ปราศจากสาร BPA (Bisphenol A) และ สารกลุ่มทาเลต (Phthalates)
- C. ความปลอดภัยในการปรุงอาหาร

การรับรองของ NSF จะมอบให้กับผลิตภัณฑ์ที่ได้ถูกทดสอบอย่างละเอียดถี่ถ้วน และ ต้องผ่านการทดสอบแล้วเท่านั้น



แบบฝึกหัดที่ 4

NSF P390 CERTIFICATION สำคัญอย่างไรสำหรับรีนา-แวร์?

-  **เป็นความสำเร็จที่สำคัญในประวัติศาสตร์** รีนา-แวร์ทำงานหนักมากในการที่จะได้รับการรับรองนี้ ในตอนที่เราริเริ่มออกแบบรุ่น Zylstra Series เป้าหมายของเรา คือ การที่จะสร้างสิ่งที่ดีที่สุดของผลิตภัณฑ์ระดับสูงสุด และ การรับรองนี้ก็ได้พิสูจน์ให้เห็นแล้วว่าเราได้บรรลุเป้าหมายนั้นแล้ว
-  **ข้อได้เปรียบในการแข่งขันที่ไม่มีใครเสมอเหมือน** รีนา-แวร์ เป็นหนึ่งในสามขอแบรนด์เครื่องครัวทั่วโลกเท่านั้น ที่ได้รับ NSF P390 Certification
-  **เป็นการพิสูจน์ได้ถึงความยอดเยี่ยมรอบด้าน** การรับรองนี้ทำให้มั่นใจได้ว่า ภาชนะในชุด Gourmet (ชุด Chef I, ชุด Chef II และ ภาชนะ 6 ลิตร) รุ่น Zylstra Series มีความสอดคล้องไปกับการออกแบบที่สร้างสรรค์ของเรา และ เป็นไปตามมาตรฐานด้านคุณภาพที่สูงสุดในแต่ละด้านของการผลิต ซึ่งประกอบไปด้วยการออกแบบ วัสดุ โครงสร้าง สมรรถภาพ และ สุขลักษณะ
-  **นี่คือข้อพิสูจน์ที่ชัดเจนของพันธสัญญาที่มีันควดัดเดี่ยวของเรา** ในเรื่องของคุณภาพ ความปลอดภัย และการปฏิบัติตามข้อกำหนดต่าง ๆ



เครื่องครัว และ การใช้งาน:

รุ่น ชุด

และ ชิ้นต่าง ๆ

- 30 รุ่นต่าง ๆ
- 31 คุณลักษณะพิเศษต่าง ๆ
- 35 ชุดต่าง ๆ
- 40 ภาชนะชิ้นต่าง ๆ ในชุด JUMBO
- 42 ชุดภาชนะที่เข้ากันได้อย่างสมบูรณ์แบบ
- 44 การใช้งาน และ การผสมผสานใช้ร่วมกัน



ข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์ สามารถดูได้จาก
ข้อมูลสินค้ารีนา-แวร์ (RW932) ของคุณ ที่มี
อยู่ใน RenaDrive: มันจะแสดงให้เห็นเกี่ยวกับ
โครงสร้าง ประสิทธิภาพ และ ประเทศที่ทำการ
ผลิตของแต่ละผลิตภัณฑ์

รุ่นต่าง ๆ

เครื่องครัวรีนา-แวร์ มี 2 รุ่น:

เครื่องครัวรุ่นดั้งเดิม (Traditional Series) ทำจากสแตนเลส ที่มี หู และ จุกฝาภาชนะ รวมถึง Nutri✓Sensor ที่ทำมาจากฟีนอลิก มันคือ ผลิตภัณฑ์ที่เป็นสัญลักษณ์ของรีนา-แวร์ มาเป็นเวลาหลายทศวรรษ และ จนถึงทุกวันนี้ มันเป็นความภูมิใจของลูกค้าจำนวนมากมายทั่วโลกที่มีโอกาสได้เป็นเจ้าของมัน ขอขอบคุณสำหรับความทนทาน และ การรับประกันตลอดอายุการใช้งานของมัน

เครื่องครัวรุ่นซิลัสตรา (Zylstra Series) ได้มีการเปิดตัวในปี 2018 และ ทำจากสแตนเลสสตีลทั่วทั้งตัว รวมถึงหูจับ จุกภาชนะ และ Nutri✓Sensor ด้วย มีเพียงส่วนประกอบภายในของ Nutri✓Sensor เท่านั้นที่ทำจากฟีนอลิก



ผลิตภัณฑ์ที่มีในแต่ละประเทศอาจแตกต่างกันไป



แบบฝึกหัดที่ 6

คุณลักษณะพิเศษต่าง ๆ

◎ เครื่องครัวทั้งหมด

ตราผลิตภัณฑ์

ภาชนะรุ่น Zylstra แต่ละใบได้มีการประทับตราโลโก้ของรีนา-แวร์ ลบนบนหูจับ และ จุกภาชนะทุกชิ้น; นอกจากนี้เรายังมีการประทับขนาด และ ปริมาตรของภาชนะแต่ละชิ้นรวมทั้งปีทีรีนา-แวร์ก่อตั้งด้วย (ค.ศ. 1941) ลงที่ฐานของหูจับภาชนะด้วย ในขณะที่ภาชนะของรุ่นดั้งเดิมจะถูกประทับตราโลโก้ของรีนา-แวร์ และ ขนาด หรือ ปริมาตร ลบนบนด้านข้าง

Nutri/Sensor³

เป็นปรับที่อยู่ด้านบนสุดของฝาภาชนะ มีไว้เพื่อการปรับตั้งค่าสำหรับวิธีการปรุงอาหารที่แตกต่างกัน

◎ รุ่น Zylstra โดยเฉพาะ¹

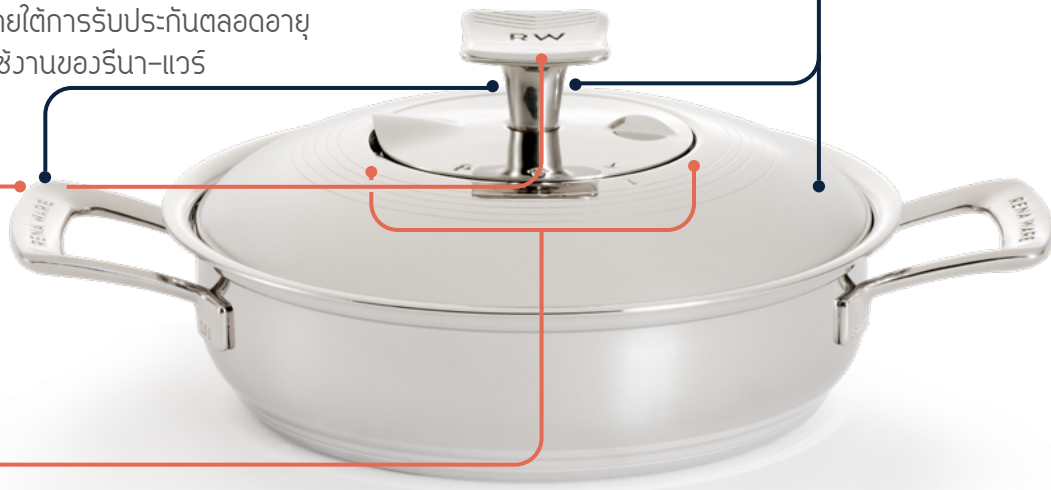
หูจับ และ จุกภาชนะ ที่ทำจากสแตนเลสสตีล²

เพื่อให้มีความแข็งแรง และ ทนทาน ดูสวยงาม:

- ไม่มีท้าวหลุดหายไปไหน
- ไม่มีท้าวลบลื่น (สีตก หรือ จาง)
- ไม่ต้องทำการเปลี่ยน
- อยู่ภายใต้การรับประกันตลอดอายุการใช้งานของรีนา-แวร์

ขนาด ขอบ จุก และ ฝาภาชนะ

ฝาภาชนะได้ถูกปรับให้มีขนาดที่พอดีกับภาชนะ การทำงานของชิ้นส่วนที่สำคัญต่าง ๆ ของ Nutri/Sensor ได้มีการตรวจสอบเป็นที่เรียบร้อยแล้ว



1 การออกแบบของเครื่องครัวรุ่น ZYLSTRA SERIES มีการจดสิทธิบัตร สิทธิบัตรเลขที่ US10653269B1

2 สิทธิบัตรด้านการออกแบบ สิทธิบัตรเลขที่ US0852576S และ US0852575S1

3 การทำงานและการออกแบบของ THE NUTRI/SENSOR ในรุ่น ZYLSTRA SERIES มีการจดสิทธิบัตรเรียบร้อยแล้ว สิทธิบัตรเลขที่ US0853180S

ค่าความคลาดเคลื่อนในการผลิต

ระหว่างขั้นตอนกระบวนการผลิต จนถึง การตรวจสอบด้านการควบคุมคุณภาพ ที่ละเอียดถี่ถ้วน ที่ได้ดำเนินการด้วยการ ใช้เครื่องมือที่มีการจดสิทธิบัตร เพื่อให้ มั่นใจได้ว่าเครื่องครัวแต่ละชิ้นเป็นไป ตามมาตรฐานที่รีนา-แวร์กำหนดไว้

ด้านข้างที่เป็นสแตนเลสตีล

ด้านข้างได้ถูกปิดด้วยชั้นสแตนเลสตีล ที่จะปิดกับแกนกลาวอลูมิเนียมไว้ เพื่อ ความราบเรียบ และ แวววาวงดงาม

สารมาตรฐานของด้านข้าง

ด้านข้างของภาชนะรุ่น Zylstra series ได้ถูก ทำให้เหมาะที่สุดเพื่อให้ได้สมรรถภาพที่ยอดเยี่ยม สำหรับการปรุงอาหารโดยวิธี “ใช้น้ำแต่น้อย”

กันภาชนะที่ไค้เว้า

ภาชนะรีนา-แวร์ในชุดพื้นฐานของเรา จะมี กันที่ไค้เว้าเข้าไปเพียงเล็กน้อย ซึ่งเรียกว่า ส่วนไค้เว้า นี้จะช่วยให้ภาชนะแบนออกเมื่อ ร้อน และ ทำให้กันมีผิวสัมผัสกับเตามาก ขึ้น เพื่อการกระจายความร้อนที่ดีขึ้น





ขอบที่ไม่ทำให้น้ำหยด

เพื่อให้เวลารินจะไม่ทำให้น้ำขอละหวด
หกเลอะเทอะ

ภาชนะที่ทำงานร่วมกันได้

ภาชนะเครื่องครัวต่าง ๆ ขอลุ่นดัดเดิม และ
รุ่น Zylstra สามารถใช้วานร่วมกันได้อย่าง
สมบูรณ์แบบ และ ยัวใช้วานร่วมกับภาชนะ
เครื่องครัวชินอื่น ๆ ขอลรีนา-แวร์ได้อีกด้วย

ใช้กับเตาอบได้อย่างปลอดภัย

ภาชนะในรุ่นดัดเดิม ใช้กับเตาอบที่มีความร้อน
ได้ถึง 200 องศาเซลเซียส ภาชนะในรุ่น
Zylstra Series (ที่มีหูจับ และ จุกฝาที่ทำ
จากสแตนเลสสตีล) : ฝาทนความร้อนได้ถึง
200 องศาเซลเซียส และ ฐานของภาชนะจะ
ทนความร้อนได้ถึง 290 องศาเซลเซียส
(เกือบจะ 3 เท่าของความร้อนที่จุดเดือดของ
น้ำ!)



แบบฝึกหัดที่ 7



เพื่อการสาธิตขอบที่ไม่ทำให้น้ำหยด ใส่ น้ำลงในภาชนะ และ รินน้ำออก แสดงให้เห็นว่าเมื่อรินเสร็จแล้ว
น้ำจะไม่หยดหกลงมาเลอะเทอะอย่างไร

การตั้งค่า NUTRI/SENSOR

◎ เครื่องครัวทั้งหมด



ปิด

เลือก หลังจากพนักน้ำเกิดขึ้น เพื่อทำการปรุงอาหารให้เสร็จสิ้นโดยวิธี “ใช้น้ำแต่น้อย” นอกจากนี้ยังใช้สำหรับอุ่นอาหาร หรือ การทำซุ๊ป หรือ ซอส ที่ไม่ต้องการให้เกิดการระเหยของเหลวออกไป



เปิด

เลือก เพื่อให้เกิดพนักน้ำสำหรับการปรุงอาหารโดยวิธี “ใช้น้ำแต่น้อย” เสี่ยงนกหวีดจะดังขึ้นเมื่อเกิดพนักน้ำ

◎ รุ่น Zylstra โดยเฉพาะ



ไอน้ำ

เลือก เพื่อปล่อยไอน้ำโดยไม่ต้องเปิดฝาภาชนะ (ไม่มีการเกิดพนักน้ำ) เหมาะสำหรับการปรุงอาหารประเภทแปะ เช่น พาสต้า มันฝรั่ง ถั่ว หรือ ข้าว

ใช้ทอดเพื่อที่จะลดเวลาในการปรุงอาหาร และ ป้อนกันมิให้น้ำมัน และ ไขมัน กระเด็นออกจากภาชนะ และ เมื่อเคียวเนื้อเพื่อป้องกัน การไอน้ำออกจากเนื้อ



ใช้ความระมัดระวัง เมื่อสัมผัสกับแป้นของเครื่องครัวรุ่น Zylstra เพราะว่ามันจะร้อนเมื่อภาชนะเกิดความร้อนขึ้น ให้ใช้ผ้าจับหม้อจับจุกภาชนะไว้ และ หมุนแป้น

ชุดต่าง ๆ

เครื่องครัวแต่ละรุ่น จะประกอบไปด้วย 3 ชุด: ชุด Gourmet ชุด Chef I และ ชุด Chef II ดังต่อไปนี้

ชุด Gourmet



ชุด Chef I

4 ลิตร
พร้อมฝา



2 ลิตร
พร้อมฝา



กระทะทอดใหญ่ 28 ซม.
พร้อมฝา



หม้อช้อนนี้



รวมทั้งหมด



7 ชิ้น

ชุด Chef II



รวมทั้งหมด



7 ชิ้น

ภาชนะชั้นพิเศษ

ในชุดเครื่องครัวยังมีภาชนะพิเศษ 2 ชิ้น: หม้อช้อนนิ้ว และ ตะแกรงขูด/ถาดร่อนนิ้ว (3 ลิตร และ 6 ลิตร)

หม้อช้อนนิ้ว



การใช้งาน



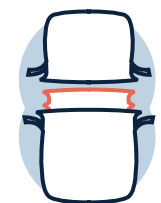
ใช้เป็น **ภาชนะที่ใช้ในการช้อนต้ม** -
ในภาชนะ 1.5 ลิตร 2 ลิตร 3 ลิตร
และ 4 ลิตร



ใช้เป็น **ขามก้นลึก หรือ หม้อ**
สำหรับการอบ



ใช้เป็น **ฝา** สำหรับ ภาชนะ 3 ลิตร 4 ลิตร หรือ
กระทะคลาสสิกเล็ก 24 ซม.



ใช้เป็น **หม้อนิ้ว** โดยวางมันบน ตะแกรงขูด/ถาด
ร่อนนิ้ว 6 ลิตร ที่อยู่ในภาชนะ 6 ลิตร (ในขณะ
ปรุงอาหารอย่างอื่นอยู่ในภาชนะ 6 ลิตร นั้น
ด้วย) และ ปิดมันด้วยภาชนะ 5 ลิตร

ตะแกรงขูด/ถาดร่อนเนื้อ (3 ลิตร และ 6 ลิตร)



การใช้งาน



ใช้เป็น **ตะแกรงขูด เครื่องฉีกบด หรือ เครื่อง ฝานเป็นชิ้นบาง ๆ** สำหรับเนยแข็ง แครอท มันฝรั่ง ช็อคโกแลต เนยแข็งพามิซาน เป็นต้น ใช้มันต่างหาก หรือ วามันลบบนชามกลม เพื่อขูด หรือ ฝานอาหารให้ตกลงในจานสลัด หรือ วามบนภาชนะของมันเพื่อฝานเป็นชิ้นบาง ๆ หรือ ขูดให้ตกลงบนอาหารที่จะถูกปรุง



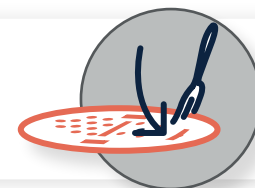
ใช้เป็น **หม้อนึ่ง** วามันบนภาชนะ 3 ลิตร 4 ลิตร กระทะคลาสสิกเล็ก 24 ซม. ภาชนะ 6 ลิตร หรือ กระทะทอดใหญ่ 28 ซม. และ ใส่อาหารไว้บนมันอีกที มันยังสามารถที่จะวางกลับด้านในกันขอบภาชนะได้ เติมน้ำ และ วามอาหารไว้ด้านบนของถาดร่อน



แบบฝึกหัดที่ 8-9



เวลาจะนำมันออกมา ให้ใช้ช้อมเสียบ เพื่อยกออกโดยไม่ต้องสัมผัสตัวตะแกรง



ภาชนะขึ้นต่ำ ๆ ในชุด JUMBO

ภาชนะขึ้นต่ำ ๆ ในชุด Jumbo ได้ถูกออกแบบมาให้มีความจุมาก ๆ เพื่อที่จะสามารถปรุงอาหารในจำนวนมาก ๆ ได้

คุณลักษณะเฉพาะ

ด้านข้างเป็นสเตนเลส
เกรด 304 (18/8)
ที่แม่เหล็กดูดติดได้
ชั้นเดียวทั่วภาชนะ



ก้นที่ใช้โลหะประกอบกันหลายชั้น
เพื่อการแผ่กระจายความร้อน
ที่ดีขอ Nutri-Plex™

โครงสร้างนี้ มีข้อดีหลัก ๆ 2 ข้อ:



มีการกระจายความร้อนที่สม่ำเสมอ และ ทั่วทั้งผิวสัมผัสที่กว้างขวางทั้งหมด



เก็บความร้อนได้อย่างยาวนาน

ดังนั้น มันจึงเป็นเรื่องง่าย ๆ ที่จะปรุงอาหารในปริมาณมาก ๆ สำหรับช่วงเวลาที่ยาวนาน



กระทะพรีนเซสซา
34 ซม.



กระทะกันล็ก
38 ซม.



ภาชนะควีนคุกเกอร์
8 ลิตร



ภาชนะควีนคุกเกอร์
12 ลิตร



ภาชนะซูเปอร์เดลิกซ์
16 ลิตร



ภาชนะแมกซ์คุกเกอร์
27 ลิตร

ชุดภาชนะที่เข้ากันได้อย่างสมบูรณ์แบบ

มีทั้งหมด 8 ภาชนะ พวกมันมีคุณลักษณะโครงสร้าง 2 ประเภท และ มีลักษณะพิเศษเฉพาะตัวดังนี้

1



RENA SIGNATURE 3.5 ลิตร
พร้อมฝา



RONDEAU 4.5 ลิตร
พร้อมฝา

- โครงสร้าง Nutri-plex™ 5 ชั้น สเตนเลสสตีล
- การออกแบบลักษณะพิเศษเฉพาะตัวจากรีนา-แวร์
ให้ความรู้สึกสะดวกสบายมากยิ่งขึ้น และ มีการควบคุม
ที่ดีกว่า

2



กระทะมินิ 18 ซม.
พร้อมฝา



กระทะขนาดเล็ก 24 ซม.
พร้อมฝา



กระทะขนาดใหญ่ 30 ซม.
พร้อมฝา



กระทะเซฟ 30 ซม.



ซอสซีเฮอร์ 1.75 ลิตร
พร้อมฝา



ซอสแพน 2.5 ลิตร
พร้อมฝา

- โครงสร้างชั้นเดียว
- กันโครงสร้าง Nutri-Plex™ แม่เหล็กดูดติด
เพื่อการแผ่กระจายความร้อนที่ดี

- มีรูสำหรับแขวนง่ายในการจัดเก็บ
- ด้ามจับสเตนเลสยาว ที่ไม่ร้อน ขอบकुณตัวเชื่อม
ต่อที่อยู่ระหว่างด้ามจับกับตัวภาชนะ

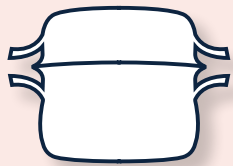


แบบฝึกหัดที่ 10-12

การใช้วาน และ การผสมผสานใช้ร่วมกัน

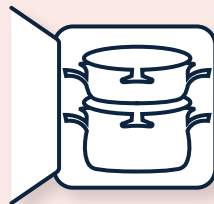
ระบบการผสมผสานกันได้อย่างลงตัว

รีนา-แวร์ เป็นอะไรที่มากกว่าชุดเครื่องครัว มันคือ ระบบที่สมบูรณ์แบบ และ ผสมผสานกันได้อย่างลงตัว โดยภาชนะทั้งหมดจะสามารถทำงานร่วมกันได้ เพื่อนำมาซึ่งการใช้วานได้หลากหลายอย่างเหลือเชื่อ นั่นหมายความว่า คุณสามารถที่จะ



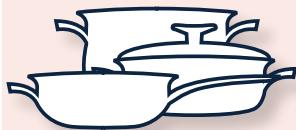
ผสม และ จับคู่กันได้อย่างลงตัว

ในหลายรูปแบบของการผสมผสานใช้วานร่วมกัน เพื่อให้สามารถปรุงอาหารได้ในเกือบจะทุกวิธี



ใช้เนื้อที่น้อยในการจัดเก็บ ฝาแต่ละฝา

สามารถคว้าเก็บไว้ในภาชนะของมันเองได้ ประหยัดเนื้อที่ เวลา และ จะเข้าคู่กันได้อย่างถูกต้องเสมอ



สร้างชุดสะสมเครื่องครัวรีนา-แวร์

ไว้ใช้ได้ตลอดอายุ; ภาชนะที่จะซื้อใหม่ในอนาคต จะสามารถใช้ได้กับภาชนะที่มีอยู่แล้วในปัจจุบัน



จะมีเครื่องครัวที่จับคู่กันได้อย่างลงตัว

สวยงามอยู่เสมอ สร้างความภาคภูมิใจ

ระบบเครื่องครัวที่สามารถสับเปลี่ยน และ เข้ากันได้เป็นอย่างดีนี้ เป็นอะไรที่ทำให้ รีนา-แวร์ เหนือกว่าเครื่องครัวยี่ห้ออื่น ๆ ที่มีอยู่ในตลาดขณะนี้มาก มันคือ อะไรที่ทำให้เครื่องครัวของเรามีคุณค่ามาก

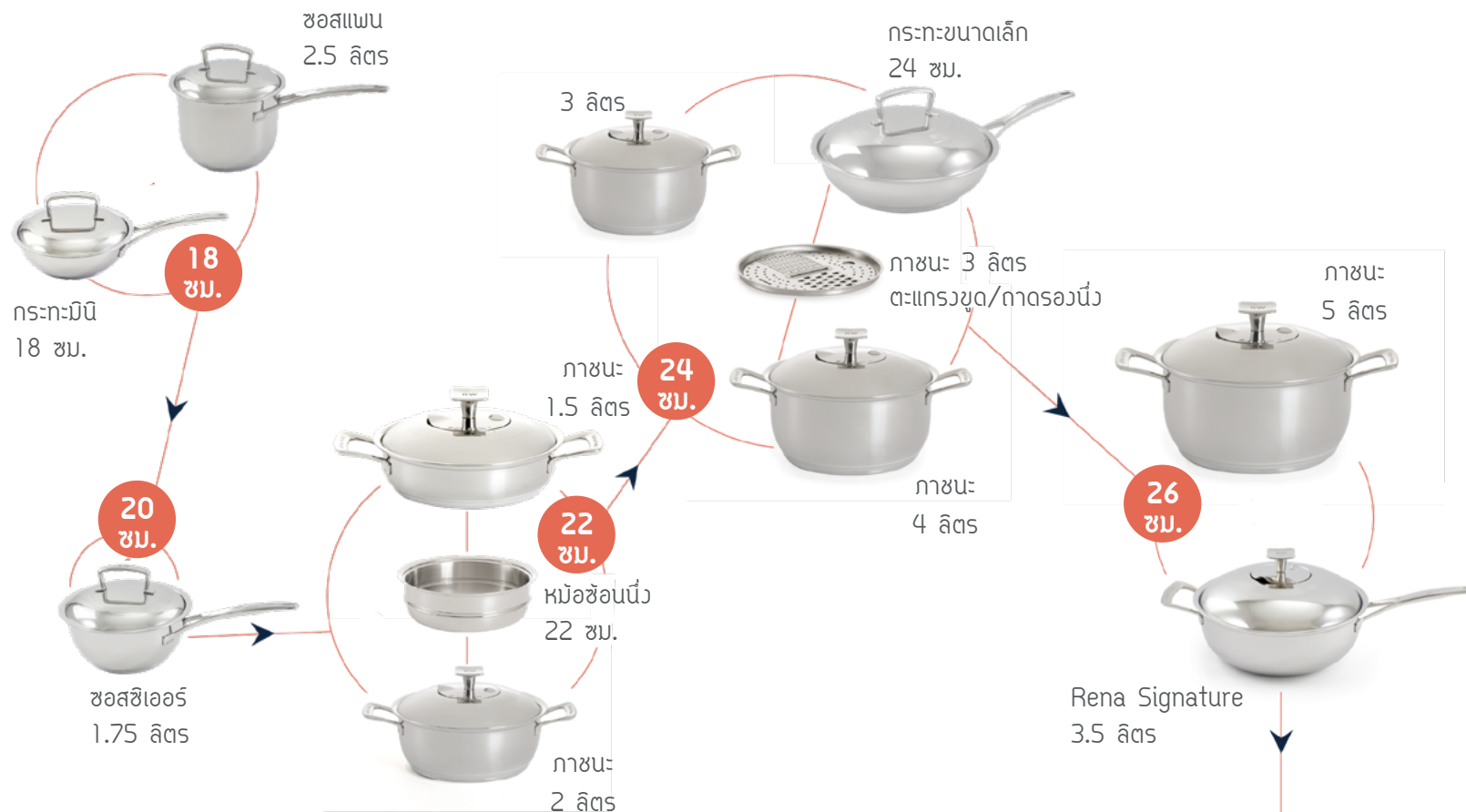
เครื่องครัวที่ซ้อนกันได้เป็นอย่างดีเป็นระเบียบ

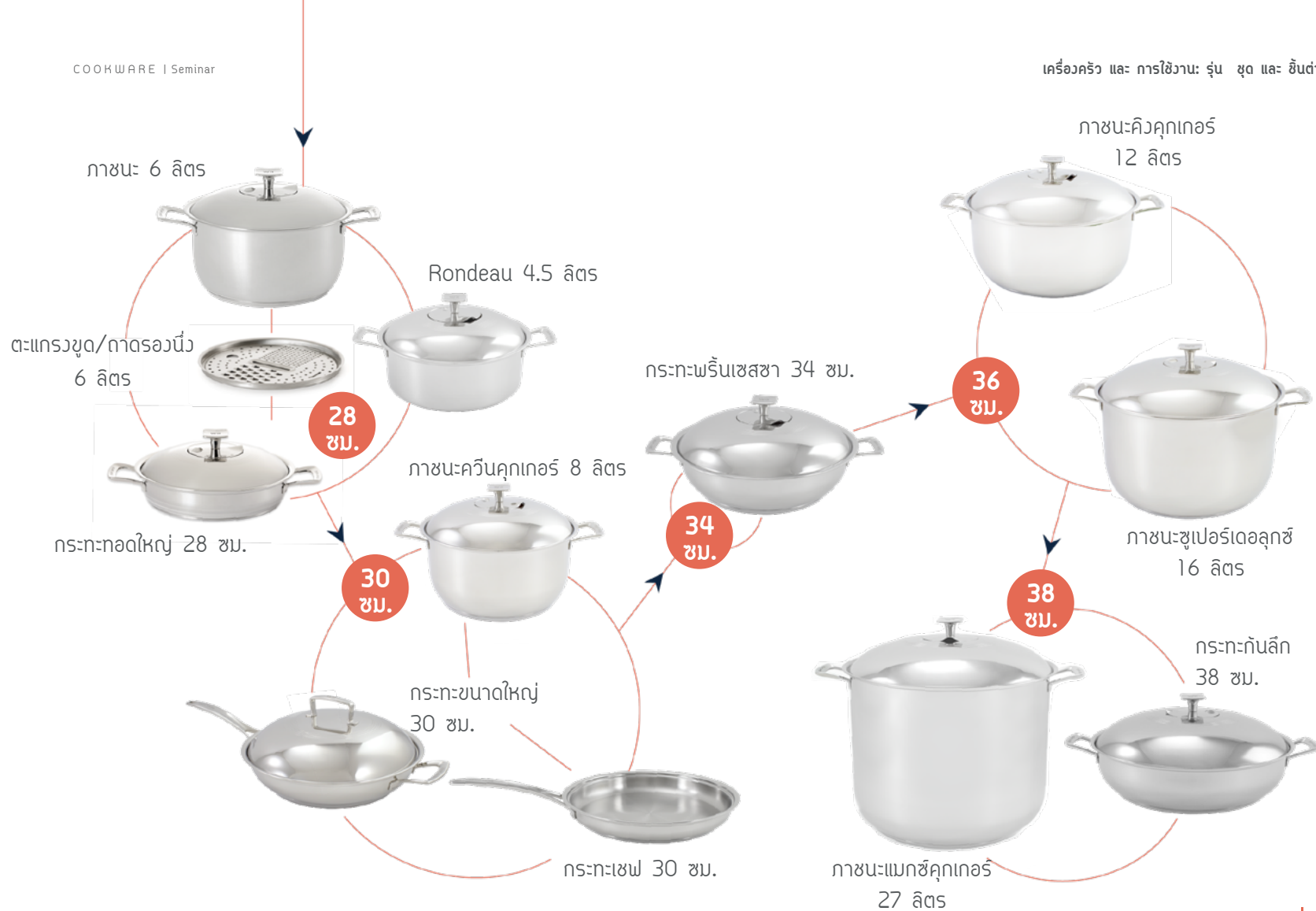
ส่วนหนึ่งของระบบการผสมผสานกันได้เป็นอย่างดี ตัวเครื่องครัว รีนา-แวร์สามารถที่จะจัดกลุ่มตามเส้นผ่าศูนย์กลาง ทำให้เกิด “กลุ่มเส้นผ่าศูนย์กลาง” ขึ้น

ตัวอย่างเช่น ปาชนะ 1.5 ลิตร 2 ลิตร และ หม้อช้อนนี้ ทั้งหมดจะมีเส้นผ่าศูนย์กลางที่เท่ากัน และ ใช้ฝาเดียวกัน พวกมันทั้งหมดสามารถซ้อนกันได้เป็นอย่างดีเป็นระเบียบกับภาชนะใน “กลุ่มเส้นผ่าศูนย์กลาง” ถัดขึ้นไป (ปาชนะ 3 ลิตร 4 ลิตร และ กระทะขนาดเล็ก)



เครื่องครัวทั้งหมดของรีนา-แวร์ จะมีเส้นผ่าศูนย์กลาง 10 ขนาด



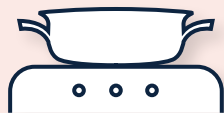


ต้องขอบคุณ “กลุ่มเส้นผ่าศูนย์กลาง” เหล่านี้ ที่สร้างความเป็นไปได้ในการจับคู่กันได้อย่างลงตัวของภาชนะต่าง ๆ ขอวรีนา-แวร์ และสามารถใช้งานมันเพื่อปรุงอาหารได้ในหลาย ๆ วิธี



ด้วยเครื่องครัวขนาด 1 - 27 ลิตร ของเรา คุณจะได้รับประโยชน์ใช้สอยเสมือนมี ภาชนะต่าง ๆ มากกว่า 100 ชิ้น รวมถึงการผสมผสานใช้วานร่วมกันได้อีกมากมาย

22



ปรุงอาหาร

15



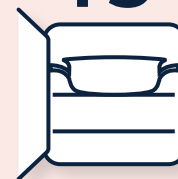
อบ

13



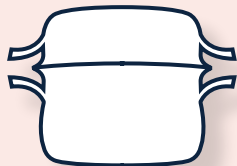
เสิร์ฟอาหาร

15



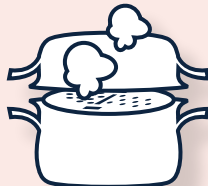
เก็บรักษาอาหาร

31



เตาอบแบบดักซ์

18



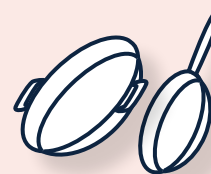
หม้อนึ่ง

6



หม้อซอนนี่

6



ทอด

	ชุด Gourmet	ชุด Chef I	ชุด Chef II	ชุด Jumbo
จำนวนชิ้น	17	7	7	12
การผสมผสาน	20	5	4	6
ประโยชน์ ในการใช้สอย	66	20	19	
ภาชนะต่างชิ้นกัน				

การผสมผสานใช้ร่วมกัน

ชุด GOURMET

หม้อซอนนี่	หม้อซอนนี่	หม้อซอนนี่	หม้อซอนนี่	1.5 ลิตร
				
1.5 ลิตร	2 ลิตร	3 ลิตร	4 ลิตร	3 ลิตร
1.5 ลิตร	2 ลิตร	2 ลิตร	ตะแกรงซูด/กาดรอนนี่	ตะแกรงซูด/กาดรอนนี่
				
4 ลิตร	3 ลิตร	4 ลิตร	3 ลิตร	4 ลิตร

หม้อซอนนี่



3 ลิตร

หม้อซอนนี่



4 ลิตร

4 ลิตร



5 ลิตร

3 ลิตร



5 ลิตร

ตะแกรงขูด/ถาดร่อนนี้
6 ลิตร

กระทะทอดใหญ่ 28 ซม.

5 ลิตร



6 ลิตร

5 ลิตร
หม้อซอนนี่ตะแกรงขูด/ถาดร่อนนี้
6 ลิตร
กระทะทอดใหญ่ 28 ซม.ตะแกรงขูด/ถาดร่อนนี้
6 ลิตร

6 ลิตร

5 ลิตร



กระทะทอดใหญ่ 28 ซม.

5 ลิตร
หม้อซอนนี่ตะแกรงขูด/ถาดร่อนนี้
6 ลิตร
6 ลิตร

ชุด CHEF I

หม้อซอนนี่



2 ลิตร

หม้อซอนนี่



4 ลิตร

2 ลิตร



4 ลิตร

หม้อซอนนี่



4 ลิตร

2 ลิตร
หม้อซอนนี่



4 ลิตร

ชุด CHEF II

ตะแกรงขูด/กาตรอนนี่
3 ลิตร



3 ลิตร

1.5 ลิตร



3 ลิตร

3 ลิตร



5 ลิตร

1.5 ลิตร



3 ลิตร

5 ลิตร

ภาชนะขึ้นต่าง ๆ ในชุด JUMBO

6 ลิตร



ควีนคุกเกอร์

กระทะทอดใหญ่ 28 ซม.



ควีนคุกเกอร์

คิวคุกเกอร์



กระทะก้นลึก

ซูเปอร์เดอลุกซ์



กระทะก้นลึก

คิวคุกเกอร์



แมกซ์คุกเกอร์

ซูเปอร์เดอลุกซ์



แมกซ์คุกเกอร์

การใช้ภาชนะ 1.5 ลิตร

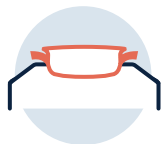
ภาชนะ 1.5 ลิตร สามารถใช้เป็นภาชนะที่แตกต่างกัน 12 ชิ้น รวมถึงโอกาสในการผสมผสานทำเป็นเตาอบแบบดักซ์ หรือ หม้อนึ่งได้



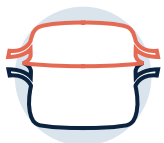
เป็น **กระทะขนาดเล็ก** ทำซุพ หรือ เครื่องปรุงรส



เป็น **กระทะทอดขนาดเล็ก** ใช้ทอดไข่



เป็น **จานเสิร์ฟ** บนโต๊ะอาหาร



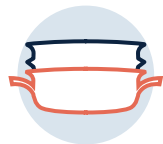
เป็น **เตาอบแบบดักซ์** เมื่อใช้วางบนภาชนะ 3 ลิตร 4 ลิตร หรือ กระทะขนาดเล็ก 24 ซม. เพื่อใช้ปิ้ง หรือ ย่างไก่ขนาดเล็ก ๆ



เป็น **หม้ออบขนาดเล็ก** ใช้อบอาหารจานเล็ก ๆ หรือ คัสตาร์ดไข่หน้าคาราเมล



เป็น **ที่เก็บอาหาร** ที่สามารถใส่ในตู้เย็น ใช้เก็บอาหาร



เป็น **ภาชนะในการช้อนต้ม** เมื่อใช้กับหม้อ ช้อนนี้ที่อยู่ภายใน



เป็น **ส่วนหนึ่งของเครื่องนี้** เมื่อใช้เป็นฝา บนตะแกรงชุด/ถาดร่อนนี้ 3 ลิตร ในภาชนะ 3 ลิตร 4 ลิตร หรือ กระทะขนาดเล็ก 24 ซม.

สำหรับการนำเสนอ (สาริต)

ใช้ภาชนะ 1.5 ลิตรต้วนบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้าของรีนา-แวร์ ในการนำเสนอวิธีการปรุงอาหาร

คุณสามารถนำเสนอเตาแม่เหล็กไฟฟ้าของรีนา-แวร์ พร้อม ๆ กับชุดเครื่องครัวของรีนา-แวร์ ได้ และ ทำให้ลูกค้าทราบถึงคุณประโยชน์ของมันเกี่ยวกับความที่ไม่ทำให้ครัวร้อน รวดเร็ว เติมเปี่ยมไปด้วยประสิทธิภาพของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า เพื่อที่จะเพิ่มคุณค่าได้มากยิ่งขึ้นไปอีก



ตรวจสอบรายละเอียดทั้งหมดของการแข่งขัน Start Now! เพื่อที่จะได้ทราบถึงวิธีการที่จะได้รับภาชนะที่จะใช้ในการนำเสนอ (สาริต) ของคุณ



แบบฝึกหัดที่ 14

การจัดเก็บเครื่องครัว

การไม่มีที่จัดเก็บมากพอที่บ้าน มักเริ่มเป็นปัญหาที่ใหญ่มากขึ้นเรื่อย ๆ เป็นเรื่องที่อยู่ในใจตลอด รีนา-แวร์เรามีระบบที่สะดวกสบายในการเก็บภาชนะในพื้นที่ที่จำกัด

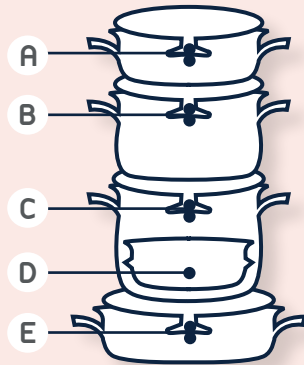
เครื่องครัวของรีนา-แวร์ที่มีขนาดตั้งแต่ 1 - 27 ลิตร ทั้งหมดซึ่งรวมถ้วย กระทะ และ ชุด Jumbo ด้วย สามารถที่จะจัดเก็บในพื้นที่ความสูงเพียง 43 ซม. ชุด Gourmet ได้ถูกออกแบบมาให้กินพื้นที่จัดเก็บที่มีความสูงเพียง 29 ซม และ ชุด Chef แต่ละชุดสามารถที่จะจัดเก็บโดยกินพื้นที่ความสูงเพียง 24 ซม.

ฟาชองภาชนะทั้งหมด สามารถคว่ำลงในภาชนะของมันเองได้อย่างพอดี มากไปกว่านั้น ขอบคุณการออกแบบทรวง “สามก้นลึก” ของพวกมัน กันของภาชนะสามารถวางลงบนฟาชองภาชนะที่ห่วยอยู่ของอีกภาชนะได้อย่างพอดี ดังนั้นภาชนะต่าง ๆ จึงสามารถวางซ้อนกันได้อย่างลงตัว



ชุด GOURMET (17 ชิ้น)

ความสูงโดยประมาณ 29 ซม.



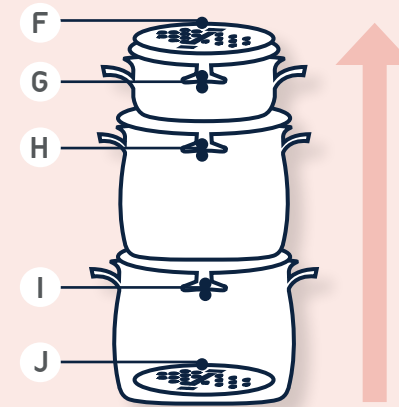
A. 1.5 ลิตร พร้อมฝา

B. 3 ลิตร พร้อมฝา

C. 4 ลิตร พร้อมฝา

D. หม้อช้อนเนื้อ

E. กระทะทอดใหญ่ พร้อมฝา



F. ตะแกรงทอด/ถาดรอนึ่ง
6 ลิตร

G. 2 ลิตร พร้อมฝา

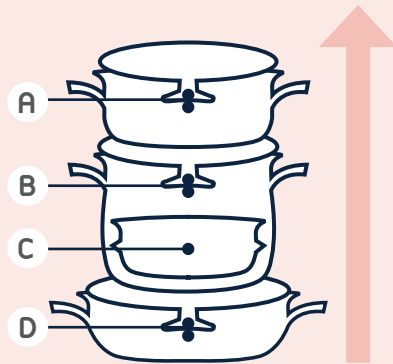
H. 5 ลิตร พร้อมฝา

I. 6 ลิตร พร้อมฝา

J. ตะแกรงทอด/ถาดรอนึ่ง
3 ลิตร

ชุด CHEF I

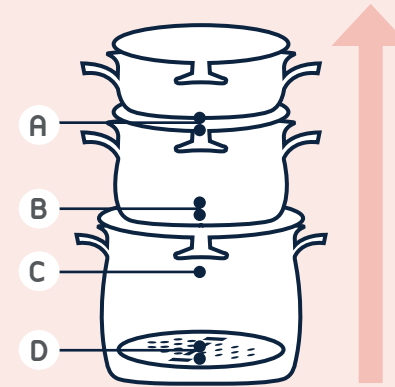
ความสูงโดยประมาณ 23 ซม.



- | | |
|-------------------|-------------------------|
| A. 2 ลิตร พร้อมฝา | C. หม้อช้อนนี้ |
| B. 4 ลิตร พร้อมฝา | D. กระทะทอดใหญ่ พร้อมฝา |

ชุด CHEF II

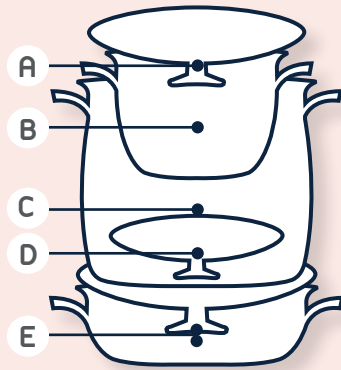
ความสูงโดยประมาณ 24 ซม.



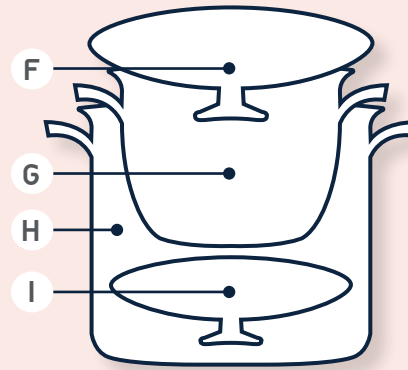
- | | |
|---------------------|----------------------------------|
| A. 1.5 ลิตร พร้อมฝา | C. 5 ลิตร พร้อมฝา |
| B. 3 ลิตร พร้อมฝา | D. ตะแกรงทอด/ดาตรอนนี้
3 ลิตร |

ชุด JUMBO

ความสูงโดยประมาณ 37 ซม.

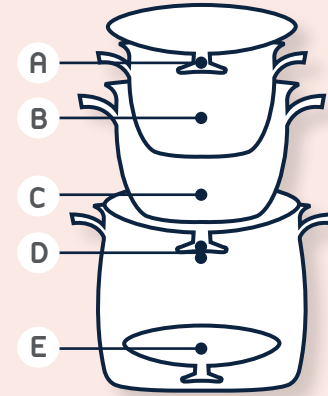


- A. ฟาซูเปอร์เดอลุกซ์
- B. ควินคูกเกอร์
- C. ซูเปอร์เดอลุกซ์
- D. ฟาควินคูกเกอร์
- E. กระทะก้นลึก พร้อมฟา



- F. ฟาแมกซ์คูกเกอร์
- G. คิวคูกเกอร์
- H. แมกซ์คูกเกอร์
- I. ฟาคิวคูกเกอร์

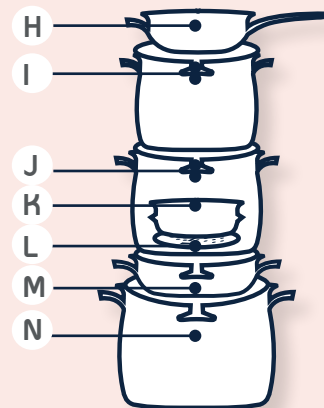
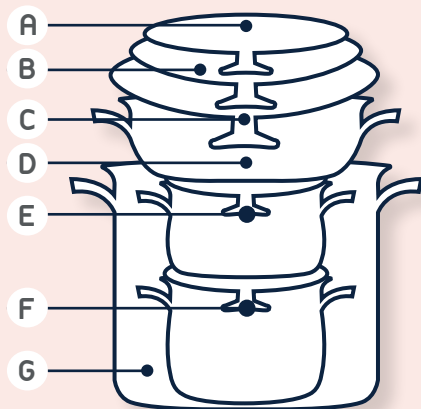
ความสูงโดยประมาณ 43 ซม.



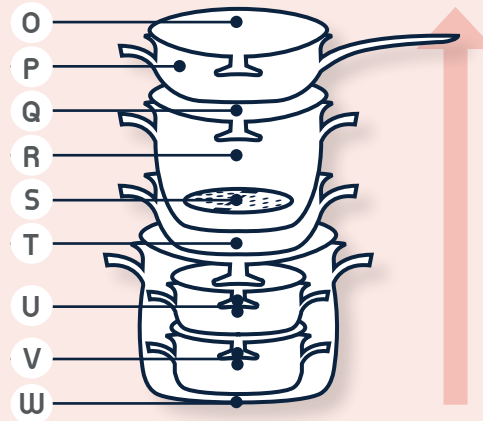
- A. ฟาคิวคูกเกอร์
- B. ควินคูกเกอร์
- C. คิวคูกเกอร์
- D. ซูเปอร์เดอลุกซ์ พร้อมฟา
- E. ฟาควินคูกเกอร์

ภาชนะ 1-27 ลิตร รวมทั้ง ชุดกระทะ

ความสูงโดยประมาณ 41 ซม.

**A.** ฝากระทะทอดใหญ่**B.** ฝากระทะก้นลึก**C.** ฝาแมกซ์คุกเกอร์**D.** กระทะก้นลึก**E.** 3 ลิตร พร้อมฝา**F.** 4 ลิตร พร้อมฝา**G.** แมกซ์คุกเกอร์**H.** กระทะขนาดเล็ก**I.** 5 ลิตร พร้อมฝา**J.** 6 ลิตร พร้อมฝา**K.** หม้อซอนนี่**L.** ตะแกรงชุด/ถาดร่อนนึ่ง 3 ลิตร**M.** กระทะทอดใหญ่**N.** คิวคุกเกอร์ พร้อมฝา

ความสูงโดยประมาณ 41 ซม.



O. ฝาควินคุกเกอร์

P. กระทะใหญ่

Q. ฝากระทะพรีนเซสซา

R. ควินคุกเกอร์

S. ตะแกรงขูด/ถาดร่อนเนื้อ 6 ลิตร

T. กระทะพรีนเซสซา

U. 1.5 ลิตร พร้อมฝา

V. 2 ลิตร พร้อมฝา

W. ซูเปอร์เดอร์ลุกซ์ พร้อมฝา

การปรุงอาหาร ด้วย รีนา-แวร์

- 64 เตาที่สามารถใช้กับเครื่องครัวรีนา-แวร์
- 65 การปรุงอาหารโดยวิธี “ใช้น้ำแต่น้อย”
- 70 การปรุงอาหารโดยวิธี “การซอนภาชนะ”
- 75 การปรุงอาหารโดยวิธีอื่น ๆ



เตาที่สามารถใช้กับเครื่องครัวรีนา-แวร์

เครื่องครัวของรีนา-แวร์ ใช้ได้กับ



เตาแก๊ส



เตาไฟฟ้า



เตาไฟฟ้าเซรามิก



เตาฮาโลเจน



เตาแม่เหล็กไฟฟ้า



เครื่องครัวของรีนา-แวร์รุ่นเก่าบางรุ่น อาจไม่สามารถใช้ร่วมกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า โดยเฉพาะอย่างยิ่งเครื่องครัวโครสสร้าง 5 ชั้น ที่ทำจากอเมริกา และ เครื่องครัว “Ultra-Ply” ทั้งหมด



สามารถทราบว่าภาชนะชิ้นไหนใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้หรือไม่ เพียงง่าย ๆ คือ การใช้แม่เหล็กดูด หากแม่เหล็กสามารถดูดติดกับก้นของภาชนะใด นั่นหมายความว่า ภาชนะนั้นใช้ได้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า



แบบฝึกหัดที่ 5

การปรุงอาหารโดยวิธี “ใช้น้ำแต่น้อย”

การปรุงอาหารบางวิธี เช่น การต้ม หรือ การปรุงด้วยความร้อนที่สูงมาก สามารถทำให้แร่ธาตุที่ละลายในน้ำได้เจือจางไป และ ยั ทำลายรสชาติ สารอาหาร และ ซีส์นอีกด้วย

วิธีการปรุงอาหาร “ใช้น้ำแต่น้อย” ขอรรีนา-แวร์ หมายถึง การปรุงอาหารด้วย ใช้น้ำตามธรรมชาติ ที่ใส่น้ำเพียงเล็กน้อย ใช้ความร้อนที่ต่ำ และ ปราศจากการต้ม จะช่วยให้สารอาหารเก็บกักคุณสมบัติของมันไว้ได้



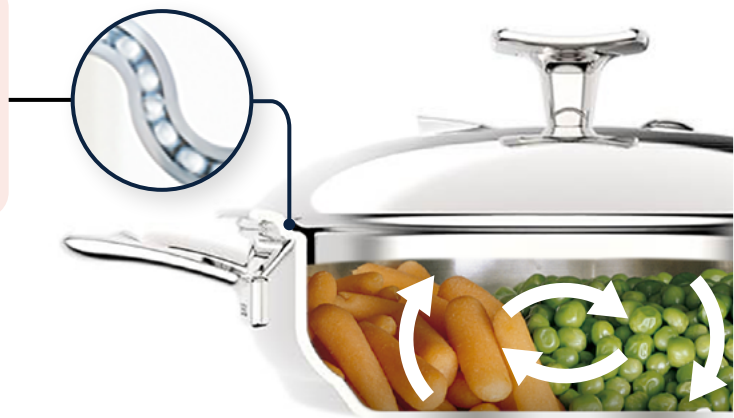
ไม่แนะนำให้ใช้วิธีการปรุงอาหารโดยวิธี “ใช้น้ำแต่น้อย” ขอรรีนา-แวร์ ด้วยภาชนะที่มีความจุมากกว่า 8 ลิตร ทั้งนี้เนื่องจากความใหญ่ของภาชนะ และ จำนวนอาหารที่ถูกปรุงในมัน

พนักน้ำ

เครื่องครัวรีนา-แวร์ ได้ถูกออกแบบมาในแบบที่ฝาปิดภาชนะได้วางอยู่ด้านบนของฐานของภาชนะอย่างสมบูรณ์แบบ ซึ่งคุณลักษณะพิเศษนี้ ช่วยให้เกิดการก่อตัวของพนักน้ำได้

พนักน้ำ คือ กระบวนการทางกายภาพที่ ไอน้ำ และ น้ำ ควบแน่นกันในช่องว่างระหว่างฝาปิดภาชนะ และ ฐานรับฝาของภาชนะ สร้างปะเก็น หรือ ววแหวนอัดลูกสูบตามธรรมชาติ ที่ทำให้ปิดภาชนะได้อย่างสมบูรณ์แบบ

พนักน้ำนี้ จะป้องกันไม่ให้อากาศภายนอกเข้ามา และ ป้องกันไม่ให้อไอน้ำภายในออกไป ดังนั้น อาหารจะถูกปรุงด้วยน้ำในตัวของมันเอง ซึ่งจะทำให้สามารถเก็บรักษารสชาติ สี สัน เนื้อ และ กลิ่น ของมันเอาไว้ได้ ช่วยหลีกเลี่ยงเรื่องที่จะต้องใส่น้ำ ไขมัน หรือ น้ำมันเพิ่มเติม



คุณประโยชน์



สารอาหาร อาหารจะรักษาไว้ซึ่งสารอาหารของมันได้มากกว่า เช่น โปรตีน วิตามิน และ เกลือแร่ต่าง ๆ เนื่องจากพวกมันไม่ต้องสูญเสียไปกับน้ำที่เดือด ความร้อนที่สูง หรือ การปรุงอาหารที่ใช้เวลานาน



อาหารที่น่าดึงดูดใจ อาหารยังคงรักษาองค์ประกอบ สี สัน และ รสชาติของมันไว้



ประหยัดเวลา การปรุงอาหารบางอย่าง เช่น ไข่ต้ม จะทำได้รวดเร็วมากเนื่องจากคุณไม่จำเป็นต้องรอให้น้ำจำนวนมากเดือดก่อนเพื่อที่จะต้มไข่ให้สุก ดังนั้นคุณสามารถประหยัดเวลาได้



เครื่องปรุงเพียงเล็กน้อย อาหารไม่ต้องการเครื่องปรุงจำนวนมาก เช่น น้ำมัน และ ไขมัน หรือ แม้กระทั่งเกลือ หรือ น้ำตาล โดยอาจต้องใช้เครื่องปรุงเพียงเล็กน้อยเท่านั้น เพราะว่าอาหารจะไม่ติดกับภาชนะ และ เพราะว่ารสชาติของมันจะถูกเก็บรักษาไว้



ประหยัดพลังงาน เมื่ออาหารปรุงได้เร็วขึ้น มันจะใช้เวลาน้อยบนเตา หรือ ในเตาอบ ดังนั้นคุณจะใช้ไฟฟ้า หรือ แก๊สน้อย นั่นก็คือ การประหยัดพลังงานของคุณ



แบบฝึกหัดที่ 15

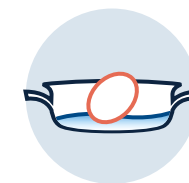


เพื่อแสดงให้เห็นว่าสารอาหารสามารถที่จะสูญเสียไปได้จากการต้มอาหาร คุณสามารถทำการทดสอบกับแครอท

1. ขูด หรือ หั่นแครอทเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใส่ลงในแก้วใสที่มีน้ำอยู่
2. แสดงให้เห็นว่า สีส้มของแครอทซึ่งเป็นสารเบตาแคโรทีนจะละลายออกสู่น้ำอย่างไร
3. ให้ดื่ม น้ำ และ ให้ความเห็นว่ารสชาติของมันเหมือนกับแครอท



คุณสามารถทำ ไข่ลวก หรือ ไข่ต้มที่สุก ได้ด้วยน้ำ เฝียวไม่กี่ช้อนโต๊ะ - มันจะเป็นการปรุงที่ยอดเยี่ยม เช่นเดียวกับ พาสต้า และ ข้าว ด้วยเหมือนกัน ปรุงด้วยปริมาณน้ำเพียงพอดี ไม่ต้อมาก มันก็จะไม่มีน้ำเหลืออีกเลยเมื่อปรุงเสร็จ อาหารเหล่านี้จะยังคงรักษาสารอาหาร และ รสชาติของมันเอาไว้ได้ มากกว่านั้น คุณยังจะประหยัดเวลา ไม่จำเป็นต้องรอให้น้ำเดือด หากใส่น้ำไปเป็นจำนวนมาก ๆ



ขั้นตอนต่าง ๆ



ล้างอาหารในภาชนะ
ที่จะปรุง รินน้ำออก
เกือบหมด แล้วปิดฝา



เริ่มปรุงด้วยความร้อน
ปานกลาง การปรุงด้วยความ
ร้อนสูง จะไล่ไอน้ำ
ออกจากภาชนะ และ จะ
ไม่ทำให้เกิดพริกน้ำ



รอให้มีการสร้างพริกน้ำ
โดยหมูนแป้น Nutri/
Sensor มาที่ตำแหน่ง
“เปิด” และ รอเสียงนก
หวีดดัง ซึ่งนั้นแสดงว่า
พริกน้ำได้เกิดขึ้นแล้ว



ลดความร้อนลง หมูนแป้น
Nutri/Sensor ไปที่
ตำแหน่ง “ปิด” เพื่อเสร็จ
สิ้นการทำอาหาร



ห้ามแฉกไฟดู!

อดทนต่อการที่จะดูอาหารที่กำลังปรุงอยู่ ถ้าคุณ
เปิดฝา พริกน้ำจะแตกออก และ ความร้อน และ
ความชุ่มชื้นจะถูกปลดปล่อยออกไป



ห้ามเติมน้ำมากเกินไป!

ถ้าอาหารมีความชุ่มชื้นตามธรรมชาติ เช่น พักใบ
เขียว ภาชนะจะสามารถเก็บกักความชุ่มชื้นนั้นไว้
ได้ ถ้าเป็นอาหารที่แห้งมีความชุ่มชื้นน้อย ให้เติม
น้ำลงไปเพียงเล็กน้อยเท่านั้น



แบบฝึกหัดที่ 16

การปรุงอาหารโดยวิธี “การชอนภาชนะ”

ด้วยเพราะว่า วิธีที่เครื่องครัวรีนา-แวร์แต่ละชิ้นใช้ร่วมกันได้ดี ดังนั้นคุณสามารถที่จะชอนภาชนะชิ้นหนึ่งให้อยู่บนอีกชิ้นหนึ่ง เพื่อปรุงอาหารบนเตาตัวเดียวกันได้ คุณลักษณะพิเศษนี้ทำให้ ความร้อนจากเตากระจายขึ้นด้านบนจนถึงภาชนะที่อยู่บนสุดได้

คุณสามารถชอนภาชนะ และ ปรุงอาหารได้มากถึง 3 ระดับ:

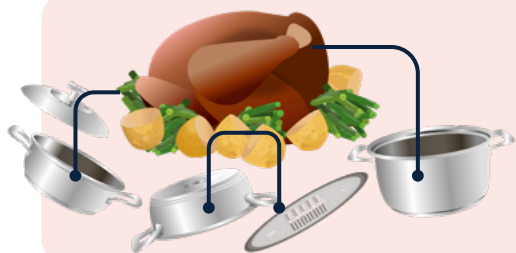
- ชั้นบนสุดสำหรับอาหารที่ปรุงแล้ว หรือ ใช้ในการอุ่นอาหาร
- 2 ชั้นด้านล่างจะสามารถปรุงอาหารได้

วิธีการปรุงอาหารที่มีประสิทธิภาพนี้ จะช่วยประหยัดพลังงาน และ เวลา ซึ่งก็สอดคล้องกับพันธสัญญาของรีนา-แวร์ ที่เกี่ยวกับเรื่อง ความยั่งยืน และ ทำให้การปรุงอาหารเป็นเรื่องที่สนุกเพลิดเพลินได้



เคล็ดลับการปรุงอาหารโดยวิธี “การซอนภาชนะ”

เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดจากการปรุงอาหารโดยวิธี “การซอนภาชนะ”



วางแผนว่าคุณต้องการที่จะปรุงอาหารอะไรบ้าง หลังจากนั้นให้เลือกภาชนะที่เหมาะสมที่จะใช้ปรุงอาหารแต่ละอย่าง ตัวอย่างเช่น ไก่ กับ มันฝรั่ง และ ถั่วสีเขียว โดยไก่ควรที่จะใส่ในภาชนะ 6 ลิตร มันฝรั่งใช้ภาชนะ 1.5 ลิตร และ ถั่วเขียวใส่ในภาชนะ 1.5 ลิตร



การซอนจะขึ้นอยู่กับเวลาของการปรุงอาหารแต่ละชนิด ในตัวอย่างของเรา คุณควรเริ่มปรุงไก่ก่อนเป็นอย่างแรก หลังจากนั้นวางมันฝรั่งไว้ด้านบน เวลาทั้งหมดไปกับการปรุงไก่จะพอดีกับเวลาที่จะต้องใช้ในการปรุงมันฝรั่ง



เริ่มปรุงอาหารที่จะวางบนสุดของภาชนะในเตาอื่น ชั้นบนสุด ชั้นที่ 3 ของการชอนภาชนะ จะเป็นอาหารที่สุกแล้วเท่านั้น จะไม่ปรุงอาหารที่ยังดิบอยู่ ดังนั้นจากตัวอย่าง คุณจะเริ่มการปรุงทั่วเขียวก่อนในภาชนะ 1.5 ลิตรในเตาใบอื่น รอจนกระทั่งเกิดฟองน้ำ และ หลังจากนั้นค่อยย้ายภาชนะมาวางด้านบนสุดของการชอนภาชนะ เมื่อเวลาของการชอนภาชนะเหลืออยู่พอดีกับการปรุงทั่วเขียวให้สุก



มันเป็นเรื่องที่ดีที่จะหั่นผักที่มีแป้วออกเป็นชิ้นเล็ก ๆ ก่อน เช่น มันฝรั่ง หรือ รากใหญ่ ๆ เช่น ผักกาดฝรั่ง (Beetroot) หรือ หัวผักกาด ที่ถ้าไม่ทำเช่นนั้นแล้ว อาจจะต้องใช้เวลาที่นานกว่า หรือ ใช้ความร้อนที่ร้อนกว่า เพื่อที่จะปรุงให้สุกพอดี



อาหารต่าง ๆ ที่ปรุงเร็ว ๆ และ/หรือ ไม่ต้องปรุง เช่น ผักที่ไม่มีแป้วบางชนิด เช่น ผักขม และ ถั่วลันเตา ควรที่จะอยู่บนสุด (ชั้นที่ 3)

เคล็ดลับทั่ว ๆ ไป

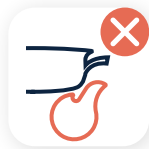
ขนาดที่เหมาะสม



ใช้เตาที่มีขนาดที่ใกล้เคียงกับขนาดกันของภาชนะ
เสมอ



ใช้ฝาที่ถูกต้องออกมาให้ใช้กับภาชนะเสมอ นี่จะช่วยให้เกิดพ่นน้ำได้



เมื่อปรุงอาหารบนเตาแก๊ส เปลวไฟจะต้องไม่ลุกถึง
ด้านข้างของภาชนะ หรือ สัมผัสกับขอบ หรือ
หูจับ



ภาวะสูญญากาศที่แน่นหนามาก เนื่องจากอาหารที่เย็นตัวลง อาจทำให้เปิดฝาดูออกได้ยาก หากเกิดกรณีนี้ขึ้น
ให้นำภาชนะไปตั้งบนเตาความร้อนปานกลางสัก 2-3 นาที ฝาก็จะเปิดออกได้

ระดับความร้อนที่เหมาะสม

อุ่นภาชนะด้วยความร้อนปานกลาง สัก 3-4 นาที ก่อนการใส่อาหารลงไป เพื่อที่จะรู้ว่ภาชนะได้อุ่นพอดีพร้อมสำหรับปรุง ให้ใส่น้ำ 2-3 หยด และ สั้เกตุดู



ระดับความร้อนที่เหมาะสม: หยดน้ำจะ
ส่วเสียวตัวดูดี และ กระเด่วในทันที



ยังไม่ร้อนพอ: หยดน้ำจะแผ่ออก และ จะค่อย ๆ
เลือนหายไปหลังจากนั้น



ร้อนมากเกินไป: หยดน้ำจะระเหยหายไปทันที

ใส่ปริมาณอาหารที่เหมาะสม



ในการปรุงอาหารด้วยวิธี “ใช้น้ำแต่น้อย” ควรใส่อาหารในภาชนะ 2 ใน 3 ส่วนของความจุ หากน้อยกว่านั้นอาจทำให้อาหารแห้ง หรือ แม้กระทั่งไหม้ได้



แบบฝึกหัดที่ 18

วิธีการปรุงอาหารอื่น ๆ

ภาชนะรีนา-แวร์ มอบการกระจายความร้อนที่ยอดเยี่ยม และ การเก็บความร้อนได้อย่างยาวนาน ซึ่งเป็นสิ่งที่ทำให้มันง่ายในการปรุงอาหารได้ในหลาย ๆ วิธีที่แตกต่างกันไป

การทอดในกระทะ



- 1 อุ่นน้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ ในภาชนะที่มีความร้อนปานกลาง เอียงกระทะไปมาเพื่อให้แน่ใจว่าน้ำมันกระจายทั่วทั้งกระทะแล้ว
- 2 ใส่เศษขนมปังเล็กน้อยลงในน้ำมันเพื่อดูว่ากระทะร้อนเพียงพอแล้วหรือไม่ ถ้ามันส่วเสียวดีแล้ว แสดงว่ากระทะร้อนพอดีแล้ว
- 3 ปล่อยให้เพียงพอ เพื่ออาหารจะสุกดีเสียก่อน ก่อนที่จะกลับด้าน



อย่ากลับด้านอาหารโดยใช้ช้อนจุ่มไปที่อาหาร เพราะจะเป็นการทำให้มันสูญเสียน้ำ และ อาจทำให้ภาชนะเสียหายได้ ให้ใช้ตะหลิวสอดเข้าใต้อาหารอย่างนุ่มนวลแล้วค่อยกลับด้านอย่างเบา ๆ แทน

การทอดไข่



เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ในกรณีนำไข่ออกจากตู้เย็น ให้ปล่อยให้ไข่มีอุณหภูมิปกติก่อน นำมันไปปรุง

- 1 อุ่นกระทะด้วยความร้อนปานกลาง เติมน้ำมัน และ ตรวจสอบว่ากระทะร้อนพอเหมาะหรือยัง
- 2 เมื่อกระทะร้อนพอเหมาะ ใส่ไข่ลงในกระทะ ปิดด้วยฝา Nutri/Sensor ที่ตำแหน่ง “ปิด”
- 3 ลดความร้อน และ ปล่อยให้ปรุงเป็นเวลา 3-4 นาที ถึงตอนนี้ สามารถที่จะใช้ตะหลิวกลับด้านไข่ได้แล้ว



หากทอดอาหารที่ไม่มีไขมันตามธรรมชาติ มันอาจจำเป็นบ้างที่ต้องเติมน้ำมันเล็กน้อย ตัวอย่างของอาหาร เช่นนี้ คือ ไข่ ปลา มะเขือเทศ ตับ และ ขนมหั้วทุกประเภท อาหารประเภทแป้ง และ อาหารที่มีส่วนผสมของ แป้ง นม และ ไข่

การย่างด้วยกระทะ



- 1 อุ่นภาชนะ ใส่เนื้อ และ กดเนื้อให้ทั่วแผ่นเพื่อให้มั่นใจว่าทุกส่วนของมันสัมผัสกับก้นกระทะ เนื้อจะถูกทำให้ร้อนในทันที เริ่มที่จะติดกับก้นกระทะ
- 2 ปิดด้วยฝา Nutri✓Sensor ตั้งตำแหน่งที่ “เปิด” เมื่อเสียงนกหวีดดังขึ้น ด้านล่างของเนื้อได้ถูกย่างดีแล้ว และ ซีนเนื้อจะร้อนจากกระทะ
- 3 กลับด้านเนื้อ และ ทำการย่างอีกด้านต่อไปจนกระทั่งระดับความสุกของเนื้อเป็นไปตามที่ต้องการ

การอบอาหาร

ในเตาอบ

เครื่องครัวรีนา-แวร์ ยอดเยี่ยมมากสำหรับการอบอาหาร ทั้งบนเตา และ ... ในเตาอบ!



- อุ่นเตาอบก่อนใส่ภาชนะเสมอ
- เครื่องครัวรุ่นดั้งเดิม (หุ และ จุกฟาภาชนะ ที่ทำมาจากฟีนอลิก) สามารถทนความร้อนในเตาอบได้ถึง 200 องศาเซลเซียส
- เครื่องครัวซิลิโคน (หุ และ จุกฟาภาชนะ ที่เป็นสแตนเลสสตีล) รวมทั้งฟายวอมน์ สามารถทนความร้อนในเตาอบได้ถึง 200 องศาเซลเซียส ในขณะที่ก้นของภาชนะจะทนได้ถึง 290 องศาเซลเซียส



- สวมถุงมือ หรือ ผ้าจับหม้อ ที่ใช้กับเตาอบ เมื่อต้องนำภาชนะที่ร้อนออกจากเตาอบ เพราะหุ และ จุกฟาภาชนะจะร้อนมาก!
- ไม่นำภาชนะเครื่องครัวรีนา-แวร์ เข้าในเตาอบไมโครเวฟ

บนเตา

การออกแบบเครื่องครัวของรีนา-แวร์ จะช่วยให้คุณอบเค้กต่าง ๆ และ ขนมปังข้าวโพด บนเตาได้เช่นเดียวกับในเตาอบ ยกตัวอย่าง ในการอบเค้กก้อนเล็ก ๆ (ประมาณเส้นผ่าศูนย์กลาง 20 ซม.)



- 1 ใช้ภาชนะ 1.5 ลิตร และ เคลือบภายในด้วยสเปรย์น้ำมันที่ช่วยให้ไม่ติดภาชนะให้ชุ่ม หรือ จะใช้ไขมันชั้นบาง ๆ ก็ได้
- 2 เทส่วนผสมของแป้งเค้กที่ผสมเสร็จแล้วลงในภาชนะ เริ่มจากรอบ ๆ ขอบด้านนอก เข้ามาตรงกลางของภาชนะ จนถึงครึ่งหนึ่งของความจุของภาชนะ
- 3 ปิดด้วยฝาที่มีช่องระบายอากาศ ตัวที่ตำแหน่ง “เปิด” ปรุงด้วยความร้อนจาก Low ไป Medium-Low และ ปรุงประมาณ 25 นาที
- 4 ดับไฟ ปิดช่องระบายอากาศ ตำแหน่ง “ปิด” ปลอมไว้ประมาณ 10 นาที หรือ จนกว่าส่วนบนของเค้กจะแข็งดีแล้ว



ใช้การทดสอบเพียงเล็กน้อย เพื่อที่จะได้ทราบว่าวิธีอะไรที่เหมาะสมกับเตาของคุณ เนื่องจากเตาทำอาหารมีมากมายหลายแบบมาก

วิธีการปรุงอาหารทั่ว ๆ ไป

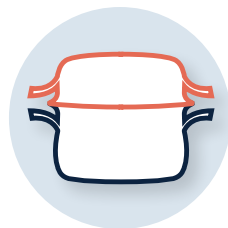
รีนา-แวร์ ไม่ได้ออกแบบมาเพียวแค่ให้ใช้ปรุงอาหารโดยวิธี “ใช้น้ำแต่น้อย” เท่านั้น มันยังสามารถใช้กับการปรุงอาหารโดยวิธีทั่ว ๆ ไปได้อีกด้วย เช่น:



การชอนนึ่ง/ต้ม

(พสมใช้ร่วมกันได้ 6 แบบ)

เหมาะสำหรับปรุงรสต่าง ๆ
ละลายซ็อกโกแลต น้ำตาลไอซิ่ง
และ คัสตาร์ด



เตาอบแบบดักซ์

(พสมใช้ร่วมกันได้ 28 แบบ)

ยอดเยี่ยมมากสำหรับการย่าง
อบ ปิ้ง การปรุงที่ใช้เวลานาน
และ การทำเค้กต่าง ๆ



การนึ่ง

(พสมใช้ร่วมกันได้ 18 แบบ)

เหมาะมากสำหรับปลา สัตว์น้ำ
ที่มีเปลือก เช่น หอย พักต่าง ๆ
กามาสิส และ ข้าวโพดต้ม



การปิดฝา: จะช่วยรักษาความร้อนไว้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยมันจะใช้เวลา และ พลังงานน้อยลง เช่น การต้มน้ำให้เดือด และ เพื่อรักษาความเดือด หรือ ในขณะที่เคี่ยว



แบบฝึกหัดที่ 19

- 82 การรับประกันตลอดอายุการใช้งานของรีนา-แวร์
- 84 เนื้อหาของการรับประกัน
- 86 อะไหล่
- 87 การดูแล และการบำรุงรักษา
- 95 การแก้ปัญหาต่าง ๆ

ข้อมูลทางเทคนิค



การรับประกันตลอดอายุการใช้งานของรีนา-แวร์

ที่รีนา-แวร์ เรามุ่งมั่นในเรื่องของการที่จะรักษามาตรฐานด้านคุณภาพที่สูงที่สุดของเราไว้ ด้วยเหตุนี้ เราจึงสามารถที่จะให้การรับประกันที่ดีเป็นพิเศษกับผลิตภัณฑ์ของเรา โดยเฉพาะอย่างยิ่งกับการรับประกันตลอดอายุการใช้งานของเครื่องครัวของเรา การรับประกันตลอดอายุการใช้งานของเรา ถือเป็นจุดขายที่ยอดเยียมมาก และ เป็นส่วนหนึ่งในเรื่องคุณค่าที่เพิ่มขึ้นให้กับลูกค้าของคุณ

ระยะเวลาการรับประกัน สามารถดูได้ที่ ข้าง ๆ ของรูปผลิตภัณฑ์ ใน **โบรชัวร์ผลิตภัณฑ์ (RW760)** และ ใน **คู่มือการทำธุรกิจ (RW950)**

กรุณาอ้างอิงได้จาก **การรับประกันตลอดอายุการใช้งาน** ที่เป็นทางการ (**RW961** หรือ **RW962**) เพื่อจะได้เข้าใจในข้อมูลการรับประกันที่ถูกต้องทั้งหมด ผลิตภัณฑ์บางตัว มีการรับประกันที่เป็นของตัวเอง ซึ่งจะอยู่ใน หนังสือการใช้ และการบำรุงรักษาของมันเอง รีนา-แวร์จะทำการ เปลี่ยน หรือ ซ่อมผลิตภัณฑ์ ที่เป็นไปตามข้อกำหนดของการรับประกัน





เรายังคงได้รับข้อความข่าวสารอย่างต่อเนื่อง จากลูกค้าของเราที่ได้ซื้อเครื่องครัวของเขาไปตั้งแต่หลายทศวรรษที่ผ่านมา ในเรื่องที่เขามีความภาคภูมิใจกับตัวเองที่ได้ทำการลงทุนซื้อในครั้งนั้น ๆ พวกเขาได้บอกกับพวกเราว่า นับเป็นเวลานานมากแล้ว ที่พวกเขาสามารถเพลิดเพลินกับผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพชั้นแรกของเขา และ ถึงตอนนี้พวกเขาก็ยังคงสามารถไว้วางใจในด้านการบริการลูกค้า และ การรับประกันที่พวกเขาได้รับคำมั่นสัญญาในตอนที่กำลังทำการซื้อ



แบบฝึกหัดที่ 20



การรับประกัน จะครอบคลุม ข้อบกพร่องของการผลิต และ วัสดุที่ใช้เท่านั้น ไม่รวมถึงการชำรุดบกพร่องอันเกิดจาก การใช้ที่ผิดวิธี การสึกหรอ หรือ แก้ไขเปลี่ยนแปลงที่ไม่มีคุณภาพ

เนื้อหาของการรับประกัน

การรับประกันตลอดอายุการใช้งานของรีนา-แวร์

รีนา-แวร์ ขอรับประกันใน เครื่องครัว (โปรดดูรายละเอียด ใน RW961 และ RW962) และ ชุดมีด ว่าจะปราศจากข้อบกพร่องของวัสดุ และ การผลิต ตลอดอายุการใช้งานของผู้ซื้อ หรือ ผู้ที่ได้รับสินค้าเป็นคนแรก การรับประกันไม่ครอบคลุมการเสียหายที่เกิดจากการใช้ผิดประเภท การใช้ในทางที่ผิด ความประมาทเลินเล่อ ไม้ระมัดระวัง อุบัติเหตุ การซ่อม หรือ แก้ไขโดยไม่ผ่านศูนย์บริการของรีนา-แวร์ หรือ ขาดการบำรุงรักษา การรับประกันจะไม่ครอบคลุมถึง ความเสียหายที่เกิดจากอุบัติเหตุ หรือจากการใช้สินค้านี้ ความไม่สมบูรณ์เพียงเล็กน้อย ที่อาจเกิดขึ้นกับผลิตภัณฑ์ ถือเป็นเรื่องปกติ และ จะไม่ถือเป็นเรื่องบกพร่องแต่อย่างใด

การแก้ไขความบกพร่องในกรณีที่อยู่ภายใต้เงื่อนไขการรับประกัน

รีนา-แวร์อาจเลือกที่จะปรับซ่อม หรือ เปลี่ยนชิ้นส่วนที่บกพร่องให้ ซึ่งรีนา-แวร์ได้ตรวจสอบแล้วว่าอยู่ภายใต้เงื่อนไขการรับประกัน ในกรณีเปลี่ยนชิ้นส่วนให้ใหม่ ชิ้นส่วนที่บกพร่องนั้นจะตกเป็นทรัพย์สินของรีนา-แวร์ การแก้ไขข้อบกพร่องจะมีเพียงที่กล่าวข้างต้นเท่านั้น

การแก้ไขข้อบกพร่อง ในกรณีที่อยู่ภายใต้เงื่อนไขการรับประกัน

การติดต่อเพื่อขอรับบริการประกัน ลูกค้าต้องแจ้งรายละเอียดของสภาพอาการบกพร่องให้กับศูนย์บริการลูกค้ารีนา-แวร์ทราบ ลูกค้าอาจต้องส่งสินค้าไปที่ศูนย์บริการลูกค้าของรีนา-แวร์ โดยลูกค้าต้องชำระค่าใช้จ่ายในการส่งมอบ รายละเอียดศูนย์บริการรีนา-แวร์ทั่วโลกสามารถหาได้จาก www.renaware.com ลูกค้าอาจจะต้องแสดงหลักฐานการซื้อสินค้าจากรีนา-แวร์ หากรีนา-แวร์ตรวจสอบพบข้อบกพร่องว่าอยู่ภายใต้การรับประกันแล้ว รีนา-แวร์จะส่งสินค้าคืนให้ลูกค้าเอง

ข้อจำกัดอื่น ๆ ของการรับประกัน

การรับประกันนี้ เป็นไปตามที่ได้กล่าวไว้แล้วโดยชัดเจนข้างต้น การรับประกันโดยปริยาย (รับประกันโดยอำนาจของกฎหมาย) ใด ๆ จะต้องไม่เกินจากสิ่งที่ได้กล่าวข้างต้นเช่นกัน

บางขอบเขตอำนาจศาล จะไม่อนุญาตให้มีข้อยกเว้น หรือ ข้อจำกัดของการรับประกัน ที่จะไม่ครอบคลุมถึงความเสียหายที่เกิดจากอุบัติเหตุ หรือ จากการใช้สินค้า หรือ จะไม่อนุญาตให้มีข้อจำกัดในเรื่องของระยะเวลาการรับประกัน ถ้าเป็นเช่นนั้น ข้อยกเว้น หรือ ข้อจำกัดข้างต้น จะไม่ถูกนำมาใช้กับคุณ การรับประกันนี้ ให้สิทธิในด้านกฎหมายต่อคุณอย่างเฉพาะเจาะจง คุณอาจจะยังมีสิทธิเพิ่มอีก ซึ่งก็จะเป็นไปตามขอบเขตอำนาจศาลในแต่ละประเทศ

รีนา-แวร์ มีใบรับประกันสินค้าอื่น ๆ แยกต่างหาก ซึ่งอยู่ในคู่มือการใช้ และ บำรุงรักษา ของสินค้าแต่ละชนิด

อะไหล่

ในฐานะการเป็นผู้แทน คุณสามารถรับคำสั่งซื้อจากลูกค้าสำหรับ อะไหล่ของเครื่องครัวชุดดั้งเดิมในนามขอลูกค้าของคุณ อะไหล่ที่มี และ ราคาที่จะซื้อ จะเป็นอะไหล่ที่มีอยู่ และ ราคาในขณะนั้น ๆ ติดต่อบริษัท หากต้องการข้อมูล และ การสนับสนุน



แบบฝึกหัดที่ 21



ติดต่อลูกค้าในปัจจุบันของคุณ เพื่อให้ทราบว่าพวกเขาจะต้องการอะไหล่หรือไม่ มันเป็นวิธีที่จะสร้างความสัมพันธ์ที่ยาวนานได้ และ บ่อยครั้งที่สามารถทำให้ได้ยอดขาย รายชื่อผู้มุ่งหวังคนใหม่ และ ผู้สมัครใหม่



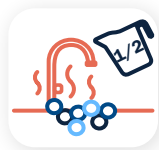
คุณจะต้องไม่เสนอการบริการซ่อมแซม หรือ บำรุงรักษาให้กับลูกค้า เพื่อเป็นข้ออ้างในการขาย หรือ การนำเสนอโอกาส บริการอะไรก็ตาม หากได้มีการนำเสนอไว้ จะต้องทำตามนั้น

การดูแล และการบำรุงรักษา

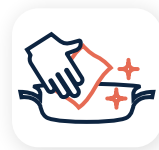
เครื่องครัวของรีนา-แวร์ มีความทนทานเป็นอย่างมาก และ สามารถใช้ได้ไปตลอดอายุหากได้รับการดูแลอย่างเหมาะสม มันจะช่วยให้ได้มากมายทีเดียว หากรู้ถึงเคล็ดลับเล็ก ๆ น้อย เพื่อที่จะได้บอกต่อกับลูกค้าของคุณ ถึงวิธีการดูแลเครื่องครัวของพวกเขาอย่างถูกต้อง

การใช้งานครั้งแรก

ล้างเครื่องครัวรีนา-แวร์ ก่อนการใช้งานพวกมันในครั้งแรก:



ใส่น้ำส้มสายชู 1/2 ถ้วยลงในชาม
อ่างล้างจานที่มีน้ำยาล้างจานผสม
อยู่จนเต็ม (ใช้น้ำอุ่น ถ้าเป็นไปได้)



ล้างให้สะอาด แล้วเช็ดให้แห้ง

การล้างในครั้งแรกนี้ จะช่วยกำจัด น้ำมัน หรือ สารขัดเงาที่อาจหลงเหลือจากการผลิตอยู่ออกไป และ จะช่วยป้องกันการเปลี่ยนหรือ การทำให้สีด่างได้ ภาชนะที่ไม่ได้ทำการล้างก่อนการใช้ครั้งแรก อาจจะแสดงให้เห็นสีตก หรือ ด่างได้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเครื่องครัวรุ่น Zylstra Series ที่ถูกบรรจุอยู่ในกล่องที่ย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ ทำมาจากแปงข้าวโพด ที่สามารถทิ้งคราบขาวไว้บนเครื่องครัวได้ คราบขาวนี้สามารถหลุดออกได้โดยง่ายจากการล้างครั้งแรก

การล้าง และ การทำความสะอาด

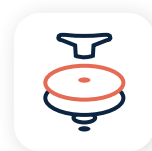
การล้างด้วยมือ:



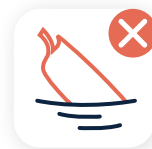
ล้างด้วยน้ำสบู่ (ใช้น้ำอุ่น ถ้าเป็นไปได้) ห้ามใช้ฟอยขัดหม้อที่เป็นโลหะ หรือ พวขัดหยาบ โดยเด็ดขาด



ล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง และ เช็ดให้แห้ง เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดคราบน้ำ

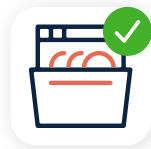


ถอด และ ทำความสะอาด Nutri ✓ Sensor ในทุก ๆ ครั้งที่คุณปรุงอาหารประเภทแป้ง หรือ อาหารประเภทอื่นที่มีฟอง



ต่อนำภาชนะที่กำลังร้อน แช่ลงในน้ำที่เย็น มันอาจทำให้เสียรูปทรงได้เมื่อเวลาผ่านไปเรื่อย ๆ

ล้างด้วยเครื่องล้างจานอัตโนมัติ:



ภาชนะเครื่องครัวรีนา-แวร์ ทั้งหมดสามารถล้างโดยเครื่องล้างจานได้



การล้างด้วยเครื่องล้างจาน จะไม่สามารถขจัดคราบที่เกิดจากการใช้ความร้อน หรือ คราบอาหาร



เพื่อช่วยป้องกันไม่ให้เกิดคราบน้ำ เราขอแนะนำให้ใส่ “ยาละลายน้ำให้หายกระด้าง” พร้อม ๆ กับ น้ำยาล้างจาน หรือ ให้ปิดสวิตช์รอบการอบแห้งของเครื่องล้างจาน แล้วปล่อยให้เครื่องครัวแห้งเอง

พวขัดรีนาไลท์ (RENA LITE)

พวขัด Rena Lite เป็นพวทำความสะอาดสเตนเลสชอว์รีนา-แวร์ เพื่อการขจัดคราบสกปรกต่าง ๆ ที่อาจเกิดจากอาหารที่มีแป้วเป็นส่วนประกอบเช่น ข้าว และมันฝรั่ง จากการไหม้ของอาหาร และ จากการใช้ความร้อนมากเกินไป

การใช้งานพวขัด Rena Lite:

- 1 ผสมพวขัด Rena Lite กับน้ำเล็กน้อย และ ทำให้มันมีลักษณะเป็นแป้วเปียก
- 2 ใช้ผ้าเปียกหมาด ๆ จุ่มพวขัด Rena Lite ที่ผสมน้ำไว้ ขัดวน ๆ เป็นวงกลมตรงที่เป็นรอย
- 3 ล้างให้สะอาดด้วยน้ำยาล้างจาน (ถ้าเป็นน้ำอุ่นก็จะดีมาก) และ เช็ดให้แห้งโดยทันที



เพื่อให้ส้อมแสงแวววาวสวยงาม ใช้ผ้าแห้ง กับ พวขัด Rena Lite เพียงเล็กน้อย ไม่ต้องใส่น้ำ ขัดถูผิวด้านนอกของภาชนะเพียงเบา ๆ เท่านั้น

การทำความสะอาด NUTRI/SENSOR ของเครื่องครัวรุ่น ZYLSTRA SERIES



1



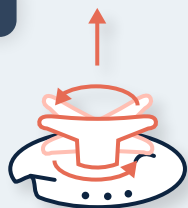
ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน และ
แปรงเล็ก ๆ ที่มีขนแปรงที่นุ่ม

2



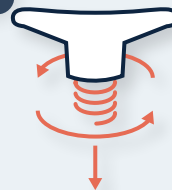
เช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม ๆ

3



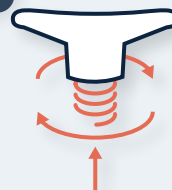
ไขสกรู เพื่อนำจุกฝาออกมา

4



ในการทำความสะอาดสปริง
แค้ไขสกรู ยกมันขึ้นมา

5

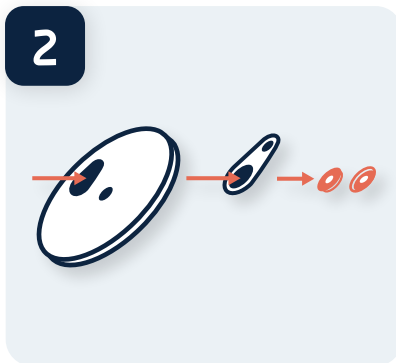


เสร็จแล้ว ก็ทำการสกรูยึดเก็บ
เข้าไปใหม่

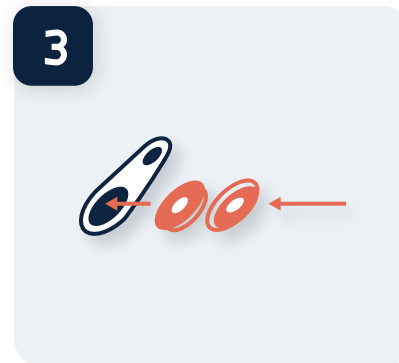
ในการถอดชิ้นส่วนอื่น ๆ ที่เหลือ:



สามารถใช้มือข้างหนึ่งถือฝาเอาไว้ แล้วพลิกกลับลงบนมืออีกข้างหนึ่ง เขย่าเบา ๆ ชิ้นส่วนต่าง ๆ ก็จะหล่นลงมายุ่นบนมือคุณ



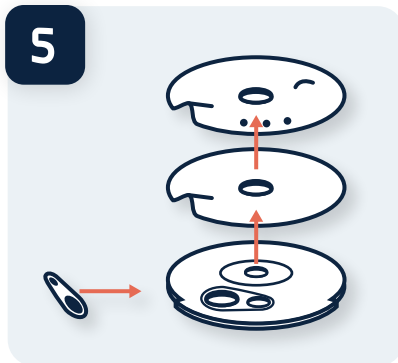
ดันชุดแผ่นนกหวีดออกจากแกน และถอดนกหวีดออก นกหวีดจะออกมาเป็น 2 ส่วน ทำความสะอาดตามต้องการ และ เช็ดเบา ๆ ให้แห้ง



จากนั้นให้ประกอบตัวนกหวีด และดันกลับเข้าไปที่ปะเก็น ให้มั่นใจว่าขอบขວนกหวีดจะพอดีกับร่องในปะเก็นพอดี



ตรวจสอบ และ ทำความสะอาดชิ้นส่วนอื่น ๆ ของ Nutri/Sensor ตามความจำเป็น



ดันชุดแผ่นกหวีดกลับเข้าแกนกลาง (Phenolic) หลังจากนั้น ดันแกนกลางกลับเข้าไปในจุกฝา และ ให้นับใจว่าชุดนกหวีดจะถูกใส่กลับเข้าไปในร่อว



ประกอบชิ้นส่วนที่เหลือ แล้วหมุนจุกฝาลับ ในขณะที่จับจุกฝาคั่วอยู่



เก็บฟาสensor Nutri/Sensor ให้อยู่ในตำแหน่ง “เปิด” ตลอดเวลา ทั้งนี้ก็เพื่อที่จะป้องกันการก่อให้เกิดความชื้นขึ้น



อย่า ทำให้ภาชนะร้อนจนเกินไป เนื่องจากจะทำให้เกิดคราบติดอย่างถาวร อย่างไรก็ตาม คราบเหล่านั้นมิได้เกิดจากกระบวนการการผลิต ดังนั้นมันจึงไม่เข้าข่ายการรับประกันตลอดอายุการใช้งาน



อย่า ให้เครื่องมือทำครัวที่ทำจากโลหะ หรือ ไข่มิโด หรือ เครื่องมือแหลมคม กระแทกกับภาชนะ เนื่องจากมันจะทำให้เนื้อสแตนเลสสตีลเป็นรอยได้



อย่า ล้างทำความสะอาดเครื่องครัวรีนา-แวร์ โดยใส่เข้าไปในเตาอบที่สามารถทำความสะอาดตัวมันเองได้



อย่า ใช้แผ่นทำความสะอาดที่ทำด้วยโลหะ ตัวทำความสะอาดที่มีสารขัดถู หรือ เตาอบที่สามารถทำความสะอาดได้ เนื่องจากพวกมันอาจจะทำความเสียหายกับผิวของภาชนะ



สำหรับรายละเอียดของคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้และการบำรุงรักษา สามารถดูได้จาก คู่มือการใช้ และการบำรุงรักษาเครื่องครัว (RW778 / RW830 / RW832)

การแก้ปัญหาต่าง ๆ

การเปลี่ยนสี

เมื่อมีการปรุงอาหารประเภทแป้ง หรือ เนื้อย่าง คราบขาว ๆ อาจเกิดขึ้นได้บนผิวด้านในของภาชนะ คุณสามารถที่จะเอามันออกได้ง่าย ๆ ด้วย พวซ์ด Rena Lite

การเปลี่ยนเป็นสี ฟ้า หรือ ทองน้ำตาล อาจเกิดขึ้นได้ทางด้านนอกของภาชนะ จากการใช้ความร้อนเกินกำหนด หรือ เป็นไปได้ว่าภาชนะไม่ได้ถูกทำความสะอาดก่อนการใช้มันปรุงอาหารในครั้งแรก คราบเหล่านี้ อาจเป็นการยากที่จะลบออก แต่มันจะไม่ถือว่าเป็นเรื่องบกพร่องของวัสดุ หรือ การผลิต



การเกิดรูตามด

แม้ว่าสแตนเลสสตีล จะเป็นโลหะที่มีความคงทนมากก็ตาม มันก็ยังไม่สามารถป้องกัน การเกิดการสึกกร่อน หรือ รูตามดได้อย่างสมบูรณ์แบบ การเกิดรูตามด คือ ประเภท หนึ่งของการกัดกร่อนเฉพาะบริเวณ ที่เกิดขึ้นได้เมื่อชิ้นป้องกันถูกทำให้เสียหาย มัน ไม่ใช่ข้อบกพร่องของการผลิต ดังนั้นมันจึงไม่เข้าข่ายการรับประกัน



การเกิดรูตามด สามารถเกิดจากสาเหตุดังต่อไปนี้:

- คราบเกลือสะสมที่ก้นของภาชนะ
- สภาพน้ำบาวอย่าง เช่น น้ำที่มีระดับ PH ต่ำ
- อาหารที่มีคุณสมบัติเป็นกรด เช่น มัสตาร์ด มายองเนส น้ำมะนาว มะเขือเทศ มะเขือเทศเข้มข้น น้ำส้มสายชู เกลือ น้ำสลัด เครื่องปรุงอาหารต่าง ๆ รวมถึงผงซักฟอกที่มีสารฟอกขาวที่แรง อาจกัดกร่อนสแตนเลสสตีลได้ หากปล่อยให้มันติดอยู่บนผิว เป็นเวลานาน

เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดรูตามด:

- อย่าให้อาหารที่มีคุณสมบัติเป็นกรดค้างอยู่ในภาชนะเป็นเวลานาน
- ขอบเหลว หรือ น้ำที่ต้องการปรุง ต้องให้เดือดก่อน แล้วค่อยใส่เกลือลงไป และ คนให้มันละลายให้หมด
- แนะนำให้เติม “ยาละลายน้ำให้หายกระด้าง” ในน้ำยาล้างจานที่คุณจะใช้ล้างภาชนะด้วย

คราบอาหารไหม้

คราบอาหารไหม้ อาจเป็นการยากที่จะขจัดออกไป เราขอแนะนำให้ใส่น้ำร้อนลงในภาชนะ และ ทิ้งหมักมันไว้ ถ้าคราบรอยเปื้อนย้วยควอยู่ ใส่น้ำเพียวครึ่งหนึ่งลงในภาชนะ นำมันไปต้ม (สามารถใส่น้ำส้มสายชูลงไปด้วยได้) และ ทำให้อุ่นจนนานพอที่จะทำให้คราบอาหารนั้นหมดไป



แบบฝึกหัดที่ 22



ภาคผนวก

- 1 | ตารางการเปรียบเทียบวัสดุที่ใช้ผลิตเครื่องมือ
- 2 | ตารางคุณลักษณะพิเศษและ คุณประโยชน์ของเครื่องมือ
- 3 | วิธีสาริตการปรุงอาหาร



1 | ตารางการเปรียบเทียบวัสดุที่ใช้ผลิตเครื่องครัว

ด้านล่างนี้ คือ รายการวัสดุที่ใช้ผลิตเครื่องครัวโดยทั่วไป และ ลักษณะเด่น ๆ บางส่วน ของพวกมัน

	เคลือบสารที่ทำให้ไม่ติด	อุณหภูมิขูดผิว	อุณหภูมิแบบหล่อ	เหล็กหล่อ	การเคลือบเซรามิกบนเหล็ก	ทองแดง	แก้ว	สเตนเลสชั้นเดียว (พับ และ กัน)
 การควบคุม / การกระจายความร้อน	ไม่เกาะยวบ (สารเคลือบเป็นสิ่งที่เปราะบาง การควบคุมจะขึ้นอยู่กับวัสดุที่อยู่ข้างใน)	ดี	ดี	ดี หลังจากใช้พลังงานมาก และ เวลาที่นานในการทำให้ร้อน	ไม่ดี	ดีเยี่ยม	ไม่ดี	ช้า และ ไม่สม่ำเสมอ
 การทำความสะอาด และ ป่ารงรักษา	ง่ายต่อการทำความสะอาด	อาจสะสมเศษอาหาร ซึ่งทำให้ทำความสะอาดยาก	อาจทำความสะอาดยาก	ยากในการทำความสะอาด อาจทำให้เกิดสนิม	อาจเกิดคราบได้ง่าย	จำเป็นต้องขัดให้ขึ้นเงา อาจจำเป็นต้องเสริมด้านใน	ง่ายต่อการทำความสะอาด	ง่ายต่อการทำความสะอาด
 ใช้กับเครื่องล้างจานอัตโนมัติ	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓

	เคลือบสารที่ทำให้ไม่ติด	อลูมิเนียมชุบผิว	อลูมิเนียมแบบหล่อ	เหล็กหล่อ	การเคลือบเซรามิกบนเหล็ก	ทองแดง	แก้ว	สแตนเลสชั้นเดียว (ผนัง และ ก้น)
 ใช้ได้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า	ไม่เกี่ยวข้อ (สารเคลือบเป็นสิ่งที่เป็ณนวน การควบคุมจะขึ้นอยู่กับวัสดุที่อยู่ข้างใต้มัน)	✗	✗	ได้ ยกเว้นเมื่อเคลือบด้วยเซรามิก	✓	✗	✗	อาจจะได้ / ไม่ได้
 ใช้ได้กับเตาอบ	ขึ้นอยู่กับวัสดุที่ใช้ทำหุ้บ	ขึ้นอยู่กับวัสดุที่ใช้ทำหุ้บ	✓	✓	✓	ขึ้นอยู่กับวัสดุที่ใช้ทำหุ้บ	✓	✓
 ใช้ได้กับเตาไมโครเวฟ	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✗
อื่น ๆ	สูญเสียคุณสมบัติที่ทำให้ไม่ติดไปตลอดเวลา ต้องเปลี่ยนบ่อยๆ เมื่อเทียบกับสแตนเลสเป็นรอยได้ง่าย	ขอบด้านในสามารถเป็นรอยขีดข่วน และ สึกหรือตลอดเวลา	มีรูพรุน และ อ่อน ง่ายต่อการสูญเสียรูปทรง สามารถทำให้อาหารไหม้ได้	มีรูพรุน ยากในการทำความสะอาดหนัก ใช้ฟลั้ววนอย่างไม่มีประสิทธิภาพ	อาหารไหม้ได้ง่าย	ค่อนข้างแพง	เปราะแตกง่าย	

2 | ตาราง คุณสมบัติพิเศษ และ คุณประโยชน์ของเครื่องครัว

คุณลักษณะพิเศษทั่วไป	คุณประโยชน์
โครงสร้าง Multi-Ply และ Nutri-Plex™	• การกระจายความร้อนที่สม่ำเสมอมาก • ใช้ความร้อนต่ำถึงปานกลาง • อาหารจะถูกปรุงด้วยน้ำในตัวของมันเอง และ เก็บรักษาสารอาหารไว้ได้ • เพื่อให้ปรุงอาหารโดยวิธีการซอุงาชนะได้ • อาหารจะไม่ติด ดังนั้นจึงต้องการไขมัน และ น้ำมันเพียงเล็กน้อยเท่านั้น • ง่ายต่อการทำความสะอาด ด้วยการดูแลที่เหมาะสมมันจะสามารถใช้ได้อย่างยาวนาน
ด้านข้างทำจาก สแตนเลสสตีล	• ไม่มีรูพรุน: ป้องกันเชื้อโรค แบคทีเรีย และ การสึกกร่อน • สามารถทนต่ออุณหภูมิที่ร้อน และ เย็นได้: เหมาะสำหรับการปรุงอาหาร และ การแช่เย็น
ออกแบบเฉพาะตัว ทรง “สามก้นลึก”	• ประหยัดเนื้อที่ • ซอุงาเก็บกักได้ ด้วยฝาที่พลิกกลับด้าน • เพื่อให้ปรุงอาหารโดยวิธีการซอุงาชนะได้ • สะดวกสบายตั้งแต่ในครัวไปจนถึงโต๊ะอาหาร

Nutri✓Sensor	• มีการปรับตั้งค่าได้ 2 ถึง 3 ตำแหน่ง เพื่อการต้องการปรุงอาหารที่แตกต่างกัน: เปิด/ปิด (รุ่นแบบดั้งเดิม); เปิด/ปิด/ไอน้ำ (รุ่น Zylstra) • ส่วนเสียวเมื่อเกิดพ่นิกน้ำ:ไม่จำเป็นที่จะต้องนั่งเฝ้าดูตลอดเวลา • ป้องกันไม่ให้อาหารไหม้ • ประหยัดพลังงาน เมื่อปรุงอาหารด้วย Nutri✓Sensor ในตำแหน่ง “ปิด”
ตัว Nutri✓Sensor ที่ “ไอน้ำ” (รุ่น Zylstra Series)	• เหมาะสำหรับการปรุงอาหารประเภทแป้ง เช่น พาสต้า มันฝรั่ง ถั่ว หรือ ข้าว; การทอด (ลดเวลาในการปรุง และ ไม่กระเด็นออกมา) และ การเคี้ยวเนื้อ • ทำให้ไม่เกิดพ่นิกน้ำ สามารถปล่อยไอน้ำออกมาได้ จึงไม่จำเป็นที่จะต้องคอยเปิดฝา
หุ้จิบ และ จุกฝาที่เป็น สเตนเลส (รุ่น Zylstra Series)	• ใช้ได้ยาวนานโดยไม่ต้องเปลี่ยน • แสดงขนาด และ ปริมาตรความจุของภาชนะ • ฝาสามารถทนความร้อนในเตาอบได้ถึง 200 องศาเซลเซียส ในขณะที่ก้นของภาชนะ จะทนได้ถึง 290 องศาเซลเซียส
หุ้จิบ และ จุกฝาเป็น ฟินอลิก (รุ่น Traditional)	• ป้องกันความร้อน • ทนความร้อนในเตาอบได้ถึง 200 องศาเซลเซียส
ขอบที่ไม่ทำให้น้ำหยด	• ช่วยให้การเทไม่หก หรือ อาหารจะไม่ติดขอบภาชนะ • ช่วยให้การทำความสะอาดง่ายขึ้น
ก้นภาชนะที่โค้งเว้า	• แบบออกเมื่อร้อน ทำให้มีความมั่นคงมากบนหน้าเตา และ กระจายความร้อนได้ดี
ใช้ได้กับหัวเตาเกือบทุกชนิด	• เครื่องครัวรีนา-แวร์ ใช้ได้กับ เตาแก๊ส เตาไฟฟ้า เตาไฟฟ้าเซรามิก เตาฮาโลเจน และ เตาแม่เหล็กไฟฟ้า

การทำวาน	คุณประโยชน์
การปรุงอาหารโดยวิธี “ใช้น้ำแต่น้อย”	• รักษาสารอาหาร รสชาติ สี สัน เนื้อสัมผัส และ กลิ่น ขอบมันเอาไว้ • อาหารสองชนิดสามารถปรุงพร้อม ๆ กันได้โดยรสชาติจะไม่ปะปนกัน • ประหยัดพลังงานเพราะว่าใช้ความร้อนที่ต่ำ
การปรุงโดยวิธีซอนภาษาชนะ	• ประหยัดพลังงานเมื่อปรุงอาหารด้วยความร้อนต่ำบนเตาตัวเดียวกัน • ประหยัดพื้นที่บนเตา ที่สามารถใช้ร่วมกับภาชนะอื่น ๆ • คุณสามารถมีอาหารทั้งหมดในแต่ละมือที่พร้อมเสิร์ฟได้ในเวลาเดียวกัน • ทำให้อาหารยังอุ่นอยู่เสมอจนกว่าจะถึงเวลารับประทาน
การทอด	• ใช้น้ำมัน และ ไขมันอิ่มตัวในปริมาณที่น้อย • ลดการกระตุ้นหลอดเลือดนอกภาษาชนะ
การอบ	• อบอาหารได้ทั้งบนเตา และ ในเตาอบ
ปรุง อบ เสิร์ฟ เก็บ (เก็บรักษา)	• ช่วยในการปรุงอาหาร การอบอาหาร การเสิร์ฟอาหาร และ สามารถเก็บรักษาอาหารไว้ได้ในภาชนะเดิม (ที่ใช้ปรุง) • อุ่น และ เสิร์ฟอาหารที่เหลือได้ง่าย ๆ • ประหยัดจากการไม่ต้องซื้อภาชนะใช้ในการอบ เสิร์ฟ และ การจัดเก็บภาชนะ แยกชิ้น

3 | วิธีสาริตการปรุงอาหาร

นี่คือสูตรอาหารที่รสชาติเยี่ยม และ มีประโยชน์ต่อสุขภาพ ที่จะทำให้ “การรับประทานอาหารอย่างมีคุณค่า” กลายเป็นกิจวัตรประจำวันได้

ผักผสม

เครื่องครัว

ภาชนะ 3 ลิตร พร้อมฝา

เครื่องปรุง

- แครอท 2 ลูก หั่นเป็นชิ้น ๆ
- ดอกบรอกโคลี 1 ถ้วย
- ผลซูกินี (Zucchini) 1 ผล ตัดให้เป็นรูปลูกเต๋า
- หอมแดง 1 ผล หั่นเป็นชิ้น
- หั่นกะหล่ำเป็นชิ้น ๆ 1/2 ถ้วย
- พริกสีลาว 1/4 ช้อนชา หรือ ใบโหระพา 1 ช้อนโต๊ะ
- เกลือ และ พริกไทย



ขั้นตอน

1. ใส่ผักทั้งหมด ลงในภาชนะ 3 ลิตร พร้อมใส่น้ำ 3-4 ช้อนโต๊ะ ลวกไปด้วย
2. ปิ้งด้วยความร้อนปานกลาง (ระดับ 7 ขอบเตาแม่เหล็กไฟฟ้า) พร้อมเปิดรูระบายอากาศ รอจนกว่าจะได้ยินเสียงนกหวีด
3. ลดความร้อนลงมาที่ระดับต่ำ (ระดับ 2 ขอบ เตาแม่เหล็กไฟฟ้า) ปิดรูระบายอากาศ และ ปิ้งต่อประมาณ 4 นาที หรือ จนกว่าแครอทจะอ่อนนุ่มทานได้
4. ตักแบ่งอาหารด้วย พักชีลาว หรือ ใบโหระพา เสร็จแล้วนำเสิร์ฟได้

ใส่หรือไม่ใส่ก็ได้: เกลือ และ พริกไทยบด เพื่อเพิ่มรสชาติ



PASTA PRIMAVERA - พาสต้า ฤดูใบไม้ผลิ

เครื่องครัว

ภาชนะ 3 ลิตร 2 ลิตร 1.5 ลิตร พร้อมฝาทุกใบ:
ตะแกรงขูด/ถาดร่อนนึ่ง 3 ลิตร

เครื่องปรุง

- แครอทล้างน้ำทำความสะอาดแล้ว 3 ถ้วย
- หอมแดง 1 ลูก ขนาดกลาง ๆ หั่นหยาบ ๆ
- กระเทียมบด 1 ช้อนโต๊ะ
- มะเขือเทศพร้อมน้ำ กระป๋องขนาด 14 ออนซ์ 2 กระป๋อง
- พาสต้าชนิดแห้ว 3 ถ้วย
- ออริกาโน่ 1-2 ช้อนโต๊ะ
- ดอกบรอกโคลี 2 ถ้วย
- ชีสพาร์เมซาน (Parmigiano Cheese)

ทางเลือก:

เนื้อวัวบด ไส้กรอก ทูน่า หรือ เนื้อ หรือ อาหารทะเลอื่น ๆ
หนัก 1/4 ปอนด์



ขั้นตอน

1. ล้างแครอทในภาชนะ 2 ลิตร หลังจากนั้นเทน้ำออก เหลือน้ำไว้ประมาณ 3-4 ช้อนโต๊ะ
2. ปิดด้วยฝา Nutri✓Sensor เปิดระบายอากาศ นำภาชนะไปต้บนเตา ที่ระดับความร้อนปานกลาง (เตาแม่เหล็กไฟฟ้าที่ระดับ 8)
3. ปรับจนกระทั่ง ได้ยินเสียงนกหวีด ปิดระบายอากาศ หมุนฝา เอาออกจากเตา และ วาวไว้ข้าง ๆ
4. นำภาชนะ 3 ลิตร วาวบนเตาที่ระดับความร้อนปานกลาง (เตาแม่เหล็กไฟฟ้า ระดับที่ 8) เพียงแค่ 1 นาที
5. ใส่หอมแดง และ กระเทียมบด และ คนให้เข้ากันอย่างสม่ำเสมอจนก้นของภาชนะ

ทางเลือก: เติม เนื้อวัวบด ไส้กรอก กุน่า หรือ เนื้อ หรือ อาหารทะเลอื่น ๆ หนัก 1/4 ปอนด์

6. ปรับประมาณ 2-3 นาที ที่ความร้อนปานกลาง (เตาแม่เหล็กไฟฟ้าระดับ 8) คนให้เข้ากันตามความต้องการ
7. ใส่มะเขือเทศพร้อมน้ำ พาสต้าชนิดแห้ง ออริกาโน่ ลงไป แล้วคนให้เข้ากัน
8. ปิดด้วยการคว่ำภาชนะ 1.5 ลิตร หลังจากนั้นให้วาว ภาชนะ 2 ลิตร ที่ใส่แครอทซ้อนอยู่ด้านบน
9. ปรับด้วยความร้อนปานกลาง (เตาแม่เหล็กไฟฟ้าระดับ 8) ประมาณ 3 นาที; ลดความร้อนลงระดับต่ำ (เตาแม่เหล็กไฟฟ้าระดับ 4) และ ปรับต่อประมาณ 7 นาที นำภาชนะ 2 ลิตร ลงแล้ววาวไว้ข้าง ๆ

10. ใส่ดอกบรอกโคลีที่ล้างแล้วลงบนตะแกรงขูด/ถาดร่อนนึ่ง 3 ลิตร บนภาชนะ 3 ลิตร อีกรี และ ปิดด้วยการคว่ำภาชนะ 1.5 ลิตร
11. วางภาชนะ 2 ลิตร ไว้บนสุด ทำการปรุงต่อด้วยความร้อนปานกลาง (เตาแม่เหล็กไฟฟ้าระดับ 8) ประมาณอีก 3 นาที จนกว่าคุณจะได้เห็นพริกน้ำบนภาชนะ 3 ลิตร
12. ลดความร้อนลงมาระดับต่ำ (เตาแม่เหล็กไฟฟ้าระดับ 3) และ ปรุงเพิ่มอีกประมาณ 7 นาที
13. โรยหน้าด้วยชีสพอยแล้วนำเข้าเสิร์ฟ



MIRACLE CHICKEN - ไก่มหัศจรรย์

เครื่องครัว

ภาชนะ 4 ลิตร 2 ลิตร 1.5 ลิตร พร้อมฝา

เครื่องปรุง

- ไก่ลอกหนัง ตัดขนาดพร้อมเลิร์ฟ น้ำหนักประมาณ 1 กก.
- แครอทหั่น 2 ลูก
- พริกหยวกเขียวหั่น 1 เม็ด
- หอมแดง หั่นหยาบ ๆ 1 ลูก
- ต้นผักคื่นช่าย 2 ต้น หั่นซอย
- มะเขือเทศแดง 1-2 ลูก หั่นเป็นรูปลูกเต๋า
- ฟลซูกินี (Zucchini) 1 ผล หั่นแว่น
- ซอสซัลซ่ากระป๋องเล็ก 1 กระป๋อง หรือ เครื่องเทศ/สมุนไพร 1-2 ช้อนโต๊ะ

ทวเลือก

- ข้าว 1 ถ้วย (ทวเลือก สาริตการหุงข้าว)
- น้ำ หรือ ซุปไก่ 1 ถ้วยครึ่ง



ขั้นตอน

ถ้าคุณมี 2 เตา คุณสามารถปรุงไก่ และ ข้าวในเวลาเดียวกัน แต่ถ้าคุณมีเพียง 1 เตา เราแนะนำให้คุณหุงข้าวด้วยภาชนะ 1.5 ลิตร ก่อน หลังจากนั้นปรุงไก่ในภาชนะ 4 ลิตร และ นำ ภาชนะ 1.5 ลิตร ซ้อนวางด้านบน เพื่อรักษาความร้อน (อุ่น)

ทางเลือก: สำหรับข้าว

1. เติมหุงข้าว 1 ถ้วย และ น้ำ หรือ ซุปไก่ 1 ลิตร ครึ่ง ลงในภาชนะ 1.5 ลิตร
2. ปิดด้วยฝา sensor ที่ตำแหน่งเปิด ปิด sensor เมื่อมีเสียง นกหวีดดัง นำภาชนะ 1.5 ลิตร วางบนภาชนะ 2 ลิตร และ ปรุงต่อด้วยความร้อนปานกลางประมาณ 20 นาที

สำหรับไก่

1. อุ่นภาชนะ 4 ลิตร บนเตาด้วยความร้อนสูง (เตาแม่เหล็ก ไฟฟ้าที่ระดับ 10) จนกว่าน้ำจะกระเด็นไปมา

2. ใส่ไก่ลงในภาชนะ 4 ลิตร โดยใส่บางส่วนลงติดข้าว ๆ ภาชนะ ด้วย เพื่อจะแสดงให้เห็นว่า โครงสร้างหลายชั้นของ Nutri-Plex™ ร้อนข้าว ๆ ได้เช่นเดียวกันกับด้านล่าง เมื่อไก่สุกดีไม่ ติดแล้ว ให้กลับข้าวมันเพื่อปรุงอีกด้านจนสุก
3. ใส่ผักต่าง ๆ และ ซอสซัลซ่า หรือ เครื่องเทศ/สมุนไพร ลงไป
4. ปิดด้วยการคว่ำภาชนะ 2 ลิตร และ ปรุงด้วยความร้อน ปานกลาง ถึง ร้อนมาก จนกว่าจะเกิดฟองน้ำ
5. ลดความร้อนไปที่ระดับต่ำ (เตาแม่เหล็กไฟฟ้าระดับ 2) และ ปรุงต่ออีก 20 นาที หรือ จนกระทั่งไก่สุก
6. ถ้าคุณใช้เตาเดียว ให้ซ้อนภาชนะ 1.5 ลิตร ด้านบนของ ภาชนะ 2 ลิตร ที่คว่ำเพื่อทำให้ข้าวอุ่นอยู่เสมอ

RENA WARE UNIVERSITY

RENA WARE

RW301 TH 1301.03.1022 | Home Office U.S.A. (425) 881.6171 | © 2022 R.W.I.



renaware.com