

การล้มนนาแบบย่อ - ก้าวสู่การเป็นผู้เชี่ยวชาญในเรื่อง "การรับประทานอย่างมีคุณค่า"
การสาริต และ วิธีการใช้เครื่องครัว RENA WARE

RWU
07/2024

การล้มนนาแบบย่อ



การอยู่ในตลาดมากกว่า 80 ปี ช่วยสนับสนุนพวกเรา



เฉลิมฉลองให้กับชีวิต ด้วยคุณภาพ คุณค่า และ นวัตกรรมของผลิตภัณฑ์ของเรา
ระลึกไว้เสมอว่า เมื่อคุณนำเสนอ หรือ ซื้อ ผลิตภัณฑ์รีนา-แวร์ คุณจะมีบริษัทที่คอยสนับสนุนคุณ
อยู่ตลอดเวลา

อะไร ที่ทำให้เรา แตกต่าง?

เครื่องครัวของเรามีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ด้วยการใช้แต่วัสดุชั้นเลิศ และ การออกแบบที่เปี่ยมไปด้วย
นวัตกรรม การรับประกันตลอดอายุการใช้งาน ย้ำแสดงให้เห็นถึงความมุ่งมั่นของเราในด้านคุณภาพ
อีกด้วย
การผลิตอย่างพิถีพิถัน โดยผู้ผลิตที่ได้รับการคัดเลือกแล้วจากทั่วโลก การใช้แต่สแตนเลสคุณภาพสูง
ที่มีความแวววาวแวววาว เพื่อให้ได้มาซึ่งประสบการณ์ ในการปรุงอาหารชั้นสูงที่ประณีตยอดเยี่ยม

การได้รับการรับรอง P390 จาก NSF และ การจดสิทธิบัตร



ชุดเครื่องครัว รุ่น Zylstra ได้รับการรับรองระดับชาติ NSF P390
ทำให้เป็นหนึ่งใน 3 แรนด์เครื่องครัวทั่วโลกเท่านั้น ที่ได้รับสิ่งนี้ พร้อม
ด้วยการจดสิทธิบัตรสำหรับการออกแบบที่เปี่ยมไปด้วยนวัตกรรม

สิ่งนี้ทำให้แน่ใจได้ว่า:

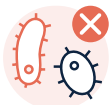
- ✓ **ความเที่ยงตรงในการประดิษฐ์:** แต่ละชิ้นได้รับการประเมินอย่างพิถีพิถัน เพื่อให้แน่ใจว่า
มันถูกผลิตขึ้นตามมาตรฐานสูงสุด
- ✓ **คุณภาพ และ ความปลอดภัยของวัสดุ:** ไม่มีโลหะหนัก หรือ BPA ทำให้คุณปลอดภัย
ในขณะปรุงอาหาร
- ✓ **ประสิทธิภาพ และ สุขอนามัย:** ทนความร้อน และ ทำความสะอาดง่าย จึงช่วยรักษา
ความสะอาดขณะปรุงอาหาร

เทคโนโลยี

นูทรี-เพล็กซ์

โครงสร้างเครื่องครัว Rena Ware ผสมผสานสเตนเลสสตีลคุณภาพสูง เกรด "Surgical-Grade" อย่างเหมาะสม เข้ากับโลหะที่นำความร้อนได้สูง โดยใช้เทคโนโลยีนูทรี-เพล็กซ์ ซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของเรา ด้วยแกนอะลูมิเนียม ที่หุ้มด้วยสเตนเลสแม่เหล็กคุณภาพสูงหลายชั้น จึงช่วยให้ถ่ายเทความร้อนจากเตาไปยังฐาน และ ผ่านไปยังผนังด้านข้างของภาชนะได้สม่ำเสมอ ซึ่งหมายความว่า คุณสามารถปรุงอาหารได้โดยไม่ต้องใช้ความร้อนสูง หรือน้ำมันเพิ่มเติม เพื่อให้ได้มื้ออาหารที่สมบูรณ์แบบ

ข้อดี



ไม่มีรูพรุน ป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค และ แบคทีเรีย



แข็งแกร่งทนทาน และ ต้านทานการกัดกร่อน สามารถทนต่ออุณหภูมิที่ร้อน และ เย็น ได้อย่างสบาย

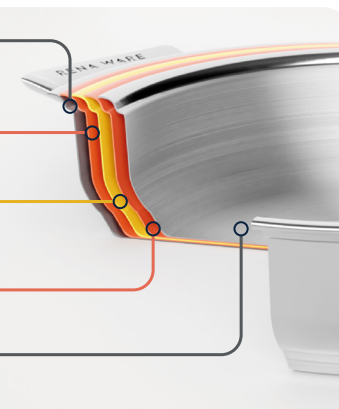
① ชั้นนอกสุดเป็น สเตนเลสสตีล ที่แม่เหล็กดูดติดได้ เกรด 430 (18/0)

② ชั้นขอบ อะลูมิเนียมที่เกือบจะบริสุทธิ์

③ ชั้นขอบ อะลูมิเนียมอัลลอย ผสมด้วยแร่ธาตุ เพื่อเพิ่มความแข็งแรงทนทาน

④ ชั้นขอบ อะลูมิเนียมที่เกือบจะบริสุทธิ์

⑤ ชั้นในสุดเป็น สเตนเลสสตีลที่แม่เหล็กดูดไม่ติด เกรด 304 (18/8)



ความแวววาวเหมือนใหม่อยู่ตลอดเวลา และ ด้วยการบำรุงรักษาอย่างถูกต้อง มันจะดูเสมือนใหม่อยู่ตลอดชั่วอายุการใช้งาน



ทนความร้อน ด้วยฐานของภาชนะที่ทนความร้อนได้ถึง 290 °C และ ฝาของภาชนะที่ทนความร้อนได้ถึง 200 °C

ใช้ได้กับเตาทุกประเภท



เตาแก๊ส



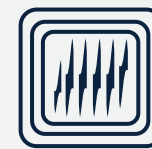
เตาไฟฟ้า



เตาไฟฟ้าเซรามิก



เตาฮาโลเจน



เตาแม่เหล็กไฟฟ้า

ฝาปิดแบบ NUTRI ✓ SENSOR ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ

ตัวเลือกใช้ NUTRI ✓ SENSOR จะช่วยควบคุมความชุ่มชื้นในกระบวนการทำอาหาร

มีการตั้งค่า 3 แบบ สำหรับงานที่แตกต่างกันในห้วงครัว:



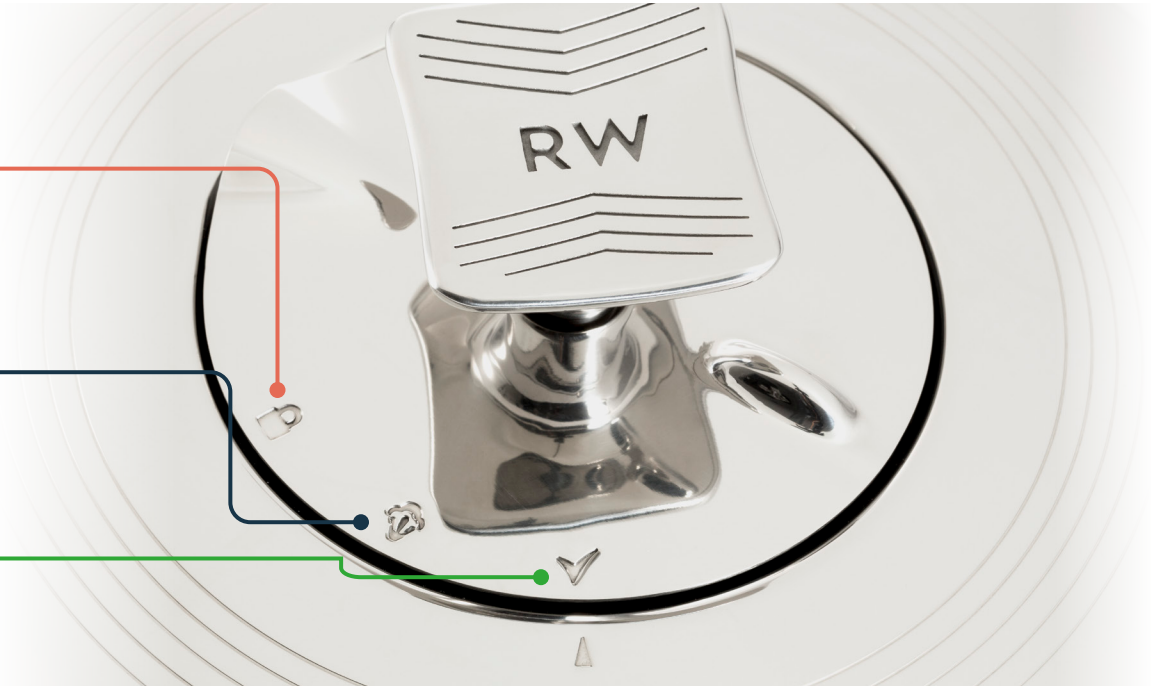
ปิด: เลือก หลังจากพ่นน้ำเกิดขึ้น เพื่อทำการปรุงอาหารให้เสร็จสิ้นโดยวิธี “ใช้น้ำแต่น้อย” หรือ ใช้อุ่นอาหาร หรือ ปรุงซุพ หรือ ซอส โดยไม่ทำให้ปริมาณไขมันลดลง



ไอน้ำ: ช่วยปล่อยไอน้ำออกมา ทำให้ไม่มีเสียงนกหวีดดัง เหมาะกับวิธีการปรุงอาหารทั่วไป เช่น ต้ม ทอด และ ตุ่น ให้เป็นเรื่องราวๆ



เปิด: เหมาะกับการปรุง โดยวิธี “ใช้น้ำแต่น้อย” เสียงนกหวีดจะดังขึ้น เมื่อเกิดพ่นน้ำ



ความยั่งยืน

รีนา-แวร์ ส่งเสริมความยั่งยืน โดยการออกแบบเครื่องครัวให้ทนทาน สามารถส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่น และ บรรจุภัณฑ์ รุ่น Zylstra ของเรา ทำมาจากวัสดุที่ย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ รวมถึงกล่องต่าง ๆ ก็สามารถนำกลับมารีไซเคิล หรือ มันจะย่อยสลายได้ตามธรรมชาติเช่นกัน



การรับประกันตลอดอายุการใช้งาน

ที่รีนา-แวร์ เรามุ่งมั่น ในเรื่องของการทำงานที่จะรักษามาตรฐานด้านคุณภาพที่สูงที่สุดของเราไว้ ด้วยเหตุนี้ เราจึงสามารถมอบการรับประกันที่ดีเป็นพิเศษกับผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ของเรา รวมถึง การรับประกันตลอดอายุการใช้งานของเครื่องครัวสเตนเลส



ชุดต่าง ๆ ของเรา

ชุด GOURMET (โกเมต์)

ชุด CHEF I (เชฟ I)

ภาชนะ 4 ลิตร
พร้อมฝา

กระทะทอดใหญ่ ขนาด
28 ซม. พร้อมฝา



ภาชนะ 2 ลิตร
พร้อมฝา

หม้อซอนนี่

ภาชนะ 6 ลิตร พร้อมฝา



ตะแกรง ซูด/นึ่ง ขนาด 6 ลิตร

ชุด CHEF II (เชฟ II)

ภาชนะ 5 ลิตร
พร้อมฝา

ภาชนะ 1.5 ลิตร
พร้อมฝา



ตะแกรง ซูด/นึ่ง
ขนาด 3 ลิตร

ภาชนะ 3 ลิตร
พร้อมฝา

ชุด Gourmet (โกเมต์)

เพียงเซตเดียว ที่คุณต้องการไว้ในครัวของคุณ!
ซึ่งประกอบด้วย:

- ชุด Chef I
- ภาชนะ 6 ลิตร พร้อม
- ชุด Chef II
- ตะแกรง ซูด/นึ่ง ขนาด 6 ลิตร

มีทั้งหมด



17
ชิ้น

ชุด CHEF I

7 ชิ้น เพื่อเริ่มต้นการสะสมของคุณ

ภาชนะ 6 ลิตร

2 ชิ้น สำหรับปรุงอาหารขนาดใหญ่

ชุด CHEF II

7 ชิ้น เพื่อการปรุงอาหารอันแสนอร่อย

ตะแกรง ซูด/นึ่ง ขนาด 6 ลิตร

พร้อมแยกจำหน่ายเดี่ยว และ
เป็นส่วนหนึ่งในชุดโกเมต์

ผสมผสานใช้ร่วมกันมากกว่า 100 แบบ





การปรุงอาหาร

ทั่วไป

เรียนรู้ และ พลิกโฉมการปรุงอาหารของคุณ

เรียนรู้ทักษะพื้นฐาน ในการปรุงอาหารให้อร่อย และ ดีต่อสุขภาพ ประหยัดพลังงาน และ เวลา และ ใช้ประโยชน์จากความสามารถที่หลากหลาย ของเครื่องครัวรีนา-แวร์ของคุณ ให้ได้มากที่สุด



การทำความสะอาดครั้งแรก

1. ล้างภาชนะของคุณก่อนการใช้ครั้งแรก ด้วยการใส่น้ำส้มสายชู 1/2 ถ้วย ลงในน้ำอุ่น ๆ ที่ผสมน้ำยาล้างจานตึงจนเกิดฟองแล้ว
2. ล้างให้สะอาด และ เช็ดให้แห้ง วิธีนี้จะช่วยขจัดคราบน้ำมัน ที่อาจตกค้างจากการผลิตได้ และ ยังจะช่วยปกป้องผิว และ ผนึกชั้นการทำงานของคุณได้อีกด้วย



1 | ประยุกต์ต่าง ๆ ด้วยวิธี "ใช้น้ำแต่น้อย"



ขนาดที่เหมาะสม เพื่อให้หวานออกมาดีที่สุด

ไม่ว่าคุณจะทำอาหารอะไรก็ตาม การใช้หัวเตาที่มีขนาดพอดีกับฐานของภาชนะ ถือเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง หลีกเลี่ยงการปล่อยให้เปลวไฟ พุ่งขึ้นไปสัมผัสกับด้านข้าง หรือ ที่จับ เพื่อไม่ให้มันร้อน

ส่วนผสม

- ☐ บรอกโคลี
- ☐ แครอท

การเตรียมการ

1. ล้าง และ เทน้ำทิ้ง: ล้างผักในภาชนะ และ เทน้ำทิ้งออก เหลือน้ำไว้เพียงเล็กน้อย คุณสามารถปรุงผักต่างชนิดไปพร้อม ๆ กันได้ โดยที่ สี และ รสชาติ ของมันจะไม่ปะปนกัน



เหลือน้ำไว้ เพียงท่วมทั่วทั้งภาชนะก็พอ เทน้ำส่วนที่เกินทิ้งได้ง่าย ๆ เพราะมี "ขอบที่ช่วยไม่ให้น้ำหยด"

2. ปิดฝา และ ปรับ Nutri ✓ Sensor ไว้ที่ตำแหน่ง "เปิด" และ ปรุงอาหารด้วยไฟปานกลาง จนได้ยินเสียงนกหวีด แสดงว่า ถึงอุณหภูมิที่เหมาะสมที่ทำให้ ผักนั้นน้ำก่อกวนแล้ว
เตาแม่เหล็กไฟฟ้า: ระดับ 7
3. ปิด Nutri ✓ Sensor และ ลดความร้อนลงให้เหลือน้อยที่สุด: เมื่อสิ่งนี้เกิดขึ้น ให้ปรับเป็น หมุนไปที่ตำแหน่ง "ปิด" และ ลดไฟให้อ่อนลง **เตาแม่เหล็กไฟฟ้า: ระดับ 2**



ห้ามเปิด! การเปิดฝาคกรอบออกในขณะที่ปรุงอาหาร จะทำให้ผิวน้ำแตกสลาย และ ทำให้ ความร้อน และ ความชื้น เล็ดลอดออกมา

รออีก 5 นาที ยกออก เท่านั้นก็พร้อม!



คุณทราบหรือไม่ว่า...?

บรอกโคลี เมื่อนำไปต้ม จะสูญเสียสารต้านอนุมูลอิสระที่มีคุณค่า ไปได้มากถึง 66% และ มากถึง 97% เมื่อปรุงด้วยไมโครเวฟ

*Jamison, J. (2004). (ข้อมูลดิบ ที่ไม่ได้ตีพิมพ์ จากการปรุงบรอกโคลี โดยใช้เครื่องครัว และ เตามแม่เหล็กไฟฟ้าของ รีนา-แวร์ ปรุงโดยวิธี "ใช้น้ำแต่น้อย" และ วิธีการหั่นภาชนะ เปรียบเทียบกับ การใช้เครื่องครัวรีนา-แวร์ และ เตาขดลวด ปรุงบรอกโคลี ด้วยวิธีดั้งเดิม





หมั่นฝึกใช้ภาชนะต่าง ๆ ของคุณ เพราะปัจจัยต่าง ๆ เช่น ปริมาณ ขนาด ของภาชนะ และ ชนิดของเตา มีผลต่อระยะเวลาในการปรุงอาหาร



คุณทราบหรือไม่...?

"ด้วยวิธีนี้ คุณจะประหยัดพลังงานได้มากกว่า 40% เมื่อใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้า และ เครื่องครัวรีนา-แวร์"*

เกิดอะไรขึ้นภายในภาชนะ?

เมื่อถึงอุณหภูมิที่เหมาะสม ผนังน้ำจะเกิดขึ้น โดยที่ไอน้ำ และ น้ำ จะควบแน่นกันระหว่างฝาปิด และ ฐาน ทำให้เกิดผนังน้ำตามธรรมชาติขึ้น ไอน้ำลอยตัวขึ้น จับตัวกันเป็นขอลเหลว และ หล่นลงมาในระบบฉีดพ่น self-spraying ในตัวมันเอง วิธีนี้ ช่วยรักษาคุณค่าของสารอาหาร รสชาติ สี เนื้อสัมผัส และ กลิ่น ตามธรรมชาติ ลดความจำเป็นในการเติมน้ำ ไขมัน หรือ น้ำมันที่ไม่จำเป็นลงได้อย่างมาก



2 | ไก่ทอด: ไม่ใช่ไขมัน!

ทอดได้โดยไม่ต้องใช้น้ำมันสักหยด!

เครื่องครัวรีนา-แวร์กระจายความร้อนได้อย่างสม่ำเสมอ ช่วยให้ทอดได้อย่างสมบูรณ์แบบโดยใช้น้ำมันเพิ่มเติมเพียงเล็กน้อย หรือ ไม่ต้องเลย ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับปริมาณไขมันตามธรรมชาติในอาหารด้วย

ส่วนผสม

- น่องไก่
- เกลือ และ พริกไทย เพื่อเพิ่มรสชาติ

ขั้นตอนการปรุง

1. ปรุงรสชิ้นไก่ด้วยเกลือ และ พริกไทย เพื่อเพิ่มรสชาติ และ ตัดปีกไว้
2. เริ่มอุ่นภาชนะ ด้วยความร้อนระดับปานกลาง และ ทดสอบระดับความร้อนด้วยน้ำ สิ่งนี้จะช่วยยืนยันว่าภาชนะมีอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเริ่มต้น และ ป้องกันไม่ให้อาหารติด
เตาแม่เหล็กไฟฟ้า: ระดับ 8
3. ใส่ชิ้นไก่ลงในภาชนะ ให้ด้านที่มีหนังอยู่ด้านล่าง โดยไม่ต้องเติมน้ำมันแม้แต่หยดเดียว
4. นำฝาแบบ Nutri ✓ Sensor ปิดลง ตั้งในตำแหน่ง "ไอน้ำ" ลดอุณหภูมิลง และ ปรุงเป็นเวลา 10 นาที ในระยะแรกไก่จะติดภาชนะ แต่พอผ่านไปสักพัก ชิ้นไก่จะหลุดออกง่าย
เตาแม่เหล็กไฟฟ้า: ระดับ 3
5. พลิกชิ้นส่วนต่าง ๆ ปิดฝาด้วยฝาแบบ Nutri ✓ Sensor ตั้งในตำแหน่ง "ไอน้ำ" อีกครั้ง และ ทอดต่ออีก 10 นาที
6. นำไก่ออกจากภาชนะ และ พร้อมเสิร์ฟ

เกิดอะไรขึ้นภายในภาชนะ?

เมื่อปิดฝาภาชนะ และ ทอดอาหาร โดยการใช้ Sensor ในตำแหน่ง "ไอน้ำ" คุณจะลดเวลาการปรุง และ ยังช่วยไม่ให้อาหารกระเด็นออกมาอีกด้วย โปรตั้นก็จะไม่ทำให้ชิ้นเนื้อ ดูเหมือนการถูกอบอีกด้วย และ น้ำตามธรรมชาติ ก็ยังคงอยู่



วิธีการ "ทดสอบระดับความร้อนด้วยน้ำ"

อุ่นเตาด้วยไฟปานกลาง ประมาณ 3-4 นาที จากนั้นหยดน้ำ 2-3 หยด:



ร้อนพอดี: หยดน้ำจะ "เต้น" ในภาชนะ



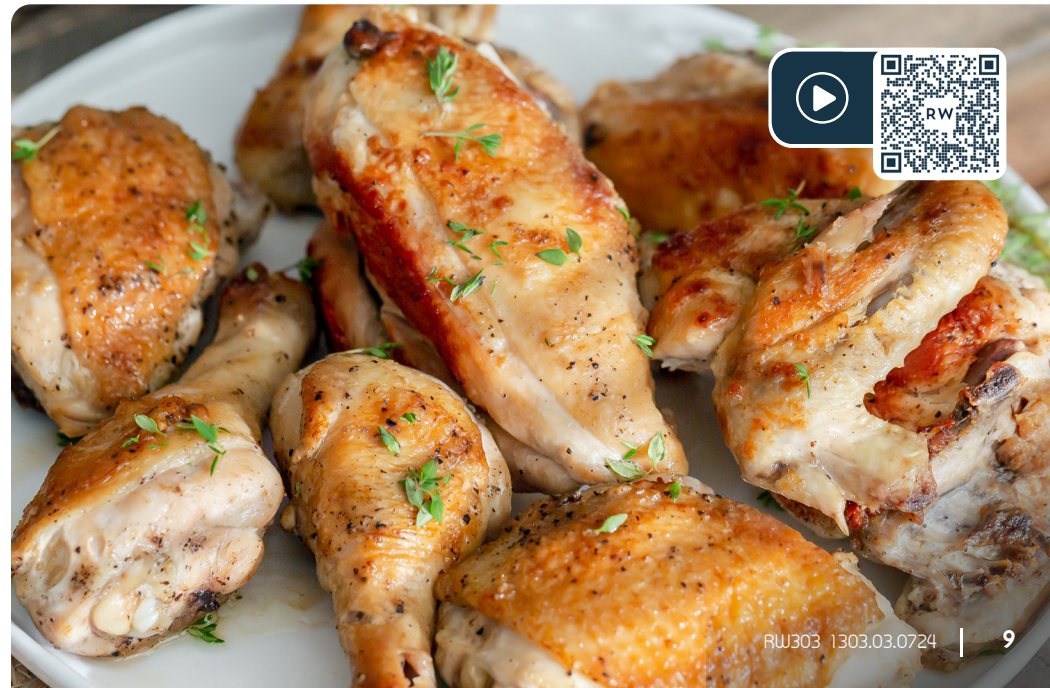
ร้อนเกินไป: หยดน้ำจะระเหยไปทันที รอให้ภาชนะเย็นลงประมาณ 1-2 นาที



ยังร้อนไม่พอ: หยดน้ำจะกระจายตัวโดยไม่ระเหย ควรอุ่นภาชนะอีกเล็กน้อยประมาณ 1-2 นาที



อย่าลืมหาภาชนะ และ อย่าทิ้งไขมันที่หลุดออกมาจากไก่ออกไป คุณสามารถใช้มันหุงข้าว หรือ เติร์ยมซอส โดยใช้ประโยชน์จากรสชาติของมันโดยไม่ต้องเติมน้ำมัน



3 | ข้าวสวย

ส่วนผสม

- ข้าวหนึ่งถ้วย
- น้ำซุบไก่ หนึ่งถ้วยครึ่ง
- หัวหอมสับ หนึ่งในสี่ของถ้วย
- กระเทียมสับ หนึ่งกลีบ
- และ เกลือ เพื่อเพิ่มรสชาติ



สำหรับอาหารที่ไม่มีไขมันตามธรรมชาติ คุณควรใส่น้ำมันสัก 1-2 ช้อนโต๊ะ อุ่นให้ร้อนในภาชนะ ด้วยความร้อนปานกลาง หากน้ำมันกระจายไม่ทั่วทั้งภาชนะ ให้เขี่ยภาชนะไปมาเพื่อให้ไขมันกระจายจนทั่วภาชนะ หากต้องการทราบว่าภาชนะร้อนเพียงพอหรือไม่ ให้หยอดขนมปังชิ้นเล็ก ๆ ลงในน้ำมัน ถ้ามีเสียงดังแสดงว่าพร้อมแล้ว

ขั้นตอนการปรุง

1. ไม่ต้องล้างภาชนะที่คุณใช้ปรุงไก่ ให้ตั้งไฟปานกลาง-อ่อน **เตาแม่เหล็กไฟฟ้า: ระดับ 4**
2. พัดหัวหอมสับ และ กระเทียมในไขมันที่ไก่อปล่อยออกมาจนอ่อนนุ่มขึ้น คุณสามารถลดปริมาณน้ำมันได้ตลอดเวลาที่ต้องการ
3. จากนั้นใส่ข้าวลงไปผัดสักครึ่งจนเป็นสีเหลืองทองเล็กน้อย
4. เติมน้ำซุบไก่ลงไป
5. หมุนวาล์วไปในตำแหน่ง "เปิด" และ ปรุงด้วยความร้อนปานกลางจนได้ยินเสียงนกกหวีด โปรดจรรู้ไว้ว่า อาหารประเภทแป้งอาจทำให้เกิดฟองได้ หากตั้งในตำแหน่ง "ไอน้ำ" จะลดการเกิดฟอง และ ปกป้องการหกเลอะเทอะ **เตาแม่เหล็กไฟฟ้า: ระดับ 9**
6. ปิดวาล์ว ลดไฟลง และ เคี่ยวต่ออีก 10 นาที จากนั้นปิดไฟแล้วปล่อยให้ทิ้งไว้ประมาณ 15 ถึง 20 นาที **เตาแม่เหล็กไฟฟ้า: ระดับ 2**
7. หลังจากนั้น ให้ใช้ส้อมคนข้าวเบา ๆ ก่อนเสิร์ฟ ข้าวจะฟู เมล็ดร่วน

เกิดอะไรขึ้นภายในภาชนะ?

เครื่องครัวรีนา-แวร์ มีฐานที่มีคุณลักษณะพิเศษ ในเรื่องการทนต่อการบิดงอ และ โค้งงอเล็กน้อย คุณลักษณะนี้ จะช่วยให้ภาชนะเรียบเสมอกันเมื่อถูกความร้อน ช่วยให้มีการกระจายความร้อนที่สม่ำเสมอ ซึ่งหมายความว่า คุณสามารถปรุงอาหารได้อย่างสมบูรณ์แบบ โดยไม่จำเป็นต้องใช้อุณหภูมิสูง หรือ มีไขมันในปริมาณมาก



4 | เค้กสับปะรดกลีบหิว บนเตา

อบเค้ก โดยใช้เตาอบ หรือ ไม่ต้องก็ได้!

เครื่องครัวรีนา-แวร์ เป็นสื่อนำความร้อนที่ดีเยี่ยม เนื่องจากมีส่วนผสมของโลหะที่ลวตัว นอกจากนี้ ฐานยังทนต่อการบิดเบี้ยว ทำให้มั่นใจได้ว่า จะสัมผัสกับเตาอย่างสม่ำเสมอ เพื่อประสิทธิภาพการปรุงอาหารสูงสุด เหมาะสำหรับการใช้อบ เนื่องจากฐานของภาชนะสามารถทนความร้อนได้สูงถึง 290 °C และ ฝาทนความร้อนได้สูงถึง 200 °C

ส่วนผสม

- เนยจืดครึ่งถ้วย และ บวกเพิ่มอีกสองช้อนโต๊ะ
- น้ำตาล 3/4 ขวถ้วย
- ไข่ขาว 4 ฟอง
- วานิลลา 1/2 ช้อนโต๊ะ
- แป้ง 1 ถ้วย
- พวฟู 2 ช้อนโต๊ะ
- เทลือหนึ่งหยิบมือ
- นม 1/4 ขวถ้วย
- น้ำตาลทรายแดง 1/4 ขวถ้วย
- สับปะรดกระป๋องในน้ำเชื่อม
- เซอร์รี่สำหรับตกแต่ง หรือ ไอศกรีมวานิลลาสำหรับเสิร์ฟ



หากคุณต้องการทำให้การปรุงนี้ง่ายขึ้น คุณสามารถทำส่วนผสมเค้กวานิลลาไว้ล่วงหน้าได้

ขั้นตอนการปรุง

1. เริ่มต้นด้วยการปรุงคาราเมล อุ่นภาชนะขนาด 1.5 ลิตร ด้วยไฟปานกลาง และ ทำการทดสอบระดับความร้อนด้วยน้ำด้วย **เตาแม่เหล็กไฟฟ้า: ระดับ 7**
2. ใส่เนย 2 ช้อนโต๊ะ และ น้ำตาลทรายแดง คนด้วยไม้พาย แล้วปรุงประมาณ 5 นาที นำออกจากเตาอย่างระมัดระวัง และ ให้คาราเมลเคลือบติดทั่วขอบด้านข้างของภาชนะด้วย จงจำไว้ว่า มันจะร้อนมาก จากนั้นวางขึ้นสับปะรดไว้บนคาราเมลให้ทั่วกันของภาชนะ



3. ในซามไบใหญ่ คนเนยที่เหลือน้ำตาลจนเป็นครีม ใส่ไข่ขาวลงไป คนให้เข้ากันแล้วเติมแต่ละครั้ง ใส่สารสกัดวานิลลา ใส่แป้ง พวฟู และ เกลือ ลงในส่วนผสม สลับกับนม คนจนแป้งหายไป โดยไม่ต้องผสมมากเกินไป
4. เทส่วนผสมลงในภาชนะ ปิดฝา และ หมุนวาล์วในตำแหน่ง "ปิด" และ "อบ" เค้ก โดยใช้ไฟอ่อนที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ เป็นเวลา 35 นาที ปิดเตา อย่าเพิ่งเปิดฝา และ ทิ้งไว้สัก 2 นาที
เตาแม่เหล็กไฟฟ้า: ระดับ 1
5. คว่ำจาน หรือ ถาด ที่ต้องการใช้เสิร์ฟ ลงบนภาชนะ และ พลิกเพื่อให้เค้กหลุดร้อนออกมา ขอแนะนำให้นำเค้กออกในทันที เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการเมล็่นลว และ จะทำให้เค้กติดกับภาชนะได้

เกิดอะไรขึ้นภายในภาชนะ?

เมื่อถึงอุณหภูมิที่เหมาะสม ไขมันน้ำจะเกิดขึ้น โดยที่ไอน้ำ และ น้ำควบแน่นกันระหว่างฝาปิด และ ฐาน ทำให้เกิดพนักน้ำตามธรรมชาติขึ้นอย่างสมบูรณ์ เค้กจะสุกสม่ำเสมอ โดยมีความชุ่มชื้น และ รสชาติไว้ ทำให้ได้เนื้อเค้กที่ฟู และ นุ่ม



ปรู อบ เสิร์ฟ เก็บ: ครอบจบในภาชนะเดียว! แม้ว่ามืออร่อยนี้ไม่น่าจะเหลือเลยก็ตาม แต่อย่าลืมว่า รินา-แวร์ช่วยให้คุณทำทุกอย่างได้ ในภาชนะเดียวกัน



การทำความสะอาด และ ดูแลรักษา การดูแลสเตนเลสให้สะอาดเป็นเรื่องง่าย แต่ก็สามารถเกิดคราบได้ หากต้องการขจัดคราบอาหารที่ไหม้ หรือ แป้ง หรือ ทำความสะอาดอย่างทั่วถึง ให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดรินา-แวร์ รินาไลท์ หรือ ตมน้ำด้วยน้ำส้มสายชู แล้วทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจาน





วิธีปรุงอาหารแบบ

"ALL IN ONE"

ผสมผสานภาชนะต่าง ๆ เพื่อใช้ทำ
ทุกอย่างได้ ด้วยเครื่องครัวรีนา-แวร์
ของคุณ

ค้นพบความอเนกประสงค์ของชุด Gourmet ที่มีการผสมผสานปรับเปลี่ยน
ได้มากกว่า 100 แบบ ด้วยเครื่องครัวทั้งหมดที่มี เรียนรู้วิธีใช้ประโยชน์
สูงสุดจากเตา และ ใช้วิธีการวางซ้อนภาชนะบนเตาเดียว เพื่อประหยัดเวลา
และ พลังงาน สร้างความประทับใจให้กับทุกคน

5 | ไก่หมักจรรยพร้อมข้าว และ ผักใบเขียว

การออกแบบที่มีเอกลักษณ์ และ พสมผสานกันได้

เครื่องครัวนา-แวร์ มีคุณสมบัติที่ยืดหยุ่น มันสามารถทำงานร่วมกันได้ มีฝาครอบ ที่สับเปลี่ยนใช้แทนกันได้ และ สามารถวางซ้อนกันได้อีกด้วย ช่วยให้คุณปรุงอาหารได้หลายอย่างบนเตาเดียวกัน ซึ่งเรียกสิ่งนี้กันว่า "ระบบการปรุงอาหารโดยการซ้อนภาชนะ"

ส่วนพสมสำหรับสตูว์ไก่

- ☐ เนื้อไก่ 6 ชิ้น แบบมีหนังติด
- ☐ หัวหอมขาว 1 ลูก
- ☐ กระเทียม 2 กลีบ
- ☐ มะเขือเทศย่ำหนึ่งกระป๋อง
- ☐ ไวน์ 6 ถ้วย
- ☐ ใบกระวาน 1 ใบ
- ☐ เกลือ และ พริกไทย เพื่อเพิ่มรสชาติ
- ☐ ไวน์ขาว ครึ่งถ้วย
- ☐ มันฝรั่งขนาดกลาง 4 ชิ้น
- ☐ แครอทขนาดกลาง 3 ชิ้น

ส่วนพสมสำหรับข้าว

- ☐ ข้าวสาร 2 ถ้วย
- ☐ น้ำซूपไก่ 2 ถ้วย
- ☐ เกลือ เพื่อเพิ่มรสชาติ

ส่วนพสมสำหรับผักต่าง ๆ

- ☐ ถั่วเขียว หรือ บรอกโคลี ครึ่งกิโลกรัม

ขั้นตอนการปรุง

เริ่มต้นด้วยไก่

1. ปรุงรสชิ้นไก่ด้วยเกลือ และ พริกไทย เพื่อเพิ่มรสชาติ แล้วพักไว้
2. อุ่นภาชนะขนาด 6 ลิตร โดยใช้ไฟปานกลาง **เตาแม่เหล็กไฟฟ้า: ระดับ 7**
3. วาวชิ้นไก่โดยให้ด้านหนึ่งลง และ ปลดปล่อยมันย่าง จากนั้นพลิกกลับด้านแล้วปรุงต่ออีกประมาณ 5 นาที
4. นำไก่ออกจากภาชนะแล้วพักไว้ ใช้ภาชนะเดียวกัน ผัดหัวหอม กระเทียม ไวน์ และ ใบกระวาน
5. จากนั้น ใส่มะเขือเทศ นำไก่กลับมาใส่ลงไป ใส่แครอท มันฝรั่ง ไวน์ และ ปรุงรสด้วยเกลือ เพื่อเพิ่มรสชาติ



ในช่วงระหว่างที่ไถ่กำลังถูกปรุ ให้เริ่มปรุข้าว

1. ววตะแกรงชุด/นี้ ขนาด 6 ลิตร บนภาชนะ 6 ลิตร จากนั้นนำหม้อซ้อนนี้จากชุดเซฟ I มาวางลงบนตะแกรง
2. เทข้าวลงในหม้อซ้อนนี้ เติมน้ำซุปไก่ และ คนให้เข้ากัน
3. ใช้ฟอยล์อลูมิเนียม ปิดหม้อซ้อนนี้ เพื่อให้ไอน้ำช่วยหุงข้าว
4. จากนั้น ครึ่งภาชนะ 5 ลิตร ลงบน ภาชนะ 6 ลิตร เปรียบเสมือนฝาปิด และ รอจนให้เกิด ฟนิกน้ำประมาณ 30 นาที คุณจะรู้ว่าเกิดฟนิกน้ำขึ้นแล้ว เมื่อภาชนะ 5 ลิตร เลื่อนขยับบน ภาชนะ 6 ลิตร ได้อย่างง่าย ๆ

การปรุผักต่าง ๆ

1. ล้างผัก และ ใส่ลงในภาชนะขนาด 2 ลิตร
2. เมื่อข้าวเหลือเวลาหุงประมาณ 15 นาที ให้ใส่ผักใบเขียวลงในภาชนะขนาด 2 ลิตร
3. ปิดฝาลงบนภาชนะ 2 ลิตร โดยหมุนฝาว่าไว้ที่ "เปิด" และ ววลงบนเตา ปรุด้วยไฟปานกลาง จนกระทั่งเกิดฟนิกน้ำ **เตาแม่เหล็กไฟฟ้า: ระดับ 7**
4. หมุนฝาว่าไว้ที่ "ปิด" จากนั้นนำภาชนะ 2 ลิตร ววซ้อนบนภาชนะ 5 ลิตร ด้วยวิธีนี้ ผักได้ ปรุจนเสร็จเรียบร้อยแล้ว ทั้งหมดนี้ จะใช้เวลา 15 นาที พร้อมทั้งไถ่ และ ข้าว
5. สุดท้าย ปิดไฟ และ ค่อย ๆ นำภาชนะแต่ละชั้นออก โดยเริ่มจากขนาด 5 ลิตรก่อน เราขอแนะนำ ให้ใช้ถุงมือขนวนกันความร้อน เพื่อยกหม้อซ้อนนี้ขึ้นออก เนื่องจากจะร้อนมาก ใช้ส้อมเพื่อยกตะแกรง ชุด/นี้ ออก เพราะมันจะร้อนมาก ๆ เช่นกัน
6. เสิร์ฟกับจาน และ โรยหน้าด้วยพาร์สลีย์สับ หากต้องการ
7. นำไถ่มาเสิร์ฟพร้อมกับข้าว และ ผัก ข้าวจะมีรสชาติดีขึ้นไปอีก หากคุณราดซอสไถ่ลงไปใน เมื่อเสิร์ฟในแต่ละจาน มันพร้อมแล้วที่จะทำให้เพลิดเพลินกันได้ทั้งครอบครัว!



การจัดเก็บชุดเครื่องครัวอย่างมีประสิทธิภาพ: การออกแบบที่เป็นเอกลักษณ์ของเครื่องครัว รินา-แวร์ ทำให้สามารถจัดเก็บได้หลายชั้นในพื้นที่ขนาดเล็ก ๆ เมื่อคุณกลับด้านฝาครอบ ภาชนะทั้งหลาย มันจะวางลงได้อย่างพอดี ซึ่งจะช่วยให้คุณประหยัดพื้นที่!"

เกิดอะไรขึ้นภายในภาชนะ?

ภาชนะด้านบนจะปรุอาหารจนเสร็จ และ จะทำให้อาหารอุ่นอยู่เสมอ ในขณะที่ ภาชนะ 2 ชั้น ด้านล่างก็จะปรุอาหารต่อไป วิธีการปรุอาหารที่มีประสิทธิภาพนี้ ใช้พลังงานน้อย และ เวลา ไม่นานในการปรุอาหาร จำไว้ว่า สามารถวางซ้อนภาชนะได้มากที่สุดเพียง 3 ชั้นเท่านั้น ในเวลา เดียวกัน



โปรดจำไว้ว่า ผู้แทนขายตรงอิสระของคุณ
สามารถช่วยคุณได้
เลือกชิ้นเครื่องครัวที่เหมาะสมกับห้องครัว
ของคุณ
สอบถามโปรโมชั่นพิเศษได้เลย!"

ชื่อตัวแทนอิสระของคุณ:

โทรศัพท์:

หมายเหตุ:

RENA WARE
UNIVERSITY

ความคิดเห็น

การสัมมนาครั้งนี้มีประโยชน์อย่างไร?
เราจะปรับปรุงให้ดีขึ้นได้อย่างไร?

ส่งความคิดเห็นของคุณไปที่:

✉ rww@renaware.com

เขียนชื่อสัมมนาในหัวเรื่องอีเมล