RENA WARE



ELITE SERIES CUTLERY SET

USE AND CARE

USO Y MANTENIMIENTO

การใช้และบำรุงรักษา



THE ZYLSTRA FAMILY
4th generation owners

FAMILIA ZYLSTRA
4ta. generación de dueños

ครอบครัวซิลส์ตรา
เจ้าของรุ่นที่ 4

EN

Thank you for choosing Rena Ware! We know you will enjoy using your Elite Series Cutlery to help prepare delicious meals for your family and friends. Please read all of the information in this manual carefully before using your Elite Series Cutlery Set. Our goal at Rena Ware is to always offer the best quality products backed by excellent customer service. You can count on us to be there for you.

Benjamin Zylstra
Chief Executive Officer

ES

¡Gracias por elegir Rena Ware! Estamos seguros de que disfrutará sus Cuchillos Serie Élite que le ayudarán a preparar comidas deliciosas para su familia y amigos. Por favor lea toda la información en este manual cuidadosamente antes de usar su Juego de Cuchillos Serie Élite. Nuestra meta en Rena Ware es siempre ofrecerle productos de la mejor calidad respaldados por un excelente servicio al cliente. Usted siempre podrá contar con nosotros.

Benjamin Zylstra
Jefe Ejecutivo

ไทย

ขอขอบพระคุณ ที่เลือกรีนา–แวร์! เราทราบว่าคุณจะสนุกกับการใช้ชุดมีดเอลิท เพื่อช่วยในการเตรียมอาหารให้อร่อยสำหรับครอบครัวและเพื่อนของคุณ โปรดอ่านข้อมูลทั้งหมดในคู่มือนี้อย่างละเอียดก่อนใช้ชุดมีดเอลิทของคุณ จุดประสงค์ของรีนา–แวร์ที่มีมาตลอดคือการมอบสินค้าที่มีคุณภาพดีที่สุดพร้อมกับการบริการเป็นเลิศ คุณยังมั่นใจได้อีกว่ารีนา–แวร์พร้อมเสมอที่จะอยู่เคียงข้างคุณเมื่อคุณต้องการ

Benjamin Zylstra
ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร

CONTENTS EN:

Page 3-12

CONTENIDO ES:

Página 13-22

CONTENTS ไทย:

หน้าที่ 23-32

CONTENTS

PAGE

4 *Features*
4 *Knife Safety*
5 *Using your Cutlery*
8 *Tips*
10 *Care and Maintenance*
10 *Keeping your Knives Sharp*
12 *Warranty*

FEATURES

The best cooks know that having top-quality cutlery is essential for preparing great meals. Your Rena Ware Elite Series Cutlery has been manufactured to the highest standards using the best materials and latest design technology.

- Blades constructed of top quality Molybdenum Vanadium stainless steel for sharpness and durability.
- Hand crafted to professional standards.
- Hygienic design, smooth contours and seamless construction eliminate crevices where food can hide.
- Lightweight handles for ease of use and to minimize hand fatigue.
- Comes with a precision 2-stage Knife Sharpener to keep knives sharp.
- Set includes a beautiful Acacia Wood storage block with distinctive rustic grain patterns and warm contrasting hues (will vary).

KNIFE SAFETY

ALWAYS HANDLE KNIVES WITH CARE. Knives need to be sharp and certain safety rules should be followed while using them. Observe the following tips to avoid injury.

- **KEEP KNIVES SHARP.** A sharp knife is safer than a dull knife because it requires less pressure when cutting. It "bites" deeper into produce, does not slip easily, and is less tiring on the hand.
- **ALWAYS USE THE RIGHT KNIFE.** Vegetables, meat, fish, cold cuts and bread vary considerably in size and texture. That is why there is a suitable knife for each purpose.
- **CUT AWAY FROM THE BODY.** When using knives on a cutting board, always cut away from the body to avoid injuries if the knife should slip.
- **NEVER ATTEMPT TO CATCH A FALLING KNIFE.** There is a danger of cutting yourself badly.

- **WASH KNIVES SEPARATELY.** Treat sharp knives with particular care when cleaning them. Never wipe a knife along the cutting edge.
- **STORE PROPERLY.** Store knives in the Knife Block when not in use.
- **KEEP KNIVES AWAY FROM CHILDREN.** Keep sharp kitchen knives well away from the reach of children.
- **NEVER RUN YOUR FINGER ALONG THE CUTTING EDGE.** not even to test it for sharpness!
- **AVOID DIRECT PROXIMITY TO EXTREME HEAT.** Never leave a knife on a hot plate or in direct proximity to any source of heat to avoid damage or burns.
- **MAKE SURE THAT OTHER OBJECTS DO NOT COVER KNIVES THAT ARE LYING ON A FLAT SURFACE.**

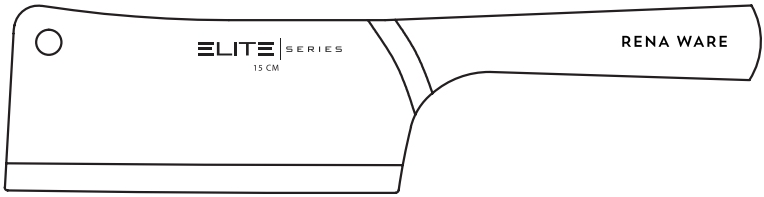
USING YOUR CUTLERY

- Before using for the first time, wash each knife using 120 ml (1/2 cup) white vinegar in hot, soapy water to remove all manufacturing oils and polishing residues. Rinse and dry thoroughly.
- Never use knives for anything other then their intended purpose. **NEVER** use a knife as a screwdriver, can opener, box cutter, or any other type of tool. Never attempt to cut through bone by hitting or pounding the top of the blade. Misuse will damage the cutting edge and can be dangerous. Misuse will also void the warranty.
- Use a suitable cutting surface. Even high-quality knives lose some of their sharpness through regular use and unsuitable cutting surfaces such as porcelain or metal will blunt a knife prematurely. A good cutting surface, such as a wooden cutting board, should be easy to clean and sufficiently pliable.

Rena Ware Elite Series Cutlery Set (16 Pieces)

Your 16-pc. set includes 14 knives, a Knife Sharpener and a wooden storage block. The following knives have been selected to meet virtually every basic kitchen cutlery need.

Meat Cleaver (15cm/6" blade): Designed to cut through bones and joints, the meat cleaver is the best choice for tough cutting jobs like cutting frozen foods that would easily damage lesser blades.



Chef's Knife (20cm/8" blade): Ideal for dicing, chopping, and slicing. Vegetables, fruits, and meats can be quickly and easily cut into chunks, cubes, strips, and bias cuts. Chopping greens for salads or stir-fry, mincing nuts and candies, are easily accomplished using an even, rocking motion.



Slicer (20cm/8" blade): A long flexible knife for carving extra thin even slices of boneless meats, such as roasts, hams, and poultry, and for cutting thin slices of cake, pastry, and cheese.



Bread Knife (20cm/8" blade): Made for cutting perfect slices of all types of breads, bagels, and pastries, or even soft fruits and vegetables like tomatoes.



Fillet Knife (18cm/7" blade): Although you can fillet a fish with a chef's knife, slicer, or butcher knife, these larger and more rigid knives often leave behind the meat closest to the bone. The fillet knife, with its long flexible blade, is specifically designed for the task allowing you to easily separate the delicate flesh from the bone with little loss of edible fish.



Santoku Knife (13cm/5" blade): Combines the duties of a chef's knife and a vegetable cleaver. Use for precision tasks such as paper-thin slicing, mincing, and dicing. The 'Granton edge' release pattern (scallops on the blade) make it ideal for slicing sticky foods like cheeses.



Utility Knife (13cm/5" blade): Multi-purpose knife for everyday tasks such as slicing cold cuts or sandwiches, fruits, and vegetables. Good for jobs for which the Chef's Knife is too large and the Paring Knife too small.



Paring Knife (9 cm/4" blade): Use to peel potatoes, fruits, and vegetables with ease. Use the sharp point to remove blemishes from produce, eyes from potatoes, veins from shrimp, and remove the tops of strawberries. Use to create decorative radish or cucumber rosettes; pickle fans, carrot spirals, and other fancy garnishes.

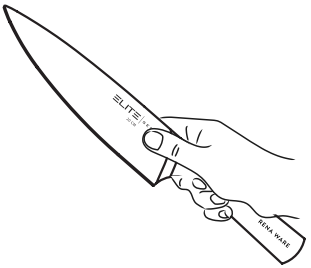


Steak Knives (set of six) (13cm/5" blade): Serrated blades slice through meats effortlessly, without mashing or tearing.



TIPS

How to Handle a Knife Safely



- To hold your knife in a professional grip, start by pinching the top of the knife blade where it connects to the handle between your thumb and index finger and slip your middle finger up behind the knife bolster. Lightly wrap the rest of your fingers around the handle.

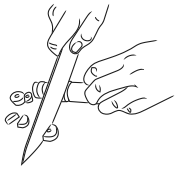
- Keep your grip nice and loose and focused on pinching the blade. Gripping too tightly will lead to excess tension in your hand and affect the accuracy of your cuts.

- Slice away from your hand and keep your fingers clear of the blade. Slicing away from your hand prevents an accidental cut if the knife slips.

- Never use the palm of your hand as a cutting board. That's just inviting the knife to slice into your hand!



- When mincing, keep the tip of your knife on the cutting board and pump the handle up and down quickly. Be extra careful about your fingers.



- Curl your fingers under and hold the food with your fingertips when chopping.

Quick and Safe Way to Cut an Onion

Practice this method with the Utility Knife. Once you feel confident, try using the Chef's Knife.

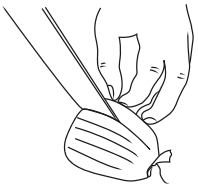
1. Slice the onion in half lengthwise (from stem to root). Cut a bit off the top (stem) of each half. Don't cut off the root.



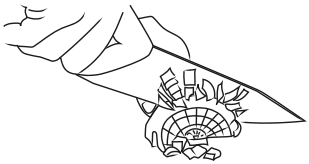
2. Peel each half, removing the papery outer layer and the first layer of the onion below the outer layer.



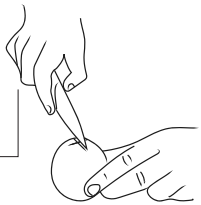
3. Place onion half face down on a cutting board. Starting just short of the root end (to keep the onion from falling apart while cutting), use the tip of the Utility Knife to make a series of lengthwise cuts around the outside of the onion.



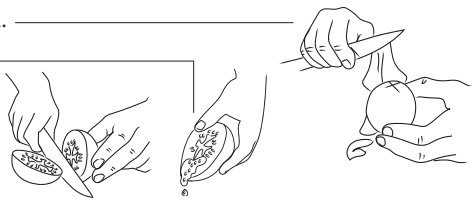
4. After the radial cuts are made, turn the onion and slice across it beginning at the stem end and working towards the root. Continue slicing until you reach the root, which can be discarded.



How to Peel, Seed, and Chop Tomatoes



1. Use the Paring Knife to cut out the stem.
2. Cut a shallow "x" on bottom.
3. Place in boiling water for about 10 seconds.
4. Use a slotted spoon or skimmer to remove from hot water and immerse in cold water.
5. Start at the "x" and peel off skin.
6. Cut in half; squeeze seeds out.
7. Chop to desired size.



CARE AND MAINTENANCE

Caring for your cutlery

Good knives are an investment. When properly cared for, your Rena Ware Cutlery will serve you well for many years. Here are some useful guidelines for caring for your cutlery.

- Hand wash your premium quality knives immediately after use under warm running water with a little detergent and then dry carefully using a soft cloth. Never store your knives without being properly dried.
- Your Elite Cutlery knives are **NOT** dishwasher safe. **NEVER** wash them using the dishwasher.

Storage

Knives need a safe storage place to prevent injuries and protect blades from damage. Always store knives safely.

Your Rena Ware Elite Series Cutlery Set comes with an attractive solid wood Knife Block to keep your knives safe and easily accessible.

- Keep your Knife Block clean by wiping with a damp, non-abrasive cloth or sponge and dry with a towel.
- Oil the block with linseed oil when needed to maintain the finish.

KEEPING YOUR KNIVES SHARP

When to Sharpen

Knife blades will dull over time with use. Keep them sharp for best results.

Note: serrated knives generally do not need sharpening.

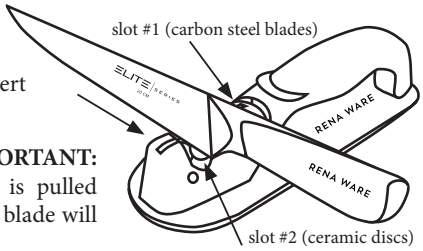
Using the Knife Sharpener

Important Notes

- Your Rena Ware Elite Series Cutlery Set comes with a Knife Sharpener to keep them in peak condition.
- No liquid is needed to sharpen knives.
- The Rena Ware Knife Sharpener is **NOT** suitable for scissors or serrated knives, such as Rena Ware's Bread Knife and Steak Knives.

Your sharpener comes with two slots, one for routine sharpening, slot #2 (ceramic discs) and one for restoring the shape of the edges, slot #1 (carbon steel blades).

To sharpen:



1. Place sharpener on a flat surface and insert the blade into slot #2 (ceramic discs).
2. Position the blade so it is vertical. **IMPORTANT:** If the blade leans to either side, or is pulled through the sharpener at an angle, the blade will not sharpen properly.
3. Start with the heel of the blade in the sharpening slot and pull all the way through the tip. Draw the knife through 3-4 times until it is sharp.

Note: If you sharpen only part of the blade, you will ruin the geometry or shape of the blade, and it will not work properly.

To restore knife's edge (ONLY use occasionally):

Over a long period of time, the edge may deform slightly, and you will need to restore the knife's edge to regain the proper sharpness.

1. If using slot #2 (ceramic discs) does not sharpen the blade adequately, repeat step three above using the #1 slot (carbon steel blades).
2. Rotate the ceramic discs if they start to show wear.

Caring for the Knife Sharpener

- To clean, simply turn the sharpener upside down and shake gently to remove residual sharpening dust.
- Wipe clean using a soft dry cloth. Never soak it or put it in the dishwasher.

WARRANTY

Rena Ware Assurance of Quality

Your unique Rena Ware product has been designed in the U.S.A and manufactured to the highest standards in select factories around the world. Our warranty is your assurance of our commitment to quality.

Warranty Information

Lifetime Warranty on Rena Ware Elite Series Cutlery knives. See printed Rena Ware Lifetime Warranty (RW961/RW962) for details.

One-year warranty on Precision Sharpener and Knife Block.



For Elite Series Cutlery knives.



For Precision Sharpener and Knife Block.

CONTENTS EN:

Page 4-12

CONTENIDO ES:

Página 13-22

CONTENTS ไทย:

หน้าที่ 23-32

CONTENIDO

PÁGINA

14 *Características*
14 *Recomendaciones básicas de seguridad*
15 *Uso de los cuchillos*
18 *Consejos*
20 *Cuidado y mantenimiento*
20 *Cómo mantener los cuchillos afilados*
22 *Garantía*

CARACTERÍSTICAS

Los mejores cocineros saben que necesitan cuchillos de excelente calidad para preparar buenas comidas. Su Juego de cuchillos serie Élite de Rena Ware se ha fabricado bajo los más altos estándares, utilizando los mejores materiales y la más avanzada tecnología de diseño.

- Hojas fabricadas con acero inoxidable de molibdeno-vanadio de excelente calidad que aportan más filo y durabilidad.
- Cuchillos hechos a mano con base en criterios profesionales.
- Diseño limpio, contornos lisos y contínuos, sin ranuras donde se acumulen residuos de comida.
- Mangos livianos para facilitar su uso y reducir la fatiga de mano.
- Viene con un Afilador de precisión en dos etapas para mantener los cuchillos afilados.
- El juego incluye un bello bloque de madera de acacia, con su distintivo patrón del grano y tonos cálidos claros y oscuros (nunca será igual en todas las piezas).

RECOMENDACIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD

TENGA CUIDADO SIEMPRE QUE MANIPULE CUCHILLOS. Los cuchillos deben estar afilados, y se deben tomar precauciones cuando se usen. Siga estos consejos para evitar lesiones.

- **MANTENGA LOS CUCHILLOS AFILADOS.** Es más seguro tener los cuchillos siempre afilados porque así necesitará ejercer menos fuerza cuando corte, llegará más profundo en el alimento, no se resbalará fácilmente y sus manos se lo agradecerán.
- **USE SIEMPRE EL CUCHILLO ADECUADO.** Vegetales, carne, pescado, fiambres y panes varían considerablemente en tamaño y textura, por ello existe un cuchillo para cada necesidad.
- **CORTE ALEJADO DEL CUERPO.** Cuando use un cuchillo sobre una tabla de cortar, úselo siempre alejado del cuerpo para evitar lesiones en caso de que el cuchillo se resbale.

- **NUNCA TRATE DE ATAJAR UN CUCHILLO EN EL AIRE.** Si se le cae un cuchillo, nunca trate de impedir que llegue al suelo, ya que podría cortarse.
- **LAVE LOS CUCHILLOS APARTE.** Tenga especial cuidado con los cuchillos afilados cuando los lave; nunca los seque por el filo.
- **GUÁRDELOS BIEN.** Guarde los cuchillos en el bloque cuando no los use.
- **MANTENGA LOS CUCHILLOS FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.** Mantenga los cuchillos afilados fuera del alcance de los niños.
- **NUNCA PASE EL DEDO A LO LARGO DEL FILO.** ¡Ni siquiera para comprobar si está afilado!
- **EVITE EL CONTACTO DIRECTO CON EL CALOR EXTREMO.** Nunca deje un cuchillo sobre una hornilla ni cerca de una fuente de calor para evitar daños o quemaduras.
- **ASEGÚRESE DE QUE OTROS OBJETOS NO CUBRAN LOS CUCHILLOS CUANDO ESTÉN DESCANSANDO SOBRE UNA SUPERFICIE PLANA.**

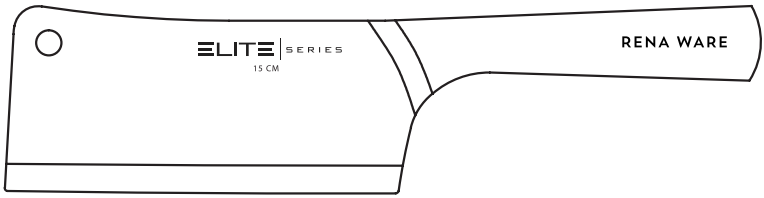
USO DE LOS CUCHILLOS

- Antes de usarlos por primera vez, lave cada cuchillo en 120 ml (1/2 taza) de vinagre blanco en agua caliente jabonosa para eliminar todos los residuos de aceite y pulitura de fabricación. Enjuáguelos con agua y séquelos bien.
- Use los cuchillos solo para cortar alimentos. **NUNCA** use un cuchillo como destornillador, abrelatas, cortador de caja u otro tipo de herramienta. Nunca trate de cortar hueso golpeteando el lomo del cuchillo; si lo hace, dañará filo y usted podría hacerse daño. Su uso indebido anulará la garantía.
- Use una superficie para cortar idónea. Hasta los cuchillos de alta calidad pierden su filo con el uso, y cortar sobre superficies no adecuadas como porcelana o metal puede desafilar los cuchillos de forma prematura. Una superficie idónea para cortar, como una tabla de madera, debe ser fácil de limpiar y manejable.

Juego de Cuchillos Serie Élite Rena Ware
(16 Piezas)

Su Juego de cuchillos de 16 piezas incluye 14 cuchillos, un afilador y un bloque de madera para guardar los cuchillos. Con estos cuchillos podrá realizar casi todas las tareas básicas en la cocina.

Hacha de cocina (hoja de 15 cm/6"): Diseñada para cortar a través de huesos y articulaciones, el hacha es la mejor opción para trabajos difíciles, incluyendo alimentos congelados que fácilmente podrían dañar filos menos resistentes.



Cuchillo del Chef (hoja de 20 cm/8"): Ideal para cortar en cubos, picar y rebanar. Podrá cortar vegetales, frutas y carne en trozos, cubos, tiras y al sesgo rápidamente. Corte verduras para ensaladas o para sofreír y pique fácilmente nueces y caramelos en trozos pequeños con un movimiento oscilante uniforme.



Rebanador (hoja de 20 cm/8"): Cuchillo largo y flexible ideal para cortar rebanadas extra delgadas y uniformes de carnes deshuesadas, tales como asados, jamones y aves. Utilícelo para cortar rebanadas delgadas de tortas, pasteles y queso.



Cuchillo para pan (hoja de 20 cm/8"): Diseñado para cortar rebanadas perfectas de todo tipo de pan, bagels y pasteles, e incluso frutas y vegetales suaves como tomates.



Cuchillo para filetear (hoja de 18 cm/7"): Aunque usted puede filetear pescados con un cuchillo del chef, un rebanador o un cuchillo para carnicero, estos cuchillos más grandes y rígidos frecuentemente dejan restos de la carne que está más cerca del hueso. El cuchillo para filetear con su cuchilla larga y flexible está específicamente diseñado para este fin, lo que le permite separar la carne delicada del hueso perdiendo muy poco de las partes comestibles del pescado.



Cuchillo Santoku (hoja de 13 cm/5"): Es una mezcla del cuchillo del chef y rebanador de vegetales. Úselo para tareas que requieran precisión, como cortes muy delgados y trocear. El "filo Granton" (festoneado) lo convierte en el cuchillo ideal para rebanar comidas pegajosas, como queso.



Cuchillo utilitario (hoja de 13 cm/5"): Cuchillo multiuso para todas las necesidades, como cortar fiambres o sándwiches, frutas y vegetales. Ideal para realizar cortes para los que el cuchillo del chef resulta muy grande o el cuchillo para mondar muy pequeño.



Cuchillo para mondar (hoja de 9 cm/4"): Úselo para pelar papas, frutas y vegetales con facilidad. Utilice la punta filosa para eliminar macas de frutas y vegetales, ojos de papas, venas de camarones o eliminar los tallos de las fresas. También puede usarlo para crear decoraciones, como rosetas de rábano o pepino y otros adornos elaborados.

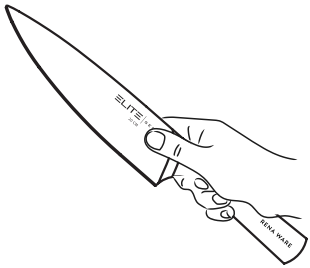


Cuchillos para carne (juego de seis) (hoja de 13 cm/5"): Las hojas dentadas cortan carnes con facilidad, sin machacarlas ni desgarrarlas.



CONSEJOS

Cómo agarrar un cuchillo



- Para agarrar un cuchillo de forma profesional, apriete la parte superior de la hoja, justo donde se une con el mango, con su pulgar e índice y pase su dedo medio por la cabeza del cuchillo. Envuelva el mango con sus otros dedos.

- Sujételo bien, pero sin apretarlo mucho, y no quite su pulgar e índice de la parte superior de la hoja. Sujetarlo muy fuerte hará que su mano se tense demasiado y podría afectar la precisión del corte.

- Corte hacia a fuera del cuerpo, y mantenga sus dedos fuera del alcance del filo, así evitará cortarse si se le resbala el cuchillo.

- Nunca use la palma de su mano como tabla para picar, ¡podría cortarse la mano!



- Cuando trocee, mantenga la punta del cuchillo sobre la tabla de cortar y suba y baje el mango con movimientos rápidos. Sea extremadamente cuidadoso con sus dedos

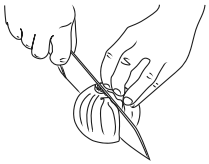


- Doble sus dedos hacia abajo y sujete el alimento con la punta de sus dedos.

Cómo cortar una cebolla de forma rápida y segura

Practique con el cuchillo utilitario. Cuando se sienta seguro, use el cuchillo del chef.

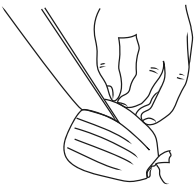
1. Corte la cebolla a la mitad longitudinalmente (del tallo a la raíz). Quite un pedacito de ambos extremos, sin quitar la raíz.



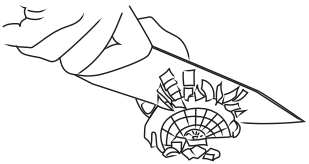
2. Pele cada mitad, y quite la capa delgada externa y la primera capa siguiente de la cebolla.



3. Coloque una mitad boca abajo sobre la tabla de cortar. Con la punta del cuchillo utilitario, haga cortes longitudinales por la parte externa de la cebolla, comenzando por el extremo de la raíz (para evitar que la cebolla se deshaga mientras corta).



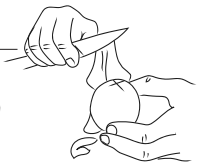
4. Luego de hacer los cortes radiales, gire la cebolla y corte a lo largo, del tallo hacia la raíz, hasta llegar a la raíz, que podrá desechar.

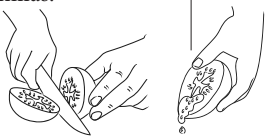


Cómo pelar, cortar y quitar las semillas de tomates



1. Corte el tallo con el cuchillo para mondar.
2. Corte una "x" superficial en la parte inferior.
3. Páselo por agua hirviendo durante 10 segundos.
4. Use una cuchara perforada o espumadera para sacarlo del agua caliente y sumergirlo en agua fría.
5. Quite la piel comenzando en el lugar donde hizo la "x".
6. Corte a la mitad; remueva las semillas.
7. Pique el tomate como desee.





CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Cuidado de sus cuchillos

Los buenos cuchillos son una inversión. Si los cuida bien, su Juego de cuchillos serie Élite de Rena Ware le durarán muchos años. Estos son algunos consejos útiles sobre cómo cuidarlos.

- Lave a mano sus cuchillos de excelente calidad inmediatamente después de usarlos, debajo del chorro de agua caliente con un poco de jabón, y séquelos bien con un paño suave. Nunca los guarde mojados ni húmedos.
- Su Juego de cuchillos serie Élite **NO** se puede lavar en el lavaplatos.

Cómo guardarlos

Los cuchillos se deben guardar en un lugar seguro para evitar lesiones y proteger los filos de daños. Siempre almacene los cuchillos de manera segura.

Su Juego de cuchillos serie Élite de Rena Ware viene con un bello bloque de madera sólido para tener sus cuchillos a mano y seguros.

- Mantenga el bloque de madera limpio; límpielo con un paño húmedo no abrasivo o esponja y séquelo con un paño seco.
- Lubríquelo con aceite de linaza cuando sea necesario para conservar su acabado.

CÓMO MANTENER LOS CUCHILLOS AFILADOS

Cuándo afilarlos

La hojas se desafilarán con el uso; manténgalas afiladas para tener mejores resultados.

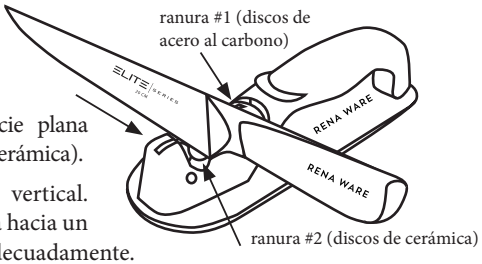
Nota: Los cuchillos dentados generalmente no necesitan ser afilados.

Cómo usar el Afilador de cuchillos

Notas importantes

- Su Juego de cuchillos serie Élite de Rena Ware viene con un afilador para mantener sus cuchillos en óptimas condiciones.
- No necesita agregar líquidos para afilarlos.
- El afilador de cuchillos Rena Ware **NO** sirve para afilar tijeras ni cuchillos dentados, como el cuchillo para pan o los cuchillos para carne Rena Ware.

El afilador tiene dos ranuras: una con discos de cerámica para el afilado de rutina (ranura 2); y una ranura con discos de acero al carbono para restaurar la forma del filo (ranura 1).



Cómo afilar:

1. Coloque el afilador sobre una superficie plana e inserte la hoja en la ranura 2 (discos de cerámica).
2. La hoja debe estar en posición vertical. **IMPORTANTE:** Si la hoja está inclinada hacia un lado, o se hala en ángulo, no se afilará adecuadamente.
3. Coloque el talón de la hoja en la ranura del afilador y hale el cuchillo hasta la punta. Repita tres o cuatro veces hasta afilar.

Nota: Si afila solo parte de la hoja, modificará la geometría o forma del filo, y no cortará bien.

Cómo restaurar el filo del cuchillo (hágalo SOLO ocasionalmente):

Con el paso del tiempo, el filo puede deformarse y se deberá restaurar para dejarlo afilado.

1. Cuando la hoja ya no se afile en la ranura 2 (discos de cerámica), repita el paso tres anterior en la ranura 1 (discos de acero al carbono).
2. Rote los discos de cerámica cuando empiecen a desgastarse.

Cómo mantener el Afilador de cuchillos

- Para limpiarlo, solo voltee el afilador boca abajo y agítelo suavemente para eliminar cualquier polvillo del afilado.
- Límpielo con un trapo suave y seco. Nunca lo sumerja en agua ni lo lave en el lavaplatos.

GARANTÍA

Garantía de calidad Rena Ware

Su exclusivo producto Rena Ware se ha diseñado en Estados Unidos y fabricado conforme a los más altos estándares de calidad en fábricas seleccionadas de varias partes del mundo. Nuestra garantía constituye nuestro compromiso por la calidad.

Información sobre la garantía

Garantía Vitalicia para los Cuchillos Serie Élite de Rena Ware. Consulte la Garantía impresa de Rena Ware (RW961/ RW962) para conocer todos los detalles.

El Afilador y el Bloque de madera tienen un año de garantía.



Para los Cuchillos Serie Élite.



Para el Afilador y el Bloque de Madera.

CONTENTS EN:

Page 4-12

CONTENIDO ES:

Página 13-22

CONTENTS ไทย:

หน้าที่ 23–32

สารบัญ

หน้า

24 คุณสมบัติ
24 ความปลอดภัยในการใช้มีด
25 การใช้มีด
28 ข้อแนะนำ
30 การดูแลรักษา
30 การรักษามีดให้คมอยู่เสมอ
32 การรับประกัน

คุณสมบัติ

เชฟชั้นนำทราบดีว่า การมีมีดคุณภาพดีเป็นสิ่งสำคัญในการเตรียมอาหาร ชุดมีดเอลิทของรีนา-แวร์ ผลิตภายใต้การควบคุมคุณภาพที่มีมาตรฐานสูงที่สุด ใช้วัสดุที่ดีที่สุด และออกแบบโดยใช้เทคโนโลยีล่าสุด

- ใบมีดทำด้วยเหล็กกล้าไร้สนิมผสมสารโมลิเดนนัมและวานาเดียม เพื่อความคมและคงทน
- ด้ามจับผลิตตามมาตรฐานระดับมืออาชีพ
- ออกแบบถูกสุขลักษณะ มนโค้ง และไร้รอยต่อ ป้องกันไม่ให้เศษอาหารติดฝัง
- น้ำหนักเบา สะดวกในการใช้งานและไม่เมื่อยล้า
- มาพร้อมกับที่ลับมีด 2 แบบ
- มีกล่องไม้เก็บมีดทำด้วยไม้อาคะเซียมาพร้อมกับชุดมีด สวยงามและเข้าได้กับครัวทุกแบบ

ความปลอดภัยในการใช้มีด

คุณจักต้องใช้มีดด้วยความระมัดระวังเสมอ มีดจักต้องลับให้คมและการใช้มีดจะต้องมีกฎในการใช้ กรุณาดูคำแนะนำต่อไปนี้เพื่อหลีกเลี่ยงอุบัติเหตุ

- **ลับมีดให้คมอยู่เสมอ** มีดที่คมจะปลอดภัยกว่ามีดที่ทื่อ เพราะว่ามีดที่คมต้องการใช้แรงไม่มากนัก เมื่อเวลาหั่นหรือตัด คมมีดจะเฉือนลึกเข้าไปในสิ่งของหรืออาหาร มันจึงไม่ลื่นไถลได้โดยง่าย และไม่เปลืองแรง
- **ใช้ขนาดมีดให้ถูกต้อง** ผัก เนื้อ ปลา อาหารแช่แข็ง และขนมปัง จะมีความแตกต่างกันอย่างมาก ทั้งขนาดและโครงสร้าง นี่คือเหตุผลที่ทำไมต้องมีมีดหลายๆ แบบ เพื่อหลาย ๆ วัตถุประสงค์ของการใช้
- **หั่นอาหารออกจากตัวเรา** วิธีการหั่นอาหารที่พึงกระทำ คือ ให้หันมีดออกจากตัวเรา เพื่อหลีกเลี่ยงอุบัติเหตุหากมีดลื่นหลุดมือ

- **อย่าพยายามจับมีดที่หล่น** โอกาสที่คุณจะถูกมีดบาดมีสูงมาก
- **แยกการล้างมีด** ต้องระมัดระวังอย่างยิ่งในเวลาล้างมีดคมๆ ห้ามเช็ดแห้งโดยหันเข้าหาด้านคม
- **เก็บมีดให้ถูกต้อง** ควรเก็บมีดลงในกล่องไม้เก็บมีดที่ให้มาทุกครั้งที่เลิกใช้
- **เก็บมีดให้ไกลจากเด็กๆ** ต้องเก็บมีดให้มิดชิดและห่างไกลจากมือเด็กๆ
- **ห้ามใช้นิ้วลูบด้านคมของมีด** หรือแม้แต่จะทดสอบความคม
- **อย่าให้มีดถูกความร้อนโดยตรง** ไม่ควรวางมีดลงบนเตาหรือแหล่งความร้อนโดยตรง เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจจะเกิดกับมีดหรือมีดอาจจะไหม้ได้
- **ระวังอย่าให้มีอะไรมาวางทับมีดที่ปล่อยวางไว้บนโต๊ะหรือเคาน์เตอร์**

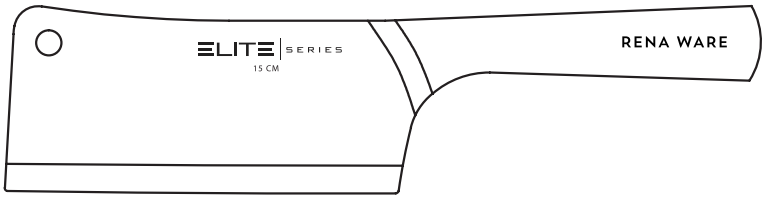
การใช้มีด

- ก่อนใช้มีดในครั้งแรก ให้ล้างมีดแต่ละด้ามในน้ำยาล้างจานผสมน้ำส้มสายชู เพื่อชำระน้ำมันและสารขัดเงาที่ติดตัวมีดจากโรงงาน เสร็จแล้วล้างด้วยน้ำสะอาดและเช็ดแห้ง
- ห้ามใช้มีดในวัตถุประสงค์อื่นๆ **มีดไม่ใช่** ไขควง ไม่ใช่ที่เปิดกระป๋อง ไม่ใช่ของตัดกระดาษ หรือเป็นเครื่องมืออะไรทั้งสิ้น ห้ามใช้มีดสับกระดูกโดยการใช้วัตถุทุบลงสันมีด การใช้พิดวัตถุประสงค์จะทำให้มีดไม่คมและอาจเป็นอันตรายต่อผู้ใช้ได้ การใช้พิดวัตถุประสงค์จะทำให้การรับประกันเป็นโมฆะ
- ควรใช้มีดตัดหรือหั่นบนเขียงที่เหมาะสม แม้มีดทำจากวัสดุที่ดีเยี่ยมแต่ก็จะลดความคมเมื่อใช้ไปนานๆ แต่หากใช้หั่นบนกระเบื้องหรือโลหะมีดจะสึกทันทีและลับกลับให้คมไม่ได้อีก เขียงไม้เป็นวัสดุที่ดีที่สุดที่ใช้รองหั่นหรือตัดเพราะมีความยืดหยุ่นและล้างง่าย

ชุดมีดเอลิท (16 ชิ้น) ของรีนา-แวร์

ชุดมีดเอลิท (16 ชิ้น) ของรีนา-แวร์ประกอบด้วย มีด 14 เล่ม ที่ลับมีด และกล่องไม้เก็บมีด รีนา-แวร์ ได้เลือกมีดดังต่อไปนี้ ซึ่งคุณจะใช้ในครัวได้ครอบคลุมและครบถ้วนในทุกๆ โอกาสของความต้องการ

มีดอีโต้ (Meat Cleaver) ใบมีดขนาด 15 ซม. ออกแบบมาเพื่อสับหั่นกระดูก ควรเลือกใช้มีดอีโต้สับหั่นอาหารแข็งๆ เช่นเนื้อแช่เข็ง



มีดเชฟ (Chef's Knife) ใบมีดขนาด 20 ซม. ใช้สำหรับสับหรือหั่น ผักผลไม้ เนื้อ ให้เป็นก้อนลูกเต๋าเล็กๆ เป็นชิ้นใหญ่ เป็นชิ้นยาวแบน หั่นผักทำสลัด หั่นฝอยถั่วหรือหั่นลูกกวาดได้ดี ใช้หั่นซอยผักได้ดีอีกด้วย



มีดแล่ (Slicer) ใบมีดขนาด 20 ซม. มีดเรียวเล็กแหลม ใช้สำหรับหั่นเนื้อเป็นชิ้นบางๆ เช่น หั่นแฮม เนื้อย่าง ไก่ย่าง ใช้เลาะเนื้อออกจากกระดูก ใช้ตัดเค้ก ขนมหรือเนยแข็งก็ได้



มีดหั่นขนมปัง (Bread Knife) ใบมีดขนาด 20 ซม. เหมาะในการใช้หั่นขนมปังเป็นแผ่นๆ หั่นขนมเค้กต่างๆ หั่นผลไม้ที่นุ่มหรือผัก เช่น มะเขือเทศ



มีดฟิเลต์ (Fillet Knife) ใบมีดขนาด 18 ซม. แม้ว่าคุณสามารถใช้มีดเชฟ มีดแล่ หรือมีดบุทเชอร์แล่ลอกเนื้อปลา แต่เนื่องจากมีดที่กล่าวมามีขนาดใหญ่ จึงจะมีเนื้อติดกระดูกมาก มีดฟิเลต์ที่มีตัวใบมีดยาวและอ่อน ออกแบบมาโดยเฉพาะสำหรับงานเลาะเนื้อออกจากปลาโดยมีเนื้อติดกระดูกปลาน้อยที่สุด



มีดซันโตกุ (Santoku Knife) ใบมีดขนาด 13 ซม. ผสมกันระหว่างมีดเชฟกับมีดอีโต้ เหมาะกับการใช้หั่นอาหารบางๆ หั่นฝอยและหั่นลูกเต๋า ด้วยมีรอยนุ่มบนใบมีดจึงเหมาะสำหรับหั่นอาหารที่มีความหนืด เช่น เนย เนยแข็ง



มีดสารพัดประโยชน์ (Utility Knife) ใบมีดขนาด 13 ซม. เป็นมีดเพื่อการใช้งานสารพัด เช่น หั่น เนื้อ หั่นแซนด์วิช หั่นผลไม้และผัก ใช้ได้ดีในกรณีที่มีดเชฟมีขนาดใหญ่เกินไปที่จะใช้งานและมีดปอกก็มีขนาดเล็กเกินไป



มีดปอก (Paring Knife) ใบมีดขนาด 9 ซม. ใช้ปอกเปลือกผักผลไม้ทุกชนิด ใช้ปลายแหลมแกะจุดเน่าเสียออกจากตัวผลไม้ ใช้แกะขี้กุ้ง แกะตาบนมันฝรั่ง และยังใช้แกะสลักแตงโม แตงกวาและแครอทได้ดีอีกด้วย

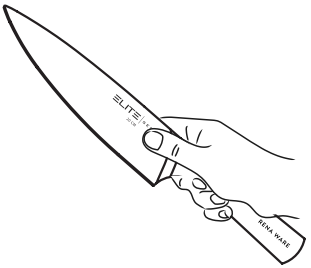


มีดสเต็ก (Steak Knife) ใบมีดขนาด 13 ซม. จำนวน 6 เล่ม ใบมีดเป็นรอยหยักเพื่อตัดหั่นสเต็กได้ง่ายแต่ไม่ทำให้ภาชนะเกิดเป็นรอยเสียหาย



ข้อแนะนำ

การจับมีดที่ถูกต้องและปลอดภัย



- การจับถือมีดที่ถูกต้องแบบมืออาชีพ เริ่มด้วยใช้นิ้วหัวแม่มือและนิ้วชี้จับบริเวณโคนมีดและหนีบไว้ ให้นิ้วกลางรัดรอบด้ามมีดและให้นิ้วที่เหลือรัดจับด้ามมีดไว้ ดังรูป

- ระหว่างการตัดหั่น ให้จับมีดแน่นพอประมาณแต่ต้องหนีบมีดให้แน่น อย่าจับมีดแน่นเกินไปเพราะจะทำให้เมื่อยและหั่นได้ไม่ตรงตามต้องการ

- เวลาหั่น ใช้มือข้างหนึ่งจับผักเนื้อที่จะหั่น ยกด้ามมีดขึ้น วางมีดลงบนผักเนื้อที่จะหั่นแล้วกดมีดสไลซ์ลงไป ระวังนิ้วกี่จับผัก เนื้อ

- ห้ามใช้ฝ่ามือเป็นเขียงรองหั่นเป็นอันขาด มันเป็นการเชื้อเชิญให้มีดบาดมือของคุณ



- เวลาต้องการซอยอาหาร ให้ใช้มือกดด้านปลายของมีดไว้ที่เขียง และกระดกมีดขึ้นลงเร็วๆ ดังรูป

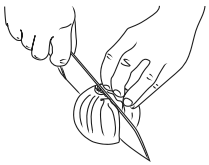


- งอนิ้วมือของคุณและกดลงบนอาหารเวลาที่คุณจะหั่นซอยอาหาร ดังรูป

การหั่นหัวหอมอย่างรวดเร็วและปลอดภัย

มาลองหั่นหัวหอมด้วยวิธีนี้โดยใช้มีดสารพัดประโยชน์ เมื่อคุณมีความชำนาญ แล้วคุณอาจเลือกใช้มีดเชฟก็ได้

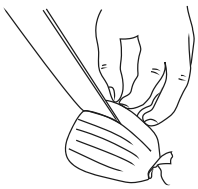
1. ตั้งหัวหอมและหั่นครึ่งจากบนลงล่าง หั่นยอดหัวของหัวหอมออก ไม่ต้องตัดหางหัวหอม ดังรูป



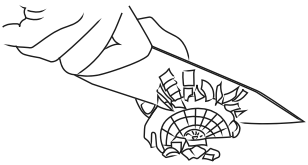
2. แกะเปลือกนอกสีน้ำตาลและเนื้อชั้นนอกของหัวหอมออกจนเห็นเนื้อสีขาว ดังรูป



3. คว่ำหัวหอมลงบนเขียง ใช้มีดสารพัดประโยชน์ค่อยๆ กดลงไปบนหัวหอมโดยเริ่มจากใต้ของหางหัวหอม หั่นตามยาวของหัวหอมจนเสร็จ หัวหอมยังไม่แยกตัวออกไป ดังรูป



4. หมุนหัวหอมแล้วหั่นหัวหอมจากด้านหัว (ซึ่งได้หั่นหัวออกไปแล้ว) ค่อยๆ หั่นไปเรื่อยๆ จนถึงโคน ทิ้งโคนหัวหอมไป ดังรูป

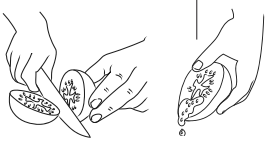


การปอก แคะเมล็ดและหั่นมะเขือเทศ

1. ใช้มีดปอกตัดหัวมะเขือเทศออก
2. หั่นกากะบาด “X” ที่ก้นมะเขือเทศ ดังรูป
3. นำไปใส่ลงในน้ำเดือดประมาณ 10 วินาที
4. ใช้ทัพพีโปร่งหรือกระบวยตักขึ้นจากน้ำเดือดและนำไปแช่ในน้ำเย็น
5. ไปที่ก้นมะเขือเทศที่กา “X” ไว้ใช้มีดปอกค่อยๆ ปอกเปลือกมะเขือเทศออก ดังรูป
6. หั่นครึ่งมะเขือเทศ บีบรีดเมล็กออก ดังรูป
7. หั่นมะเขือเทศตามขนาดที่ต้องการ







การดูแลรักษา

การดูแลชุดมีด

มีดที่ดีและมีคุณภาพเป็นการลงทุนแบบหนึ่ง หากมีการดูแลรักษาอย่างถูกต้อง มีดรีนา–แวร์จะรับใช้คุณไปนานนับปี ต่อไปนี้เป็นข้อแนะนำในการดูแลรักษามีดรีนา–แวร

- มีดคุณภาพสูงควรล้างทำความสะอาดด้วยมือเสมอทันทีหลังการใช้โดยใช้น้ำยาล้างจานและเช็ดให้แห้งทันที ห้ามเก็บมีดโดยไม่ทำให้แห้งก่อน ชะล้างพวกกรดที่ติดมากับผักผลไม้ น้ำผลไม้ หรือน้ำมะเขือเทศจากใบมีดทันทีหลังการใช
- ชุดมีเอลิทของรีนา–แวร์ ใช้ล้างด้วยเครื่องล้างจานไม่ได้เป็นอ้ขาด ห้ามล้างด้วยเครื่องล้างจาน

การเก็บรักษา

ควรเก็บรักษามีดไว้ในที่ปลอดภัย เพื่อป้องกันอุบัติเหตุและป้องกันใบมีดเสียหาย ต้องเก็บอย่างปลอดภัยเสมอ

ชุดมีดเอลิทรีนา–แวร์จะมีกล่องไม้สำหรับเก็บมีดมาให้ เพื่อความปลอดภัยและความสะดวก กล่องไม้จะรักษาความคมของมีดและป้องกันอุบัติเหตุที่อาจจะเกิดขึ้นได้

- ควรทำความสะอาดกล่องไม้เป็นประจำด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ และเช็ดให้แห้ง
- หากมีความจำเป็น ให้ใช้น้ำมันลินซีดเช็ดถูกล่องไม้เพื่อรักษาเนื้อไม้และดูสวยงาม

การรักษามีดให้คมอยู่เสมอ

เมื่อไรที่ต้องลับมีด

ด้านคมของมีดจะงอกื่อเมื่อใช้ไประยะหนึ่ง ควรลับให้มีดมีความคมเสมอเพื่อการใช้งานที่มีประสิทธิภาพ
หมายเหตุ: มีดที่ด้านคมเป็นหยัก ไม่ต้องลับคม

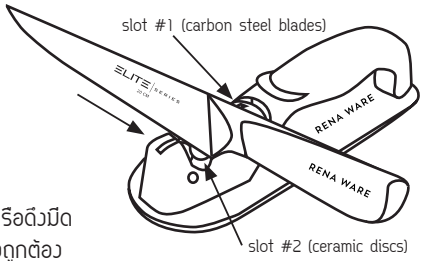
การใช้ที่ลับมีด

ข้อควรระวัง

- ชุดมีดเอลิทของรีนา-แวร์จะรวมที่ลับมีดมาให้เพื่อรักษาให้มีดคมอยู่เสมอ
- ไม่ต้องใช้น้ำหรือของเหลวระหว่างการลับมีด
- ที่ลับมีดรีนา-แวร์ **ไม่**เหมาะกับการลับกรรไกร หรือมีดที่ด้ามคมเป็นรอยหยัก เช่น มีดหั่นขนมปัง และมีดสเต็กรีนา-แวร์ เป็นต้น

ที่ลับมีดรีนา-แวร์มีช่องลับมีด 2 ช่อง ช่องหนึ่งสำหรับการลับมีดเป็นปกติเป็นประจำ (Slot#2) และอีกช่องหนึ่งสำหรับปรับรูปร่างด้านคมของมีด (Slot#1)

การลับมีด:



1. วางที่ลับมีดลงบนพื้นเรียบและสอดมีดด้านคมเข้าไปในที่ลับมีด Slot#2 (ที่ลับมีดทำด้วยเหล็กคาร์บอน)
2. จับมีดวางให้ตรง ให้อยู่ในแนวตั้งตรง
   ข้อระวัง หากวางมีดเอียงไปข้างใดข้างหนึ่ง หรือดึงมีดเอียงระหว่างการลับมีด ใบมีดจะไม่ถูกลับอย่างถูกต้อง
3. วางมีดเข้าที่ลับมีดเริ่มต้นที่โคนมีดและดึงมีดเข้าหาตัวจนสุดปลายมีด ทำเช่นนี้ 3 – 4 ครั้ง จนกว่ามีดจะคม

ข้อระวัง หากคุณลับมีดเพียงบางส่วน เช่น วางตรงกลางมีดลงที่ลับมีดแทนที่จะเป็นที่โคนมีด หรือระหว่างลับมีดดึงมีดมาไม่ถึงปลาย การทำเช่นนี้จะทำให้มีดมีลักษณะผิดไปและจะใช้หั่นหรือตัดไม่ได้

การปรับสภาพคมของมีด (ใช้นานๆ ครั้งเท่านั้น):

เมื่อคุณใช้มีดไปนานๆ ปลายคมของมีดจะเปลี่ยนไป ซึ่งคุณจะต้องปรับสภาพกลับมาดังเดิมเพื่อรักษาความคม

1. หากใช้ ช่อง Slot#2 (เหล็กคาร์บอน) ลับมีดแล้วไม่ได้ความคม ให้ลับคมตามข้อ 3 ข้างบนโดยให้ใช้ช่อง Slot#1(เซรามิค) ลับแทน
2. ปรับหมุนแผ่นเซรามิค หากเห็นว่าเริ่มกร่อน

การดูแลที่ลับมีด

- ทำความสะอาดโดยการคว่ำที่ลับมีดลง เขย่าที่ลับมีดให้เศษผงและสิ่งสกปรกหลุดร่วงออกมา
- ใช้ผ้านุ่มๆ เช็ดทำความสะอาด ห้ามใช้ผ้าเปียกหรือล้างในเครื่องล้างจาน

การรับประกัน

ความเชื่อมั่นในคุณภาพสินค้า

สินค้ารีนา-แวร์ของคุณได้รับการออกแบบในสหรัฐอเมริกาและผลิตตามมาตรฐานสูงของรีนา-แวร์ในโรงงานต่างๆ ทั่วโลก การรับประกันของรีนา-แวร์คือความเชื่อมั่นในคุณภาพสินค้าของรีนา-แวร์

ข้อมูลการรับประกัน

ชุดมีดเอลิทรีนา-แวร์มีการรับประกันตลอดชีพ กรุณาดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ใบรับประกัน RW961 หรือ RW962

ที่ลับมีดและกล่องไม้เก็บมีดรับประกัน 1 ปี



สำหรับมีดทั้งหมด



สำหรับกล่องไม้และที่ลับมีด

NOTES NOTAS หมายเหตุ

NOTES NOTAS หมายเหตุ

NOTES NOTAS หมายเหตุ

RENA WARE





JOIN OUR RENA WARE FAMILY!

Ask your Rena Ware Independent Representative about our unique business Opportunity, the Rena Ware Difference, and how you can start your own business. It is easy to join, exciting, and fun!

¡ÚNASE A LA FAMILIA RENA WARE!

Pregúntele a su Representante Independiente de Rena Ware sobre nuestra Oportunidad de negocio única, la Diferencia Rena Ware, y cómo puede comenzar su propio negocio. ¡Unirse es fácil, emocionante y divertido!

เข้าร่วมกับครอบครัวรีนา–แวร์ของเรา!

สอบถามผู้แทนขายตรงอิสระรีนา–แวร์ของคุณ เกี่ยวกับโอกาสทางธุรกิจที่ไม่เหมือนใครของเรา ความแตกต่างของรีนา–แวร์ และวิธีการเริ่มต้นธุรกิจของคุณเอง มันง่ายที่จะเข้าร่วม น่าตื่นเต้น และสนุกสนาน!

RW341 1341.16.0120 Home Office U.S.A. (425) 881.6171 | © 2020 R.W.I. | **renaware.com**