RENA WARE



NUTRI ✓ STAINLESS STEEL COOKWARE

USE AND CARE | USO Y MANTENIMIENTO | การใช้และบำรุงรักษา

THE ZYLSTRA FAMILY

4th generation owners.





Welcome to the Rena Ware family! We are very proud to present to you our top quality stainless steel cookware, meticulously designed in the United States to the highest standards. Our goal was to create the best cookware in the world, and we believe that we have achieved this objective. Our cookware is not only aesthetically pleasing with an elegant functional design that goes conveniently from the kitchen to the dining table, it is also amazingly heat-efficient, versatile and backed by Rena Ware's lifetime warranty.

We are particularly proud of how Rena Ware has evolved over our 75-plus years as a company. We are passionate about transforming lives, bringing people together, and improving the environment; and today our products fulfill this purpose as never before.

We know that with your Rena Ware cookware, you will be able to celebrate life and savor many special moments with your loved ones for years to come.

Take a moment to become familiar with the proper use and care of your cookware utensils. By following these easy guidelines and tips, you will be able to enjoy the many benefits of Rena Ware for a lifetime of healthy gourmet and economical cooking.

Sincerely,

Benjamin Zylstra

Benjamin Zylstra
Chief Executive Officer

Christine Zylstra

Christine Zylstra



Rena Ware's unique stainless steel cookware is **designed in the U.S.A.** and manufactured to the highest standards in select factories around the world. The Lifetime Warranty on our cookware products* is your assurance of Rena Ware's commitment to quality.

*All Cookware Sets and individual pieces. All large utensils of 6 liters and higher capacities and ancillary cookware. Other products carry different warranties. See printed Rena Ware Lifetime Warranty (RW961/962) for details.



RENA WARE STAINLESS STEEL COOKWARE *is compatible* WITH MOST COOKTOPS.

GAS | ELECTRIC | VITROCERAMIC | HALOGEN | INDUCTION

WASH BEFORE USING

It is important that you wash your Rena Ware cookware before using it for the first time. Add 1/2 cup of vinegar to a sink full of hot soapy water, wash, rinse and dry. This initial washing removes any traces of manufacturing oils or polishing compounds. Unwashed utensils may discolor during the initial use.

Note: We pack your cookware using biodegradable bags, which are made of corn flour that can leave white spots on the cookware. These spots are easily removed with the initial wash.

MAINTAINING YOUR COOKWARE



Hand-washing:

1. Wash each utensil in hot soapy water. Never use metal scouring pads or harsh scouring powders.
2. Rinse thoroughly and hand dry to prevent water spotting.
3. Disassemble and clean the Nutri ✓ Sensor any time you cook starchy or other foods that bubble up into the sensor.
    a. Knob
    b. Spring
    c. Dial / Steam Vent / Lever
    d. Rotor (Phenolic)
    e. Core (Phenolic)
    f. Whistle Assembly
        i. Bell Whistle (2 halves)
        ii. Gasket
4. To maintain the beautiful exterior shine, use Rena Ware's stainless steel cleanser Rena Lite, which is available from your Rena Ware Independent Representative.
5. Never immerse a hot utensil in cold water.





Automatic Dishwashers:

1. Your Rena Ware utensils are dishwasher-safe.

2. To help prevent water spotting add a water softener along with the dishwasher detergent, or turn off the drying cycle and allow the utensils to air dry.

Pitting

While stainless steel is an extremely durable metal, it is not completely resistant to corrosion, pitting or spotting. Foods such as mustard, mayonnaise, lemon juice, tomatoes, tomato paste, vinegar, salt, dressings, other condiments and strong bleaches may etch stainless steel if allowed to remain in contact with the surface for a long period of time.

Pitting may result if undissolved salt is allowed to remain in the bottom of a utensil, appearing in the form of small white spots. These spots will not affect the cooking performance or usefulness of the utensils, nor are they a defect in the materials or workmanship.

When using salt to season foods, add salt only after foods have reached cooking temperatures. When adding salt to water or other liquids, bring the liquid to a full boil, add the salt and stir until completely dissolved.

Proper maintenance will extend the life of your cookware.

Discoloration

Occasionally, when cooking starchy foods or searing meats, a stain may appear on the inside surface of the utensil. A blue or golden brown discoloration may also appear on the outside of the utensil from overheating. These stains may be easily removed with Rena Lite or another high-quality, non-abrasive stainless steel cleaner. First make a paste with the cleaner and water. Then, using a cloth, rub the paste over the stained area, rinse, wash in hot soapy water, rinse again and dry.

Dishwasher cleaning will not remove heat or food stains. Stains must be removed by the above method before dishwasher cleaning.

Do not place Rena Ware utensils in a self-cleaning oven for cleaning.

Burned Foods

If burned foods are not easily removed by normal washing, fill the utensil with hot water and let it soak. If the food particles remain, partially fill the utensil with water and boil long enough to loosen the food.

CONVENIENT FEATURES

- *The unique design* of Rena Ware cookware lets you store several pieces in a small space. The covers, when inverted, nest perfectly inside the utensil.

- *Covers are interchangeable* among utensils for added convenience. For example, the 1.5 Litre and 2 Litre covers are interchangeable, the 3 Litre and 4 Litre covers are interchangeable as are the Large Frypan (28 cm) and 6 Litre Roaster covers.



- *Cook, bake, serve and store convenience:* With Rena Ware's efficient construction and beautiful design, you can cook, serve, and store food in the same utensil. Rena Ware's elegant design will be welcome at any table, and if you have leftovers, just cover the utensil and place it in the refrigerator. You can also reheat food in the same utensil.

Note: The Nutri ✓ Sensor dial will get hot as the utensil heats up, although not as hot as the cover. Use caution when turning the dial, especially after a water seal forms.

- *The dial for the Nutri ✓ Sensor on the cover has the following settings:*
  - Open ✓: Select to form a water seal for "water-less" cooking; the whistle will sound when the water seal has formed.
  - Vent : Select for traditional cooking methods, such as frying, when it is desirable to release steam without hearing the whistle.
  - Close : Select after a water seal has formed to finish cooking using the "water-less" method; also use for heating foods or making soups or sauces where reduction (evaporation of liquid) is not desired.

- *No-drip lip:* Rena Ware cookware features a convenient "no-drip lip", allowing you to pour from the side of the utensil without an unsightly mess.



- *Ergonomic stainless steel handles* designed to diffuse heat; never need replacement.

- *Utensil bottoms are warp resistant* to assure that the utensil rests evenly on the burner, providing maximum heating efficiency.

COOKING

The efficient, multi-ply Nutri-Plex™ construction of your Rena Ware cookware allows you to save energy by using low to medium heat to achieve the same results that often require high heat with other types of cookware. You should also be able to cook using less fat and oil due to the even heat distribution of Rena Ware utensils.

To cook most meats, simply preheat the utensil on medium without adding oils or fats. When the utensil is preheated, place the meat in the utensil. The meat will stick at first. After a short time, the meat will sear and then loosen from the utensil. When this happens, turn the meat and sear the other side. For meats requiring longer cooking, such as roasts, cover and reduce heat to low until fully cooked.

To sauté vegetables that are high in natural moisture or oils, such as onions, cook them on low to medium heat using little or no added oil. For vegetables with little natural moisture or oils, such as carrots or broccoli, coat with a small amount of oil prior to cooking.

The key is to start over medium heat and reduce to low heat for best results. By following these steps, you can enjoy healthy, nutritious meals.

USEFUL TIPS

1. Always use the size of burner that most closely corresponds to the size of the bottom of the utensil. When cooking on a gas range, the flame should not extend up the side of the utensil or touch the rim or handles.

2. Select the properly-sized utensil to do the best job.

3. Striking metal kitchen tools against the rims of utensils or cutting or chopping foods with knives or other sharp-edged tools on the stainless steel surface will cause scratching.

4. Always use the cover designed to fit the utensil. This will allow a water seal to form.

5. If meats do not brown properly, it is likely that the utensil was not hot enough before beginning the browning process; increase the heat. If meats become overly brown, your utensil is most likely too hot; reduce the heat.

6. When frying foods without natural fat it may be necessary to add a small amount of oil. Examples of such foods are eggs, fish, potatoes, liver, and all types of breaded, floured or battered foods.

7. A tight vacuum seal may form as food cools, making the cover difficult to remove. If this occurs, place the utensil on medium heat for a few minutes and the cover will loosen.

Preheating

When preheating is recommended in recipes, use medium heat for three or four minutes before adding foods.

A simple test to determine if the utensil is preheated is to heat the utensil, then add a few water droplets to the utensil. When the droplets immediately begin to sizzle and bounce, the utensil is preheated and foods may be added. If the droplets spread out and evaporate, preheat the utensil a minute or two longer before adding foods. If the water droplets disappear instantly, the utensil is too hot and should be cooled.

Oven Cooking

Rena Ware utensil covers are oven safe up to 400 °F (200 °C). Utensil bases are oven safe up to 550 °F (290 °C), almost triple the temperature of boiling water! Always preheat the oven prior to inserting utensils, and always use oven mitts or potholders when removing a hot utensil from the oven. The handles will be very hot. *Note: Never place a Rena Ware utensil in a microwave oven.*



CAUTION! Take care when handling a hot Rena Ware utensil. The handles, cover and utensil base will become very hot under some conditions. Always use oven mitts or pot holders to prevent burns.

The "Water-less" Cooking Method

Mother Nature designed food to give us everything we need. Food contains abundant flavor, vitamins, minerals and color. But many cooking methods, like boiling food or cooking it at high temperatures, can rob food of its natural qualities.

Fortunately, Rena Ware's "water-less" cooking method helps retain flavor, color, vitamins and minerals.

"Water-less" cooking is made possible by the water seal created around the cover of Rena Ware cookware. The water seal keeps air out and locks steam in, and the utensil's Nutri-Plex™ construction allows the use of lower heat. With this efficient cooking method, little or no added water, fat, or oil is necessary.

"Water-less" cooking cooks food in its own natural juices for nutritious, flavor-filled meals. The water seal is maintained by using low heat, making Rena Ware very energy efficient.

"WATER-LESS" BASIC STEPS

- **Use the right utensil.** The food you are cooking should fill the utensil at least 2/3 full. Using the wrong size utensil will result in the loss of vitamins and minerals and could cause your food to dry out or burn.

- **Rinse.** Rinse the food in the utensil, drain off extra water and cover.

- **Start on medium heat.** Starting to cook on high heat causes moisture to be driven out of the utensil instead of allowing a water seal to form. Rena Ware cookware conducts heat so efficiently that you don't need to use a heat setting higher than medium to medium-high to achieve the desired cooking results.

- **Create a water seal.** The Nutri ✓ Sensor lets you know you when a water seal has formed. Simply use the lever to turn the dial to the "Open"✔ setting and begin cooking food over medium heat until you hear the whistle indicating that a water seal has formed.

- **Lower the heat.** Once the water seal forms and the Nutri ✓ Sensor whistles, use the lever to turn the dial to the "Close"🔒 setting and reduce heat to low to finish cooking. Always use caution when adjusting the dial after a water-seal has formed. The dial will get hot, although not as hot as the cover. You should only touch the lever on the dial to change the setting. Holding the knob while moving the lever will make it easier to turn the dial.

- **Don't peek!** Resist the urge to look at the food as it cooks. If you remove the cover during cooking, the water seal is broken and heat and moisture are allowed to escape.

- **Don't add water!** If a recipe states to boil food or add a large amount of water—don't! Rinse vegetables, pour off excess moisture, cover the utensil, bring to a water seal, and don't peek. If a food has natural moisture, like leafy vegetables, you can retain that moisture. If the food is dry, add a small amount of water.





STACK COOKING METHOD

Stack cooking is another exciting time and money-saving feature of Rena Ware cookware. Stack cooking lets you prepare more foods at one time by stacking small utensils atop larger flat-topped utensils, all on the same burner. This is possible because of the cookware's efficiency in conducting heat.

To obtain a flat cooking surface use an inverted base utensil as a cover instead of a Nutri ✓ Sensor cover. For best results, heat each utensil on direct medium heat until a water seal is reached. Then stack the utensil on top of another utensil that has already reached a water seal. Two utensils high is the maximum for cooking, but you can keep food warm for serving in a three-utensil-high stack.

Some foods, like rice, are ideal for stack cooking. Delicate vegetables like spinach and snow peas should not be cooked using the stack cooking method. Root vegetables, such as potatoes, carrots, beets, turnips and parsnips, should be cut into small pieces to facilitate stack cooking.

TRADITIONAL COOKING METHODS

Although our utensils and covers are designed for "water-less" cooking, you can also use your cookware for traditional cooking methods such as boiling, frying, and braising.

Keep it Covered

You have probably heard that water boils faster in a covered pan and it is true. The cover holds in the heat so that it takes less time and energy to bring water to a boil and less energy to maintain a boil or simmer.

Cooking with the Dial Set to "Vent"

Rena Ware covers have a precision fit so they can be used for "water-less" cooking. If you do not vent them when the contents are boiling, the cover will rattle. Additionally, starchy foods will tend to foam when cooking. Using the "Vent" setting breaks up the bubbles and prevents the contents from boiling over. Note: When using the "Vent" setting, the whistle will not sound.
Use this setting for the following:

- When boiling starchy foods such as pasta, potatoes, beans, or rice, to prevent the water from boiling over.
- When frying to reduce cooking time and prevent oil and fats from splattering out of the utensil.
- When braising meats to allow enough steam to escape to prevent the meat from having a steamed consistency, but not enough to dry it out.
- When keeping soups, or other dishes, warm on the stovetop, heating with the vent open will prevent condensation from falling back into the dish from a closed cover, and will keep the dish from over-reducing ruining the flavor.

Be sure to ask about our full range of products



Please feel free to write to us. *We appreciate hearing how you enjoy your Rena Ware cookware, as well as any questions or concerns you may have related to Rena Ware products and service. Please address correspondence to your local Customer Service Center.*

For more details, recipes, tips and many other useful tools, please visit our blog on renaware.com.

JOIN

LEARN MORE ABOUT *the* RENA WARE DIFFERENCE

IT'S EASY, EXCITING *and* FUN

Join the Rena Ware family!

Contact your Independent Representative for more information on starting your own Rena Ware business!

LA FAMILIA ZYLSTRA

4ta. generación de dueños.





¡Bienvenido a la familia Rena Ware! Estamos muy orgullosos de presentarle nuestros utensilios de cocina de acero inoxidable, diseñados meticulosamente en Estados Unidos conforme a los más altos estándares de calidad. Nuestro objetivo fue crear los mejores utensilios de cocina del mundo, y creemos que lo hemos logrado. Además de ser estéticamente agradables, con un elegante diseño funcional que va convenientemente de la cocina a la mesa, también son eficientes conductores del calor, versátiles y respaldados por la garantía vitalicia de Rena Ware.

Estamos particularmente orgullosos de cómo Rena Ware ha evolucionado a lo largo de más de 75 años. Nos apasiona transformar vidas, acercar a las personas y mejorar el medio ambiente. Y ahora nuestros productos cumplen con este propósito como nunca antes lo habían hecho.

Sabemos que con sus utensilios de cocina Rena Ware podrá celebrar la vida y saborear momentos especiales en compañía de sus seres queridos por muchos años por venir.

Le invitamos a tomarse un momento para familiarizarse con el uso y mantenimiento adecuado de sus utensilios de cocina. Si sigue estos sencillos pasos, podrá disfrutar de todos los beneficios que Rena Ware le brinda para cocinar de manera saludable, gourmet y económica por toda una vida.

Sinceramente,

Benjamin Zylstra

Benjamin Zylstra
Jefe Ejecutivo

Christine Zylstra

Christine Zylstra



Sus exclusivos utensilios de cocina de acero inoxidable Rena Ware **se han diseñado en U.S.A.** y fabricado conforme a los más altos estándares de calidad en fábricas seleccionadas de varias partes del mundo. La garantía vitalicia de nuestros utensilios de cocina de acero inoxidable* constituye nuestro compromiso por la calidad.

* Todos los Juegos de utensilios de cocina y piezas sueltas. Todos los utensilios grandes con capacidad de 6 litros o más y utensilios de cocina complementarios. Otros productos tienen diferentes garantías. Consulte la Garantía Vitalicia Rena Ware impresa (RW961/962) para más detalles.



LOS UTENSILIOS DE COCINA DE ACERO INOXIDABLE RENA WARE *son compatibles* CON LA MAYORÍA DE LAS SUPERFICIES DE COCCIÓN.

GAS | ELÉCTRICAS | VITROCERÁMICAS | HALÓGENAS | INDUCCIÓN

LÁVELOS ANTES DE USAR

Es muy importante que lave sus utensilios de cocina Rena Ware antes de usarlos por primera vez. Añada 1/2 taza de vinagre blanco a un fregadero lleno de agua caliente jabonosa, lávelos, enjuáguelos y séquelos. Este lavado inicial eliminará todo residuo de aceite de fabricación o pulitura. Los utensilios que no se laven se podrían decolorar con el primer uso.

Nota: Empacamos sus utensilios de cocina en bolsas biodegradables, las cuales están hechas de harina de maíz que puede dejar manchas blancas en el utensilio. Estas son muy fáciles de remover con el lavado inicial.

MANTENIMIENTO DE SUS UTENSILIOS DE COCINA



Lavado a mano:

1. Lave todos los utensilios en agua caliente jabonosa. Nunca use esponjas de metal ni jabón abrasivo.
2. Enjuáguelos bien y séquelos a mano para evitar manchas de agua.
3. Desarme y lave el Nutri ✓ Sensor cada vez que cocine alimentos ricos en almidón o que puedan borbotear hasta el sensor.
    a. Perilla
    b. Resorte
    c. Selector/Vapor/Palanca
    d. Rotor (fenolito)
    e. Centro (fenolito)
    f. Silbato
        i. Silbato tipo campana (dos medios)
        ii. Junta
4. Para conservar su precioso brillo exterior, use el limpiador de acero inoxidable Rena Lite de Rena Ware, que puede solicitar a su Representante Independiente Rena Ware.
5. Nunca sumerja un utensilio caliente en agua fría.





Lavavajillas automáticos:

1. Sus utensilios Rena Ware se pueden lavar en el lavavajillas.

2. Para evitar manchas de agua, use un suavizador de agua junto con el detergente, o apague el lavavajillas y deje que se sequen naturalmente.

Picaduras

A pesar de que el acero inoxidable es un metal muy duradero, no es completamente resistente al óxido, picaduras ni manchas. Los alimentos como mostaza, mayonesa, zumo de limón, tomates, pasta de tomate, vinagre, sal, aderezos, otros condimentos y cloro pueden desgastar el acero inoxidable si se dejan en contacto con la superficie durante mucho tiempo.

Se pueden formar picaduras si deja sal sin disolver en el fondo del utensilio, las cuales se ven como manchas blancas. Estas manchas no afectan el funcionamiento ni la utilidad del utensilio, ni son un defecto de material o de fabricación.

Cuando use sal para sazonar la comida, agréguela solo luego de que los alimentos comiencen a cocinarse. Cuando agregue sal al agua u otros líquidos, llévelo a hervor primero, agregue la sal y revuelva hasta que se disuelva completamente.

El mantenimiento adecuado extenderá la vida de su utensilio.

Descoloramiento

De vez en cuando, al cocinar comidas ricas en almidón o al dorar carnes, pueden aparecer manchas en el interior del utensilio. También pueden aparecer unas manchas azules o doradas marrones en el exterior del utensilio al calentarlo demasiado. Estas manchas se pueden eliminar fácilmente con el limpiador Rena Lite u otro limpiador de acero inoxidable de buena calidad que no sea abrasivo. Primero debe preparar una pasta, mezclando el limpiador con agua. Luego con un paño, frote la pasta sobre la mancha, enjuague el utensilio y séquelo.

Lavar los utensilios en lavavajillas automático no eliminará las manchas de calor ni comida. Las manchas se deben eliminar siguiendo el método indicado arriba, antes de lavar los utensilios en un lavavajillas automático. No limpie los utensilios de cocina Rena Ware en un horno autolimpiante.

Comidas quemadas

Si no puede eliminar fácilmente la comida quemada al lavar el utensilio, llénelo con agua caliente y déjelo remojar. Si las partículas no se despegan, llene el utensilio a medias con agua y hiérvala a fuego medio hasta que se despegue la comida.

CARACTERÍSTICAS ÚTILES

- *El diseño exclusivo* de los utensilios de cocina Rena Ware le permite guardar varias piezas en un espacio pequeño. Cuando se invierten las tapas, encajan perfectamente en los utensilios.

- *Las tapas se pueden usar con varios utensilios* para mayor comodidad. Por ejemplo, las tapas de 1,5 Litros y 2 Litros se pueden intercambiar al igual que las tapas de 3 Litros y 4 Litros y las tapas de la Sartén Grande (28 cm) y del Asador de 6 Litros.



- *La conveniencia de cocinar, hornear, servir y guardar:* Con la excelente fabricación de los utensilios de cocina Rena Ware y su bello diseño, puede cocinar, servir y guardar la comida en el mismo utensilio en el que la cocinó. El diseño elegante de los utensilios Rena Ware luce muy bonito sobre cualquier mesa y si le queda comida, puede guardarla en el utensilio tapado en el refrigerador. También puede recalentar la comida en el mismo utensilio.

Nota: El selector Nutri ✓ Sensor se calentará a medida que el utensilio se caliente, pero no tanto como la tapa. Tenga siempre cuidado cuando ajuste el selector, en especial después de que se haya formado el sello de agua.

- *El selector del Nutri ✓ Sensor tiene los siguientes ajustes en la tapa:*
  - Abierto ✔ : Selecciónelo para cocinar con un “mínimo de agua”, el sello de agua se formará y cuando esto suceda escuchará el silbato.
  - Vapor : Selecciónelo para cocinar de manera tradicional, como freír, cuando desee que se libere vapor sin escuchar el silbato.
  - Cerrado : Selecciónelo después de que se haya formado el sello de agua para terminar la cocción con el método para cocinar con un “mínimo de agua”; selecciónelo también para calentar comidas o preparar sopas o salsas cuando no desee que estas se reduzcan (evaporación del líquido).

- *Borde anti-derrame:* Los utensilios de cocina Rena Ware se caracterizan por tener un útil borde anti-derrame que permite verter su contenido con un mínimo de salpicaduras.



- *Asas de acero inoxidable ergonómicas* diseñadas para disipar calor; nunca tendrá que reemplazarlas.

- *Las bases de los utensilios de cocina resisten al pandeo* para asegurar un contacto parejo con la estufa para aprovechar al máximo el calor.

COCCIÓN

La excelente fabricación de capas múltiples Nutri-Plex™ de sus utensilios de cocina Rena Ware le permite ahorrar energía, debido a que solamente usa fuego medio a bajo para lograr los resultados que requieren fuego alto con otros tipos de utensilios de cocina. También podrá cocinar con menos grasas y aceites debido a que los utensilios de cocina Rena Ware distribuyen el calor uniformemente.

Para cocinar la mayoría de las carnes, solo precaliente el utensilio a fuego medio sin agregar grasa ni aceite. Cuando el utensilio esté precalentado, agregue la carne; esta se pegará al principio. Después de unos pocos minutos, la carne se dorará y se despegará. Cuando se despegue, voltéela para dorar el otro lado. Para cocinar carnes que requieren mayor cocción, como asados, tape el utensilio, baje el fuego y continúe la cocción hasta que la carne esté completamente cocida.

Para sofreír vegetales con un gran contenido de humedad o aceites naturales, como cebollas, cocínelos a fuego bajo a medio, con muy poco aceite o sin aceite. Para vegetales con poca humedad natural o aceites, como zanahorias o brócoli, rocíelos con un poco de aceite antes de cocinarlos.

Lo importante es empezar a fuego medio y luego bajarlo para obtener mejores resultados. Si sigue estos pasos, puede disfrutar de comidas más saludables y nutritivas.

CONSEJOS PRÁCTICOS

1. Siempre debe usar la hornilla del tamaño más similar a la base del utensilio. Si cocina en una estufa a gas, las llamas no deben subir por los costados del utensilio ni tocar el borde ni las asas.

2. Elija el utensilio del tamaño adecuado para lo que necesita cocinar.

3. Los utensilios se rayan si se les golpea con un útil de cocina de metal en los bordes o si se corta o pica comida con cuchillos u otros útiles de cocina afilados sobre la superficie de acero inoxidable.

4. Siempre debe usar la tapa adecuada que encaje en el utensilio para permitir que se forme el sello de agua.

5. Si la carne no se dora en forma adecuada, es muy posible que el utensilio no se haya calentado suficientemente antes de que comenzara a dorar la carne, en cuyo caso debe subir el fuego. Si la carne se dora demasiado, el utensilio está demasiado caliente; reduzca el fuego.

6. Cuando fría alimentos sin grasa natural puede ser necesario agregar una pequeña cantidad de aceite. Algunos de estos alimentos son huevos, pescado, papas, hígado y toda clase de alimentos empanados, enharinados o rebozados.

7. Cuando se enfrían los alimentos, se puede formar un sello entre la tapa y el utensilio que dificulte quitar la tapa del mismo. Si esto sucede, caliente el utensilio a fuego medio por unos minutos hasta que se despegue la tapa.

Precalentar

Cuando en las recetas se recomiende precalentar los utensilios, hágalo a fuego medio durante tres o cuatro minutos antes de agregar los alimentos.

Para determinar con facilidad si el utensilio ya está precalentado, deje caer unas gotas de agua en el mismo. Cuando las gotas comiencen inmediatamente a hervir y saltar, el utensilio está precalentado y se pueden agregar los alimentos. Si las gotas se esparcen y evaporan, debe precalentar el utensilio durante uno o dos minutos más antes de agregar los alimentos. Si las gotas de agua desaparecen en forma instantánea, el utensilio está demasiado caliente y se debe enfriar un poco.

Hornear

Las tapas de los utensilios de cocina Rena Ware se pueden llevar al horno hasta 400°F (200°C). Las bases de los utensilios se pueden llevar al horno hasta 550°F (290°C), ¡casi el triple de la temperatura de ebullición del agua! Siempre debe precalentar el horno antes de colocar los utensilios dentro, y use siempre guantes o agarraderas para sacarlos del horno ya que las asas pueden calentarse demasiado. ***Nota:*** *Nunca coloque los utensilios de cocina Rena Ware en el microondas.*



¡ADVERTENCIA! Tenga cuidado cuando use utensilios Rena Ware calientes. Las asas, tapa y base del utensilio podrían calentarse demasiado en ciertas condiciones. Use siempre guantes o agarraderas para no quemarse.

Método para cocinar con un "mínimo de agua"

La naturaleza diseñó los alimentos para que nos proporcionen todo lo que necesitamos. Los alimentos contienen grandes cantidades de sabor, vitaminas, minerales y color. Sin embargo, varios métodos para cocinar, como hervir o cocinar a fuego alto, pueden eliminar estas características naturales de los alimentos.

Afortunadamente, el método para cocinar con un "mínimo de agua" de Rena Ware ayuda a conservar los sabores, los colores, las vitaminas y los minerales.

Cocinar con un "mínimo de agua" es posible gracias al sello de agua que se forma alrededor de la tapa del utensilio Rena Ware. El sello de agua mantiene el aire fuera del utensilio y retiene el vapor dentro, y la fabricación Nutri-Plex™ del utensilio permite el uso de ajustes de temperatura más bajos. Con este eficiente método para cocinar se necesita poco o nada de agua, grasa o aceite.

Con el método para cocinar con un "mínimo de agua" los alimentos se cocinan en sus jugos naturales para obtener comidas más nutritivas y ricas en sabor. El sello de agua se mantiene cuando se utiliza fuego bajo, por lo que con Rena Ware se utiliza la energía de manera eficiente.

PASOS BÁSICOS PARA COCINAR CON UN "MÍNIMO DE AGUA"

- **Use el utensilio del tamaño adecuado:** Los alimentos deben llenar 2/3 del utensilio. Cocinar en un utensilio de un tamaño incorrecto resultará en la pérdida de vitaminas y minerales y la comida podría secarse o quemarse.

- **Enjuague:** Enjuague los alimentos en el utensilio, elimine el exceso de agua y tápelos.

- **Empiece a cocinar a fuego medio:** Si empieza a cocinar a fuego alto, la humedad de los alimentos se escapará en vez de formarse el sello de agua. Los utensilios de cocina Rena Ware distribuyen el calor tan eficazmente que no necesita usar más que fuego medio o medio-alto para lograr los resultados deseados.

- **Cree un sello de agua:** El Nutri ✓ Sensor indica cuándo se ha formado el sello de agua. Solo use la palanca para girar el selector a la posición "Abierto" ✔ y comience a cocinar a fuego medio hasta que escuche un silbato, esto indica que se formó el sello de agua.

- **Baje el fuego:** Una vez que se haya formado el sello de agua y haya sonado el silbato del Nutri ✓ Sensor, use la palanca para girar el selector a la posición de "Cerrado" 🔒 y baje el fuego para finalizar la cocción. Tenga siempre cuidado cuando ajuste el selector después de que se haya formado el sello de agua. El selector se calentará, pero no tanto como la tapa. Solo toque la palanca, a la altura del selector, para cambiarlo. Si sujeta la perilla mientras mueve la palanca, se le hará más fácil girarlo.

- **¡No destape el utensilio!** Resista la tentación de destapar el utensilio para observar la comida. Cuando se levanta la tapa durante la cocción de los alimentos, se rompe el sello de agua y se escapa el calor y la humedad.

- **¡No agregue agua!** Si en una receta se indica que se deben hervir los alimentos o agregar grandes cantidades de agua, ¡no lo haga! Enjuague los vegetales, elimine el exceso, tape el utensilio y caliéntelo hasta que se forme el sello de agua sin destaparlo. Si un alimento tiene humedad natural, como las verduras, puede retener esa humedad. Si el alimento es seco, agregue una pequeña cantidad de agua.



SISTEMA DE APILAMIENTO PARA COCINAR



El sistema de apilamiento para cocinar es otra característica fantástica de los utensilios de cocina Rena Ware, que ahorra tiempo y dinero. Si cocina apilando los utensilios puede cocinar más platillos a la vez, apilando los utensilios pequeños sobre los utensilios más grandes invertidos, sobre una misma hornilla. Esto es posible gracias a la capacidad que tienen los utensilios Rena Ware para conducir el calor en forma eficaz.

Para obtener una superficie plana para cocinar, utilice la base de un utensilio invertido como tapa en vez de la tapa Nutri ✓ Sensor.

Para mejores resultados, caliente cada utensilio directamente a fuego medio hasta que se forme el sello de agua. Luego coloque el utensilio sobre otro en el que se haya formado el sello de agua. Apile un máximo de dos utensilios, pero puede apilar hasta tres utensilios para mantener la comida caliente para servir.

Algunos alimentos, como el arroz, son ideales para prepararlos apilando los utensilios. Las verduras delicadas, como espinaca y guisantes en sus vainas, no se deben cocinar con el método de apilamiento. Los tubérculos comestibles, como papas, zanahorias, remolacha, nabos y chirivías, se deben cortar trozos pequeños para facilitar la cocción con este método.

MÉTODOS DE COCCIÓN TRADICIONALES

A pesar de que nuestras tapas y utensilios de cocina son diseñados para cocinar con un "mínimo de agua", también puede utilizarlos para los métodos tradicionales de cocción, tales como hervir, freír y estofar.

Manténgalo tapado

Probablemente haya escuchado que el agua hierve más rápido en un utensilio tapado y ¡es verdad! La tapa mantiene el calor, de modo que se requiere menos tiempo y energía para hacer que el agua hierva y mantenerla así o hervirla a fuego lento.

Cocinar con el selector en "Vapor"

- Las tapas de Rena Ware encajan con precisión para cocinar con un "mínimo de agua". Si no los ventila cuando el contenido está hirviendo, la tapa vibrará. Así mismo, los alimentos ricos en almidón tienden a formar espuma cuando se cocinan. El uso en la posición "Vapor" rompe las burbujas e impide que el contenido se derrame. **Nota:** Al usar el ajuste en la posición de "Vapor", el silbato no sonará. Use esta posición para lo siguiente:
- Cuando hierva alimentos con almidón, como pasta, patatas, frijoles o arroz, para evitar que el agua se derrame.
- Utilícela al freír, para reducir el tiempo de cocción y evitar que el aceite y grasas salpiquen fuera del utensilio.
- Al cocinar carnes a fuego lento para permitir que se libere el vapor, evitando que la carne tenga una consistencia de cocido al vapor, sin llegar a secarla.
- Cuando quiera mantener sopas u otros platillos calientes sobre la estufa, calentar con el selector abierto evitará que el vapor condensado en la tapa cerrada caiga en la comida y esta se sobre reduzca , arruinando el sabor.

Asegúrese de preguntar por nuestra completa gama de productos









Escríbanos, nos complacerá saber que está disfrutando de sus utensilios de cocina Rena Ware. No dude en comunicarse con nosotros si necesita información o tiene preguntas sobre los productos o el servicio. Envíe su correspondencia al Centro de Servicio al Cliente de su localidad.

Para más detalles, recetas, consejos útiles y más visítenos en nuestro blog en renaware.com.

ÚNASE

APRENDA MÁS SOBRE *la* DIFERENCIA RENA WARE ES FÁCIL, EMOCIONANTE *y* DIVERTIDO

¡Únase a la familia Rena Ware!

¡Comuníquese con su Representante Independiente si desea recibir más información sobre cómo comenzar su propio negocio Rena Ware!

ครอบครัวซิลส์ตรา

เจ้าของรุ่นที่ 4





ยินดีต้อนรับสู่ครอบครัวรีนา-แวร์! เราภูมิใจเป็นอย่างยิ่ง ต่อการนำเสนอผลิตภัณฑ์เครื่องครัวสเตนเลสคุณภาพสูงของเรา ที่ได้รับการออกแบบอย่างพิถีพิถันในประเทศสหรัฐอเมริกา เพื่อให้มีมาตรฐานที่ดีที่สุด เป้าหมายของเรา คือ การสร้างสรรค์เครื่องครัวที่ดีที่สุดในโลก ซึ่งเราก็เชื่อว่า เราได้บรรลุเป้าหมายนี้เป็นที่เรียบร้อยแล้ว เครื่องครัวของเรา ไม่เพียงแค่การออกแบบมาให้มีรูปทรงทึ่งดงามพร้อมการใช้งานได้อย่างหลากหลายที่จะมอบความสะดวกสบาย ตั้งแต่ในครัวไปจนถึงโต๊ะอาหารได้เท่านั้น แต่มันยังมีประสิทธิภาพในการทำความร้อนได้อย่างน่าอัศจรรย์ ใช้งานได้อเนกประสงค์ พร้อมกับการรับประกันตลอดอายุการใช้งานจากรีนา-แวร์

TH

เรามีความภูมิใจเป็นอย่างยิ่ง กับการที่รีนา-แวร์ ในฐานะที่เป็นบริษัท ฯ หนึ่ง ที่ได้มีการพัฒนามาอย่างต่อเนื่องตลอดระยะเวลา 75 ปี ที่ผ่านมา เรามีความกระตือรือร้นในเรื่อง ของการที่จะเปลี่ยนแปลงชีวิตผู้คน นำพาผู้คนให้มาอยู่รวมกัน และการทำให้สภาพสิ่งแวดล้อมดีขึ้น และในวันนี้ผลิตภัณฑ์ของเราก็ได้บรรลุเป้าหมายนี้แล้ว อย่างไม่เคยเกิดขึ้นมาก่อน

เราตระหนักดีว่า ด้วยเครื่องครัวรีนา-แวร์ คุณจะสามารถเพลิดเพลินไปกับการใช้ชีวิตได้ตลอดเวลา ดื่มด่ำไปกับโอกาสพิเศษมากมายพร้อมคนที่คุณรักได้ในทุก ๆ ปี ที่จะมาถึง

ให้เวลาสักเล็กน้อยกับการเรียนรู้อย่างถูกต้องเกี่ยวกับวิธีใช้และการบำรุงรักษาเครื่องครัวของคุณ โดยการปฏิบัติตามคำแนะนำ และเคล็ดลับง่าย ๆ เหล่านี้ คุณจะสามารถเพลิดเพลินไปกับประโยชน์อันมากมายของรีนา-แวร์ สำหรับการทำอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ และ ประหยัด ได้ตลอดชั่วชีวิตของคุณ

ขอแสดงความนับถือ

Benjamin Zylstra

เบนจามิน ซิลส์ตรา
ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร

Christine Zylstra

คริสติน ซิลส์ตรา



เครื่องครัวสเตนเลสที่เป็นเอกลักษณ์ของรีนา-แวร์ ได้รับการออกแบบในสหรัฐอเมริกา
และผลิตจากโรงงานที่มีมาตรฐานสูงสุดทั่วโลก ซึ่งถูกคัดสรรค์เป็นอย่างดีแล้ว
การให้การรับประกันตลอดชีพของเครื่องครัวรีนา-แวร์* คือการสร้างความมั่นใจแก่คุณว่า
รีนา-แวร์ยึดมั่นในคุณภาพเสมอมา

*ชุดเครื่องครัวทุกชุดและทุกชิ้น ภาชนะขนาดใหญ่ที่มีขนาดตั้งแต่ 6 ลิตรขึ้นไปและเครื่องครัวเสริม ผลิตภัณฑ์อื่น ๆ นอกจากนี้จะมีการรับประกันที่แตกต่างกันออกไป โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในใบรับประกันสินค้ารีนา-แวร์ (RW961)



เครื่องครัวสเตนเลสรีนา-แวร์

ใช้ได้กับ หัวเตาเกือบทุกชนิด

เตาแก๊ส | เตาไฟฟ้า | เตาไฟฟ้าเซรามิค | เตาฮาโลเจน | เตาแม่เหล็ก

ล้างก่อนใช้ มันเป็นสิ่งสำคัญที่คุณต้องล้างเครื่องครัวรีนา-แวร์ของคุณก่อนนำไปใช้ในครั้งแรก เพื่อขจัดร่องรอยของน้ำมันและสารขัดผิวมีฉะนั้นแล้ว ภาชนะอาจจะเปลี่ยนสีได้เมื่อถูกความร้อน วิธีการล้าง เปิดน้ำลงอ่างล้างชามให้เต็ม ใส่น้ำยาล้างจาน และน้ำส้มสายชู 1/2 ถ้วย ล้างภาชนะทุกชิ้น ด้วยน้ำยาล้างจาน ที่ผสมกับกับน้ำส้มสายชู ล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง และเช็ดให้แห้ง

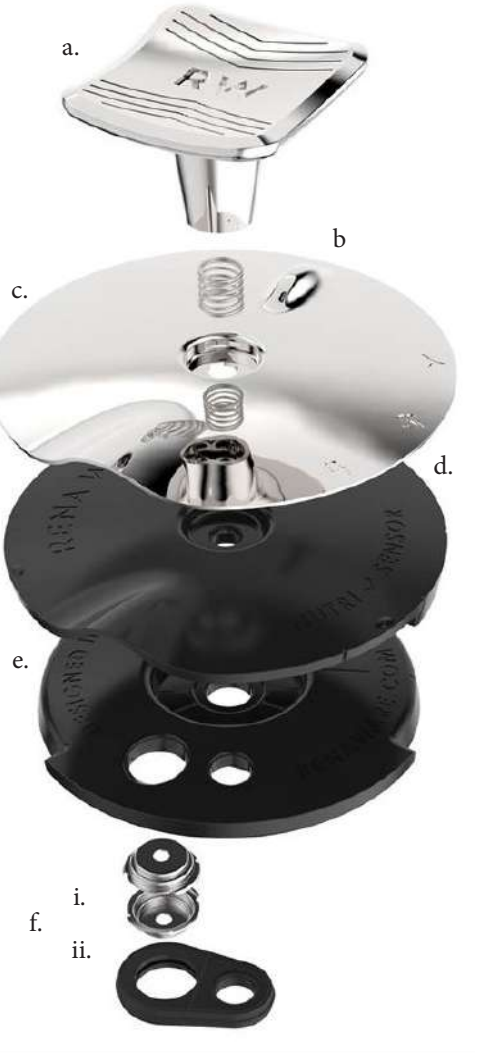
หมายเหตุ: เราบรรจุเครื่องครัวของคุณโดยใช้ถุงย่อยสลายทางชีวภาพที่ทำมาจากแป้งข้าวโพด ซึ่งสามารถทิ้งจุดขาวบนภาชนะเครื่องครัวได้ แต่จุดเหล่านี้จะถูกลบออกได้ง่าย ด้วยการล้างครั้งแรก

การดูแลรักษา
เครื่องครัวของคุณ



ล้างด้วยมือ:

1. ล้างภาชนะทุกชิ้นในน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ห้ามใช้แผ่นขัดหยาบ หรือ ฟอยขัดหม้อเป็นอันขาด
2. ล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง เช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม ๆ เพื่อป้องกันคราบน้ำ
3. ถอดและทำความสะอาด นูทรี ✓ เซนเซอร์ ทุกครั้งที่คุณปรุงอาหารที่เป็นแป้งหรืออาหารอื่น ๆ ที่อาจเกิดฟองขึ้นลงในเซนเซอร์
   - a. จุกฝา
   - b. สปริง
   - c. แป้นหมุน / รูระบายไอน้ำ / คันโยก
   - d. ตัวหมุน (Phenolic)
   - e. แกนกลาง (Phenolic)
   - f. นกหวีด
     - i. เบลล์เป่านกหวีด (ส่วนที่ 2)
     - ii. ประเก็น
4. เพื่อรักษาความมันวาวด้านนอกของภาชนะ ให้ใช้ น้ำยาทำความสะอาดสเตนเลสรีนาไลท์ของรีนา-แวร์ ขัดทำความสะอาด ซึ่งหาซื้อได้จากผู้แทนขายตรงอิสระรีนา-แวร์
5. ห้ามจุ่มภาชนะที่กำลังร้อนลงในน้ำเย็น





การล้างด้วยเครื่องล้างจาน:

1. เครื่องครัวรีนา–แวร์ของคุณสามารถใช้กับเครื่องล้างจานได้

2. เพื่อป้องกันคราบหยดน้ำ ให้ใส่น้ำยาลดความกระด้างน้ำลงไปในน้ำยาล้างจาน หรือ ปิดสวิทช์รอบการอบแห้งของเครื่องล้างจาน และปล่อยให้เครื่องครัวแห้งเอง

การเกิดรูตามด

แม้ว่าเหล็กสเตนเลสจะเป็นโลหะที่มีความคงทนมาก แต่ก็ไม่ทนกับการสึกกร่อนรูตามด หรือจุดด่างได้ อาหารเช่น มัสตาร์ด เกลือ มายองเนส์ น้ำมะนาว มะเขือเทศ น้ำส้มสายชู เครื่องเทศ น้ำยาฟอกขาว อาจจะกัดผิวหน้าภาชนะหากปล่อยทิ้งไว้ในภาชนะเป็นเวลานาน

หากปล่อยให้เกลือตกตะกอนอยู่ก้นภาชนะ อาจจะทำให้เกิดจุดฟ้าขาวบนก้นภาชนะได้ จุดฟ้าขาวนี้ไม่มีผลเสียต่อการปรุงอาหาร หรือ คุณประโยชน์ของภาชนะแต่อย่างใด และไม่ได้เป็นความบกพร่องของผลิตภัณฑ์แต่ประการใด

หากต้องการใส่เกลือลงในอาหาร ให้ใส่ขณะอาหารกำลังร้อนได้ที่ หากจะใส่เกลือลงในน้ำหรือของเหลวอื่น ๆ ให้ใส่ขณะน้ำหรือของเหลวกำลังเดือดและคนให้ละลายให้หมด

การดูแลรักษาอย่างถูกวิธี จะช่วยยืดอายุการใช้งานเครื่องครัวของคุณ

การเปลี่ยนสีของภาชนะ

ขณะที่คุณกำลังปรุงอาหารที่ข้น หรือทอดเนื้อ รอยเศษอาหารอาจติดภาชนะด้านใน อาจมีรอยสีน้ำเงินหรือน้ำตาลด้านนอกของภาชนะ เนื่องจากการใช้ไฟแรงเกินไป ให้ใช้รีนาไลท์ขจัดรอยด่างเหล่านี้ โดยการโรยผงขัดรีนาไลท์ลงบนภาชนะเติมน้ำเล็กน้อยแล้วใช้ฟ้าชุบน้ำผงขัดแล้วขัดถูบริเวณที่เป็นรอย เสร็จแล้วล้างและเช็ดให้แห้ง

เครื่องล้างจานไม่สามารถขจัดรอยด่างกล่าวออกจากภาชนะได้ คุณต้องใช้ผงขัดและฟ้าขจัดรอยด่างกล่าวก่อนนำเข้าล้างในเครื่องล้างจาน

อย่าวางเครื่องครัวรีนา–แวร์ ไว้ในเตาอบทำความสะอาดด้วยตัวเองเพื่อทำความสะอาด

อาหารไหม้

หากคราบอาหารไหม้ ไม่สามารถขจัดออกด้วยวิธีล้างปกติ ให้ใส่น้ำร้อนลงภาชนะและปล่อยทิ้งไว้ หากเศษอาหารยังไม่หลุดออก ให้ใส่น้ำและต้มให้เดือดนานพอที่คราบอาหารจะหลุดออกไป

คุณสมบัติอื่น ๆ

- *การออกแบบที่เป็นเอกลักษณ์* ของเครื่องครัวรีนา-แวร์ ช่วยให้คุณจัดเก็บภาชนะได้ในพื้นที่ที่มีขนาดเล็ก เมื่อหงายฝาครอบฝาจะจมลงในภาชนะได้อย่างลงตัว

- *ฝาภาชนะสามารถสับเปลี่ยนกันได้* เพื่อเพิ่มความสะดวกสบาย เช่น ฝาภาชนะ 1.5 ลิตร กับภาชนะ 2 ลิตร ฝาภาชนะ 3 ลิตรกับภาชนะ 4 ลิตร และฝากระทะทอดใหญ่ (28 ซม.) กับภาชนะ 6 ลิตร



- *ปรุง อบ เสิร์ฟ และเก็บได้อย่างสะดวก:* ด้วยโครงสร้างและการออกแบบที่สวยงามของเครื่องครัวรีนา-แวร์ คุณสามารถปรุง เสิร์ฟ และเก็บอาหารในภาชนะเดียวกันได้ ภาชนะรีนา-แวร์วางบนโต๊ะอาหารก็ดูงามตา หากมีอาหารเหลือก็เพียงปิดฝาและนำไปเก็บในตู้เย็น เวลาจะรับประทานก็นำภาชนะไปอุ่นบนเตา

หมายเหตุ: แป้นหมุนนูทรี ✓ เซนเซอร์ จะร้อนขึ้นเมื่อภาชนะร้อนขึ้น แม้ว่าจะไม่ร้อนเท่ากับฝาก็ตาม ใช้ความระมัดระวังเมื่อหมุนแป้นหมุนโดยเฉพาะอย่างยิ่งหลังจากการสร้างผนึกน้ำเกิดขึ้น

- แป้นหมุนสำหรับนูทรี่ ✓ เซนเซอร์ บนฝา ได้ถูกตั้งค่าไว้ดังต่อไปนี้:
  - เปิด ✔ : เลือกเพื่อให้เกิดผนึกน้ำสำหรับการปรุงอาหารโดยวิธี “ใช้น้ำแต่น้อย” เสียงนกหวีดจะดังขึ้นเมื่อเกิดผนึกน้ำ
  - ไอน้ำ : เลือกวิธีการปรุงอาหารแบบดั้งเดิม เช่น การทอด เมื่ออาหารสุกเป็นที่น่าพอใจไอน้ำจะปล่อยออกโดยไม่ได้ยินเสียงนกหวีด
  - ปิด : เลือกหลังจากผนึกน้ำเกิดขึ้นเมื่อปรุงอาหารเสร็จสิ้นด้วยวิธีการ “ใช้น้ำแต่น้อย” นอกจากนี้ยังใช้สำหรับทำซุปหรือซอสที่ไม่ต้องการให้ลดการระเหยจากของเหลวลงไป

- *ไม่หกเลอะเทอะ:* ขอบภาชนะรีนา-แวร์ได้รับการออกแบบมาอย่างพิเศษ ให้ความสะดวกเวลาเทอาหารอาหารจะไม่หกเปื้อนตัวภาชนะ



- **หูจับสเตนเลส ออกแบบตามหลักการยศาสตร์** กระจายความร้อนได้ดี จึงไม่จำเป็นที่จะต้องเปลี่ยน

- *กันภาชนะแบนราบ* ทำให้วางบนเตาโดยไม่เอียง และได้รับความร้อนเต็มที่จากเตา

การปรุงอาหาร

โครงสร้างหลายชั้นนูทรี-เพล็กซ์™ ของเครื่องครัวรีนา-แวร์ จะช่วยคุณประหยัดพลังงานโดยใช้ความร้อนต่ำถึงร้อนปานกลาง แต่ให้ผลเท่าเทียมกับการใช้ความร้อนสูงของเครื่องครัวทั่ว ๆ ไป นอกจากนี้คุณยังปรุงอาหารโดยใช้น้ำมันเพียงเล็กน้อยเพราะความร้อนกระจายไปทั่วภาชนะรีนา-แวร์

การปรุงเนื้อสัตว์ คุณเพียงแต่อุ่นภาชนะด้วยความร้อนปานกลาง ไม่ต้องใส่น้ำมัน เมื่อภาชนะร้อนได้ที่ วางก้อนเนื้อลงไป ตอนแรกเนื้อจะติดภาชนะ ปล่อยไว้สักครู่เนื้อจะเกรียมและร่อนออกจากภาชนะ ให้กลับเนื้อไปทอดอีกด้านหนึ่ง สำหรับการปรุงเนื้อที่ต้องใช้เวลานาน เช่นปรุงเนื้ออบ ให้ปิดฝา และลดความร้อนลงต่ำ และปล่อยไว้จนสุก

การผัดผักที่มีน้ำ หรือน้ำมันตามธรรมชาติมาก เช่น หอมใหญ่ ให้ปรุงด้วยความร้อนต่ำถึงปานกลางโดยจะใส่น้ำมันหรือไม่ใส่ก็ได้ สำหรับผักที่มีความชื้นน้อย เช่น แครอท หรือ บลอคโคลี ให้ใส่น้ำมันเล็กน้อยลงภาชนะก่อนปรุง

ข้อสำคัญคือ การเริ่มต้นที่ความร้อนปานกลางและลดความร้อนลงต่ำ ซึ่งจะให้ผลดีที่สุด ด้วยการปฏิบัติตามวิธีปรุงที่กล่าวมานี้ คุณก็จะได้อาหารที่อุดมด้วยสารอาหารและโภชนาการทุก ๆ มื้อ

เคล็ดลับที่เป็นประโยชน์

1. ควรใช้เตาที่มีขนาดใกล้เคียงกับขนาดของก้นภาชนะ เวลาใช้เตาแก๊สปรุงอาหาร ไม่ควรให้เปลวไฟสูงเลยออกมาด้านข้างของภาชนะ หรือถูกหูภาชนะ

2. เลือกใช้ขนาดภาชนะให้ถูกต้องจะดีที่สุด

3. การหั่น หรือ การตัดอาหารด้วยมีด หรือของมีคมบนภาชนะ หรือขอบภาชนะ จะทำให้ภาชนะเกิดเป็นรอยได้

4. ใช้ฝาที่ถูกขนาดปิดภาชนะเสมอ เพื่อผนึกน้ำจะได้เกิดขึ้นภายในภาชนะ

5. หากทอดเนื้อแล้วไม่เกรียม แสดงว่าภาชนะร้อนไม่ได้ที่ ให้เร่งความร้อนขึ้นอื่น หากเนื้อเกรียมเกินไป แสดงว่าภาชนะร้อนเกินไป ให้ลดความร้อนลง

6. เมื่อเวลาปรุงอาหารที่ไม่มีน้ำ หรือน้ำมันในตัวเอง ควรใส่น้ำมันเล็กน้อยในการปรุง เช่น ไข่ ปลา มันฝรั่ง ตับ ขนมปังต่าง ๆ หรืออาหารจำพวกแป้ง

7. เนื่องจากฝาปิดภาชนะมิดชิดมาก เมื่อเวลาอาหารเย็นตัวลง อาจทำให้เปิดฝาไม่ออก การแก้ไขโดย นำภาชนะไปตั้งบนเตาความร้อนปานกลางสัก 2-3 นาที ฝาก็จะเปิดออกได้

การอุ่นภาชนะ

การอุ่นภาชนะก่อนปรุงอาหาร ให้อุ่นภาชนะด้วยความร้อนปานกลาง 3-4 นาทีก่อนใส่อาหารลงไปปรุง

วิธีทดสอบว่าภาชนะอุ่นได้ที่แล้วคือ อุ่นภาชนะแล้วหยดน้ำลงไป 2-3 หยด หากหยดน้ำฟู่เป็นฟองและกลิ้งไปมาแสดงว่าภาชนะร้อนพร้อมที่จะปรุงอาหารได้ หากหยดน้ำแล้วไหลกระจาย และระเหยให้อุ่นภาชนะต่ออีก 1-2 นาที ก่อนที่จะใส่อาหารลงไป หากหยดน้ำแล้วระเหยแห้งทันที แสดงว่าภาชนะร้อนเกินไป ต้องปล่อยให้เย็นลงก่อน

การใช้เตาอบปรุงอาหาร

ภาชนะรีนา-แวร์สามารถใส่เข้าไปในเตาอบได้และทนความร้อนได้สูงถึง 200 องศาเซลเซียส ฐานของภาชนะสามารถทนความร้อนได้ถึง 290 องศาเซลเซียส หรือเกือบ 3 เท่าของอุณหภูมิน้ำเดือด. ควรเปิดเตาอบให้อุ่นก่อนใส่ภาชนะเข้าไปเสมอ และควรใช้ถุงมือนวม หรือที่จับหูหม้อเมื่อนำภาชนะที่ร้อนออกจากเตาอบ หูจับจะร้อนมาก

หมายเหตุ: ห้ามนำภาชนะรีนา-แวร์ใส่เข้าไปในไมโครเวฟโดยเด็ดขาด



ข้อควรระวัง! โปรดระวังในการจับภาชนะรีนา-แวร์ในขณะที่ร้อน หูหม้อ ฝา และฐานของภาชนะจะร้อนมากขึ้นภายใต้เงื่อนไขการใช้บางประการ ดังนั้น จึงควรใช้ถุงมือนวม หรือที่จับหูหม้อเพื่อป้องการพอง

การปรุงอาหารโดย “ใช้น้ำแต่น้อย”

ธรรมชาติผลิตอาหารที่ให้คุณค่าครบถ้วนตามที่ร่างกายเราต้องการอยู่แล้ว อาหารจะอุดมด้วยวิตามิน รสชาติ เกลือแร่ และสีสันต่าง ๆ มากมาย แต่การปรุงอาหารหลาย ๆ แบบ เช่น การต้ม หรือปรุงอาหารด้วยความร้อนสูงได้ทำลายคุณค่าทางธรรมชาติเหล่านี้ไปหมด

โชคดีที่รีนา–แวร์มีวิธีการปรุงอาหารโดย “ใช้น้ำแต่น้อย” ซึ่งจะรักษารสชาติ สี วิตามิน และเกลือแร่ไว้ได้

การปรุงอาหารโดย “ใช้น้ำแต่น้อย” เกิดจากการสร้างผนึกน้ำรอบขอบฝาภาชนะรีนา–แวร์ ผนึกน้ำนี้จะป้องกันไม่ให้อากาศภายนอกเข้าไปและป้องกันไม่ให้ไอน้ำภายในออกไป และโครงสร้างภาชนะหลายชั้นนูทรี–เพล็กซ์™ จะใช้ความร้อนต่ำในการปรุงอาหาร ด้วยวิธีการปรุงอันมีประสิทธิภาพนี้ คุณไม่จำเป็นเติมน้ำมัน หรือน้ำในการปรุงอาหาร

การปรุงอาหารโดย “ใช้น้ำแต่น้อย” จะปรุงอาหารด้วยน้ำของตัวอาหารเองตามธรรมชาติ ซึ่งจะให้อาหารมีรสชาติ และเปี่ยมด้วยโภชนาการ การใช้ความร้อนต่ำจะรักษาผนึกน้ำของภาชนะ ทำให้ภาชนะรีนา–แวร์ใช้พลังงานอย่างมีประสิทธิภาพมากที่สุด

ขั้นตอนพื้นฐาน
ของการ “ใช้น้ำแต่น้อย”

- **ใช้ภาชนะขนาดที่เหมาะสม** ปริมาณอาหารที่จะปรุงควรจะเป็น 2/3 ของขนาดภาชนะ การใช้ภาชนะผิดขนาดจะทำลายวิตามินและเกลือแร่ของอาหารไป และอาจจะทำให้อาหารแห้งหรือไหม้ได้

- **การล้างอาหาร** ล้างอาหารในภาชนะที่จะปรุง รินน้ำออกเกือบหมดและปิดฝา

- **เริ่มด้วยความร้อนที่ปานกลาง** การเริ่มปรุงอาหารด้วยความร้อนสูง จะไล่ไอน้ำออกจากภาชนะแทนที่จะเก็บไว้เพื่อสร้างผนึกน้ำในภาชนะ เครื่องครัวรีนา–แวร์นำความร้อนได้ดีมากจนคุณไม่ ต้องใช้ความร้อนที่สูงเกินกว่าความร้อนปานกลางในการปรุงอาหาร

- **การสร้างผนึกน้ำ** ฝาจุกนกหวีดนูทรี ✓ จะบอกคุณว่าเมื่อไร เกิดผนึกน้ำแล้ว เริ่มการปรุงอาหารด้วยความร้อนปานกลาง ปิดฝาและหมุนฝานกหวีดไปที่ “เปิด” ✔ เมื่อเสียงนกหวีดดังขึ้นแสดงว่าผนึกน้ำเกิดขึ้นแล้ว

- **ลดความร้อนลง** เมื่อเกิดผนึกน้ำและเสียงนกหวีด ✓ ดังขึ้น หมุนฝานกหวีดไปที่ “ปิด” 🔒 และลดความร้อนลงต่ำ และปรุงต่อจนสุก ใช้ความระมัดระวังในการปรับแป้นหมุนหลังจากผนึกน้ำเกิดขึ้น แป้นหมุนจะร้อน แม้จะไม่ได้ร้อนเท่ากับฝา คุณควรจับคันเกียร์บนหน้าปัดเท่านั้น เพื่อเปลี่ยนการตั้งค่า จับที่จุกฝาขณะเคลื่อนย้ายคันโยกจะช่วยให้หมุนแป้นได้ง่ายขึ้น

- **ห้ามแง้มฝาดู!** ห้ามแง้มฝาดูอาหารที่กำลังปรุงอยู่ หากคุณเปิดฝาออกระหว่างการปรุง ผนึกน้ำจะสูญหายไป ความร้อนและไอน้ำจะระเหยหนีออกไปจากภาชนะ

- **ห้ามเติมน้ำ!** ในกรณีที่ตำราอาหารแจ้งให้ต้มอาหารให้เดือดหรือ ใส่น้ำลงในอาหารจำนวนมาก ๆ กรุณาอย่าทำ ให้ล้างผักในภาชนะ รินน้ำออก ปิดฝา เปิดรูระบายไอน้ำ ตั้งเตาด้วยความร้อนปานกลางจนเกิดผนึกน้ำ ห้ามแง้มฝาดู หากอาหารมีน้ำในตัวเอง เช่น ผักใบเขียว ให้รินน้ำล้างผักออก หากเป็นอาหารที่แห้งให้เติมน้ำได้เล็กน้อย





วิธีการปรุงอาหาร โดยซ้อนภาชนะ

TH

การปรุงอาหารโดยซ้อนภาชนะเป็นการปรุงอาหารที่น่าตื่นเต้น และประหยัดอีกแบบของเครื่องครัวรีนา-แวร์ การซ้อนภาชนะปรุงอาหารช่วยให้คุณปรุงอาหารได้หลายชนิดในเวลาเดียวกัน โดยการซ้อนภาชนะที่เล็กกว่าอยู่ข้างบนของภาชนะที่ใหญ่กว่า และตั้งอยู่บนเตาเดียวกัน ที่ทำเช่นนี้ได้ ก็เพราะภาชนะรีนา-แวร์กระจายความร้อนได้รวดเร็ว และทั่วถึงทั้งภาชนะ

การซ้อนภาชนะ จะใช้ภาชนะที่เล็กกว่าวางคว่ำเป็นฝาครอบแทนฝานูทรี ✓ เซนเซอร์ เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ให้เริ่มด้วยการปรุงอาหารโดยใช้ความร้อนปานกลางจนเกิดผนึกน้ำ จากนั้น นำไปวางซ้อนลงบนภาชนะอีกชิ้นซึ่งได้ปรุงอาหารจนเกิดผนึกน้ำแล้ว แนะนำให้ซ้อน 2 ชั้นซึ่งจะดีที่สุดสำหรับการปรุงอาหาร หากจะอุ่นอาหารก็สามารถซ้อนได้ถึง 3 ชั้น

อาหารบางชนิด เช่น ข้าวสวย เหมาะอย่างยิ่งที่จะซ้อนปรุง ผักขม และถั่ว ไม่ควรปรุงด้วยวิธีนี้ มันฝรั่ง แครอท หัวผักกาด ควรหั่นเป็นชิ้นเล็กก่อนปรุงเพื่อ ให้สุกเร็วขึ้น

วิธีการปรุงอาหารแบบดั้งเดิม

ถึงแม้ว่า ชุดเครื่องครัวของเรา จะถูกออกแบบมาเพื่อการปรุงอาหารโดยวิธี “ใช้น้ำแต่น้อย” แต่คุณก็ยังคงใช้เครื่องครัวชุดนี้ของคุณ ปรุงอาหารแบบดั้งเดิม เช่น การต้ม การทอด และการเคี่ยว ได้เช่นเดียวกัน

ปิดมันเอาไว้

คุณอาจเคยได้ยินมาว่า น้ำจะเดือดได้เร็วขึ้นในภาชนะที่ปิดฝา ซึ่งก็เป็นเรื่องจริง เพราะฝาจะกักเก็บความร้อนไว้ ซึ่งมันจะทำให้ใช้เวลา และพลังงานน้อยลงในการที่จะให้น้ำเดือด และใช้พลังงานน้อยลงในการรักษาสภาพการเดือดหรือการเคี่ยว

การปรุงอาหารด้วยชุดแป้นหมุนที่ใช้คุม “รูระบายไอน้ำ”

ฝาครอบของรีนา-แวร์ มีการติดตั้งมาด้วยความพิถีพิถัน ดังนั้นมันจึงสามารถนำมาใช้กับการปรุงอาหารโดยวิธี “ใช้น้ำแต่น้อย” ถ้าหากคุณไม่ทำให้มีการระบายไอน้ำเมื่ออาหารเดือด ฝาจะมีการสั่น นอกจากนั้น อาหารที่ทำด้วยแป้ง จะเกิดฟองขณะปรุงอาหาร ใช้การตั้งค่า “รูระบายไอน้ำ” เพื่อระงับการเกิดฟอง และ ป้องกันไม่ให้น้ำเดือดมากเกินไป หมายเหตุ: ขณะกำลังใช้การตั้งค่า “รูระบายไอน้ำ” นกหวีดจะไม่ดัง ใช้การตั้งค่านี้สำหรับการปรุง ดังต่อไปนี้:

- เมื่อต้มอาหาร ที่มีแป้งเป็นส่วนประกอบ เช่น พาสต้า มันฝรั่ง ถั่ว หรือข้าว เพื่อป้องการไม่ให้น้ำเดือดมากเกินไป
- เมื่อทอดอาหาร ซึ่งจะช่วยลดเวลาในการปรุงลง และ ป้องกันไม่ให้น้ำมัน และ ไขมัน กระเด็นออกจากภาชนะ
- เมื่อเคี่ยวเนื้อสัตว์ เพื่อที่จะทำให้ไอน้ำได้ระบายออกมามากพอ ทั้งนี้เพื่อป้องกันไม่ให้เนื้อนั้น มีน้ำที่เหนียวข้นมากเกินไป แต่ก็ไม่ถึงกับทำให้มันระบายออกมาจนแห้ง
- เมื่อใช้เก็บอาหารประเภทซุป หรืออื่น ๆ นำไปอุ่นบนเตา การทำให้ร้อนขึ้นด้วยการเปิดรูระบายไอน้ำ จะช่วยป้องกันมิให้หยดน้ำที่ติดอยู่กับฝาที่ครอบอยู่ตกกลับลงไปในอาหาร ทั้งยังจะช่วยรักษารสชาติของอาหารไม่ให้แย่ลงมากจนเกินไป

อย่าลืมสอบถามถึงสินค้าทุกชนิดของรีนา-แวร์









โปรดอย่าลังเลที่จะเขียนถึงเรา *รีนา-แวร์ยินดีรับฟังว่าคุณมีความสุขอย่างไรในการใช้เครื่องครัวรีนา-แวร์ และยินดีตอบคำถามและข้อสงสัยต่าง ๆ ที่คุณมีเกี่ยวกับสินค้าและบริการของรีนา-แวร์ กรุณาส่งเรื่องของคุณไปที่ศูนย์บริการลูกค้ารีนา-แวร์*

สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติม เคล็ดลับต่าง ๆ และเครื่องมือที่มีประโยชน์อื่น ๆ อีกมากมาย โปรดเยี่ยมชมที่เว็บไซต์ของเราได้ที่ renaware.com.

เข้าร่วม

เรียนรู้เกี่ยวกับความแตกต่างของรีนา-แวร์
มันเป็นเรื่องที่ง่าย น่าตื่นเต้น และสนุกสนาน

เข้าร่วมกับครอบครัวรีนา-แวร์!

ติดต่อผู้แทนขายตรงอิสระของคุณ เพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับ
การเริ่มต้นการทำธุรกิจรีนา-แวร์ของคุณเอง!



RENA WARE

RW830 1830.16.1119 | Home Office U.S.A. (425) 881.6171 | © 2019 R.W.I. | **renaware.com**

