RENA WARE

STAINLESS STEEL COOKWARE

UTENSILIOS DE COCINA DE ACERO INOXIDABLE

เครื่องครัวสเตนเลส

USE AND CARE
USO Y MANTENIMIENTO
การใช้และบำรุงรักษา

ENGLISH | ESPAÑOL | ไทย

THE ZYLSTRA FAMILY

4th generation owners | *Familia Zylstra, 4ta. generación de dueños* | ครอบครัวซิลส์ตรา – เจ้าของรุ่นที่ 4



EN

Thank you for choosing Rena Ware! We are sure you will enjoy using your Stainless Steel Cookware and with proper maintenance, it will last you and your family for many years to come. Our goal at Rena Ware is always to 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 que disfrutará sus Utensilios de Cocina de Acero Inoxidable y con el mantenimiento adecuado, le durará a usted y a su familia por muchos años. 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

ขอขอบคุณที่กรุณาเลือกรีนา–แวร์! เรามั่นใจว่าคุณจะเพลิดเพลินไปกับการใช้เครื่องครัวสเตนเลส และ ด้วยการบำรุงรักษาอย่างถูกต้อง มันจะอยู่กับคุณและครอบครัวไปอีกนานหลายปีเลยทีเดียว เป้าหมายของเราที่รีนา–แวร์ คือการนำเสนอแต่ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดีที่สุดเสมอ ที่สนับสนุนด้วยการบริการลูกค้าที่ยอดเยี่ยม คุณสามารถวางใจได้ว่าเราจะอยู่ที่นั่นเพื่อคอยบริการคุณเสมอ

เบนจามิน ซิลส์ตรา
ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร



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.

See printed Rena Ware Lifetime Warranty (RW961/RW962) 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 and polishing compounds. Unwashed utensils may discolor during the initial use.

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. To maintain the beautiful exterior shine, use Rena Ware's stainless steel cleanser Rena Lite, which is available from your Rena Ware Independent Representative.
4. 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 metal 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 with the same diameter for added convenience.
- *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.
- *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 settings to achieve the same results that often require high heat settings 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.

The key is to start over medium heat and reduce to low heat for best results.

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.

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

Covers and bases with loop handles 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! Use caution 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.



Sus exclusivos utensilios de cocina de acero inoxidable Rena Ware se han diseñado en EE. UU. 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.

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 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 ½ taza de vinagre blanco a un fregadero lleno de agua caliente jabonosa, lávelos, enjuáguelos y séquelos. Este lavado inicial remueve cualquier resto de aceite y compuestos utilizados en el proceso de pulido. Los utensilios que no se laven podrían decolorarse con el primer uso.

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. 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.
4. 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, enjuáguelos, lávelos en agua caliente jabonosa, enjuague de nuevo y séquelos.

Lavar los utensilios en lavavajillas automático no eliminará las manchas de calor ni comida. Las manchas se deben eliminar siguiendo el método indicado arriba.

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* con el mismo diámetro para mayor comodidad.

- *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.

- *Las bases de los utensilios de cocina resisten las torceduras* 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.

Lo importante es empezar a fuego medio y luego bajarlo para obtener mejores resultados.

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.

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 y bases con asas 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.



เครื่องครัวสเตนเลสที่เป็นเอกลักษณ์ของรีนา-แวร์ ได้รับการออกแบบในสหรัฐอเมริกา
และผลิตจากโรงงานที่มีมาตรฐานสูงสุดทั่วโลก ซึ่งถูกคัดสรรเป็นอย่างดีแล้ว
การให้การรับประกันตลอดชีพของเครื่องครัวรีนา-แวร์ คือ การสร้างความมั่นใจแก่คุณว่า
รีนา-แวร์ยึดมั่นในคุณภาพเสมอมา

โปรดดูรายละเอียดในใบรับประกันสินค้ารีนา-แวร์ (RW961)

เครื่องครัวสเตนเลสรีนา-แวร์
ใช้ได้กับหัวเตาเกือบทุกชนิด



แก๊ส



เตาไฟฟ้า



เตาไฟฟ้าเซรามิค



เตาฮาโลเจน



เตาแม่เหล็ก

ล้างก่อนใช้

มันเป็นสิ่งสำคัญที่คุณต้องล้างเครื่องครัวรีนา-แวร์ของคุณก่อนนำไปใช้ในครั้งแรก เพื่อขจัดร่องรอยของน้ำมันและสารขัดผิว มิฉะนั้นแล้ว ภาชนะอาจจะเปลี่ยนสีได้ เมื่อถูกความร้อน วิธีการล้าง เปิดน้ำลงอ่างล้างชามให้เต็ม ใส่น้ำยาล้างจาน และน้ำส้มสายชู 1/2 ถ้วย ล้างภาชนะทุกชิ้น ด้วยน้ำยาล้างจาน ที่ผสมกับกับน้ำส้มสายชู ล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง และเช็ดให้แห้ง การล้างครั้งแรกนี้ จะเป็นการชะล้างน้ำมันหรือสารขัดเงาที่ติดมาจากโรงงาน หากละเลย ภาชนะอาจเปลี่ยนสีได้หลังจากการใช้ในครั้งแรก

การดูแลรักษา
เครื่องครัวของคุณ



ล้างด้วยมือ:

1. ล้างภาชนะทุกชิ้นในน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ห้ามใช้แผ่นขัดหยาบ หรือ ฟอยขัดหม้อเป็นอันขาด
2. ล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง เช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม ๆ เพื่อป้องกันคราบน้ำ
3. เพื่อรักษาความมันวาวด้านนอกของภาชนะ ให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดสเตนเลสรีนาไลท์ของรีนา-แวร์ ขัดทำความสะอาด ซึ่งหาซื้อได้จากผู้แทนขายตรงอิสระรีนา-แวร์
4. ห้ามจุ่มภาชนะที่กำลังร้อนลงในน้ำเย็น



การล้างด้วยเครื่องล้างจาน:

1. เครื่องครัวรีนา-แวร์ของคุณสามารถใช้กับเครื่องล้างจานได้
2. เพื่อป้องกันคราบหยดน้ำ ให้ใส่น้ำยาลดความกระด้างน้ำลงไปในน้ำยาล้างจาน หรือ ปิดสวิทช์รอบการอบแห้งของเครื่องล้างจาน และปล่อยให้เครื่องครัวแห้งเอง

การเกิดรูตามด

แม้ว่าเหล็กสเตนเลสจะเป็นโลหะที่มีความคงทนมากแต่ก็ไม่ทนกับการสึกกร่อน รูตามด หรือจุดด่างได้ อาหารเช่น มัสตาร์ด เกลือ มายองเนส น้ำมะนาว มะเขือเทศ น้ำส้มสายชู เครื่องเทศ น้ำยาฟอกขาว อาจจะกัดผิวหน้าภาชนะหากปล่อยทิ้งไว้ในภาชนะเป็นเวลานาน

หากปล่อยให้เกลือตกตะกอนอยู่ก้นภาชนะ อาจจะทำให้เกิดจุดฟ้าขาวบนก้นภาชนะได้ จุดฟ้าขาวนี้ไม่มีผลเสียต่อการปรุงอาหาร หรือคุณประโยชน์ของภาชนะแต่อย่างใด และไม่ได้เป็นความบกพร่องของผลิตภัณฑ์แต่ประการใด

หากต้องการใส่เกลือลงในอาหาร ให้ใส่ขณะอาหารกำลังร้อนได้ที่ หากจะใส่เกลือลงในน้ำ หรือของเหลวอื่น ๆ ให้ใส่ขณะน้ำหรือของเหลวกำลังเดือด และคนให้ละลายให้หมด

การดูแลรักษาอย่างถูกวิธี จะช่วยยืดอายุการใช้งานเครื่องครัวของคุณ

การเปลี่ยนสีของภาชนะ

ขณะที่คุณกำลังปรุงอาหารที่ข้น หรือทอดเนื้อ รอยเศษอาหารอาจติดภาชนะด้านใน อาจมีรอยสีน้ำเงิน หรือน้ำตาลด้านนอกของภาชนะ เนื่องจากการใช้ไฟแรงเกินไป คราบสกปรกเหล่านี้สามารถถอดออกได้ง่ายด้วย ให้ใช้รีนาไลท์ขจัดรอยด่างเหล่านี้ โดยการโรยผงขัดรีนาไลท์ลงบนภาชนะ เติมน้ำเล็กน้อย แล้วใช้ผ้าขัดถูบริเวณที่เป็นรอย เสร็จแล้วล้างและ เช็ดให้แห้ง

เครื่องล้างจานไม่สามารถขจัดรอยด่างกล่าวออกจากภาชนะได้ คุณต้องใช้ผงขัด และ ผ้าขจัดรอยด่างกล่าว ก่อนนำเข้าล้างในเครื่องล้างจาน

อย่าวางเครื่องครัวรีนา–แวร์ ไว้ในเตาอบทำความสะอาดด้วยตัวเอง เพื่อทำความสะอาด

อาหารไหม้

หากคราบอาหารไหม้ ไม่สามารถขจัดออกด้วยวิธีล้างปกติ ให้ใส่น้ำร้อนลงภาชนะ และปล่อยทิ้งไว้ หากเศษอาหารยังไม่หลุดออก ให้ใส่น้ำ และต้มให้เดือดนานพอที่คราบอาหารจะหลุดออกไป

คุณสมบัติอื่น ๆ

- การออกแบบที่เป็นเอกลักษณ์ ของเครื่องครัวรีนา–แวร์ ช่วยให้คุณจัดเก็บภาชนะได้ในพื้นที่ที่มีขนาดเล็ก เมื่อหงายฝาครอบฝาจะจมลงในภาชนะได้อย่างลงตัว
- ฝาภาชนะสามารถสับเปลี่ยนกันได้ เพื่อเพิ่มความสะดวกสบาย
- ไม่หกเลอะเทอะ: ขอบภาชนะรีนา–แวร์ได้รับการออกแบบมาอย่างพิเศษ "ไม่หกเลอะเทอะ" ให้ความสะดวกเวลาเทอาหาร อาหารจะไม่หกเปื้อนตัวภาชนะ
- กันภาชนะแบนราบ ทำให้วางบนเตาโดยไม่เอียงและได้รับความร้อนเต็มที่จากเตา

การปรุงอาหาร

โครงสร้างหลายชั้นนูทรี–เพล็กซ์™ ของเครื่องครัวรีนา–แวร์ จะช่วยคุณประหยัดพลังงานโดยใช้ความร้อนต่ำถึงร้อนปานกลาง แต่ให้ผลเท่าเทียมกับการใช้ความร้อนสูงของเครื่องครัวทั่ว ๆ ไป นอกจากนี้ คุณยังปรุงอาหารโดยใช้น้ำมันเพียงเล็กน้อย เพราะความร้อนกระจายไปทั่วภาชนะรีนา–แวร์

ข้อสำคัญคือ การเริ่มต้นที่ความร้อนปานกลาง และลดความร้อนลงต่ำ ซึ่งจะให้ผลดีที่สุด ด้วยการปฏิบัติตามวิธีปรุงที่กล่าวมานี้ คุณก็จะได้อาหารที่อุดมด้วยสารอาหาร และโภชนาการทุก ๆ มื้อ

เคล็ดลับที่เป็นประโยชน์

1. ควรใช้เตาที่มีขนาดใกล้เคียงกับขนาดของก้นภาชนะ เวลาใช้เตาแก๊สปรุงอาหาร ไม่ควรให้เปลวไฟสูงเลยออกมาด้านข้างของภาชนะ หรือ ถูกหูภาชนะ
2. เลือกใช้ขนาดภาชนะให้ถูกต้องจะดีที่สุด
3. การหั่น หรือ การตัดอาหารด้วยมีด หรือ ของมีคมบนภาชนะ หรือ ขอบภาชนะจะทำให้ภาชนะเกิดเป็นรอยได้
4. ใช้ฝาที่ถูกขนาดปิดภาชนะเสมอ เพื่อผนึกน้ำจะได้เกิดขึ้นภายในภาชนะ
5. หากทอดเนื้อแล้วไม่เกรียม แสดงว่าภาชนะร้อนไม่ได้ที่ ให้เร่งความร้อนขึ้นอื่น หากเนื้อเกรียมเกินไป แสดงว่าภาชนะร้อนเกินไป ให้ลดความร้อนลง
6. เมื่อเวลาปรุงอาหารที่ไม่มีน้ำ หรือน้ำมันในตัวเอง ควรใส่น้ำมันเล็กน้อยในการปรุง เช่น ไข่ ปลา มันฝรั่ง ตับ ขนมปังต่าง ๆ หรืออาหารจำพวกแป้ง

การอุ่นภาชนะ

การอุ่นภาชนะก่อนปรุงอาหาร ให้อุ่นภาชนะด้วยความร้อนปานกลาง 3-4 นาทีก่อนใส่อาหารลงไปปรุง

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

การใช้เตาอบปรุงอาหาร

ฝา และ ฐานที่มีหูจับสามารถเข้าเตาอบได้ และทนความร้อนได้สูงถึง 290 องศาเซลเซียส หรือเกือบสามเท่าของอุณหภูมิน้ำเดือด! ควรเปิดเตาอบให้อุ่นก่อนใส่ภาชนะเข้าไปเสมอ และควรใช้ถุงมือนวม หรือที่จับหูหม้อเมื่อนำภาชนะที่ร้อนออกจากเตาอบ หูจับจะร้อนมาก

หมายเหตุ: ห้ามนำภาชนะรีนา-แวร์ใส่เข้าไปในไมโครเวฟโดยเด็ดขาด

ข้อควรระวัง! โปรดระวังในการจับภาชนะรีนา-แวร์ในขณะที่ร้อน หูหม้อ ฝา และฐานของภาชนะจะร้อนมากขึ้นภายใต้เงื่อนไขการใช้บางประการ ดังนั้น จึงควรใช้ถุงมือนวม หรือที่จับหูหม้อเพื่อป้องการพอง





Ask about our full line of Rena Ware products!

We love hearing from our customers! If you have questions or comments, please let us know. Just go to renaware.com and click on Customer Service to find the Customer Service Center closest to you. For more details, recipes, tips and other useful tools, please visit renaware.com.

¡Pregunte por nuestra línea completa de productos Rena Ware!

¡Nos encanta escuchar a nuestros clientes! Si tiene preguntas o comentarios, contáctenos. Solo visite renaware.com y haga clic en Servicio al Cliente donde encontrará el Centro de Servicio al Cliente más cercano a usted. Para más detalles, recetas, consejos y otras herramientas útiles, por favor visite renaware.com.

สอบถามถึงสินค้าทุกชนิดของรีนา-แวร์!

เรารักที่จะได้ยินจากลูกค้าของเรา! หากคุณมีคำถาม หรือความคิดเห็น โปรดแจ้งให้เราทราบ เพียงไปที่ renaware.com และคลิกที่ Customer Service เพื่อหาศูนย์บริการลูกค้าที่อยู่ใกล้คุณที่สุด สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติม เคล็ดลับต่าง ๆ และเครื่องมือที่มีประโยชน์อื่น ๆ โปรดเยี่ยมชมได้ที่ renaware.com.

JOIN OUR RENA WARE FAMILY!

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

¡ÚNASE A LA FAMILIA RENA WARE!

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

เข้าร่วมกับครอบครัวรีนา–แวร์!

ติดต่อผู้แทนขายตรงอิสระของคุณ เกี่ยวกับโอกาสอันยอดเยี่ยมของเรา ความแตกต่างของรีนา–แวร์ และวิธีการเริ่มต้นการทำธุรกิจของคุณ มันเป็นเรื่องที่ง่าย น่าตื่นเต้น และสนุกสนาน





EST.
1941

RENA WARE

RW832 1832.16.0918 | Home Office U.S.A. (425) 881.6171 | © 2018 R.W.I. | **renaware.com**