

VOL - 1/2022

SM EG

PRICE LIST

MARCH 2022 - APRIL 2022

Smeg เชื่อว่าเครื่องใช้ไฟฟ้าในชีวิตประจำวันที่ดีไม่เป็นเพียงเครื่องใช้ที่อำนวยความสะดวกเท่านั้น แต่ต้องได้รับการออกแบบให้มีรูปลักษณ์ที่สวยงามและโดดเด่น เพื่อสร้างบรรยากาศให้กับสถานที่นั้น ๆ จึงเป็นเรื่องละเอียดอ่อนมากในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ออกมาให้บรรลุเป้าหมายนี้ โดยสมกได้รับความร่วมมือจากสถาปนิก และนักออกแบบชั้นนำที่มีความคิดลึกซึ้ง ทำให้สามารถร่วมพัฒนาและรังสรรค์ออกมาจนสำเร็จ

Smeg จึงเป็นผลลัพธ์ที่ได้จากการผสมผสานระหว่างศิลปะกับอุตสาหกรรมการผลิต และเทคโนโลยีที่ก้าวหน้าอย่างสมบูรณ์แบบ เป็นการสะท้อนและบ่งบอกถึงความเป็นเลิศของผลิตภัณฑ์ ‘ Made in Italy ’ ได้อย่างแท้จริง

Smeg ถือกำเนิดขึ้น ในปี 1948 ในเมือง Guastalla แคว้น Regio Emilia ประเทศอิตาลี โดย Mr. Vittorio Bertazzoni Smeg อยู่ภายใต้การบริหารงานโดยครอบครัว Bertazzoni มากกว่า 7 ทศวรรษ จนถึงปัจจุบัน โดยมี Mr.Roberto Bertazzoni ดำรงตำแหน่งประธานและผู้บริหาร

Smeg พยัญชนะ 4 ตัวนี้เป็นตัวอักษรย่อมาจากคำว่า Smalterie Metallurgiche Emiliane Guastalla เป็นภาษาอิตาลี ที่มีความหมายว่า Metal Enamelling Factory in Guastalla หรือ โรงงานเคลือบโลหะแห่งเมือง Guastalla ประเทศอิตาลี

การเดินทางอันยาวนานของแบรนด์ Smeg ได้นำพาแบรนด์ชื่อดังจากอิตาลีแบรนด์นี้ แพร่หลายไปไกลกว่า 30 ประเทศทั่วโลก พร้อมกับ Vision ที่ว่า Technology with Style หรือ เทคโนโลยีที่สวยงามที่สุด คือ การผสมผสานอย่างสมบูรณ์แบบของสไตล์การออกแบบที่ดีเลิศ ประสิทธิภาพสูงสุดและรายละเอียดถึงจุดเล็กที่สุด

SMEG
MADE IN ITALY

—
เทคโนโลยีที่สวยงามที่สุด
Technology with Style



Products that express “Made in Italy” by perfectly combining design,
performance, and attention to detail.

CONTENTS

4

AESTHETICS

6

OVENS & COMPACT APPLIANCES

LINEA SERIES.....9

CLASSICA SERIES.....11

VICTORIA SERIES.....14

COLONIAL SERIES.....14

SELECTION SERIES.....15

SYMBOLIC.....16

18

HOBS

GAS HOB.....22

INDUCTION HOB.....25

CERAMIC HOB.....29

DOMINO HOB.....30

32

COOKERS

PORTOFINO COOKER.....33

VICTORIA COOKER.....34

OPERA COOKER.....36

CONCERTO.....37

38

HOODS

50's RETRO STYLE HOOD...40

PORTOFINO HOOD.....40

VICTORIA HOOD.....41

COLONIAL HOOD.....41

ISLAND HOOD.....42

LINEA HOOD.....43

OPERA HOOD.....44

CLASSICA HOOD.....44

SELECTION HOOD.....45

46

DISHWASHERS

INTEGRATED BUILT-IN.....48

BUILT-IN.....48

FREE STANDING.....49

50

SINKS & TAP

SINK.....51

TAP.....56

58

REFRIGERATORS

FAB 30.....62

FAB 28.....63

FAB 10.....65

SIDE BY SIDE.....65

66

SMALL APPLIANCES

STAND MIXER.....67

BLENDER.....68

CITRUS JUICER.....68

TOASTER.....69

KETTLE.....69

COFFEE MACHINE.....70

HAND BLENDER.....70

COFFEE GRINDER.....71

DRIP COFFEE MACHINE...71

MILK FROTHER.....72

ACCESSORIES.....73

74

COOKWARE

CASSEROLE.....75

WOK.....75

FRY PAN.....75

AESTHETICS



OVENS & COMPACT APPLIANCES



SMEG OVEN,
PERFECT FOR
YOUR KITCHEN

SOFT CLOSE DOOR

เป็นการชะลอการปิดประตูอย่างนุ่มนวล เพื่อลดแรงกระแทกก่อนที่ประตูจะปิดสนิท

COOL DOOR TECHNOLOGY

ประตูเตาอบที่ให้ความปลอดภัย สัมผัสได้อย่างไร้กังวลด้วยกระจกกันความร้อนที่มีมากถึง 4 ชั้น* ช่วยป้องกันความร้อนรั่วไหลออกจากเตาอบอย่างได้ผล

THERMOSEAL

เคลือบผิวความอ้อยที่เป็นเอกลักษณ์ของ SMEG เป็นระบบการปิดผนึกเตาอบ ไม่ให้อากาศและไอน้ำไหลเข้าหรือออกจากเตาอบระหว่างการปรุงอาหาร ประกอบกับการใช้เทอร์โมสติกคุณภาพดี จึงสามารถควบคุมอุณหภูมิภายในเตาอบได้อย่างแม่นยำ



PYROLYTIC CLEANING*

โปรแกรมทำความสะอาดอัตโนมัติ ที่ใช้ความร้อน 500 °C ที่จะทำให้อาหารและคราบไหม้ถูกเผาจนกลายเป็นผง เช็ดทำความสะอาดได้ง่าย

VAPOR CLEAN*

ช่วยทำความสะอาดด้วยไอน้ำ ทำให้อาหารที่เกาะอยู่ อ่อนนุ่ม เช็ดทำความสะอาดได้ง่าย ปลอดภัยจากสารเคมี

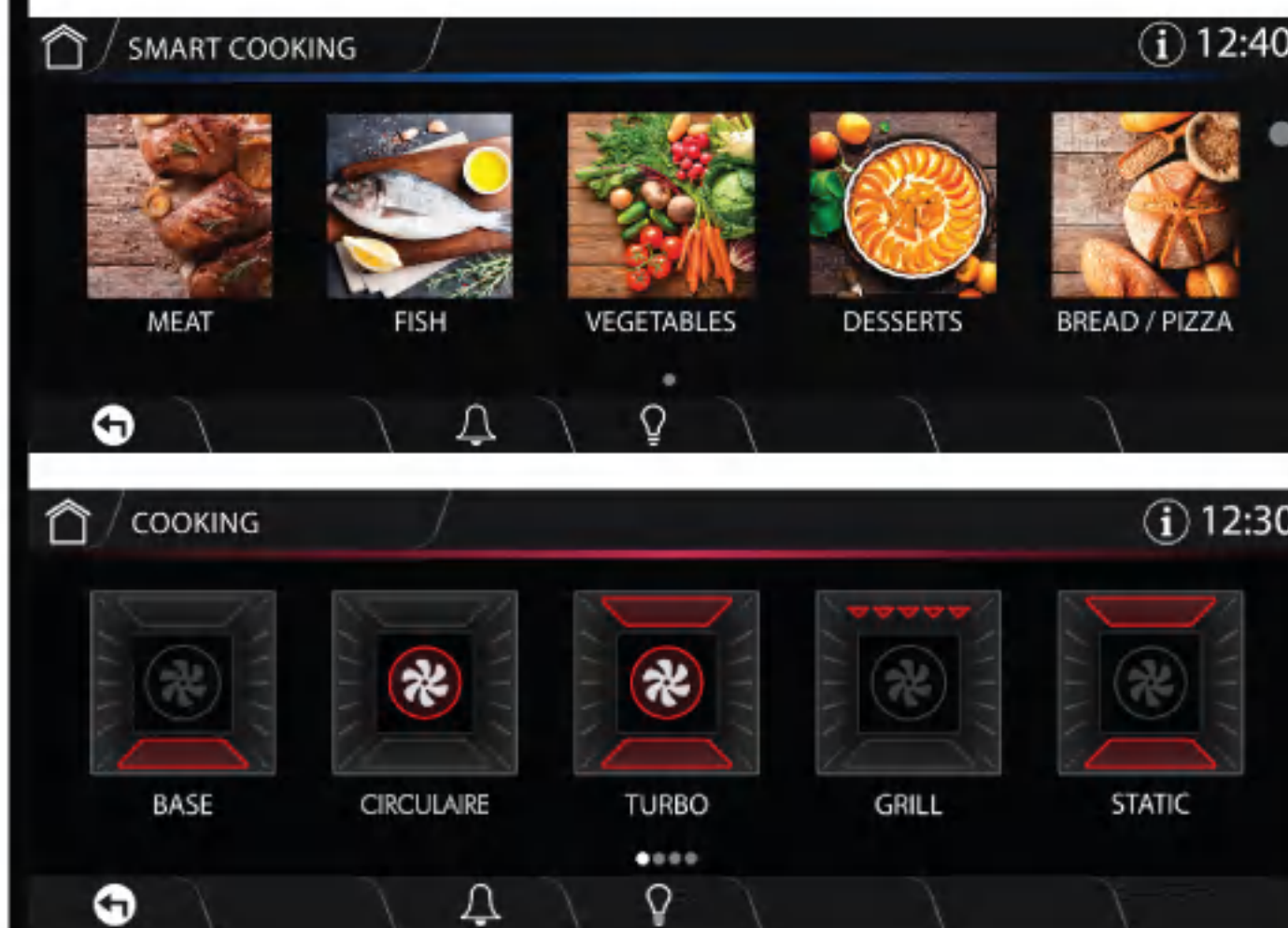
EVER CLEAN ENAMEL

ผนังภายในเตาอบ เคลือบสีอเนกประสงค์พิเศษ ทำความสะอาดง่าย คราบสกปรกติดยาก



SMEG OVEN PERFECT FOR YOUR KITCHEN

NEW OVEN DISPLAYS



THE NEW VIVO SCREEN *

จอแสดงผลที่มาพร้อมเทคโนโลยีล้ำสมัย
ใช้งานง่ายและสะดวกสบาย ภาพกราฟฟิคสี
TFT ที่มาพร้อมกับความสวยงาม ทำให้คุณเห็น
ภาพและข้อมูลชัดเจนมากยิ่งขึ้น

- More information
- More functions
- Easier to read
- Easier to use
- Full touch
- Haptic touch
- Vertical scrolling
- Horizontal scrolling

TEMPERATURE PROBE *

โปรแกรมปรุงอาหารที่ใช้ร่วมกับ
โพรบวัดอุณหภูมิ ทำให้สามารถวัดอุณหภูมิของ
อาหารได้อย่างแม่นยำ เพื่อการปรุงอาหาร
ที่สมบูรณ์แบบมากยิ่งขึ้น

TELESCOPIC SHELVES *

รางเลื่อนที่สามารถเลื่อนกาออกมาจนสุด
นำอาหารเข้าออกจากเตาอบ
ได้อย่างสะดวกและปลอดภัย

SMART STEAM *

เทคโนโลยีในการปรุงอาหารด้วยไอน้ำในรูปแบบใหม่
ที่ช่วยให้ใช้เวลาในการปรุงอาหารน้อยลง
และคงคุณค่าทางโภชนาการได้ครบ
มากกว่าการปรุงอาหารทั่ว ๆ ไป



Steam Assisted Pyrolytic Multifunction Oven

SFP6104SPS

Silver



เตาอบไฟฟ้ามัลติฟังก์ชั่นพร้อมระบบ Steam assisted โดดเด่นด้วยหน้าจอ
VIVO screen ใช้งานง่าย แสดงผลชัดเจน เพื่อผลลัพธ์ในการอบที่ดีที่สุด

- 15 โปรแกรมปรุงอาหาร (10 โปรแกรมอบมาตรฐาน + 5 โปรแกรมอบระบบ
Steam Assisted) พร้อมโพรบวัดอุณหภูมิ (Temperature Probe)
- 6 ฟังก์ชันพิเศษ พร้อมฟังก์ชันทำความสะอาด Pyrolytic ด้วยความร้อนสูง
- เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ 53 เมนู และบันทึกเมนูส่วนตัวได้สูงสุด 64 เมนู
- ปรับระดับการปล่อยไอน้ำ 3 ระดับ
- จอแสดงผลกราฟฟิคสี VIVOscreen ใหม่ล่าสุด พร้อมระบบสัมผัส
- ตั้งเวลาปรุงอาหารล่วงหน้าได้ และมีสัญญาณเตือนเมื่อทำงานครบเวลา
- ปรับอุณหภูมิได้ 30 °C - 280 °C
- ความจุสุก 70 ลิตร ความจุแช่แข็ง 160 มล.
- ประสิทธิภาพความร้อน กระจุก 4 ชั้น
- 5 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง
- รางเลื่อนแบบ Telescopic ช่วยเลื่อนถาดออกจนสุด
- ผนังภายในเคลือบสีอิมามัลพิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก
- ประหยัดพลังงาน A+

ปกติ 225,000 .-

พิเศษ 145,000 .-

Multifunction Oven

NEW



SO6102TS

Silver

SO6102TN

Black



เตาอบไฟฟ้ามัลติฟังก์ชั่น ดีไซน์ Linea จอแสดงผล LCD แบบ
Evo Screen พร้อมโปรแกรมอบใหม่จากสเมก Stone Cooking,
BBQ, Air Fry และ Pizza

- ความจุสุก 68 ลิตร พร้อม 10 โปรแกรมปรุงอาหาร

- 6 ฟังก์ชันพิเศษ พร้อมฟังก์ชันทำความสะอาด Vapor Clean
- ปรับอุณหภูมิได้ 30 °C - 280 °C
- ตั้งเวลาปรุงอาหารล่วงหน้าได้ และมีสัญญาณเตือนเมื่อทำงาน
ครบเวลา

- ประสิทธิภาพความร้อน กระจุก 3 ชั้น แบบ Cool Door
- หยุดการทำงานอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- 5 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง
- ผนังภายในเคลือบสีอิมามัลพิเศษ ตัดคราบสกปรกยาก

ปกติ 92,000 .-

พิเศษ 62,900 .-

Combination Microwave Oven

SF4102MCS

Silver

SF4102MCN

Black



เตาอบผสมเตาอบไมโครเวฟแบบ 2 in 1 ครบครันทั้งโปรแกรม
อบ, ย่าง และ ไมโครเวฟ ให้คุณปรุงอาหารได้หลากหลาย

- 8 โปรแกรมเตาอบ และ 5 โปรแกรมไมโครเวฟ
- 4 ฟังก์ชันพิเศษ พร้อมฟังก์ชันทำความสะอาด Vapor Clean

- เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ 20 เมนู
- จอแสดงผล LCD พร้อมปุ่มควบคุมเรืองแสง
- ปรับอุณหภูมิได้ 30 °C - 250 °C
- ความจุสุก 40 ลิตร กำลังไมโครเวฟ 1,000 วัตต์

- ประสิทธิภาพความร้อน กระจุก 3 ชั้น
- หยุดการทำงานอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- 3 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง
- ผนังภายในเคลือบสีอิมามัลพิเศษ ตัดคราบสกปรกยาก

ปกติ 126,000 .-

พิเศษ 81,900 .-

LINEA SERIES

Microwave Oven

MP122S1Silver

MP122N1Black

MP122B1White

เตาอบไมโครเวฟแบบไร้จานหมุน ขนาด 38 ซม. ให้คุณอุ่นและปรุงอาหารหลากหลายชนิดได้พร้อมกัน

- 3 โปรแกรมไมโครเวฟ และ 1 โปรแกรมย่าง
- ความจุสุก 22 ลิตร
- กำลังไมโครเวฟ 850 วัตต์

ปกติ 68,000 .-

พิเศษ 43,900 .-

Coffee Machine

เครื่องชงกาแฟอัตโนมัติชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ขนาด 45 ซม. เข้าชุดกับเตาอบ พร้อมหน้าจอสี TFT ระบบสัมผัสใช้งานง่าย

- หน้าจอกราฟิกสี TFT ขนาด 4.3" ระบบสัมผัส ใช้งานง่าย
- 13 โปรแกรมชงเครื่องดื่ม ปรับระดับความเข้มข้นกาแฟได้ 5 ระดับ
- ปรับระดับความละเอียดการต้มเมล็ดกาแฟได้ 13 ระดับ ระบบ Conical และสามารถปรับอุณหภูมิในการชงกาแฟได้ 3 ระดับ
- แรงดันไอน้ำ 15 บาร์
- ถังใส่น้ำสำหรับกาแฟและถังใส่น้ำแยกต่างหากในตัว
- มีถังใส่น้ำสำหรับชงกาแฟ Cappuccino พร้อม Steamer ในตัว
- ปรับระดับโฟมสำหรับชงกาแฟ Cappuccino ได้ 3 ระดับ
- ตัวเครื่องมีรางเลื่อน สามารถเลื่อนออกมาเติมน้ำและเปลี่ยนเมล็ดกาแฟได้สะดวก

CMS4104S*Silver

CMS4104N*Black

ปกติ 306,000 .- พิเศษ 199,000 .-

Warming Drawer

CPR115S*Silver

CPR115N*Black

ลิ้นชักอุ่นอาหารชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ ขนาด 15 ซม.

- 6 โปรแกรมอัตโนมัติ (Defrost, Proofing, Mug warmer, Keep warm, Dish warmer, Reheating)
- อุณหภูมิ 30 °C - 80 °C
- ใช้งานง่ายเพียงปุ่มเดียว
- เปิด - ปิดง่ายเพียงแค่กด ด้วยระบบ Push & Pull
- เมื่อติดตั้งคู่กับเตาอบที่มีความสูง 45 ซม. จะได้ความสูงที่สวยงามลงตัวคู่กับเตาอบ ขนาด 60 ซม.

ปกติ 66,000 .-

พิเศษ 42,900 .-

Multifunction Oven

SF9390X1Stainless Steel

เตาอบไฟฟ้ามัลติฟังก์ชันขนาด 90 ซม. ใหญ่ จุใจ ให้คุณอบได้มากขึ้นกว่าเดิม

- 9 โปรแกรมปรุงอาหาร
- 4 ฟังก์ชันพิเศษ พร้อมฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยระบบไอน้ำ Vapor Clean
- เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ 20 เมนู
- จอแสดงผล LCD ขนาดใหญ่
- ปรับอุณหภูมิได้ 30 °C - 280 °C
- ความจุสุก 115 ลิตร
- 5 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง
- ประตูกันความร้อน กระจุก 3 ชั้น หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- ผนังภายในเคลือบสีอิมามัลพิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก
- ประตูกระจกสีดำ พร้อม Finger Proof Stainless Steel ไร้รอยนิ้วมือเมื่อสัมผัส

ปกติ 146,000 .-

พิเศษ 94,900 .-

Multifunction Oven

NEW SO6302TXStainless Steel

เตาอบไฟฟ้ามัลติฟังก์ชัน จอแสดงผล LCD แบบ Evo Screen พร้อมโปรแกรมอบใหม่จากสมาคม Stone Cooking, BBQ, Air Fry และ Pizza

- ความจุสุก 68 ลิตร
- 10 โปรแกรมปรุงอาหาร
- 6 ฟังก์ชันพิเศษ พร้อมฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยระบบไอน้ำ Vapor Clean
- ปรับอุณหภูมิได้ 30 °C - 280 °C
- ความจุสุก 70 ลิตร
- ตั้งเวลาปรุงอาหารล่วงหน้าได้ และมีสัญญาณเตือนเมื่อทำงานครบเวลา
- ประตูกันความร้อน กระจุก 3 ชั้น แบบ Cool Door ประตูปิดแบบนุ่มนวล
- หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- 5 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง
- ผนังภายในเคลือบสีอิมามัลพิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก
- ประตูกระจกสีดำ พร้อม Finger Proof Stainless Steel ไร้รอยนิ้วมือเมื่อสัมผัส
- ประหยัดพลังงาน A+

ปกติ 92,000 .-

พิเศษ 62,900 .-

Multifunction Oven

SF6390XPZEStainless Steel

เตาอบจอ LCD ที่มาพร้อม Pizza Stone , ที่ดักพิซซ่า และโปรแกรมอบพิซซ่าโดยเฉพาะ ให้คุณสามารถทำพิซซ่าแบบอิตาเลียนแท้ได้ราวกับมืออาชีพ

- 10 โปรแกรมปรุงอาหาร
- 4 ฟังก์ชันพิเศษ พร้อมฟังก์ชันทำความสะอาด Vapor Clean
- เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ 20 เมนู
- จอแสดงผล LCD ขนาดใหญ่
- ปรับอุณหภูมิได้ 30 °C - 280 °C
- ความจุสุก 65 ลิตร
- รางเลื่อนแบบ Telescopic Partial ช่วยเลื่อนถาดอบ

ปกติ 95,000 .-

พิเศษ 61,900 .-

FREE

PRTX
แผ่นหินพิซซ่า
ปกติ 7,900 .-
พิเศษ 5,500 .-

PALPZ
ที่ดักพิซซ่า
ปกติ 3,700 .-
พิเศษ 3,000 .-

ฝาครอบ
แผ่นหินพิซซ่า

* สินค้าสิ่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

10

11

* สินค้าสิ่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

Combination Microwave Oven

SF4390MCX* Stainless Steel

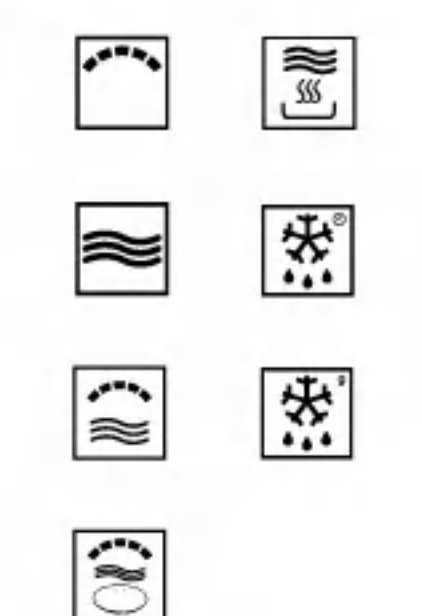


- เตาอบผสมเตาอบไมโครเวฟแบบ 2 in 1 ครบครันทั้งโปรแกรมอบ, ย่าง และไมโครเวฟ ให้คุณปรุงอาหารได้หลากหลาย
- 8 โปรแกรมเตาอบ และ 5 โปรแกรมไมโครเวฟ
 - 4 ฟังก์ชันพิเศษ พร้อมฟังก์ชันทำความสะอาด Vapor Clean
 - เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ 20 เมนู
 - จอแสดงผล LCD ขนาดใหญ่
 - ปรับอุณหภูมิได้ 30 °C - 250 °C กำลังไมโครเวฟ 1,000 วัตต์
 - ความจุสุก 40 ลิตร
 - ประสิทธิภาพความร้อน กระจุก 3 ชั้น
 - หยุดการทำงานอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
 - 3 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง
 - ผนังภายในเคลือบสีย้อมเมลฟิเศษ ตัดคราบสกปรกยาก
 - ประตูกระจกสีดำ พร้อม Finger Proof Stainless Steel ไร้รอยนิ้วมือเมื่อสัมผัส

ปกติ 126,000 .- พิเศษ 81,900 .-

Compact Microwave Oven

SF4390MX Stainless Steel



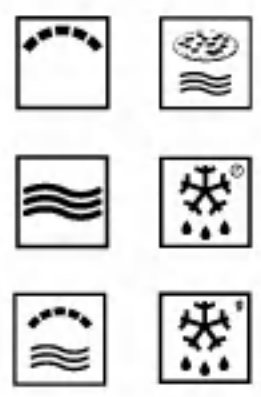
- เตาอบไมโครเวฟชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ขนาด 45 ซม. ดีไซน์ Classica
- 4 โปรแกรมไมโครเวฟ และ 1 โปรแกรมย่าง
 - 2 ฟังก์ชันพิเศษ
 - จอแสดงผล LCD ขนาดใหญ่
 - ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 250 °C
 - กำลังไมโครเวฟ 1,000 วัตต์
 - ความจุสุก 40 ลิตร
 - ประสิทธิภาพความร้อน กระจุก 3 ชั้น
 - 3 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 1 ดวง
 - หยุดการทำงานอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
 - ผนังภายในเคลือบสีย้อมเมลฟิเศษ ตัดคราบสกปรกยาก
 - ประตูกระจกสีดำ พร้อม Finger Proof Stainless Steel ไร้รอยนิ้วมือเมื่อสัมผัส

ปกติ 86,000 .- พิเศษ 65,900 .-



Microwave Oven

MP322X1 Stainless Steel



- เตาอบไมโครเวฟแบบไร้จานหมุน ขนาด 38 ซม. ให้คุณอุ่นและปรุงอาหารหลากหลายชนิดได้พร้อมกัน
- 3 โปรแกรมไมโครเวฟ และ 1 โปรแกรมย่าง
 - ความจุสุก 22 ลิตร
 - กำลังไมโครเวฟ 850 วัตต์
 - พื้นผิว Ceramic Base ไร้จานหมุน ร้อนทุกจุดอย่างทั่วถึง
 - ประตูเปิดด้านข้างแบบ Side Door ใช้งานสะดวก
 - ประตูกระจกสีดำ พร้อม Finger Proof Stainless Steel ไร้รอยนิ้วมือเมื่อสัมผัส
 - หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู

ปกติ 68,000 .- พิเศษ 43,900 .-

Microwave Oven

FMI425X Stainless Steel



- เตาอบไมโครเวฟ ชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ขนาดหน้า Stainless Steel
- ความจุ 25 ลิตร
 - อบอุ่นความร้อน 900 วัตต์ อย่าง 1,000 วัตต์
 - โปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ 8 เมนู

ปกติ 35,500 .- พิเศษ 22,900 .-

Coffee Machine

CMS4303X* Stainless Steel



- เครื่องชงกาแฟอัตโนมัติชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ขนาด 45 ซม. เข้าชุดกับเตาอบพร้อมหน้าจอสี TFT ระบบสัมผัส
- หน้าจอกราฟฟิคสี TFT ขนาด 4.3" ระบบสัมผัส ใช้งานง่าย
 - 13 โปรแกรมชงเครื่องดื่ม ปรับระดับความเข้มข้นกาแฟได้ 5 ระดับ
 - ปรับระดับความละเอียดการบดเมล็ดกาแฟได้ 13 ระดับ ระบบ Conical
 - สามารถปรับอุณหภูมิในการชงกาแฟได้ 3 ระดับ
 - แรงดันไอน้ำ 15 บาร์
 - ถังใส่เมล็ดกาแฟและถังใส่กากกาแฟในตัว
 - มีโถใส่สำหรับชงกาแฟ Cappuccino พร้อม Steamer ในตัว
 - ปรับระดับโฟมสำหรับกาแฟ Cappuccino ได้ 3 ระดับ
 - ตัวเครื่องมีรางเลื่อน สามารถเลื่อนออกมาเติมน้ำและเมล็ดกาแฟได้สะดวก
 - Cup warmer ในตัว

ปกติ 306,000 .- พิเศษ 199,000 .-

Warming Drawer

CPR315X* Stainless Steel



- ลิ้นชักอุ่นอาหารชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ ขนาด 15 ซม.
- 6 โปรแกรมอัตโนมัติ (Defrost, Proofing, Mug warm, Keep warmer, Dish warmer, Reheating)
 - อุณหภูมิ 30 °C - 80 °C
 - ใช้งานง่ายเพียงปุ่มเดียว
 - เปิด - ปิดง่ายเพียงแคะกด ด้วยระบบ Push & Pull
 - Finger Proof Stainless Steel ไร้รอยนิ้วมือเมื่อสัมผัส
 - เมื่อติดตั้งคู่กับเตาอบที่มีความสูง 45 ซม. จะได้ความสูงที่สวยงามลงตัวคู่กับเตาอบขนาด 60 ซม.

ปกติ 66,000 .- พิเศษ 42,900 .-

Multifunction Oven

SF800AO*Anthracite

SF800PO*Cream

เตาอบดีไซน์ Colonial สวยโดดเด่น พร้อมฟังก์ชันปรุงอาหารครบครัน

- 6 โปรแกรมปรุงอาหาร
- ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 250 °C
- ความจุสุก 70 ลิตร
- ประตูกันความร้อน กระจุก 3 ชั้น
- 5 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 1 ดวง
- หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- ผนังภายในเคลือบสีอานาเมลพิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก

ปกติ 79,000 .-

พิเศษ 50,500 .-

Coffee Machine

CMS8451AAnthracite

CMS8451PCream

เครื่องชงกาแฟอัตโนมัติชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ขนาด 45 ซม.

- แรงดันไอน้ำ 15 บาร์
- 4 โปรแกรมชงเครื่องดื่ม (Hot water, Espresso, Cappuccino, Frothed Milk)
- สามารถทำกาแฟได้ครั้งละ 1 - 2 ถ้วย
- ปรับความละเอียดการบดเมล็ดกาแฟได้
- ปรับความเข้มข้นกาแฟได้ 5 ระดับ
- ปรับอุณหภูมิในการชงกาแฟได้ 2 ระดับ
- มีกล่องใส่เมล็ดกาแฟและกล่องแยกกากกาแฟในตัว
- มีโกส่นสำหรับชงกาแฟ Cappuccino พร้อม Steamer ในตัว
- ตัวเครื่องมีรางเลื่อนใช้งานสะดวก

ปกติ 260,000 .-

พิเศษ 169,000 .-

Warming Drawer

CPR915P*Cream

ลิ้นชักอุ่นอาหารชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ ขนาด 15 ซม.

- 6 โปรแกรมอัตโนมัติ (Defrost, Proofing, Mug warm, Keep warmer, Dish warmer, Reheating)
- อุณหภูมิ 30 °C - 80 °C
- ใช้งานง่ายเพียงปุ่มเดียว
- เปิด - ปิดง่ายเพียงแค่กด ด้วยระบบ Push & Pull
- Finger Proof Stainless Steel ไร้รอยนิ้วมือเมื่อสัมผัส
- เมื่อติดตั้งคู่กับเตาอบที่มีความสูง 45 ซม. จะให้ความสูงที่สวยงามลงตัวคู่กับเตาอบขนาด 60 ซม.

ปกติ 66,000 .-

พิเศษ 42,900 .-

Multifunction Oven

SF6400TVXStainless Steel

SF6400TVNBlack

เตาอบไฟฟ้ามัลติฟังก์ชัน ดีไซน์ Selection

- 8 โปรแกรมปรุงอาหาร และ 1 ฟังก์ชันพิเศษ
- ฟังก์ชันทำความสะอาด Vapor Clean
- ปุ่มควบคุม 2 ปุ่ม พร้อมนาฬิกาแสดงผลแบบดิจิทัล
- ปรับอุณหภูมิ 50 °C - 250 °C
- สามารถตั้งเวลาปรุงอาหารล่วงหน้าได้
- ความจุสุก 70 ลิตร
- ประตูกันความร้อน กระจุก 3 ชั้น
- 5 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 1 ดวง
- หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- ผนังภายในเคลือบสีอานาเมลพิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก

ปกติ 51,000 .-

พิเศษ 32,900 .-

Multifunction Oven

SF64M3TVXStainless Steel

เตาอบไฟฟ้ามัลติฟังก์ชัน ดีไซน์ Selection เตาอบมาตรฐานสำหรับผู้เริ่มต้นทำงาน

- 8 โปรแกรมปรุงอาหาร และ 1 ฟังก์ชันพิเศษ
- ฟังก์ชันทำความสะอาด Vapor Clean
- เตาอบมาตรฐานพร้อมปุ่มควบคุม 3 ปุ่ม
- ปรับอุณหภูมิ 50 °C - 250 °C
- ความจุสุก 70 ลิตร
- ประตูกันความร้อน กระจุก 3 ชั้น
- 5 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 1 ดวง
- หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- ผนังภายในเคลือบสีอานาเมลพิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก

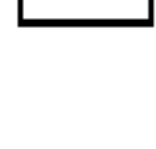
ปกติ 46,000 .-

พิเศษ 29,900 .-



SYMBOLIC

OVEN

-  **โปรแกรมอบมาตรฐาน**
อบโดยใช้ความร้อนบนและล่าง โดยอาหารอยู่กึ่งกลางเตาอบเหมาะสำหรับอบอาหารประเภทอบทุกประเภท
-  **โปรแกรมอบมาตรฐานพร้อมพัดลมกระจายความร้อน**
อบโดยใช้ความร้อนบนและล่างพร้อมใช้พัดลมเพื่อกระจายความร้อน เหมาะสำหรับการปรุงอาหารให้สุกอย่างช้า ๆ
-  **โปรแกรมปรุงอาหารด้วยพัดลมร้อน**
ใช้พัดลมกระจายความร้อนจากหลอดรอบพัดลม กระจายไปทั่วเตาอบให้ความร้อนรวดเร็ว สม่ำเสมอ ปรุงอาหารได้หลายชิ้น และต่างชนิดกันได้ เหมาะสำหรับการปรุงอาหารทุกประเภท
-  **โปรแกรมปรุงอาหารด้วยพัดลมร้อนเทอร์โบ (Turbo-Fan)**
เพิ่มหลอดให้ความร้อนทั้งหลอดบนล่างและรอบพัดลม พร้อมใช้พัดลมกระจายความร้อน จึงร้อนสม่ำเสมออย่างรวดเร็วและอร่อยเหมาะสำหรับอบอาหารชิ้นใหญ่ที่ต้องการให้สุกเร็วและทั่วถึง
-  **โปรแกรมอบประหยัด**
เลือกใช้หลอดที่ให้ความร้อนสูง จะช่วยลดอัตราการกินไฟ ขณะให้ความร้อนในการอบปกติ เหมาะสำหรับการอบอาหารประเภทอบน้อย
-  **โปรแกรมห่าง (อบด้วยไฟบน)**
มีหลอดสำหรับย่างที่ร้อนพิเศษ อย่างอาหารได้อร่อย เหมาะสำหรับอาหารพวกไส้กรอกและเบคอน
-  **โปรแกรมห่างพร้อมพัดลมกระจายความร้อน**
โดยใช้หลอดย่างพร้อมพัดลมเพื่อช่วยกระจายความร้อนให้ทั่วถึง โดยไม่ทำให้อาหารแห้งแข็ง เหมาะสำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์เล็ก ไส้กรอก
-  **โปรแกรมห่างพร้อมพัดลมร้อน**
สามารถอบอาหารให้ร้อนได้อย่างรวดเร็ว เหมาะสำหรับอาหารที่ต้องการให้ผิวกรอบเกรียม
-  **โปรแกรมอบล่าง**
ใช้ความร้อนจากด้านล่างในการอุ่นหรืออบอาหารให้สุก เหมาะสำหรับอบเบเกอรี่หรือพิซซ่า
-  **โปรแกรมอบล่างและพัดลม**
ใช้ความร้อนจากด้านล่างและพัดลมกระจายความร้อนในการอุ่นหรือการอบอาหารให้สุก
-  **โปรแกรมอบพิซซ่า**
โปรแกรมที่ให้ความร้อนสูงพิเศษจากหลอดความร้อนล่าง ผลิตความร้อนบน พร้อมพัดลมกระจายความร้อน จึงเหมาะสำหรับอบพิซซ่า, คูกี้ และอบอาหารประเภทพาย ปลา หรือผักได้อีกด้วย

MICROWAVE & COMBINATION

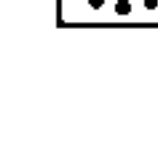
-  **โปรแกรมปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ**
เหมาะสำหรับอาหารที่ไม่มีไขมัน และสามารถละลายอาหารแข็งแข็ง โดยไม่ทำให้รูปทรงอาหารเปลี่ยนแปลง
-  **โปรแกรมอบมาตรฐานพร้อมพัดลมกระจายความร้อนและไมโครเวฟ**
อบโดยใช้ความร้อนบนและล่างพร้อมใช้พัดลมเพื่อกระจายความร้อนและไมโครเวฟในเวลาเดียวกัน
-  **โปรแกรมปรุงอาหารด้วยพัดลมร้อนและไมโครเวฟ**
ใช้พัดลมกระจายความร้อนจากหลอดรอบพัดลมและไมโครเวฟพร้อมกัน
-  **โปรแกรมห่างและไมโครเวฟ**
มีหลอดสำหรับย่างที่ร้อนพิเศษพร้อมไมโครเวฟ อย่างอาหารได้อร่อยแบบกรอบนอก นุ่มใน
-  **โปรแกรมอุ่นอาหารโดยใช้ไมโครเวฟ**

STEAM & COMBINATION

-  **โปรแกรมอบไอน้ำ**
ใช้ไอน้ำในการปรุงอาหาร เพื่อรักษาคูณค่าทางโภชนาการ เหมาะสำหรับอาหารที่ไม่มีไขมันโดยไม่ทำให้อาหารแห้ง
-  **โปรแกรมอบมาตรฐานพร้อมพัดลมกระจายความร้อนและไอน้ำ**
อบโดยใช้ความร้อนบนและล่างพร้อมใช้พัดลมเพื่อกระจายความร้อนและไอน้ำในเวลาเดียวกัน
-  **โปรแกรมปรุงอาหารด้วยพัดลมร้อนและไอน้ำ**
ใช้พัดลมกระจายความร้อนจากหลอดรอบพัดลมและไอน้ำพร้อมกัน
-  **โปรแกรมอุ่นอาหารโดยใช้ไอน้ำ**

SYMBOLIC

SPECIAL PROGRAM *

-  **Vapor Clean** โปรแกรมทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
ช่วยให้เช็ดทำความสะอาดภายในเตาอบได้อย่างง่ายดาย
-  **Pyrolytic** โปรแกรมทำความสะอาดเตาอบโดยใช้ความร้อนสูง 500°C
เหมาะสำหรับทำความสะอาดเนื้อภายในเตาอบมีคราบสกปรกมาก
-  **ECO Pyrolytic** โปรแกรมทำความสะอาดเตาอบโดยใช้ความร้อนสูง 500°C เป็นเวลา 2 ชั่วโมง
เหมาะสำหรับทำความสะอาดเนื้อภายในเตาอบมีคราบสกปรกภายในเตาอบไม่มาก
-  **Bread Proofing** โปรแกรมหมักแป้งขนมปัง
ช่วยหมักแป้งขนมปังที่ผสมยีสต์โดยใช้ความร้อนที่ 40°C ช่วยให้แป้งขนมปังฟู
-  **Sabbath** โปรแกรมอุ่นอาหารระยะยาว
จำกัดการทำงานของเตาอบ ให้เตาอบทำงานตามที่ตั้งค่าไว้แต่ไฟส่องสว่างภายในรวมทั้งปุ่มควบคุมไม่สามารถใช้ได้ ยกเว้นปุ่มปิดเครื่อง
-  **โปรแกรมละลายอาหารแข็งตามเวลา**
ให้ความร้อนในการละลายอาหารแข็งตามระยะเวลาที่ต้องการ
-  **โปรแกรมละลายอาหารแข็งตามน้ำหนัก**
ให้ความร้อนในการละลายอาหารแข็งตามน้ำหนักของอาหารที่ต้องการละลาย เตาอบจะคำนวณระยะเวลาในการละลายอาหารแข็งให้โดยอัตโนมัติ
-  **โปรแกรมอุ่น**
ช่วยอุ่นจานอาหารและอาหารให้ร้อนพอดีรับประทาน
-  **โปรแกรม BBQ ****
-  **Stone Cooking ****
โปรแกรมปรุงอาหารด้วยแผ่นหินนำความร้อน
-  **Air -Fry ****
ทอดแบบไร้น้ำมัน ด้วยพัดลมกระจายความร้อน

AUTO MENU (OVEN) *

- | | |
|---|---|
|  เมนูเนื้อสัตว์
สำหรับอบเนื้อวัว หมู เนื้อแกะ และไก่ 14 เมนู |  เมนูขนมปัง
สำหรับอบขนมปัง 2 เมนู |
|  เมนูปลา
สำหรับอบอาหารประเภทปลา 6 เมนู |  เมนู Pizza
สำหรับอบพิซซ่า 2 เมนู |
|  เมนูผัก
สำหรับอบอาหารประเภทผัก 3 เมนู |  เมนูพาสต้า
สำหรับอบอาหารประเภทพาสต้า หรือลาซานญา 5 เมนู |
|  เมนูของหวาน
สำหรับอบขนม 10 เมนู |  เมนู Low temperature
สำหรับปรุงอาหารให้สุกด้วยอุณหภูมิต่ำ |

AUTO MENU

(COMBINATION MICROWAVE)

- | | |
|--|---|
|  เมนูเนื้อสัตว์
สำหรับอบเนื้อวัว หมู เนื้อแกะ และไก่ 5 เมนู |  เมนูขนมปังและพาสต้า
สำหรับปรุงอาหารประเภทขนมปังและพาสต้า 8 เมนู |
|  เมนูปลา
สำหรับอบอาหารประเภทปลา 2 เมนู |  เมนูของหวาน
สำหรับอบขนม 2 เมนู |
|  เมนูผัก
สำหรับอบอาหารประเภทผัก 3 เมนู | |

AUTO MENU

(COMBINATION STEAM)

- | | |
|--|--|
|  เมนูเนื้อสัตว์
สำหรับอบเนื้อวัว หมู เนื้อแกะ และไก่ 4 เมนู |  เมนูขนมปังและพาสต้า
สำหรับปรุงอาหารประเภทพาสต้า 4 เมนู |
|  เมนูปลา
สำหรับอบอาหารประเภทปลาและกุ้ง 4 เมนู |  เมนูของหวาน
สำหรับอบขนม 4 เมนู |
|  เมนูผัก
สำหรับอบอาหารประเภทผัก 4 เมนู | |

H O B S



SMEG HOB

ADVANCED TECHNOLOGIES,
REFINED DESIGN
AND THE BEST MATERIALS

ULTRA RAPID BURNERS*

หัวเตาแก๊สรุ่นใหม่ให้ความร้อนสูง
ถึง 6,200 วัตต์ การปรุงอาหารทุกอย่าง
ทุกจาน จึงเป็นเรื่องที่แสนสะดวก

VERTICAL FLAME*

เปลวไฟพุ่งขึ้นสู่ภาชนะโดยตรง
ประสิทธิภาพในการให้ความร้อนสูง

CAST IRON PAN STAND

ตะแกรงรองภาชนะชนิดเหล็กหล่อ
ผลิตอย่างพิถีพิถัน แข็งแรง
และสวยงาม มีระดับแบบสามก

SAFETY VALVES

ระบบเซฟตีวาล์ว จะตัดแก๊สทันทีที่เปลวไฟดับ
เพื่อความปลอดภัยในการใช้งาน



TRULY ASIA - TRULY SMEG

ออกแบบเตาแก๊สได้เข้ากันได้ทั้งการปรุงอาหารแบบชาวเอเชีย
ด้วยการออกแบบขนาดเตาที่เหมาะสมพร้อมการเลือกขนาดของหัวเตาแก๊ส
และตำแหน่งของหัวเตาทำให้ปรุงอาหารแบบเอเชียได้สะดวกสบาย



จากเปลวเล็ก จนถึงเปลวความร้อนสูง ความสะดวกของการปรุงอาหารที่สามกมอบให้

สามกมอบแบบหัวเตาให้สามารถปรับระดับความร้อนได้ช่วงกว้างมาก จากเพียงใช้เปลวไฟอ่อน
สำหรับการนึ่ง ต้ม หรือเปลวไฟแรงสำหรับการต้ม หรือ ความร้อนสูงสุดโดยใช้เปลวไฟ
2 วงพร้อมกันสำหรับการผัดอาหารที่ร้อนเร็ว



SIMMERING FUNCTION *

ความร้อนระดับต่ำ เหมาะสำหรับเคี่ยวซอส หรือ
ซूपที่ไม่ต้องการให้เดือดมาก

MELTING FUNCTION *

ความร้อนต่ำสำหรับอุ่นละลายชีสโกโก้และเนย

QUICK START *

เร่งความร้อนให้รวดเร็วจนถึงระดับที่ตั้งไว้

POWER BOOSTER*

เร่งระดับความร้อนสูงสุด ได้รวดเร็วทันใจ

CONTROL LOCK / CHILD SAFETY

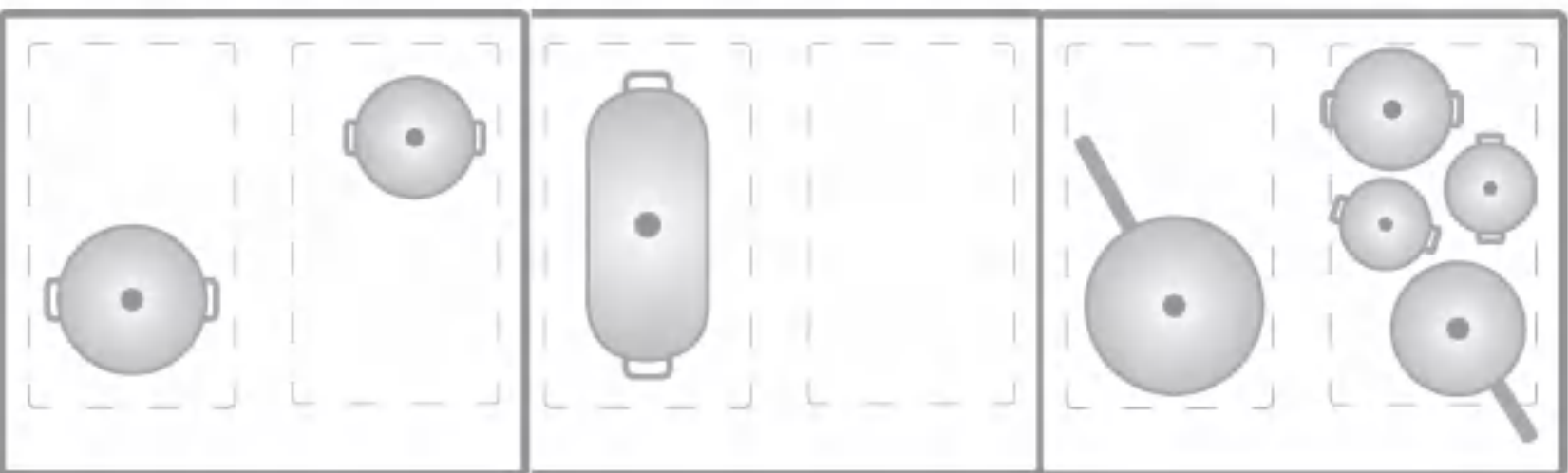
ระบบล็อกแผงควบคุม ปกป้องเมื่อใช้งาน

RESIDUAL HEAT INDICATOR

สัญลักษณ์ H แจ้งเตือน เมื่อหัวเตายังมีความร้อนอยู่
ป้องกันอันตรายจากการสัมผัสโดยไม่ตั้งใจ

TOUCH CONTROL

ใช้งานง่าย ควบคุมการทำงานด้วยระบบสัมผัส

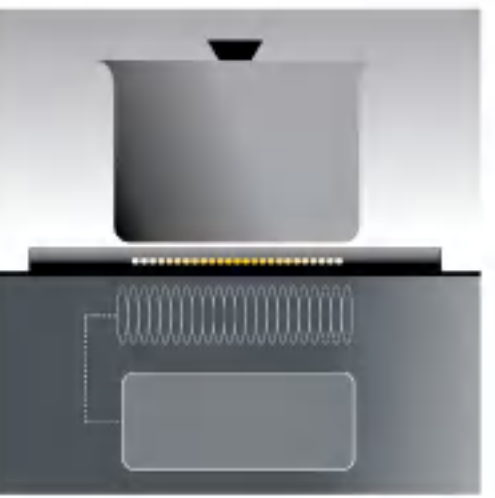


MULTIZONE *

ขยายพื้นที่ปรุงอาหารได้สะดวก สามารถเลือกใช้หัวเตาด้านหน้าและด้านหลังหรือใช้รวมกัน เพื่อความสะดวกในการปรุงอาหาร
และไร้ข้อจำกัดของขนาดภาชนะ

AUTOMATIC SWITCH OFF WHEN OVERHEAT / OVERFLOW*

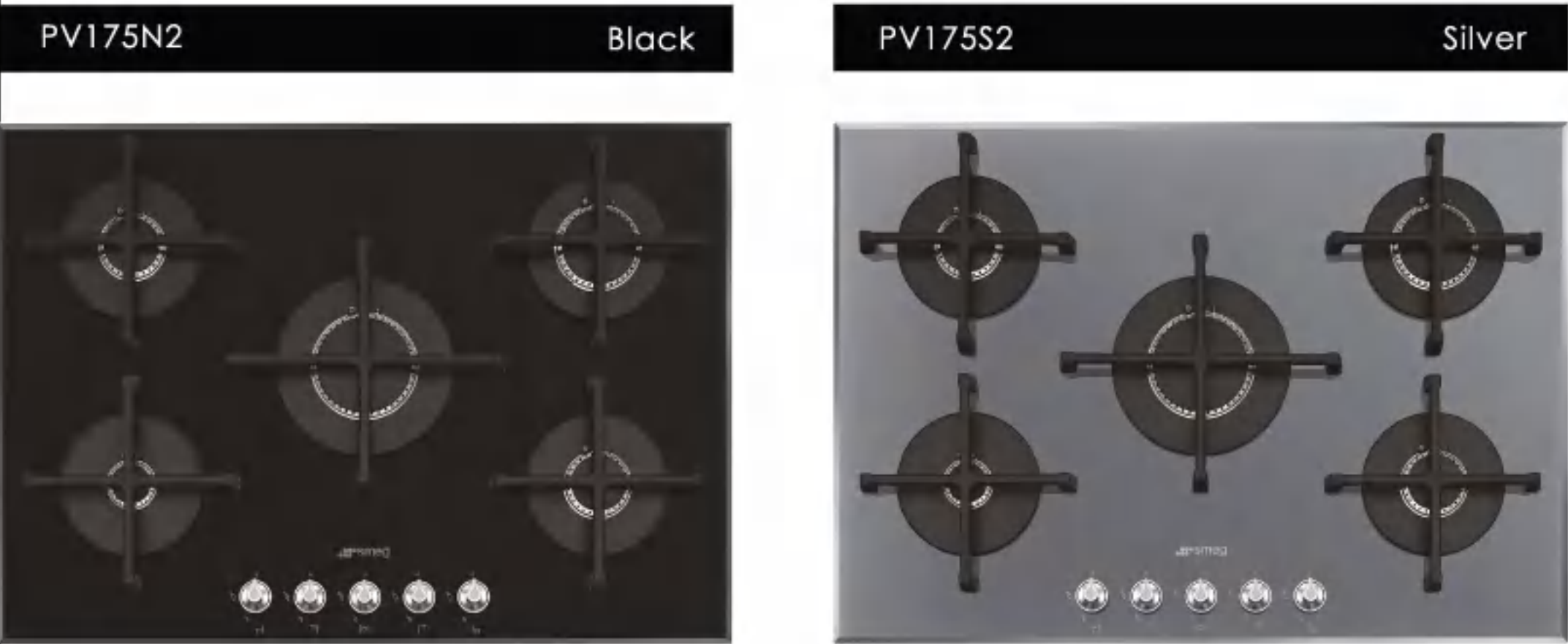
ตัดการทำงานอัตโนมัติเมื่อความร้อนสูงผิดปกติ และ เมื่อน้ำล้นออกนอกภาชนะ ปกป้อง วางใจได้ทุกครั้งที่ใช้งาน



INDUCTION HOB*

Feature หลักของการทำงาน ที่ใช้กระแสไฟฟ้าวิ่งผ่านขดลวด ทำให้เกิด
สนามแม่เหล็กไฟฟ้า จากนั้นสนามแม่เหล็กไฟฟ้าจะเหนี่ยวนำฐานภาชนะ
ที่เป็นเหล็กให้เกิดความร้อนขึ้น

Gas Hob



- เตาแก๊ส 5 หัวเตา ฐานสเตนเลส สตีล ดีไซน์ Linea ขนาดกว้าง 72 ซม.
- ตะแกรงรองภาชนะดีไซน์พิเศษ ทำจากเหล็กหล่อ แข็งแรง สวยงาม
 - หัวเตาให้เปลวไฟแบบ Vertical Flame Up-ประสิทธิภาพความร้อนสูง
 - ปุ่มควบคุมสี่โลหะ
 - หัวเตาซ้ายหลังให้ความร้อน 1,700 วัตต์
 - หัวเตากลางให้ความร้อนสูง 3,200 วัตต์
 - หัวเตาซ้ายหน้าให้ความร้อน 1,100 วัตต์
 - หัวเตาขวาม้าให้ความร้อน 1,700 วัตต์
 - หัวเตาขวาลงให้ความร้อน 2,600 วัตต์

ปกติ 74,000 .- พิเศษ 47,900 .-

Gas Hob



- เตาแก๊ส 5 หัวเตา ฐานสเตนเลส สตีล ดีไซน์ Linea ขนาดกว้าง 73 ซม.
- ตะแกรงรองภาชนะออกแบบให้พื้นพื้นที่การใช้งานกว้างสุด
 - ปุ่มควบคุมสี่โลหะ
 - หัวเตาซ้ายให้ความร้อน 4,200 วัตต์
 - หัวเตากลางหลังให้ความร้อน 1,800 วัตต์
 - หัวเตากลางหน้าให้ความร้อน 1,100 วัตต์
 - หัวเตาขวาม้าให้ความร้อน 1,800 วัตต์
 - หัวเตาขวาลงให้ความร้อน 2,600 วัตต์

ปกติ 55,000 .- พิเศษ 34,900 .-

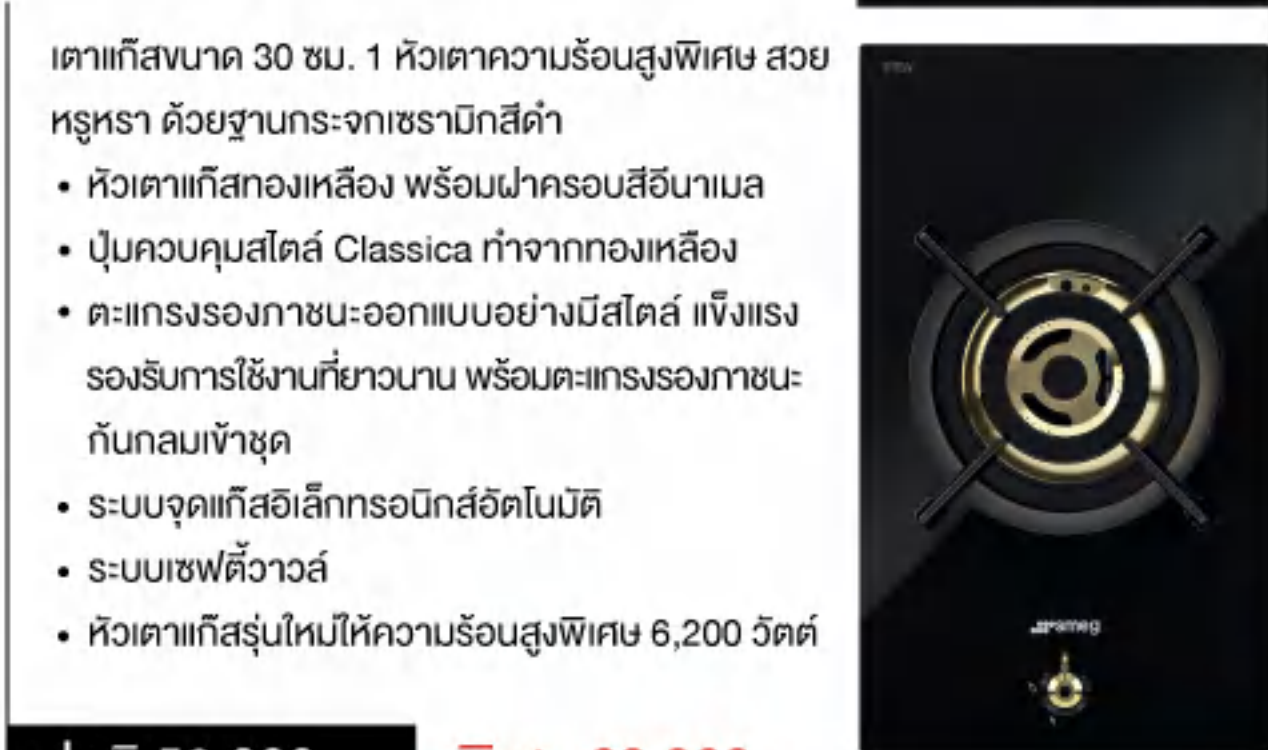
Gas Hob



- เตาแก๊สขนาด 72 ซม. ที่หรูหราถึงระดับ พร้อมหัวเตาออกแบบใหม่ ความร้อนสูงพิเศษ
- สวยหรูหราด้วยฐานกระจากเซรามิก ที่มาพร้อมกับความแข็งแรง ทนทาน
 - หัวเตาแก๊สทองเหลือง พร้อมฝาครอบสีอิตาลีพิเศษให้ดูโดดเด่น
 - ปุ่มควบคุมสไตส์ Classica ทำจากทองเหลือง
 - ตะแกรงรองภาชนะออกแบบอย่างมีสไตล์ แข็งแรง รองรับการใช้งานที่ยาวนาน พร้อมตะแกรงรองภาชนะกันลมเข้าชุด
 - หัวเตาแก๊สรุ่นใหม่ให้ความร้อนสูงพิเศษ เพื่อการปรุงอาหารที่สะดวกยิ่งขึ้น ประสิทธิภาพความร้อนสูง
 - หัวเตาซ้ายให้ความร้อนสูงพิเศษ 6,200 วัตต์
 - หัวเตาขวาม้าให้ความร้อน 1,800 วัตต์
 - หัวเตาขวาลงให้ความร้อน 3,000 วัตต์
 - ระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ
 - ระบบเซฟตี้วาล์ว

ปกติ 93,000 .- พิเศษ 59,900 .-

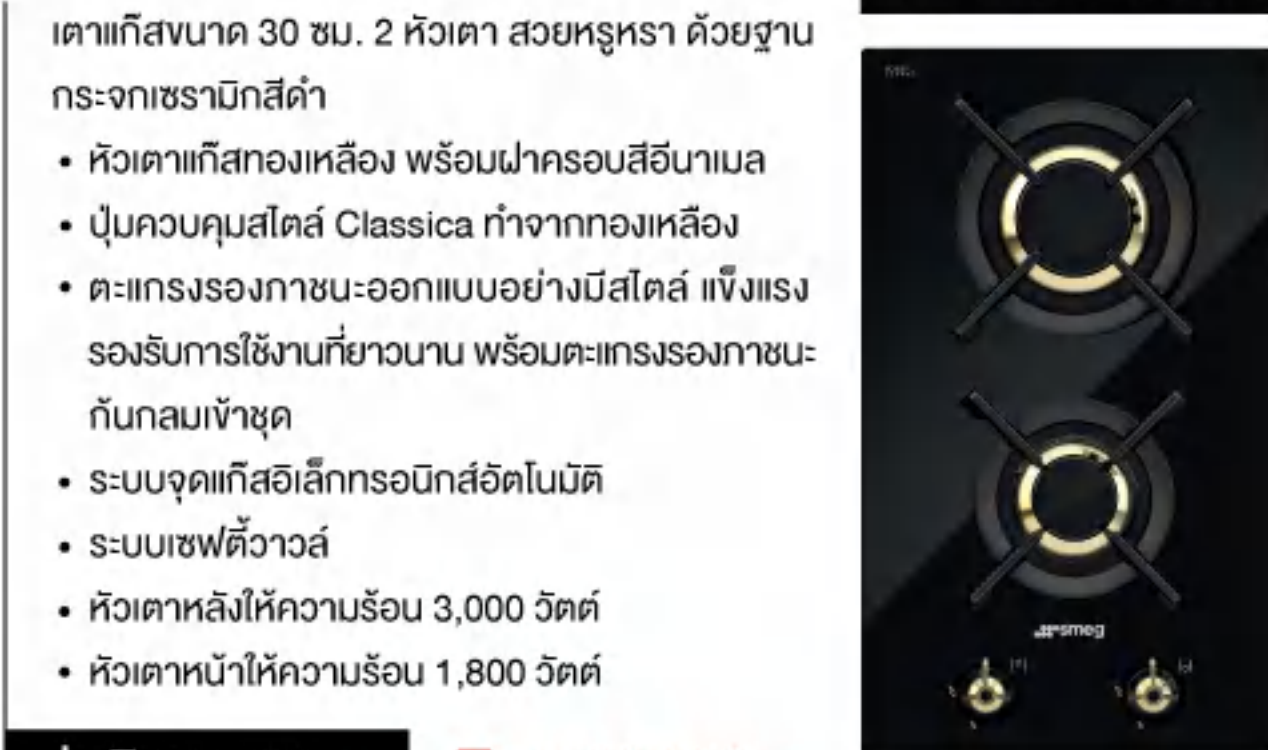
Gas Hob



- เตาแก๊สขนาด 30 ซม. 1 หัวเตาความร้อนสูงพิเศษ สวยหรูหรา ด้วยฐานกระจากเซรามิกสีดำ
- หัวเตาแก๊สทองเหลือง พร้อมฝาครอบสีอิตาลี
 - ปุ่มควบคุมสไตส์ Classica ทำจากทองเหลือง
 - ตะแกรงรองภาชนะออกแบบอย่างมีสไตล์ แข็งแรง รองรับการใช้งานที่ยาวนาน พร้อมตะแกรงรองภาชนะกันลมเข้าชุด
 - ระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ
 - ระบบเซฟตี้วาล์ว
 - หัวเตาแก๊สรุ่นใหม่ให้ความร้อนสูงพิเศษ 6,200 วัตต์

ปกติ 52,000 .- พิเศษ 33,900 .-

Gas Hob



- เตาแก๊สขนาด 30 ซม. 2 หัวเตา สวยหรูหรา ด้วยฐานกระจากเซรามิกสีดำ
- หัวเตาแก๊สทองเหลือง พร้อมฝาครอบสีอิตาลี
 - ปุ่มควบคุมสไตส์ Classica ทำจากทองเหลือง
 - ตะแกรงรองภาชนะออกแบบอย่างมีสไตล์ แข็งแรง รองรับการใช้งานที่ยาวนาน พร้อมตะแกรงรองภาชนะกันลมเข้าชุด
 - ระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ
 - ระบบเซฟตี้วาล์ว
 - หัวเตาหลังให้ความร้อน 3,000 วัตต์
 - หัวเตาหน้าให้ความร้อน 1,800 วัตต์

ปกติ 51,000 .- พิเศษ 32,900 .-

Gas Hob



- เตาแก๊ส 5 หัวเตา ฐานสเตนเลส สตีล ขนาด 90 ซม.
- ออกแบบติดตั้งกับท็อปแล้วสวยงามเป็นพิเศษ ชนิดขอบบางพิเศษ ด้วยฐานที่ยกสูงเพียง 4 มม.
 - ปุ่มควบคุมสี่โลหะ-สไตส์ Classica
 - ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ ดีไซน์เรียบ เสมอขอบเตา
 - หัวเตาซ้ายให้ความร้อนสูง 5,000 วัตต์
 - หัวเตากลางหน้าให้ความร้อน 1,050 วัตต์
 - หัวเตากลางหลังให้ความร้อน 2,500 วัตต์
 - หัวเตาขวาม้าให้ความร้อน 1,050 วัตต์
 - หัวเตาขวาลงให้ความร้อน 2,500 วัตต์

ปกติ 87,900 .- พิเศษ 56,900 .-

Gas Hob



- เตาแก๊ส 5 หัวเตา ฐานสเตนเลส สตีล ขนาด 90 ซม.
- ออกแบบติดตั้งกับท็อปแล้วสวยงามเป็นพิเศษ ชนิดขอบบางพิเศษ ด้วยฐานที่ยกสูงเพียง 4 มม.
 - ปุ่มควบคุมสี่โลหะ-สไตส์ Classica
 - ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ ดีไซน์เรียบ เสมอขอบเตา
 - หัวเตาซ้ายหน้าให้ความร้อนสูง 1,750 วัตต์
 - หัวเตาซ้ายหลังให้ความร้อน 1,750 วัตต์
 - หัวเตากลางให้ความร้อน 3,900 วัตต์
 - หัวเตาขวาม้าให้ความร้อน 1,050 วัตต์
 - หัวเตาขวาลงให้ความร้อน 1,750 วัตต์

ปกติ 89,000 .- พิเศษ 57,900 .-

Gas Hob — SRV575GH5 Stainless Steel



เตาแก๊ส 5 หัวเตา ฐานสแตนเลส สตีล ดีไซน์ Selection ขนาดกว้าง 70 ซม.

- หัวเตาซ้าย หัวเตาแก๊สพิเศษ เปลวไฟ 2 ชั้น 2 ปุ่มควบคุม
- ปรับความร้อนสะดวกตั้งแต่ร้อนน้อยสุดจนถึงไฟแรง
- ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ แข็งแรง ทนทาน
- หัวเตาซ้ายให้ความร้อนสูง 5,000 วัตต์
- หัวเตากลางหน้าให้ความร้อน 1,100 วัตต์
- หัวเตากลางหลังให้ความร้อน 1,100 วัตต์
- หัวเตาขวาน้ำให้ความร้อน 1,700 วัตต์
- หัวเตาขวาหลังให้ความร้อน 2,600 วัตต์

ปกติ 56,000 .- พิเศษ 35,900 .-

Gas Hob — SRV573XG Stainless Steel



เตาแก๊ส 3 หัวเตา ฐานสแตนเลส สตีล ดีไซน์ Selection ขนาดกว้าง 70 ซม.

- หัวเตาแก๊สพิเศษ เปลวไฟ 2 ชั้น 2 ปุ่มควบคุม
- ปรับความร้อนสะดวกตั้งแต่ร้อนน้อยสุดจนถึงไฟแรง
- ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ แข็งแรง ทนทาน
- หัวเตาซ้ายให้ความร้อนสูง 5,000 วัตต์
- หัวเตาขวาน้ำให้ความร้อน 1,700 วัตต์
- หัวเตาขวาหลังให้ความร้อน 2,600 วัตต์

ปกติ 34,000 .- พิเศษ 21,900 .-

Gas Hob — SRV572XG Stainless Steel



เตาแก๊ส 2 หัวเตา ฐานสแตนเลส สตีล ดีไซน์ Selection ขนาดกว้าง 70 ซม.

- หัวเตาแก๊สพิเศษ เปลวไฟ 2 ชั้น 2 ปุ่มควบคุม
- ปรับความร้อนสะดวกตั้งแต่ร้อนน้อยสุดจนถึงไฟแรง
- ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ แข็งแรง ทนทาน
- หัวเตาซ้ายให้ความร้อนสูง 5,000 วัตต์
- หัวเตาขวาให้ความร้อนสูง 5,000 วัตต์

ปกติ 34,000 .- พิเศษ 21,900 .-

Gas Hob — SR975NGH* Black



SR975PGH* Cream



เตาแก๊ส 5 หัวเตา ดีไซน์ Victoria ขนาดกว้าง 70 ซม.

- หัวเตากลาง หัวใหญ่พิเศษ เปลวไฟ 2 ชั้น 2 ปุ่มควบคุม แยกอิสระ หัวเตา 2 ชั้น ให้ความร้อนรวม 5,000 วัตต์
- หัวเตาซ้ายน้ำให้ความร้อน 1,100 วัตต์
- หัวเตาซ้ายหลังให้ความร้อน 2,600 วัตต์
- หัวเตาขวาน้ำให้ความร้อน 1,700 วัตต์
- หัวเตาขวาหลังให้ความร้อน 1,700 วัตต์
- ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ แข็งแรง ทนทาน
- มีระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ
- มีระบบเซฟตี้วาล์ว

ปกติ 57,000 .- พิเศษ 36,900 .-

Induction Hob — SI964NM* Black



SI964PM* Cream



เตาแม่เหล็กไฟฟ้า ขนาด 60 ซม. ฐานเซรามิกขอบสี ดีไซน์ Victoria

- 4 หัวเตาอินดักชั่น ปุ่มควบคุมดีไซน์ Victoria
- หัวเตาซ้ายหน้าขนาด Ø 21 ซม., 2,300 วัตต์ Booster 3,000 วัตต์
- หัวเตาซ้ายหลังขนาด Ø 16 ซม., 1,300 วัตต์ Booster 1,400 วัตต์
- หัวเตาขวาน้ำขนาด Ø 16 ซม., 1,300 วัตต์ Booster 1,400 วัตต์
- หัวเตาขวาหลังขนาด Ø 21 ซม., 2,300 วัตต์ Booster 3,000 วัตต์
- มีระบบหยุดการทำงานอัตโนมัติเมื่อมีความร้อนสูงผิดปกติ
- ตรวจสอบสถานะและเส้นผ่าศูนย์กลางภาชนะโดยอัตโนมัติ
- มีระบบป้องกันไม่ให้เตาทำงานเองโดยไม่ตั้งใจ
- อัตราการกินไฟสูงสุด 7,400 วัตต์ 220 - 240 โวลต์

ปกติ 89,000 .- พิเศษ 57,900 .-



Ceramic Hob



- เตาไฟฟ้าฐานเซรามิก ขนาด 60 ซม. เบบี ดีไซน์ Colonial
- 4 หัวเตาไฟฟ้า ไฮโลที่ร้อนเร็ว
 - หัวเตาซ้ายหน้าขนาด 18 ซม., 2,000 วัตต์
 - หัวเตาซ้ายหลังขนาด 14 ซม., 1,200 วัตต์
 - หัวเตาขวาหน้าขนาด 14 ซม., 1,200 วัตต์
 - หัวเตาขวาหลังขนาด 21 ซม., 2,300 วัตต์
 - อัตราการกินไฟสูงสุด 6,600 วัตต์ 220 - 240 โวลต์

ปกติ 60,000 .- พิเศษ 38,900 .-

Induction Hob



- เตาแม่เหล็กไฟฟ้า ขนาด 60 ซม. ฐานเซรามิกเบบซี ดีไซน์ Cortina
- 4 หัวเตาอินดักชั่น ปุ่มควบคุมดีไซน์ Cortina
 - หัวเตาซ้ายหน้าขนาด 21 ซม., 2,300 วัตต์ Booster 3,000 วัตต์
 - หัวเตาซ้ายหลังขนาด 16 ซม., 1,300 วัตต์ Booster 1,400 วัตต์
 - หัวเตาขวาหน้าขนาด 16 ซม., 1,300 วัตต์ Booster 1,400 วัตต์
 - หัวเตาขวาหลังขนาด 21 ซม., 2,300 วัตต์ Booster 3,000 วัตต์
 - มีระบบหยุดการทำงานอัตโนมัติเมื่อมีความร้อนสูงผิดปกติ
 - ตรวจจิบกาชนะและเส้นผ่าศูนย์กลางภาชนะโดยอัตโนมัติ
 - มีระบบป้องกันไม่ให้เตาทำงานเองโดยไม่ตั้งใจ
 - อัตราการกินไฟสูงสุด 7,400 วัตต์ 220 - 240 โวลต์

ปกติ 94,000 .- พิเศษ 59,900 .-

Induction Hob with Integrated Hood

HOBD682D1



- เตาแม่เหล็กไฟฟ้า ขนาด 80 ซม. ฐานกระจกเซรามิก เจียรโนด้านหน้าอย่างสวยงาม มาพร้อมกับเครื่องดูดควันภายในตัว
- แผงควบคุมแบบ Slider Control ที่เลือกความร้อนได้สะดวก 9 ระดับ พร้อมระดับความร้อนพิเศษ Power Booster
 - 4 หัวเตา ประกอบด้วย
 - หัวเตาหน้าซ้าย 23 x 21 ซม. กำลังไฟ 2,100 วัตต์
 - หัวเตาหลังซ้าย 23 x 21 ซม. กำลังไฟ 2,100 วัตต์
 - หัวเตาขวามือ 23 x 21 ซม. กำลังไฟ 2,100 วัตต์
 - หัวเตาขวาลง 23 x 21 ซม. กำลังไฟ 2,100 วัตต์
 - สามารถรวมหัวเตาแต่ละด้านเป็นบัสโซน กำลังไฟ Booster 3,700 วัตต์
 - อัตราการกินไฟสูงสุด 7,545 วัตต์ 220 - 240 โวลต์

- เครื่องดูดควันรูปแบบใหม่ ที่ฝังมากับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 220 วัตต์
 - ปรับระดับความแรงได้ 8 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive 2 ระดับ
 - กำลังดูดอากาศรวม 750 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
 - ตะแกรงกรองไอน้ำมันวัสดุสแตนเลส สตีล 1 แผ่น

ปกติ 328,000 .- พิเศษ 213,000 .-

Induction Hob

SI1M7733B



- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าขนาด 70 ซม. ฐานกระจกเซรามิก เจียรโนด้านหน้าอย่างสวยงาม
- แผงควบคุมแบบ Slider Control ที่เลือกความร้อนได้สะดวก 15 ระดับ พร้อมระดับความร้อนพิเศษ Power Booster
 - 3 หัวเตา ประกอบด้วย
 - หัวเตาหน้าซ้าย - หลังซ้าย เป็นหัวเตาแบบ Multizone 2 หัว 21 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,200 วัตต์ ระบบ Multizone สามารถปรับรวมหัวเตาทั้ง 2 หัวได้
 - หัวเตาด้านขวา หัวเตาขนาดใหญ่ 18 / 28 ซม. กำลังไฟ 1,800 - 2,800 วัตต์ Booster 3,500 - 3,600 วัตต์
 - ตั้งเวลาแยกอิสระทั้ง 3 หัวเตา
 - อัตราการกินไฟสูงสุด 7,200 วัตต์ 220 - 240 โวลต์

ปกติ 100,000 .- พิเศษ 64,900 .-

Induction Hob

SI1M7643B



- เตาแก๊สขนาด 60 ซม. ฐานกระจกเซรามิก เจียรโนด้านหน้าอย่างสวยงาม
- สอยหุระด้วยฐานกระจกเซรามิก ที่มาพร้อมกับความแข็งแรง ทนทาน
 - แผงควบคุมแบบ Slider Control ที่เลือกความร้อนได้สะดวก 15 ระดับ พร้อมระดับความร้อนพิเศษ Power Booster
 - 4 หัวเตา ประกอบด้วย
 - หัวเตาหน้าซ้าย - หลังซ้าย เป็นหัวเตาแบบ Multizone 2 หัว 21 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,200 วัตต์ ระบบ Multizone สามารถปรับรวมหัวเตาทั้ง 2 หัวได้
 - หัวเตาขวามือ 14.5 ซม. กำลังไฟ 1,400 วัตต์ Booster 2,500 วัตต์
 - หัวเตาขวาลง 18 ซม. กำลังไฟ 1,800 วัตต์ Booster 2,800 วัตต์
 - ตั้งเวลาแยกอิสระทั้ง 4 หัวเตา
 - อัตราการกินไฟสูงสุด 7,200 วัตต์ 220 - 240 โวลต์

ปกติ 80,000 .- พิเศษ 51,900 .-

Induction Hob

SI2M7643B



- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าขนาด 60 ซม. ฐานกระจกเซรามิก เจริญในด้านหน้าอย่างสวยงาม
- แผงควบคุมแบบ Slider Control ที่เลือกความร้อนได้สะดวก 15 ระดับ พร้อมระดับความร้อนพิเศษ Power Booster
 - 4 หัวเตา ประกอบด้วย
 - หัวเตาหน้าซ้าย - หลังซ้าย เป็นหัวเตาแบบ Multizone 2 หัว Ø 21 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,200 วัตต์ ระบบ Multizone สามารถปรับรวมหัวเตาทั้ง 2 หัวได้
 - หัวเตาหน้าขวา - หลังขวา เป็นหัวเตาแบบ Multizone 2 หัว Ø 21 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,200 วัตต์ ระบบ Multizone สามารถปรับรวมหัวเตาทั้ง 2 หัวได้
 - ตั้งเวลาแยกอิสระทั้ง 4 หัวเตา / อัตราการกินไฟสูงสุด 7,200 วัตต์ 220 - 240 โวลต์

ปกติ 80,000 .-

พิเศษ 51,900 .-

Induction Hob

SI7633B



- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าขนาด 60 ซม. ฐานกระจกเซรามิก เจริญในด้านหน้าอย่างสวยงาม
- แผงควบคุมแบบ Slider Control ที่เลือกความร้อนได้สะดวก 15 ระดับ พร้อมระดับความร้อนพิเศษ Power Booster
 - 3 หัวเตา ประกอบด้วย
 - หัวเตาซ้ายหน้า Ø 21 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,700 วัตต์
 - หัวเตาซ้ายหลัง Ø 14.5 ซม. กำลังไฟ 1,400 วัตต์ Booster 2,500 วัตต์
 - หัวเตาขวา Ø 18 ซม. / 28 ซม. กำลังไฟ 1,800 - 2,800 วัตต์ Booster 3,500 - 5,200 วัตต์
 - ตั้งเวลาแยกอิสระทั้ง 3 หัวเตา
 - อัตราการกินไฟสูงสุด 7,350 วัตต์ 220 - 240 โวลต์

ปกติ 73,000 .-

พิเศษ 46,900 .-

Induction Hob

SI4642B



- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าขนาด 60 ซม. ฐานกระจกเซรามิก เจริญในขอบ 4 ด้าน
- ปรับระดับความร้อนได้ 10 ระดับ พร้อมระดับความร้อนพิเศษ Power booster
 - 4 หัวเตา ประกอบด้วย
 - หัวเตาหน้าซ้าย Ø 21 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,000 วัตต์
 - หัวเตาหลังซ้าย Ø 16 ซม. กำลังไฟ 1,850 วัตต์ Booster 2,100 วัตต์
 - หัวเตาหน้าขวา Ø 16 ซม. กำลังไฟ 1,850 วัตต์ Booster 2,100 วัตต์
 - หัวเตาหลังขวา Ø 21 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,000 วัตต์
 - อัตราการกินไฟสูงสุด 7,400 วัตต์ 220 - 240 โวลต์

ปกติ 73,000 .-

พิเศษ 46,900 .-

Induction Hob

SI5322B



- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าขนาด 30 ซม. ฐานกระจกเซรามิก เจริญในด้านหน้าอย่างสวยงาม
- ปรับระดับความร้อนได้ 10 ระดับ พร้อมระดับความร้อนพิเศษ Power Booster
 - 2 หัวเตา ประกอบด้วย
 - หัวเตาหน้า Ø 16 ซม. กำลังไฟ 1,300 วัตต์ Booster 1,400 วัตต์
 - หัวเตาหลัง Ø 21 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,000 วัตต์
 - อัตราการกินไฟสูงสุด 3,500 วัตต์ 220 - 240 โวลต์

ปกติ 42,000 .-

พิเศษ 26,900 .-

Ceramic Hob

SE364ETB



- เตาไฟฟ้าเซรามิกขนาด 60 ซม. ฐานกระจกเซรามิก เจริญในขอบ 4 ด้าน
- ปรับระดับความร้อนได้ 9 ระดับ
 - 4 หัวเตา Hi-Light ที่ร้อนเร็ว ประกอบด้วย
 - หัวเตาหน้าซ้าย Ø 18.4 ซม. กำลังไฟ 1,800 วัตต์
 - หัวเตาหลังซ้าย Ø 14.8 ซม. กำลังไฟ 1,200 วัตต์
 - หัวเตาหน้าขวา Ø 14.8 ซม. กำลังไฟ 1,200 วัตต์
 - หัวเตาหลังขวา Ø 14.8 / 21.4 ซม. กำลังไฟ 1,000 - 2,200 วัตต์
 - อัตราการกินไฟสูงสุด 6,400 วัตต์ 220 - 240 โวลต์

ปกติ 53,900 .-

พิเศษ 34,900 .-

Ceramic Hob

SE264TD



- เตาไฟฟ้าเซรามิกขนาด 60 ซม. ฐานกระจกเซรามิก ขอบตัดตรง
- ปรับระดับความร้อนได้ 9 ระดับ
 - 4 หัวเตา ประกอบด้วย
 - หัวเตาหน้าซ้าย Ø 20 ซม. กำลังไฟ 1,800 วัตต์
 - หัวเตาหลังซ้าย Ø 16.5 ซม. กำลังไฟ 1,200 วัตต์
 - หัวเตาหน้าขวา Ø 16.5 ซม. กำลังไฟ 1,200 วัตต์
 - หัวเตาหลังขวา Ø 20 ซม. กำลังไฟ 1,800 วัตต์
 - อัตราการกินไฟสูงสุด 6,000 วัตต์ 220 - 240 โวลต์

ปกติ 30,000 .-

พิเศษ 19,900 .-

Ceramic Hob

SE232TD



- เตาไฟฟ้าเซรามิกขนาด 30 ซม. ฐานกระจกเซรามิก ขอบตัดตรง
- ปรับระดับความร้อนได้ 9 ระดับ
 - 2 หัวเตา ประกอบด้วย
 - หัวเตาหน้า Ø 16 ซม. กำลังไฟ 1,200 วัตต์
 - หัวเตาหลัง Ø 12.4 - 20 ซม. กำลังไฟ 700 - 1,700 วัตต์
 - อัตราการกินไฟสูงสุด 2,900 วัตต์ 220 - 240 โวลต์

ปกติ 20,000 .-

พิเศษ 12,900 .-

Electric Hob

SE435S



- เตาไฟฟ้าสเตนเลส สตีล ขนาด 60 ซม. ปุ่มควบคุมดีไซน์ Selection
- ปรับระดับความร้อนได้ 6 ระดับ
 - 4 หัวเตาไฟฟ้า ประกอบด้วย
 - หัวเตาหน้าซ้าย Ø 18 ซม. กำลังไฟ 1,500 วัตต์
 - หัวเตาหลังซ้าย Ø 14.5 ซม. หัวเตาร้อนเร็ว กำลังไฟ 1,500 วัตต์
 - หัวเตาหน้าขวา Ø 14.5 ซม. กำลังไฟ 1,000 วัตต์
 - หัวเตาหลังขวา Ø 18 ซม. หัวเตาร้อนเร็ว กำลังไฟ 2,000 วัตต์
 - อัตราการกินไฟสูงสุด 6,000 วัตต์, 220 - 240 โวลต์

ปกติ 23,000 .-

พิเศษ 14,900 .-

Gas Hob — PGF31G-1



- เตาแก๊สฐานสเตนเลส สตีล ขนาด 30 ซม.
- ตะแกรงรองภาชนะทำจากเหล็กหล่อ ดีไซน์เรียบ เสนอขอบเตา
- ออกแบบติดตั้งกับท็อปแล้วสวยงามเป็นพิเศษด้วยฐานขอบบางพิเศษ ด้วยฐานที่ยกสูงเพียง 4 มม. พร้อมปุ่มควบคุมโลหะสแตนเลส Classica
- 1 หัวเตาเปลวไฟ 2 ชั้น 2 ปุ่มควบคุมแยกอิสระ
- หัวเตา 2 ชั้น ความร้อนรวม 5,200 วัตต์
- หัวเตาชั้นใน ความร้อน 900 วัตต์ / หัวเตาชั้นนอกความร้อน 4,300 วัตต์
- มีระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ / มีระบบเซฟตีวาล์ว

ปกติ 46,000 .- พิเศษ 29,900 .-

Gas Hob — PGF32G



- เตาแก๊สฐานสเตนเลส สตีล ขนาด 30 ซม.
- ตะแกรงรองภาชนะทำจากเหล็กหล่อ ดีไซน์เรียบ เสนอขอบเตา
- ออกแบบติดตั้งกับท็อปแล้วสวยงามเป็นพิเศษด้วยฐานขอบบางพิเศษ ด้วยฐานที่ยกสูงเพียง 4 มม. พร้อมปุ่มควบคุมโลหะสแตนเลส Classica
- 2 หัวเตา ประกอบด้วย
- หัวเตาหน้า กำลังไฟ 1,050 วัตต์ และ หัวเตาหลัง กำลังไฟ 2,500 วัตต์
- มีระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ
- มีระบบเซฟตีวาล์ว

ปกติ 40,000 .- พิเศษ 25,900 .-

Electric Grill Hob — PGF30B



- เตาย่างไฟฟ้าบาร์บีคิวฐานสเตนเลส สตีล ขนาด 30 ซม.
- ออกแบบติดตั้งกับท็อปแล้วสวยงามเป็นพิเศษด้วยฐานขอบบางพิเศษ ด้วยฐานที่ยกสูงเพียง 4 มม. พร้อมปุ่มควบคุมโลหะสแตนเลส Classica
- ปรับระดับความร้อนได้ 9 ระดับ
- ปลดล๊อคอย่าง กำลังไฟ 1,800 วัตต์
- ตะแกรงย่างเหล็กหล่อที่เรียบเสนอขอบเตา พร้อมภาชนะสเตนเลส สตีล ด้านล่าง
- อัตราการใช้ไฟสูงสุด 1,800 วัตต์ , 220 - 240 โวลต์

ปกติ 54,000 .- พิเศษ 34,900 .-

Teppanyaki Hob — PGF30T-1



- เตาเทปปายากิ ฐานสเตนเลส สตีล ขนาด 30 ซม. และขนาดกระทะเทปปายากิ 494 x 292 มม.
- ออกแบบติดตั้งกับท็อปแล้วสวยงามเป็นพิเศษด้วยฐานขอบบางพิเศษ ด้วยฐานที่ยกสูงเพียง 4 มม.
- ปุ่มควบคุมโลหะ สแตนเลส Classica แสดงความร้อน 9 ระดับ เปรียบเทียบเป็นองศาเซลเซียส พร้อมระดับความร้อนพิเศษ Power Booster ให้ความร้อน โดย 2 หัวเตา ระบบอินดักชัน
- ด้านหน้าเร่งความร้อนได้ 1,400 วัตต์ Booster 1,800 วัตต์
- ด้านหลังเร่งความร้อนได้ 1,400 วัตต์ Booster 1,800 วัตต์
- อัตราการใช้ไฟสูงสุด 3,000 วัตต์ , 220 - 240 โวลต์

ปกติ 146,000 .- พิเศษ 94,900 .-

Induction Hob — PGF32I-1



- เตาแม่เหล็กไฟฟ้า ฐานสเตนเลส สตีล ขนาด 30 ซม.
- ออกแบบติดตั้งกับท็อปแล้วสวยงามเป็นพิเศษด้วยฐานขอบบางพิเศษ ด้วยฐานที่ยกสูงเพียง 4 มม. พร้อมปุ่มควบคุมโลหะสแตนเลส Classica
- ปรับระดับความร้อนได้ 9 ระดับ พร้อมระดับความร้อนพิเศษ Power Booster
- 2 หัวเตา ประกอบด้วย
- หัวเตาหน้า Ø 14.5 ซม. กำลังไฟ 1,400 วัตต์ Booster 2,200 วัตต์
- หัวเตาหลัง Ø 21 ซม. กำลังไฟ 1,800 วัตต์ Booster 3,000 วัตต์
- อัตราการใช้ไฟสูงสุด 3,500 วัตต์ , 220 - 240 โวลต์

ปกติ 109,000 .- พิเศษ 69,900 .-

Ceramic Hob — PGF32C



- เตาไฟฟ้าเซรามิก ฐานสเตนเลส สตีล ขนาด 30 ซม.
- ออกแบบติดตั้งกับท็อปแล้วสวยงามเป็นพิเศษด้วยฐานขอบบางพิเศษ ด้วยฐานที่ยกสูงเพียง 4 มม. พร้อมปุ่มควบคุมโลหะสแตนเลส Classica
- ปรับระดับความร้อนได้ 9 ระดับ
- 2 หัวเตา ประกอบด้วย
- หัวเตาหน้า Ø 14 ซม. กำลังไฟ 1,200 วัตต์
- หัวเตาหลัง Ø 18 ซม. กำลังไฟ 1,800 วัตต์
- อัตราการใช้ไฟสูงสุด 3,000 วัตต์ , 220 - 240 โวลต์

ปกติ 56,000 .- พิเศษ 35,900 .-

Connecting Strip — LGPGF-1



- ใช้เป็นเส้นเชื่อมสำหรับเตาโดมโนรุ่น PGF ให้เชื่อมติดกัน ใช้กับเตารุ่น PGF ที่ติดตั้งคู่กันตั้งแต่ 2 ตัวขึ้นไป
- * กรุณาสอบถามรายละเอียดขนาดการเจาะที่พอร์นิจอร์ เมื่อใช้เส้นเชื่อมสำหรับเตาโดมโนรุ่น PGF

ปกติ 4,300 .- พิเศษ 3,350 .-



COOKERS

Gas Cooker

CPF9GM (BL / AN / X1 / WH1 / OG1 / YW1 / OR1 / R1) *



เตาปรุงอาหารตั้งพื้น ดีไซน์ Portofino ขนาด 90 ซม. พร้อมสี่สันสุดโดดเด่น และฟังก์ชันการใช้งานที่ครบครัน ประกอบด้วย 6 หัวเตาแก๊ส พร้อมเตาอบขนาดใหญ่ พร้อมพัดลมกระจายความร้อน 3 ตัว ให้ความร้อนสม่ำเสมอทั่วเตาอบ

- เตาแก๊ส
- เตาแก๊สประสิทธิภาพความร้อนสูง 6 หัวเตา : 1,000 (x2) / 1,800 (x2) / 3,000 (x1) พร้อมหัวเตาซ้าย - หัวใหญ่พิเศษ หัวเตา Ultra Rapid เปลวไฟสองชั้นความร้อน 4,200 วัตต์
- ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ
- มีระบบเซฟตี้วาล์ว
- เตาอบ



- ความจุสุก 115 ลิตร / 5 ชั้นวางอาหาร / 9 โปรแกรมปรุงอาหาร / 20 โปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ / โปรแกรมทำความสะอาด Vapor Clean
- หน้าจอแสดงผลแบบ LCD / ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 260 °C
- มีพัดลมกระจายความร้อน 3 ตัว ช่วยกระจายความร้อนได้อย่างทั่วถึง
- ประตูกระจก 3 ชั้น พร้อมกระจก Thermo - Reflective
- ควบคุมอุณหภูมิด้วยอิเล็กทรอนิกส์ Thermostat ที่แม่นยำ
- ผนังภายในเคลือบสีอียานาเมลพิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก
- อัตราการกินไฟสูงสุด 3,200 วัตต์, 220 - 240 โวลต์

ปกติ 275,000 .- พิเศษ 177,500 .-

เครื่องดูดควันเข้าชุด KPF9 (BL / AN / X / WH / OG / YW / OR / RD)

- เครื่องดูดควันติดผนังดีไซน์ Portofino ขนาด 90 ซม.

ปกติ 123,000 .- พิเศษ 79,500 .-

- สินค้าและอุปกรณ์เข้าชุด
- PALPZ ที่ดักพิชซ่า ปกติ 3,700 .- พิเศษ 3,000 .-
- PAL2 ที่ดักพิชซ่า สำหรับพิชซ่า 2 ชั้น ปกติ 12,000 .- พิเศษ 7,500 .-
- PPR9 แผ่นหินพิชซ่า ปกติ 21,000 .- พิเศษ 13,500 .-
- KITC9X9 - 1 ผนังหลังสแตนเลส สตีล ปกติ 11,000 .- พิเศษ 9,900 .-
- BGCPF9 ถาดย่าง ปกติ 10,000 .- พิเศษ 6,500 .-

Induction Cooker

CPF9IP (BL / AN / X / WH / OG / YW / OR / R) *



เตาปรุงอาหารตั้งพื้น ดีไซน์ Portofino ขนาด 90 ซม. พร้อมสี่สันสุดโดดเด่น และฟังก์ชันการใช้งานที่ครบครัน ด้วย 5 หัวเตาอินดักชั่น พร้อมเตาอบขนาดใหญ่

- เตาไฟฟ้าอินดักชั่น
- เตาไฟฟ้าอินดักชั่น 5 หัวเตา : หัวเตาหน้าซ้าย ขนาด 14.5 ซม. กำลังไฟ 1,400 วัตต์ Booster 2,200 วัตต์ / หัวเตาหลังซ้าย ขนาด 18 ซม. กำลังไฟ 1,850 วัตต์ Booster 3,000 วัตต์ / หัวเตากลาง ขนาด 27 ซม. กำลังไฟ 2,600 วัตต์ Booster 3,700 วัตต์ / หัวเตาหน้าขวา : 14.5 ซม. กำลังไฟ 1,400 วัตต์ Booster 2,200 วัตต์ / หัวเตาหลังขวา : 21 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,700 วัตต์
- มีไฟสัญญาณเตือนความร้อนคงเหลือ
- มีระบบหยุดการทำงานอัตโนมัติเมื่อมีความร้อนสูงผิดปกติ
- ปรับพื้นที่ให้ความร้อนตามขนาดภาชนะอัตโนมัติ
- เตาอบ



- ความจุสุก 115 ลิตร / 5 ชั้นวางอาหาร / 10 โปรแกรมปรุงอาหาร / 20 โปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ / ฟังก์ชัน Pyrolytic ทำความสะอาดด้วยความร้อนสูง 500 °C
- หน้าจอแสดงผลแบบ LCD / ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 260 °C
- มีพัดลมกระจายความร้อน 3 ตัว / ไฟส่องสว่างภายใน 4 ดวง
- ประตูกระจก 4 ชั้น พร้อมกระจก Thermo - Reflective
- ควบคุมอุณหภูมิด้วยอิเล็กทรอนิกส์ Thermostat ที่แม่นยำ
- อัตราการกินไฟสูงสุด 11,400 วัตต์, 220 - 240 โวลต์

ปกติ 445,000 .- พิเศษ 289,500 .-

เครื่องดูดควันเข้าชุด KPF9 (BL / AN / X / WH / OG / YW / OR / RD)

- เครื่องดูดควันติดผนังดีไซน์ Portofino ขนาด 90 ซม.

ปกติ 123,000 .- พิเศษ 79,500 .-

- สินค้าและอุปกรณ์เข้าชุด
- PALPZ ที่ดักพิชซ่า ปกติ 3,700 .- พิเศษ 3,000 .-
- PAL2 ที่ดักพิชซ่า สำหรับพิชซ่า 2 ชั้น ปกติ 12,000 .- พิเศษ 7,500 .-
- PPR9 แผ่นหินพิชซ่า ปกติ 21,000 .- พิเศษ 13,500 .-
- KITC9X9 - 1 ผนังหลังสแตนเลส สตีล ปกติ 11,000 .- พิเศษ 9,900 .-
- GRIDDLE ถาดย่าง ปกติ 30,000 .- พิเศษ 19,900 .-

Gas Cooker

TR4110 (BL1 / P1 / GR / RW1)



- เตาปรุงอาหารดีไซน์ Victoria ขนาด 110 ซม. ที่สวยงามด้วยสีเงินและฟังก์ชันการใช้งานที่ครบครัน ประกอบด้วย 7 หัวเตาแก๊ส 3 เตาอบ 1 ลิ้นชักอบกระจกให้คุ้ณปรุงอาหารได้อย่างจุใจระดับมืออาชีพ มาตรฐานการประหยัดไฟ AA
- **เตาแก๊ส**
 - เตาแก๊สประสิทธิภาพความร้อนสูง 7 หัวเตา : 1,000 (x2) / 1,800(x2) / 2,900(x2) พร้อมหัวเตาซ้าย - หัวใหญ่พิเศษ ความร้อน 4,200 วัตต์
 - ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ
 - **เตาอบหลัก (Main Oven)**
 - A**
 - ความจุสุทธิ 61 ลิตร / 4 ชั้นวางอาหาร / 6 โปรแกรมปรุงอาหาร / ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 260 °C / โปรแกรมทำความสะอาด Vapor Clean
 - ผนังภายในเคลือบสีอีนาเมลพิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก
 - **เตาอบเสริม (Auxiliary Oven)**
 - A**
 - ความจุสุทธิ 61 ลิตร / 4 ชั้นวางอาหาร / 5 โปรแกรมปรุงอาหาร / ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 260 °C / โปรแกรมทำความสะอาด Vapor Clean
 - ผนังภายในเคลือบสีอีนาเมลพิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก
 - **เตาอบย่าง (Grill Oven)**
 -
 - ความจุสุทธิ 36 ลิตร / 2 ชั้นวางอาหาร / ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 260 °C
 - ผนังภายในเคลือบสีอีนาเมลพิเศษ Ever Clean Enamel ง่ายต่อการทำความสะอาด

ปกติ 425,000 .-		พิเศษ 275,000 .-	
• KT110PE			
เครื่องดูดควันติดผนังเข้าชุด		ปกติ 130,000 .-	พิเศษ 85,000 .-
• KIT1TR41N			
ผนังหลังสีดำ 110 ซม.		ปกติ 48,000 .-	พิเศษ 38,000 .-

Gas Cooker

TR93 (BL / P / GR)



- เตาปรุงอาหารดีไซน์ Victoria ขนาด 90 ซม. ที่สวยงามด้วยสีเงินและฟังก์ชันการใช้งานที่ครบครัน ประกอบด้วย 6 หัวเตาแก๊ส 3 เตาอบ ให้คุ้ณปรุงอาหารได้อย่างจุใจระดับมืออาชีพ มาตรฐานการประหยัดไฟ AB
- **เตาแก๊ส**
 - เตาแก๊สประสิทธิภาพความร้อนสูง 6 หัวเตา : 1,000 (x2) / 1,800(x2) / 2,900 พร้อมหัวเตาซ้ายหน้า - หัวใหญ่พิเศษ ความร้อน 4,200 วัตต์
 - ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ
 - **เตาอบหลัก (Main Oven)**
 - A**
 - ความจุสุทธิ 61 ลิตร / 4 ชั้นวางอาหาร / 8 โปรแกรมปรุงอาหาร / ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 260 °C / โปรแกรมทำความสะอาด Vapor Clean
 - ผนังภายในเคลือบสีอีนาเมลพิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก
 - **เตาอบเสริม (Auxiliary Oven)**
 - B**
 - ความจุสุทธิ 62 ลิตร / 9 ชั้นวางอาหาร / 1 โปรแกรมปรุงอาหาร / ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 245 °C
 - ผนังภายในเคลือบสีอีนาเมลพิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก
 - **เตาอบย่าง (Grill Oven)**
 -
 - ความจุสุทธิ 36 ลิตร / 2 ชั้นวางอาหาร / ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 260 °C
 - ผนังภายในเคลือบสีอีนาเมลพิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก

ปกติ 382,000 .-		พิเศษ 248,000 .-	
• KT90PE			
เครื่องดูดควันติดผนังเข้าชุด		ปกติ 123,000 .-	พิเศษ 80,000 .-
• KIT1TR9N			
ผนังหลังสีดำ 90 ซม.		ปกติ 45,000 .-	พิเศษ 35,900 .-

Gas Cooker

TR90 (BL9 / P9 / GR) *



- เตาปรุงอาหารดีไซน์ Victoria ขนาด 90 ซม. ที่สวยงามด้วยสีเงินและฟังก์ชันการใช้งานที่ครบครัน ประกอบด้วย 5 หัวเตาแก๊ส พร้อมเตาอบขนาดใหญ่ 2 เตาอบพร้อมพัดลมกระจายความร้อน 2 ตัว ให้ความร้อนสม่ำเสมอทั่วเตาอบ
- **เตาแก๊ส**
 - เตาแก๊สประสิทธิภาพความร้อนสูง 5 หัวเตา : 1,000 (x1) / 1,800(x2) / 2,900(x1) พร้อมหัวเตากลาง - หัวใหญ่พิเศษ ความร้อน 5,000 วัตต์
 - ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ
 - มีระบบเซฟตี้วาล์ว
 - มีระบบจุดแก๊สอัตโนมัติ
 - **เตาอบ**
 - A**
 - ความจุสุทธิ 115 ลิตร / 5 ชั้นวางอาหาร / 9 โปรแกรมปรุงอาหาร
 - โปรแกรมทำความสะอาด Vapor Clean
 - ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 260 °C
 - มีพัดลมกระจายความร้อน 2 ตัว ช่วยกระจายความร้อนได้อย่างทั่วถึง
 - ผนังภายในเคลือบสีอีนาเมลพิเศษ Ever Clean Enamel ง่ายต่อการทำความสะอาด
 - ประตูกันความร้อนกระจก 3 ชั้น
 - ควบคุมอุณหภูมิด้วยอิเล็กทรอนิกส์ Thermostat ที่แม่นยำ

ปกติ 320,000 .-		พิเศษ 208,000 .-	
• KT90PE			
เครื่องดูดควันติดผนังเข้าชุด			
ปกติ 123,000 .-		พิเศษ 80,000 .-	
• KIT1TR9N			
ผนังหลังสีดำ 90 ซม.			
ปกติ 45,000 .-		พิเศษ 35,900 .-	



* สินค้าสีพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

* สินค้าสีพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

GAS COOKER A3-81



เตาปรุงอาหารสเตนเลส สตีล Opera ขนาด 120 ซม. ประกอบด้วย 6 หัวเตาแก๊สพร้อมเตาย่างและเตาอบ 2 เตา

- เตาแก๊สพร้อมเตาย่าง

- 6 เตาแก๊ส : 1,000 (x2) / 1,800 / 3,000
- หัวเตายาว 1,900 วัตต์ / หัวใหญ่พิเศษความร้อน 4,200 วัตต์
- เตาย่างไฟฟ้า 1,600 วัตต์พร้อมกาดย่างเหล็กหล่อ
- ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อเรียบเสมอบนเตา
- มีระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ
- มีระบบเซฟตีวาล์ว

- เตาอบหลัก (Main Oven)



- ความจุสุก 77 ลิตร / 4 ชั้นวางอาหาร / 8 โปรแกรมปรุงอาหารมัลติฟังก์ชัน / ปรับระดับอุณหภูมิได้ 50 °C - 250 °C
- ผนังภายในเคลือบสีอีนามัล Everclean ง่ายต่อการทำความสะอาด

- เตาอบเสริม (Auxiliary Oven)



- ความจุสุก 40 ลิตร / 4 ชั้นวางอาหาร / 4 โปรแกรมปรุงอาหาร / มีกานหมุนสำหรับย่างอาหาร / ปรับระดับอุณหภูมิได้ 50 °C - 220 °C
- ผนังภายในเคลือบสีอีนามัลพิเศษ Ever Clean Enamel ง่ายต่อการทำความสะอาด
- มีระบบระบายความร้อนเตาอบออกทางด้านหน้า
- มีลิ้นชักเก็บของยาวตลอดใต้เตาอบทั้งสอง
- อัตราการกินไฟสูงสุด 6,800 วัตต์ / 220 - 240 โวลต์

ปกติ 552,000 .- พิเศษ 359,000 .-

- KD120HXE
เครื่องดูดควันติดผนัง ดีไซน์หรูหรา ขนาด 120 ซม.

ปกติ 93,000 .- พิเศษ 59,900 .-

- KIT1A 3 - 8 Splash Back S/S
ผนังสเตนเลส สตีล

ปกติ 23,000 .- พิเศษ 17,900 .-

- TPKX
กาดย่างเหนียว

ปกติ 43,000 .- พิเศษ 28,000 .-

GAS COOKER A1-9

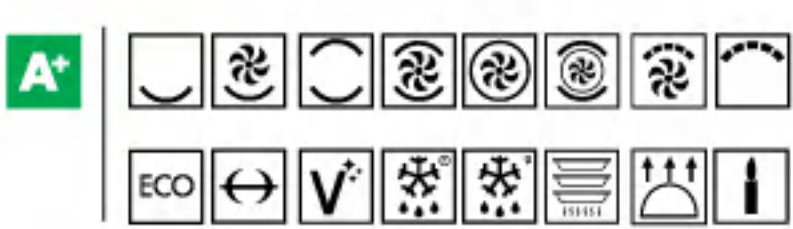


เตาปรุงอาหารสเตนเลส สตีล Opera ขนาด 90 ซม. ประกอบด้วย 6 หัวเตาแก๊ส / เตาอบขนาดใหญ่พร้อมพัดลมกระจายความร้อน 3 ตัว ให้ความร้อนสม่ำเสมอทั้งเตาอบ

- เตาแก๊ส

- 6 เตาแก๊ส : 1,000 / 1,800 (x2) / 3,000 (x2) และ หัวใหญ่พิเศษความร้อน 4,200 วัตต์
- ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อเรียบเสมอบนเตา
- มีระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ
- มีระบบเซฟตีวาล์ว

- เตาอบหลัก (Main Oven)



- ความจุสุก 115 ลิตร / 5 ชั้นวางอาหาร / 10 โปรแกรมปรุงอาหารมัลติฟังก์ชัน / 5 ฟังก์ชันพิเศษพร้อมโปรแกรมทำความสะอาดด้วยไอน้ำ Vapor Clean / 50 เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ / 10 เมนูปรุงอาหารที่สามารถบันทึกส่วนต่อได้
- หน้าจอแสดงผลแบบ TFT
- ปรับระดับอุณหภูมิได้ 50 °C - 280 °C
- มีพัดลมกระจายความร้อนภายในเตาอบ 3 ตัว ช่วยกระจายความร้อนอย่างทั่วถึง
- ผนังภายในเคลือบสีอีนามัลพิเศษ Ever Clean Enamel ง่ายต่อการทำความสะอาด
- มีระบบระบายความร้อนเตาอบออกทางด้านหน้า
- มีลิ้นชักเก็บของยาวตลอดใต้เตาอบทั้งสอง
- อัตราการกินไฟสูงสุด 3,200 วัตต์ / 220 - 240 โวลต์

ปกติ 306,000 .- พิเศษ 199,000 .-

- KD90HXE
เครื่องดูดควันติดผนัง ดีไซน์หรูหรา ขนาด 90 ซม.

ปกติ 83,000 .- พิเศษ 53,900 .-

- KIT1A 1 - 9 Splash Back S/S
ผนังสเตนเลส สตีล

ปกติ 13,900 .- พิเศษ 11,000 .-

- TPKX
กาดย่างเหนียว

ปกติ 43,000 .- พิเศษ 28,000 .-

INDUCTION COOKER A1PYID-9

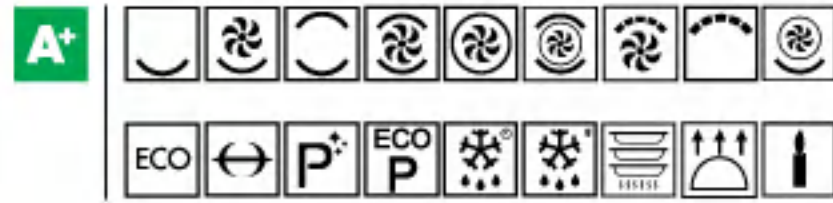


เตาปรุงอาหารไฟฟ้าอินดักชั่น สเตนเลส สตีล OPERA ขนาด 90 ซม. ประกอบด้วย 5 หัวเตาอินดักชั่น พร้อมเตาอบขนาดใหญ่มาพร้อมพัดลมกระจายความร้อน 3 ตัว

- เตาไฟฟ้าอินดักชั่น

- เตาไฟฟ้าอินดักชั่น 5 หัวเตา : หัวเตาหน้าซ้าย ขนาด Ø 14.5 ซม. กำลังไฟ 1,400 วัตต์ Booster 2,200 วัตต์ / หัวเตาหลังซ้าย ขนาด Ø 18 ซม. กำลังไฟ 1,850 วัตต์ Booster 3,000 วัตต์ / หัวเตากลาง ขนาด Ø 27 ซม. กำลังไฟ 2,600 วัตต์ Booster 3,700 วัตต์ / หัวเตาหน้าขวา : Ø 14.5 ซม. กำลังไฟ 1,400 วัตต์ Booster 2,200 วัตต์ / หัวเตาหลังขวา : Ø 21 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,700 วัตต์
- มีระบบหยุดการทำงานอัตโนมัติเมื่อมีความร้อนสูงผิดปกติ
- ปรับพื้นที่ให้ความร้อนตามขนาดภาชนะอัตโนมัติ

- เตาอบ



- ความจุสุก 115 ลิตร / 5 ชั้นวางอาหาร / 11 โปรแกรมปรุงอาหารมัลติฟังก์ชัน / 7 ฟังก์ชันพิเศษ / 50 เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ / 10 เมนูปรุงอาหารที่สามารถบันทึกส่วนต่อได้ / หน้าจอแสดงผลแบบ TFT
- ปรับระดับอุณหภูมิได้ 50 °C - 280 °C
- มีพัดลมกระจายความร้อนภายในเตาอบ 3 ตัว ช่วยกระจายความร้อนอย่างทั่วถึง
- ผนังภายในเคลือบสีอีนามัลพิเศษ Ever Clean Enamel ง่ายต่อการทำความสะอาด
- ทำความสะอาดด้วยโปรแกรม Pyrolytic, Pyrolytic Eco
- มีระบบระบายความร้อนเตาอบออกทางด้านหน้า
- มีลิ้นชักเก็บของยาวตลอดใต้เตาอบ
- อัตราการกินไฟสูงสุด 11,400 วัตต์ / 220 - 240 โวลต์

ปกติ 480,000 .- พิเศษ 312,000 .-

- KD90HXE
เครื่องดูดควันติดผนังเข้าชุด ขนาด 90 ซม.

ปกติ 83,000 .- พิเศษ 53,900 .-

- KIT1A1PY - 9 Splash Back S/S
ผนังหลังสเตนเลส สตีล

ปกติ 20,000 .- พิเศษ 15,900 .-

- TPK
กาดย่างเหนียว สำหรับเตาอินดักชั่น

ปกติ 43,000 .- พิเศษ 28,000 .-

GAS COOKER C9GMX9-1

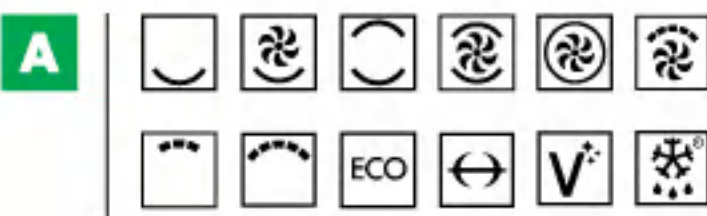


เตาปรุงอาหารสเตนเลส สตีล Concerto ขนาดกว้าง 90 ซม. ประกอบด้วย 6 หัวเตาแก๊ส และเตาอบขนาดใหญ่ 115 ลิตร

- เตาแก๊ส 6 หัวเตา

- หัวเตาซ้ายหน้าความร้อนสูง เปลวไฟ 2 ชั้น ความร้อน 4,200 วัตต์ / หัวเตาซ้ายหลัง 1,000 วัตต์ / หัวเตากลางหน้า 1,000 วัตต์ / หัวเตากลางหลัง 1,800 วัตต์ / หัวเตาขวาหน้า 1,800 วัตต์ / หัวเตาขวาหลัง 3,000 วัตต์
- ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ - ตะแกรงรองภาชนะกันกลม
- มีระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ
- มีระบบเซฟตีวาล์ว

- เตาอบ



- ความจุสุก 115 ลิตร พร้อม 5 ชั้นวางกาดอาหาร
- 10 โปรแกรมปรุงอาหารมัลติฟังก์ชัน
- มีนาฬิกาและระบบตั้งเวลาอัตโนมัติ
- ปรับระดับอุณหภูมิได้ 50 °C - 260 °C
- มีพัดลมกระจายความร้อนภายในเตาอบ 2 ตัว ให้ความร้อนสม่ำเสมอ และรวดเร็ว
- มีกานหมุนสำหรับย่าง
- ผนังภายในเคลือบสีอีนามัลพิเศษ Ever Clean Enamel ง่ายต่อการทำความสะอาด
- โปรแกรมทำความสะอาดด้วยไอน้ำ Vapor Clean
- มีระบบระบายความร้อนเตาอบออกทางด้านหน้า
- มีช่องเก็บของด้านล่าง
- อัตราการกินไฟสูงสุด 3,200 วัตต์ 220 - 240 โวลต์

ปกติ 177,000 .- พิเศษ 115,000 .-





SMEG HOOD FOR HIGHER EFFICIENCY



TURBO FUNCTION*

เพิ่มความเร็วดูดควัน
และความร้อนได้อย่างรวดเร็ว

WARNING LIGHTS*

มีไฟเตือนเมื่อถึงเวลาทำความสะอาด
ตะแกรงกรองน้ำมัน

MOTOR POWER*

มอเตอร์ชนิดใหม่ 275 วัตต์
ที่เพิ่มประสิทธิภาพในการ
ดูดควันอย่างชัดเจน

PERIMETER*

แบบปรับพื้นที่ดูดควันเพิ่มประสิทธิภาพ
ของการดูด และช่วยลดเสียงรบกวน

AUTOMATIC SWITCH OFF*

ระบบตั้งเวลาปิดอัตโนมัติ ที่จะปิดมอเตอร์ดูดควัน
และไฟส่องสว่างเมื่อครบเวลาที่ตั้งไว้
เพื่อความสะอาดสบาย

ENERGY SAVING*

ลดความสิ้นเปลืองของการใช้พลังงานไฟฟ้าอย่าง
ได้ผล ด้วยมาตรฐานประหยัดไฟของยุโรปใน
ระดับ A+

Decorative Wall Hood

KFAB75UJ*UNION JACK



KFAB75BL*BLACK



KFAB75WH*WHITE



KFAB75CR*CREAM



KFAB75RD*RED



เครื่องดูดควันติดผนัง ดีไซน์ 50's Retro ขนาด 75 ซม. ได้รับการออกแบบให้ทันสมัยและโดดเด่น

- แผงหน้าเลื่อนขึ้นอัตโนมัติเมื่อเปิดใช้งาน
- ควบคุมการทำงานด้วยรีโมทคอนโทรล
- มอเตอร์ดูดควันขนาด 280 วัตต์
- กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ระบบควบคุมการทำงานแบบอิเล็กทรอนิกส์
- ปรับปรุงความแรงการดูดควันได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ (Intensive)

- สามารถตั้งเวลาปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ
- ตะแกรงสเตนเลส สตีล กรองไอน้ำ 3 ชั้น
- ไฟส่องสว่าง LED 1 วัตต์ x 2 ดวง
- ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.
- มีระบบหมุนเวียนอากาศ
- มาตรฐานประหยัดไฟ A+

ปกติ 200,000 .-

พิเศษ 129,000 .-

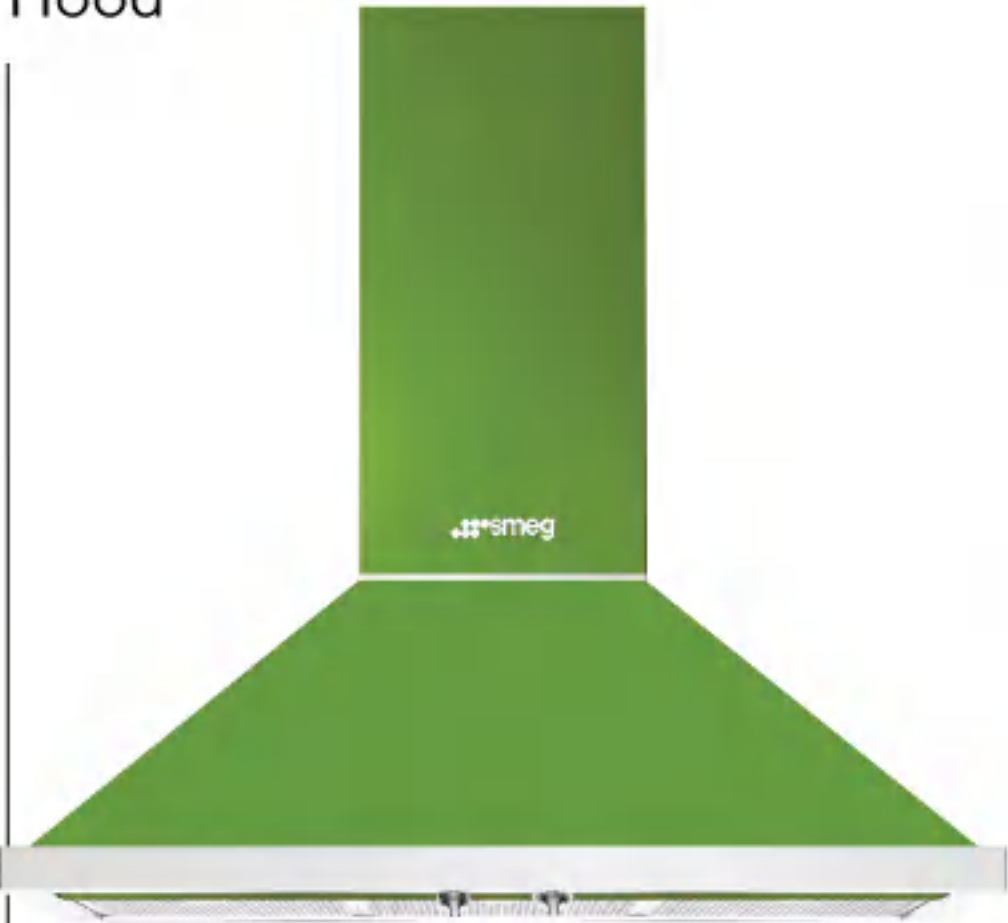
ยกเว้นรุ่น KFAB75UJ*

ปกติ 265,000 .-

พิเศษ 172,000 .-

Decorative Wall Hood

KPF9 (BL / AN / X / WH / OG / YW / OR / RD)





เครื่องดูดควันติดผนัง ดีไซน์ Portofino ขนาด 90 ซม. พร้อมหลากหลายสีสุดโดดเด่น

- ปุ่มควบคุมดีไซน์ Portofino
- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
- ปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 815 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ตะแกรงสเตนเลส สตีล กรองไอน้ำ 3 ชั้น
- ไฟส่องสว่างแบบ LED 2 วัตต์ x 2 ดวง
- ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.
- มาตรฐานประหยัดไฟ A+

ปกติ 123,000 .-

พิเศษ 79,500 .-

Decorative Wall Hood

KT110 (BLE / PE / GRE)



เครื่องดูดควันติดผนังดีไซน์ Victoria ดีไซน์หรูหรา ขนาด 110 ซม. เข้าชุดกับเตาปรุงอาหาร Victoria Cooker รุ่น TR4110

- ปุ่มควบคุมดีไซน์ Victoria
- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
- ปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ฟิลเตอร์กรองไอน้ำ 3 ชั้น
- ไฟส่องสว่างแบบ LED 1 วัตต์ x 2 ดวง
- มีวาล์วป้องกันการย้อนกลับของอากาศ
- ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.
- มาตรฐานประหยัดไฟ A

ปกติ 130,000 .-

พิเศษ 85,000 .-

Decorative Wall Hood

KS89AOE*ANTRACITE



เครื่องดูดควันติดผนังดีไซน์ Colonial ดีไซน์หรูหรา ขนาด 90 ซม.

- ปุ่มควบคุมดีไซน์ Colonial
- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
- ปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ฟิลเตอร์กรองไอน้ำ 3 ชั้น
- ไฟส่องสว่างแบบ LED 1 วัตต์ x 2 ดวง
- มีวาล์วป้องกันการย้อนกลับของอากาศ
- ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.
- มาตรฐานประหยัดไฟ A

ปกติ 115,000 .-

พิเศษ 74,900 .-

Decorative Wall Hood

KT90 (BLE / PE / GRE)



เครื่องดูดควันติดผนังดีไซน์ Victoria ดีไซน์หรูหรา ขนาด 90 ซม. เข้าชุดกับเตาปรุงอาหาร Victoria Cooker รุ่น TR93 และ TR90

- ปุ่มควบคุมดีไซน์ Victoria
- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
- ปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ฟิลเตอร์กรองไอน้ำ 3 ชั้น
- ไฟส่องสว่างแบบ LED 1 วัตต์ x 2 ดวง
- มีวาล์วป้องกันการย้อนกลับของอากาศ
- ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.
- มาตรฐานประหยัดไฟ A

ปกติ 123,000 .-

พิเศษ 80,000 .-

Decorative Wall Hood

KS89POE*CREAM



เครื่องดูดควันติดผนังดีไซน์ Colonial ดีไซน์หรูหรา ขนาด 90 ซม.

- ปุ่มควบคุมดีไซน์ Colonial
- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
- ปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ฟิลเตอร์กรองไอน้ำ 3 ชั้น
- ไฟส่องสว่างแบบ LED 1 วัตต์ x 2 ดวง
- มีวาล์วป้องกันการย้อนกลับของอากาศ
- ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.
- มาตรฐานประหยัดไฟ A

ปกติ 115,000 .-

พิเศษ 74,900 .-

VICTORIA SERIES | COLONIAL SERIES

* สินค้าสีพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

40

41

Island Hood

KI120XE *



เครื่องดูดควันกลางห้อง Island Hood มีความกว้าง 120 ซม. สเตนเลส สตีล

- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
- ระบบควบคุมการทำงานแบบอิเล็กทรอนิกส์
- ปรับความแรงการดูดควันได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- สามารถตั้งเวลาปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ
- ตะแกรงอะลูมิเนียมกรองไอน้ำมัน 4 ชั้น
- ไฟส่องสว่างแบบ LED 1 วัตต์ x 4 ดวง
- ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.
- ฝาที่แขวนไม่ควรสูงเกิน 275 ซม.
- มาตรฐานประหยัดไฟระดับ B

ปกติ 152,000 .-

พิเศษ 99,000 .-

Island Hood

KEIV90E



เครื่องดูดควันกลางห้อง Island Hood มีความกว้าง 90 ซม. ส่วยสะอาดด้วยทรงกระจกตรง

- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 270 วัตต์
- ระบบควบคุมการทำงานแบบอิเล็กทรอนิกส์
- ปรับความแรงการดูดควันได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 720 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ตะแกรงอะลูมิเนียมกรองไอน้ำมัน 2 ชั้น
- ไฟส่องสว่างแบบ LED 1 วัตต์ x 4 ดวง
- ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.
- ฝาที่แขวนไม่ควรสูงเกิน 280 ซม.
- มาตรฐานประหยัดไฟระดับ A

ปกติ 71,000 .-

พิเศษ 45,900 .-

Decorative Wall Hood

KS905SX2



เครื่องดูดควันติดผนัง ดีไซน์ Linea ขนาด 90 ซม. ส่วยกับสมัยด้วยกระจกสี Silver

- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
- ระบบควบคุมการทำงานแบบอิเล็กทรอนิกส์ด้วยระบบสัมผัส
- ปรับความแรงการดูดควันได้ 3 ระดับ และระดับความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- สามารถตั้งเวลาปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ
- ตะแกรงสเตนเลส สตีล กรองไอน้ำมัน 3 ชั้น
- ไฟส่องสว่างแบบ LED 1 วัตต์ x 2 ดวง
- ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.
- มาตรฐานประหยัดไฟระดับ A

ปกติ 85,000 .-

พิเศษ 54,900 .-

Decorative Wall Hood

KS905NX2

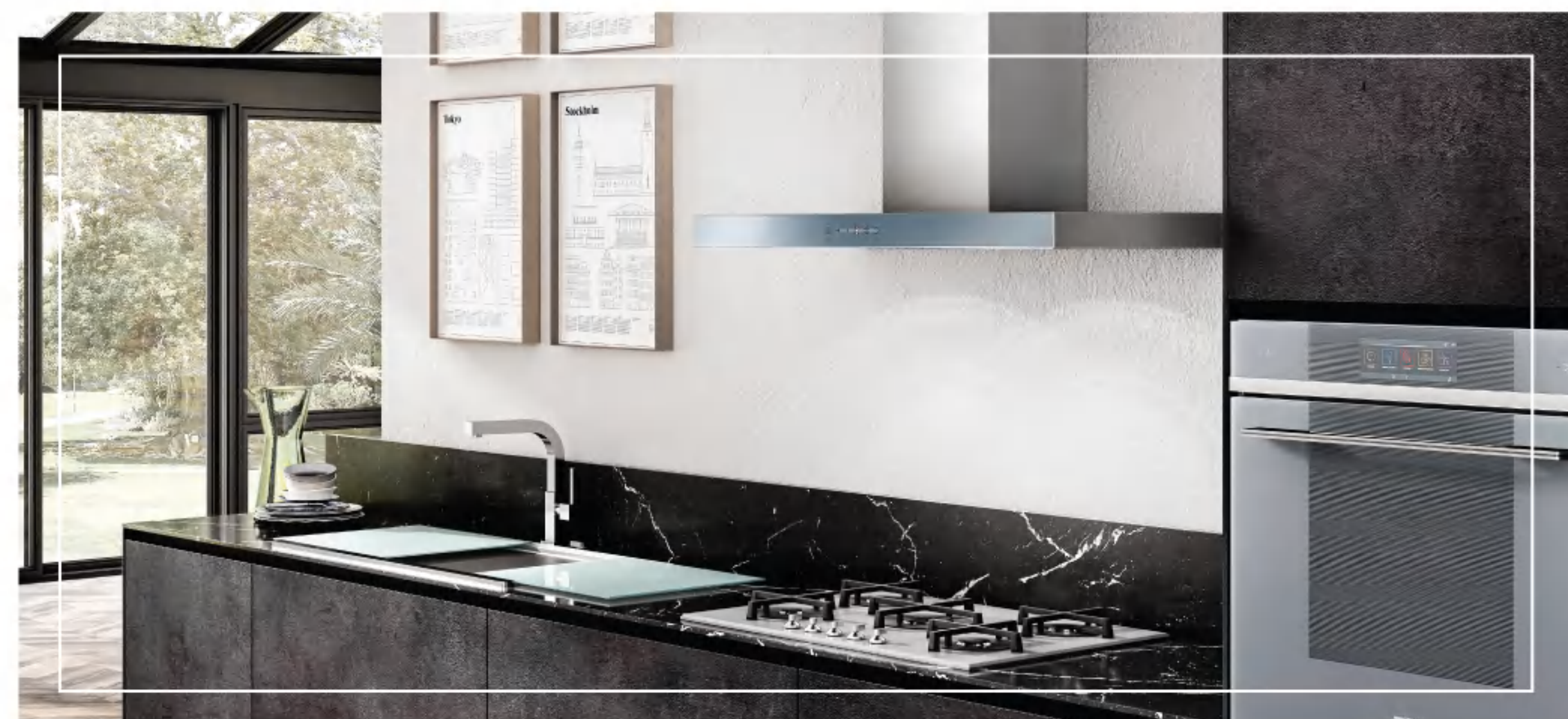


เครื่องดูดควันติดผนังดีไซน์ Linea ขนาด 90 ซม. ส่วยกับสมัยด้วยกระจกสีดำ

- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
- ระบบควบคุมการทำงานแบบอิเล็กทรอนิกส์ด้วยระบบสัมผัส
- ปรับความแรงการดูดควันได้ 3 ระดับ และระดับความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- สามารถตั้งเวลาปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ
- ตะแกรงสเตนเลส สตีล กรองไอน้ำมัน 3 ชั้น
- ไฟส่องสว่างแบบ LED 1 วัตต์ x 2 ดวง
- ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.
- มาตรฐานประหยัดไฟระดับ A

ปกติ 85,000 .-

พิเศษ 54,900 .-



Decorative Wall Hood

KD120HXE *



เครื่องดูดควันติดตั้ง ดีไซน์ Classica หูหระ ขนาด 120 ซม. สวยลงตัวเข้ากับเตาปรุงอาหาร Opera Cooker รุ่น A3 - 81

- ปุ่มควบคุมดีไซน์ Classica
- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
- ปรับความแรงการดูดควันได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ตะแกรงสเตนเลส สตีล กรองไอน้ำมัน 4 ชั้น
- ไฟส่องสว่างแบบ LED 4 วัตต์ x 4 ดวง
- ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.
- มาตรฐานประหยัดไฟระดับ A+

ปกติ 93,000 .-

พิเศษ 59,900 .-

Decorative Wall Hood

KD90HXE *



เครื่องดูดควันติดตั้ง ดีไซน์ Classica หูหระ ขนาด 90 ซม. สวยลงตัวเข้ากับเตาปรุงอาหาร Opera Cooker รุ่น A1-9 และ A1PYID-9

- ปุ่มควบคุมดีไซน์ Classica
- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
- ปรับความแรงการดูดควันได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 815 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ตะแกรงสเตนเลส สตีล กรองไอน้ำมัน 3 ชั้น
- ไฟส่องสว่างแบบ LED 1 วัตต์ x 2 ดวง
- ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.
- มาตรฐานประหยัดไฟระดับ A+

ปกติ 83,000 .-

พิเศษ 53,900 .-

Decorative Wall Hood

KSEV97X2



เครื่องดูดควันติดตั้ง สเตนเลส สตีล ดีไซน์ Classica ขนาด 90 ซม. ทรงกล่องพร้อมกระจกนิรภัยแผ่นเรียบ

- ควบคุมการทำงานด้วยแผงควบคุมอิเล็กทรอนิกส์
- มอเตอร์ดูดควันระบบ EBM aluminium motor ประสิทธิภาพสูง 370 วัตต์
- ปรับความแรงการดูดควันได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive (10 นาทิจ)
- กำลังดูดอากาศรวม 700 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- มีระบบ Electronic room comfort mode ทำหน้าที่ระบายอากาศออกจากห้องครัว
- ตะแกรงกรองไอน้ำมัน 2 ชั้น
- ไฟส่องสว่างฮาโลเจน 20 วัตต์ x 2 ดวง
- ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.

ปกติ 65,000 .-

พิเศษ 49,900 .-

Decorative Wall Hood

KBT900XE

KBT900NE



เครื่องดูดควันติดตั้ง สเตนเลส สตีล ความกว้าง 90 ซม.

- ปุ่มควบคุมอิเล็กทรอนิกส์
- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 230 วัตต์
- ปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive

กำลังดูดอากาศรวม 730 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง

- ตะแกรงอะลูมิเนียมกรองไอน้ำมัน 3 ชั้น
- ไฟส่องสว่างแบบ LED 1.3 วัตต์ x 2 ดวง
- ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.

รุ่น KBT900XE

ปกติ 39,000 .-

พิเศษ 24,900 .-

รุ่น KBT900NE

ปกติ 54,000 .-

พิเศษ 34,900 .-

Decorative Wall Hood

KFV92E



เครื่องดูดควันติดตั้ง สเตนเลส สตีล และกระจกนิรภัยเรียบหู ขนาด 90 ซม.

- ปุ่มควบคุมอิเล็กทรอนิกส์
- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 230 วัตต์
- ปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ
- กำลังดูดอากาศรวม 580 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ตะแกรงอะลูมิเนียมกรองไอน้ำมัน 1 ชั้น
- ไฟส่องสว่างแบบ LED 1 วัตต์ x 2 ดวง
- ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.

ปกติ 34,000 .-

พิเศษ 25,900 .-

Decorative Wall Hood

KFV92D-2



เครื่องดูดควันติดตั้ง สเตนเลส สตีล และกระจกนิรภัยเรียบหู ขนาด 90 ซม.

- ปุ่มควบคุมอิเล็กทรอนิกส์
- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 250 วัตต์
- ปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ
- กำลังดูดอากาศรวม 680 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ตะแกรงอะลูมิเนียมกรองไอน้ำมัน 1 ชั้น
- ไฟส่องสว่างแบบฮาโลเจน 20 วัตต์ x 2 ดวง
- ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.

ปกติ 32,500 .-

พิเศษ 23,900 .-

Integrated Hood

KSET62E



เครื่องดูดควันสลิบไลน์ชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ ขนาด 60 ซม.

- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 115 วัตต์
- ปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ
- กำลังดูดอากาศรวม 304 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ตะแกรงสเตนเลส สตีล กรองไอน้ำมัน 2 ชั้น
- ไฟส่องสว่างฮาโลเจน 2 ดวง
- ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 120 มม.

ปกติ 14,000 .-

พิเศษ 8,900 .-

DISHWASHERS



SMEG DISHWASHER, THE PERFECT WAY TO COMPLETE YOUR KITCHEN

เครื่องล้างจานสเมก มีประสิทธิภาพสูงด้วยระบบ ORBITAL และ PLANETARIUM
กับหัวฉีดน้ำที่สามารถแทรกซึมไปได้ทั่วทุกจุด เพื่อความสะอาดอย่างแท้จริง

มีให้เลือกในหลากหลายรูปแบบ ไม่ว่าจะเป็นชนิดติดตั้งพื้นหรือชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์
 อีกทั้งยังมาพร้อมกับระบบภายในที่ช่วยทำให้ประหยัดไฟและน้ำได้มากยิ่งขึ้นอีกด้วย



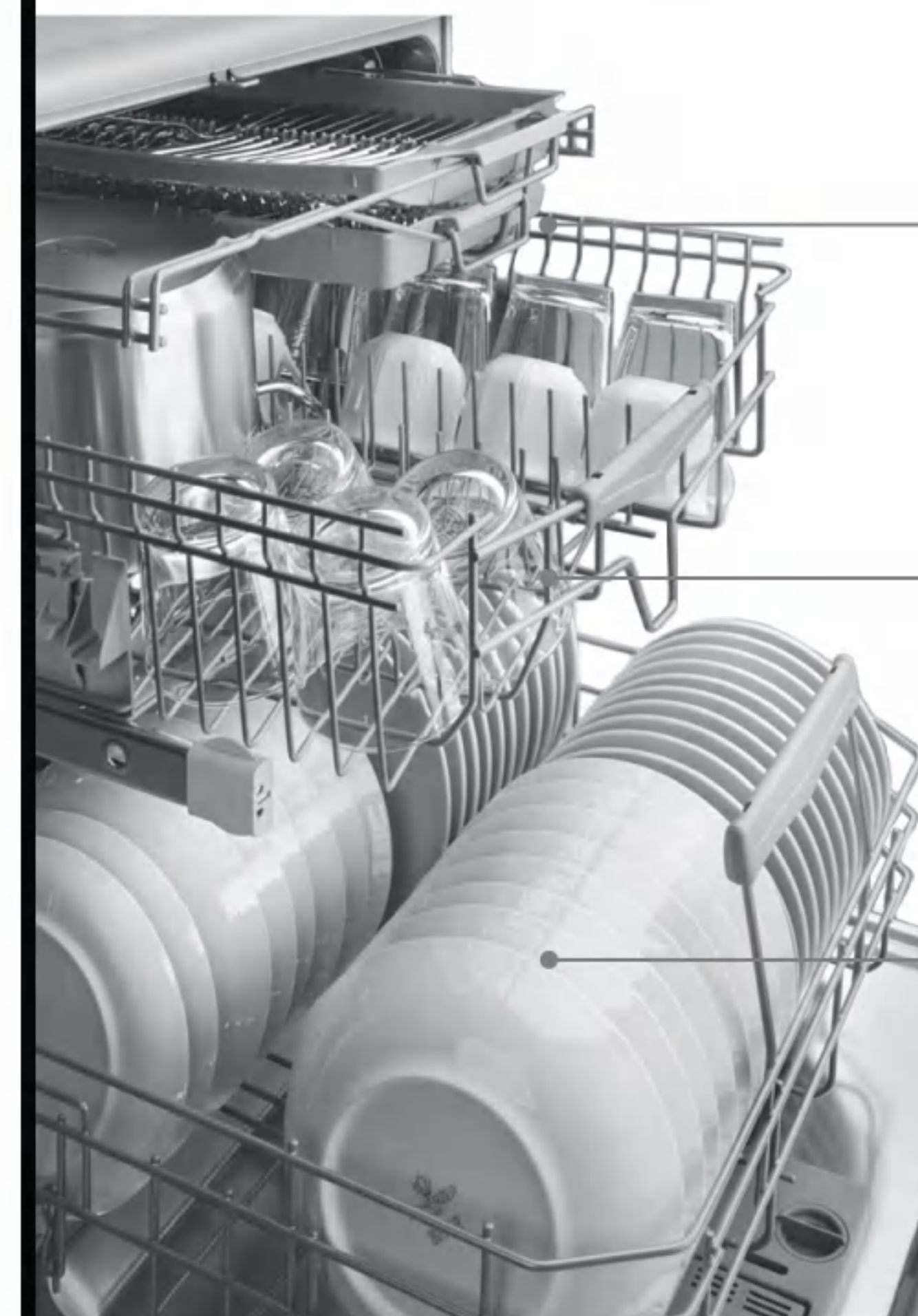
ORBITAL WASHING SYSTEM *

หัวปรับฉีดน้ำที่มีถึง 2 ชั้น
โดยสามารถฉีดน้ำซอกซอน
แทรกซึมได้ละเอียดทุกจุด
เพื่อการล้างจานที่สะอาดมากยิ่งขึ้น



PLANETARIUM WASHING SYSTEM *

หัวฉีดน้ำใหม่ที่เป็นสิทธิบัตรเฉพาะของ Smeg
ด้วยลักษณะการหมุนของหัวฉีดน้ำ ที่หมุนเป็น
วงกลม 360 องศา ทำให้มีประสิทธิภาพ
ในการล้างมากกว่าระบบ ORBITAL ถึง 60%



FLEXIDUO CUTLERY BASKET*

มีการออกแบบตะกร้าที่ 3 สำหรับวางช้อน ส้อม และมีด
ที่สามารถปรับเปลี่ยนตำแหน่งได้อย่างอิสระ
เพื่อการล้างที่สะอาดกว่า

13 PLACE SETTINGS*

ด้วยการออกแบบให้ตะกร้าสามารถวางจาน ชาม ช้อน
ได้สะดวก พร้อมทั้งล้างขนาดใหญ่ จึงสามารถจุจาน
ชาม ช้อน ได้ถึง 13 ชุดอาหารมาตรฐาน

ENERGY SAVE*

ลดการใช้พลังงานสูงถึง 20 %
จึงสามารถประหยัดไฟ และ น้ำตามมาตรฐานยุโรป
ได้ถึงระดับ A+++

Fully Integrated Built - in Dishwasher

ST382C



* สินค้าไม่รวมหน้าบานเฟอร์นิเจอร์

เครื่องล้างจานชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ ขนาดกว้าง 60 ซม. เมื่อติดตั้งแล้วจะมองไม่เห็นตัวเครื่อง เพื่อความสวยงาม

- แผงควบคุมอยู่ที่สันประตูด้านบน
- ความจุ 13 ชุดอาหารมาตรฐาน 10 โปรแกรมล้างอัตโนมัติ
- โปรแกรม Silent ลดเสียงการทำงานให้เบาลง
- โปรแกรม Express 27 ล้างเร็วภายใน 27 นาที
- โปรแกรม Full Express ล้างด่วนพร้อมอบแห้ง ภายใน 60 นาที
- ปรับอุณหภูมิได้ 7 ระดับ
- ระบบ Total Aquastop ตัดน้ำเมื่อน้ำรั่ว
- Flexizone ล้างทีละครั้งถึง
- ตั้งเวลาทำงานล่วงหน้าได้สูงสุด 24 ชม.
- มีตะแกรงที่ 3 สำหรับล้างอุปกรณ์ในครัวชิ้นเล็ก เช่น ช้อน ส้อม และมีด
- Dry Assist+ option

ปกติ 82,000 .-

พิเศษ 52,900 .-

Under Counter Built - in Dishwasher

LSPP364CX



เครื่องล้างจานชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ พร้อมหน้าจอแสดงผลแบบ LED

- ความจุ 13 ชุดอาหารมาตรฐาน
- 10 โปรแกรมอัตโนมัติ
- โปรแกรม Express 27 ล้างเร็วภายใน 27 นาที
- โปรแกรม Hygiene 99.9% ช่วยฆ่าเชื้อโรคและแบคทีเรีย ด้วยการล้างที่ 75 °C
- ปรับระดับอุณหภูมิ 7 ระดับ
- ระบบ Total Aquastop ตัดน้ำเมื่อน้ำรั่ว
- ระบบล้างจาน Planetarium System
- มีตะแกรงที่ 3 สำหรับล้างอุปกรณ์ในครัวชิ้นเล็ก เช่น ช้อน ส้อม และมีด
- ตั้งเวลาทำงานล่วงหน้าได้สูงสุด 24 ชม.
- Flexizone ล้างทีละครั้งถึง
- Dry Assist+ option
- ประตูเปิดอัตโนมัติเมื่อทำงานครบโปรแกรม

ปกติ 90,000 .-

พิเศษ 58,900 .-

Free Standing Dishwasher

LVS354CX



เครื่องล้างจานชนิดตั้งพื้น มอเตอร์ Inverter 2.0 พร้อมหน้าจอแสดงผลแบบ LED

- ความจุ 13 ชุดอาหารมาตรฐาน
- 10 โปรแกรมล้างอัตโนมัติ
- โปรแกรม Hygiene 99.9% ช่วยฆ่าเชื้อโรคและแบคทีเรีย ด้วยการล้างที่ 75 °C
- ปรับระดับอุณหภูมิ 7 ระดับ
- ระบบ Total Aquastop ตัดน้ำเมื่อน้ำรั่ว
- ระบบล้างจาน Planetarium System
- มีตะแกรงที่ 3 สำหรับล้างอุปกรณ์ในครัวชิ้นเล็ก เช่น ช้อน ส้อม และมีด
- โปรแกรม Hygiene 99.9% ช่วยฆ่าเชื้อโรคและแบคทีเรีย ด้วยการล้างที่ 75 °C
- ตั้งเวลาทำงานล่วงหน้าสูงสุด 24 ชม.
- Flexizone ล้างทีละครั้งถึง
- Dry Assist+ option ประตูเปิดอัตโนมัติเมื่อทำงานครบโปรแกรม

ปกติ 98,500 .-

พิเศษ 63,900 .-

Free Standing Dishwasher

LVS222BIN



เครื่องล้างจานชนิดตั้งพื้น สีขาว ที่ใช้งานง่าย ล้างสะอาด ประหยัดพลังงานระดับ A++

- ความจุ 13 ชุดอาหารมาตรฐาน
- 5 โปรแกรมล้างอัตโนมัติ พร้อมโปรแกรม Daily 1/2 load
- ปรับอุณหภูมิ 3 ระดับ
- ระบบ Total Aquastop ตัดน้ำเมื่อน้ำรั่ว
- ระบบล้างจาน Orbital System
- ระบบการตั้งเวลาล้างล่วงหน้า 3, 6, 9 ชั่วโมง พร้อม Automatic soak
- มีตะแกรงอุปกรณ์ขนาดเล็ก ช้อน ส้อม มีด
- มีสัญญาณเตือนเมื่อล้างเสร็จ

ปกติ 68,000 .-

พิเศษ 43,900 .-



DISHWASHER

SINKS

Sink

LQR862-2



- ขนาดสินค้า 86 x 50 ซม.
- อ่างล้างจานชนิด 2 หลุม ขอบบางพิเศษ ติดตั้งได้สวยงาม
- ใช้สแตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
- หลุมล้างขนาด 35 x 40 ซม. 2 หลุม
- หลุมลึก 21 ซม.
- สะดืออ่างขนาด 3½ พร้อมท่อน้ำล้นและท่อกันกลิ่น (P-Trap)
- มี Pop-up สำหรับเปิด/ปิด สะดืออ่าง

ปกติ 69,000 .-

พิเศษ 44,900 .-

Sink

LQR861-2



- ขนาดสินค้า 86 x 50 ซม.
- อ่างล้างจานชนิด 1 หลุม 1 ที่พัก ขอบบางพิเศษ ติดตั้งได้สวยงาม
- ใช้สแตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
- หลุมล้างขนาด 35 x 40 ซม.
- หลุมลึก 21 ซม.
- สามารถติดตั้งได้ทั้งหลุมซ้ายและหลุมขวา
- สะดืออ่างขนาด 3½ พร้อมท่อน้ำล้นและท่อกันกลิ่น (P-Trap)
- มี Pop-up สำหรับเปิด/ปิด สะดืออ่าง

ปกติ 57,000 .-

พิเศษ 36,900 .-

Sink

VSH20Q



- อุปกรณ์เสริมสำหรับอ่างล้างจานทรงเหลี่ยม
- ตะกร้าสำหรับล้างผักผลไม้
- ขนาด 20.4 ซม. x 43.8 ซม.
- ตะกร้าลึก 11.8 ซม.

ปกติ 12,000 .-

พิเศษ 7,900 .-

SINK

Sink

VQR71



- ขนาดสินค้า 77.5 x 46.6 ซม.
- อ่างล้างจานชนิด 1 หลุม ขนาดใหญ่
- ใช้สแตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
- หลุมล้างขนาด 71 x 40 ซม.
- หลุมลึก 20 ซม.
- สะดืออ่างขนาด 3½ นิ้ว พร้อมท่อน้ำล้นและท่อกันกลิ่น (P-Trap)
- มี Pop-up สำหรับเปิด/ปิด สะดืออ่าง
- ขอบบางพิเศษ ติดตั้งได้สวยงาม

ปกติ 43,000 .-

พิเศษ 27,900 .-

Sink

VQR50



- ขนาดสินค้า 56.7 x 46.6 ซม.
- อ่างล้างจานชนิด 1 หลุม
- ใช้สแตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
- หลุมล้างขนาด 50 x 40 ซม.
- หลุมลึก 20 ซม.
- สะดืออ่างขนาด 3½ นิ้ว พร้อมท่อน้ำล้นและท่อกันกลิ่น (P-Trap)

ปกติ 28,000 .-

พิเศษ 17,900 .-

Sink

VFU71SFR



- ขนาดสินค้า 75 x 44 ซม.
- อ่างล้างจานชนิดหลุมเดี่ยว ทรงสี่เหลี่ยมมุมโค้ง ดีไซน์สวย
- อ่างล้างจานสแตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
- ชนิดติดตั้งใต้ท๊อปเฟอร์นิเจอร์ (Undermount)
- หลุมล้างขนาด 71 x 40 ซม.
- หลุมลึก 20 ซม.
- สะดืออ่างขนาด 3½ นิ้ว พร้อมท่อน้ำล้น

ปกติ 36,900 .-

พิเศษ 23,900 .-

Sink

VFU50SFR



- ขนาดสินค้า 54 x 44 ซม.
- อ่างล้างจานหลุมเดี่ยว ทรงสี่เหลี่ยมมุมโค้ง ดีไซน์สวย
- อ่างล้างจานสแตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
- ชนิดติดตั้งใต้ท๊อปเฟอร์นิเจอร์ (Undermount)
- หลุมล้างขนาด 50 x 40 ซม.
- หลุมลึก 20 ซม.
- สะดืออ่างขนาด 3½ นิ้ว พร้อมท่อน้ำล้น

ปกติ 25,000 .-

พิเศษ 15,900 .-

Sink

VSTQ72-2



- ขนาดสินค้า 74 x 41.8 ซม.
- อ่างล้างจานชนิด 1 หลุม
- อ่างสแตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
- ชนิดติดตั้งใต้ท๊อปเฟอร์นิเจอร์ (Undermount)
- หลุมล้างขนาด 72 x 40 ซม.
- หลุมลึก 21 ซม.
- สะดืออ่างขนาด 3½ นิ้ว พร้อมท่อน้ำล้นและท่อกันกลิ่น (P-Trap)

ปกติ 29,000 .-

พิเศษ 18,900 .-

Sink

VSTQ40-2



- ขนาดสินค้า 42 x 41.8 ซม.
- อ่างล้างจานชนิด 1 หลุม
- อ่างสแตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
- ชนิดติดตั้งใต้ท๊อปเฟอร์นิเจอร์ (Undermount)
- หลุมล้างขนาด 40 x 40 ซม.
- หลุมลึก 21 ซม.
- สะดืออ่างขนาด 3½ นิ้ว พร้อมท่อน้ำล้นและท่อกันกลิ่น (P-Trap)

ปกติ 23,000 .-

พิเศษ 15,000 .-

Sink

UM45



- ขนาดสินค้า 47 x 42 ซม.
- อ่างล้างจานหลุมเดี่ยว ดีไซน์สวย
- อ่างล้างจานสแตนเลส สตีล AISI 304
- ชนิดติดตั้งใต้ท๊อปเฟอร์นิเจอร์ (Undermount)
- หลุมล้างขนาด 45 x 40 ซม.
- หลุมลึก 18 ซม.
- สะดืออ่างขนาด 3½ นิ้ว พร้อมท่อน้ำล้น

ปกติ 8,500 .-

พิเศษ 5,400 .-

Sink

UM30



- ขนาดสินค้า 32 x 42 ซม.
- อ่างล้างจานหลุมเดี่ยว ดีไซน์สวย
- อ่างล้างจานสแตนเลส สตีล AISI 304
- ชนิดติดตั้งใต้ท๊อปเฟอร์นิเจอร์ (Undermount)
- หลุมล้างขนาด 30 x 40 ซม.
- หลุมลึก 18 ซม.
- สะดืออ่างขนาด 3½ นิ้ว พร้อมท่อน้ำล้น

ปกติ 8,000 .-

พิเศษ 4,900 .-

Sink

LD116D-2 (หลุมซ้าย)



- ขนาดสินค้า 116 x 50 ซม.
- อ่างล้างจานชนิด 2 หลุม 1 ที่พัก หลุมทรงสี่เหลี่ยมมุมโค้ง ดีไซน์สวย
- ขอบอ่างล้างจานบางพิเศษ เมื่อติดตั้งแล้วตัวขอบจะสูงจากก๊อปเพียง 4 มม.
- ใช้สแตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
- หลุมล้างขนาด 34 x 40 ซม. 2 หลุม
- หลุมลึก 20 ซม.
- สะดืออ่างล้างจานขนาด 3½ นิ้ว พร้อมท่อน้ำล้นและท่อกันกลิ่น (P-Trap)

ปกติ 34,000 .- พิเศษ 21,900 .-

Sink

LD102D-2 (หลุมซ้าย) / LD102S (หลุมขวา)



- ขนาดสินค้า 100 x 50 ซม.
- อ่างล้างจานชนิด 1½ หลุม 1 ที่พัก หลุมทรงสี่เหลี่ยมมุมโค้ง ดีไซน์สวย
- ขอบอ่างล้างจานบางพิเศษ เมื่อติดตั้งแล้วตัวขอบจะสูงจากก๊อปเพียง 4 มม.
- ใช้สแตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
- หลุมล้างขนาด 34 x 40 ซม. หลุมลึก 20 ซม.
- หลุมเล็กขนาด 18 x 34 ซม. หลุมลึก 15 ซม.
- สะดืออ่างล้างจานขนาด 3½ นิ้ว พร้อมท่อน้ำล้นและท่อกันกลิ่น (P-Trap)

ปกติ 42,000 .- พิเศษ 27,500 .-

Sink

LD861D-2 (หลุมซ้าย) / LD861S -2 (หลุมขวา)



- ขนาดสินค้า 86 x 50 ซม.
- อ่างล้างจานชนิด 1 หลุม 1 ที่พัก หลุมทรงสี่เหลี่ยมมุมโค้ง ดีไซน์สวย
- ขอบอ่างล้างจานบางพิเศษ เมื่อติดตั้งแล้วตัวขอบจะสูงจากก๊อปเพียง 4 มม.
- ใช้สแตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
- หลุมล้างขนาด 34 x 40 ซม.
- หลุมลึก 20 ซม.
- สะดืออ่างล้างจานขนาด 3½ นิ้ว พร้อมท่อน้ำล้นและท่อกันกลิ่น (P-Trap)

ปกติ 28,000 .- พิเศษ 17,900 .-

Sink

LG116D-2 (หลุมซ้าย) / LG116S -2 (หลุมขวา)



- ขนาดสินค้า 116 x 50 ซม.
- อ่างล้างจานชนิด 2 หลุม 1 ที่พัก
- ขอบอ่างล้างจานบางพิเศษ เมื่อติดตั้งแล้วตัวขอบจะสูงจากก๊อปเพียง 4 มม.
- ใช้สแตนเลส สตีล AISI 304
- หลุมล้างขนาด 45 x 40 ซม. และ 30 x 40 ซม.
- หลุมลึก 21 ซม.
- สะดืออ่างล้างจานขนาด 3½ นิ้วพร้อมท่อน้ำล้นและท่อกันกลิ่น (P-Trap)

ปกติ 20,000 .- พิเศษ 12,900 .-

Sink

LG861D-2 (หลุมซ้าย) / LG861S -2 (หลุมขวา)



- ขนาดสินค้า 86 x 50 ซม.
- อ่างล้างจานหลุมเดียว ทรงสี่เหลี่ยมมุมโค้ง
- อ่างล้างจานสแตนเลส สตีล AISI 304
- หลุมล้างขนาด 45 x 40 ซม.
- หลุมลึก 21 ซม.
- สะดืออ่างล้างจานขนาด 3½ นิ้ว พร้อมท่อน้ำล้น และท่อกันกลิ่น (P-Trap)

ปกติ 14,000 .- พิเศษ 8,900 .-

Sink

LG862



- ขนาดสินค้า 86 x 50 ซม.
- อ่างล้างจานหลุมคู่
- ใช้สแตนเลส สตีล AISI 304
- ขอบอ่างล้างจานบางพิเศษ เมื่อติดตั้งแล้วตัวขอบจะสูงจากก๊อปเพียง 4 มม.
- หลุมล้างขนาด 45 x 40 ซม. และ 30 x 40 ซม. หลุมลึก 21 ซม.
- สะดืออ่างล้างจานขนาด 3½ นิ้วพร้อมท่อน้ำล้นและท่อกันกลิ่น (P-Trap)

ปกติ 20,000 .- พิเศษ 12,900 .-

Sink

LOTG861CD



- ขนาดสินค้า 86 x 50 ซม.
- อ่างล้างจานชนิด 1 หลุม 1 ที่พัก
- อ่างล้างจานสแตนเลส สตีล AISI 304
- หลุมล้างขนาด 45 x 40 ซม.
- หลุมลึก 18 ซม.
- สามารถติดตั้งได้ทั้งหลุมซ้ายและหลุมขวา
- สะดืออ่างล้างจานขนาด 3½ นิ้วพร้อมท่อน้ำล้น และท่อกันกลิ่น (P-Trap)

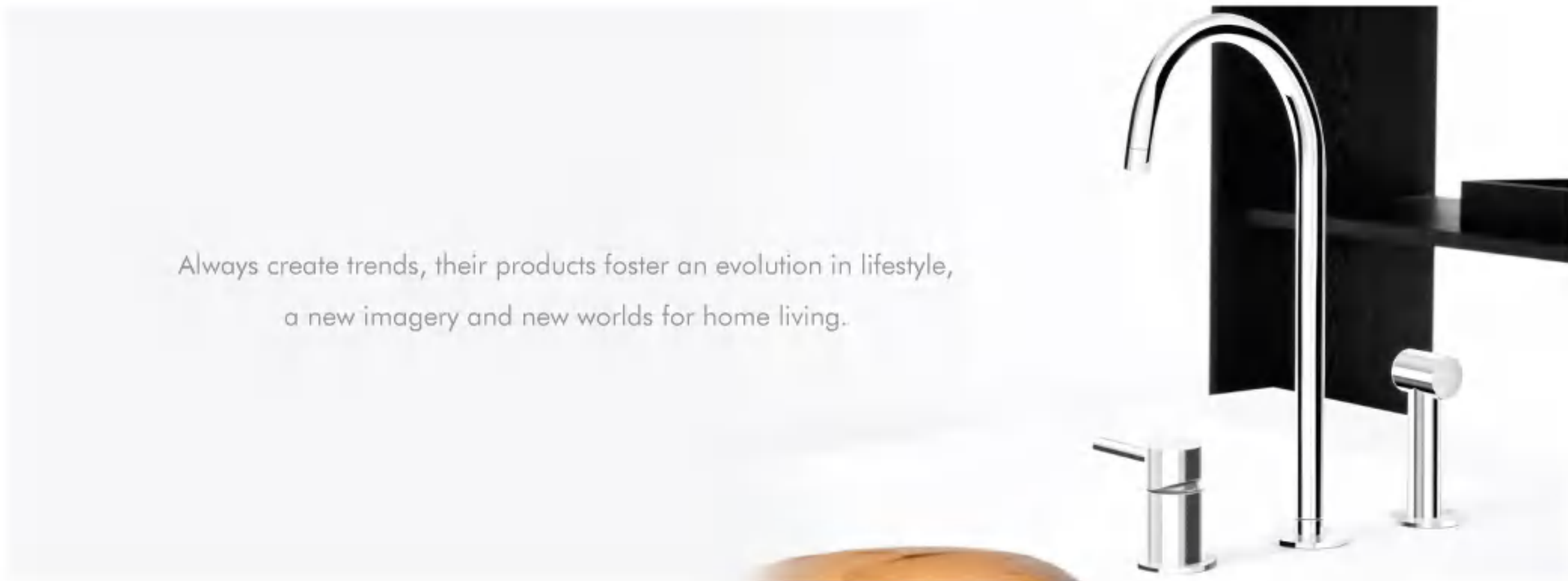
ปกติ 10,500 .- พิเศษ 7,900 .-

SINK

SINK



ZUCCHETTI.



Always create trends, their products foster an evolution in lifestyle,
a new imagery and new worlds for home living.

Single Lever Mixer with Pull-Out Spray

ZP1266.N1  • ก๊อกผสมร้อน-เย็น หัวสเปย์ดึงออกมาได้ • ดีไซน์ที่โดดเด่น ให้อิสระกับตำแหน่งการติดตั้งวาล์วน้ำ และคอก๊อก ปกติ 64,000 .- พิเศษ 49,900 .-	ZP6278  • ก๊อกผสมร้อน-เย็น แบบขั้นส่วนแยกอิสระ • ดีไซน์ที่โดดเด่น ให้อิสระกับตำแหน่งการติดตั้งวาล์วน้ำ หัวสเปย์ และคอก๊อก ปกติ 58,000 .- พิเศษ 46,900 .-	ZP6285  • ก๊อกผสมร้อน-เย็น หัวจ่ายน้ำแบบหัวสเปย์ดึงออกมาได้ ปกติ 38,000 .- พิเศษ 30,900 .-
--	--	---

Single Lever Mixer with Adjustable Spray

ZP6286  • ก๊อกผสมร้อน - เย็น แบบสปริง ปกติ 37,500 .- พิเศษ 29,900 .-	ZP4264  • ก๊อกผสมร้อน - เย็น แบบสปริง ปกติ 26,800 .- พิเศษ 21,500 .-
---	---

Single Lever Mixer with Pull-Out Spray

ZXS368  • ก๊อกผสมร้อน - เย็น หัวจ่ายน้ำแบบฝักบัวดึงออกมาได้ ปกติ 27,000 .- พิเศษ 19,900 .-	ZP4271  • ก๊อกผสมร้อน - เย็น หัวจ่ายน้ำแบบฝักบัวดึงออกมาได้ ปกติ 19,900 .- พิเศษ 15,900 .-
---	---

Single Lever Mixer

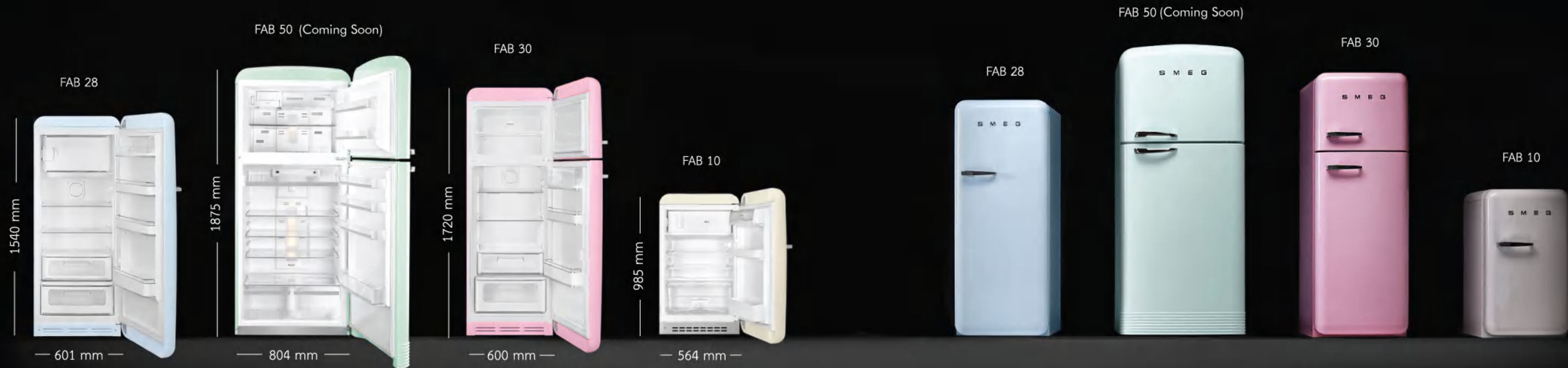
ZP6358  • ก๊อกผสมร้อน - เย็น • ดีไซน์ใหม่ด้วย Slim Concept ปกติ 29,500 .- พิเศษ 23,900 .-	ZP6284  • ก๊อกผสมร้อน - เย็น ปกติ 26,500 .- พิเศษ 20,900 .-	ZP4263  • ก๊อกผสมร้อน - เย็น ปกติ 16,500 .- พิเศษ 12,900 .-
ZP6259  • ก๊อกผสมร้อน - เย็น ปกติ 25,000 .- พิเศษ 19,900 .-	ZXS369  • ก๊อกผสมร้อน - เย็น ปกติ 24,000 .- พิเศษ 17,900 .-	

REFRIGERATORS



Fabulous 50's Retro Style

FROM BRIGHT COLOR TO
OUTSTANDING PATTERN



ตู้เย็น 50's Retro ในรูปทรงโค้งมนย้อนยุค สีสดใสสไตล์ป๊อปอาร์ต
ซึ่งได้นำเอาความอ่อนหวานของวันวาน มาดีไซน์ให้อยู่ในตู้เย็นที่ทันสมัยอย่างลงตัวและโดดเด่น
พร้อมความหลากหลายทั้งสีและขนาดตั้งแต่ สีสันอบอุ่นไปถึงสีเขียวมะนาวสดใส
และความจุตั้งแต่ขนาดเล็ก FAB10 จนถึง ขนาดใหญ่ที่สุดอย่าง FAB50

จากความสวยงามและความเป็นเอกลักษณ์อันโดดเด่น สู่ภายในที่เต็มไปด้วยคุณภาพเพื่อการใช้งานจริง
กับช่องแช่แข็งระดับ 4 ดาว ที่สามารถคงความสดของอาหารไว้ได้นานยิ่งขึ้น
พร้อมมาตรฐานประหยัดไฟระดับ A+++ ซึ่งทำให้ประหยัดไฟได้กว่า 30%

Refrigerator

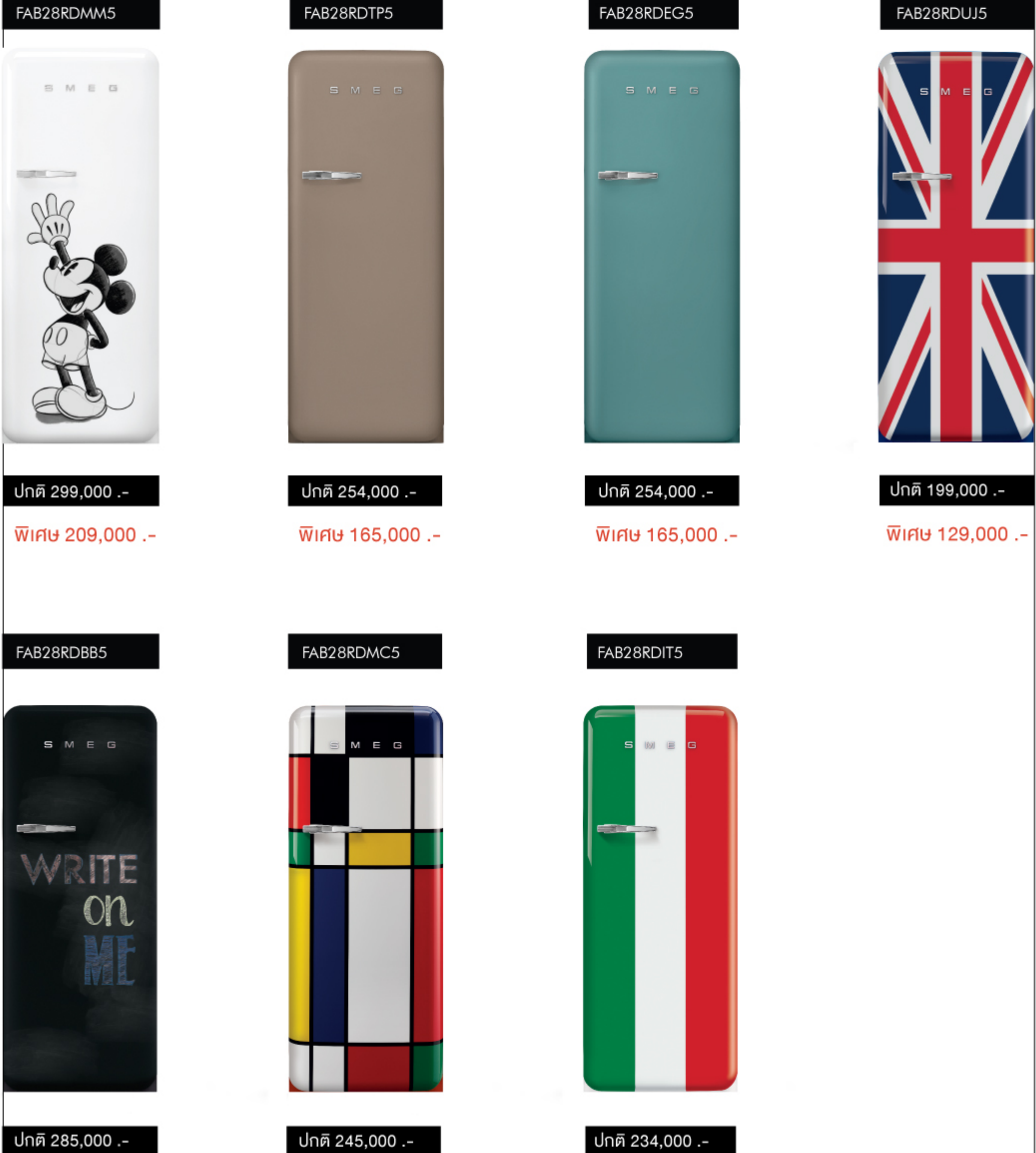


- ช่องแช่เย็นมีความจุสุทธิ 222 ลิตร พร้อมชั้นวางกระเจก 3 ชั้น
- ช่องแช่เย็นระดับ 4 ดาว ความจุสุทธิ 72 ลิตร
- 2 ประตู ความจุรวม 298 ลิตร (11.1 cu.ft)
- Inverter Compressor
- ระบบกระจายความเย็นแบบ Multiflow
- ควบคุมอุณหภูมิด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์
- ช่อง Life Plus 0 °c เก็บอาหารสดได้นานขึ้น
- ไฟ LED ยาวตลอดแนวพื้นความสวยงาม
- มาตรฐานประหยัดไฟ A+++
- ลินชักแช่ผักและผลไม้ 1 ช่อง

ปกติ 192,000 .- พิเศษ 125,000 .-

FAB30RSV5* / FAB30RWH5* ปกติ 196,000 .- พิเศษ 127,000 .-

Refrigerator



ปกติ 299,000 .- พิเศษ 209,000 .-
ปกติ 254,000 .- พิเศษ 165,000 .-
ปกติ 254,000 .- พิเศษ 165,000 .-
ปกติ 199,000 .- พิเศษ 129,000 .-



ปกติ 285,000 .- พิเศษ 185,000 .-
ปกติ 245,000 .- พิเศษ 159,000 .-
ปกติ 234,000 .- พิเศษ 152,000 .-

- ช่องแช่เย็น ความจุสุทธิ 244 ลิตร พร้อมชั้นวางกระเจก 3 ชั้น แต่งขอบสีโครเมียม
- ลินชักแช่ผักและผลไม้ 1 ช่อง
- ช่อง Life Plus 0 °c เก็บอาหารสดได้นานขึ้น
- ระบบกระจายความเย็นแบบ Multiflow ช่วยให้อุ่นอย่างทั่วถึง
- ประตูเดียว ความจุรวม 281 ลิตร (9.93 cu.ft)
- ช่องแช่แข็งระดับ 4 ดาว ความจุสุทธิ 26 ลิตร
- มีไฟส่องสว่างภายใน LED แบบทางยาว
- Inverter Compressor / มาตรฐานประหยัดไฟ A+++

50's RETRO STYLE

50's RETRO STYLE

Refrigerator

FAB28RSV5*

FAB28RCR5

FAB28RBE5

FAB28RPG5

FAB28ROR5

FAB28RRD5

FAB28RWH5

FAB28RBL5

FAB28RLI5

FAB28RPK5

FAB28RPB5

FAB28RYW5

ปกติ 162,000 .-

พิเศษ 105,000 .-

FAB28RSV5*

ปกติ 173,000 .-

พิเศษ 112,000 .-

Refrigerator

FAB10RDUJ5*

FAB10RWH5**

FAB10ROR5

FAB10RRD5

FAB10RBL5

FAB10RCR5

FAB10RPB5

FAB10RPG5

FAB10RPK5

ปกติ 102,000 .-

พิเศษ 65,900 .-

FAB10RDUJ5*

ปกติ 137,000 .-

พิเศษ 89,000 .-

FAB10RWH5**

ปกติ 108,000 .-

พิเศษ 69,900 .-

ตู้เย็นสไตล์ 50's Retro สวย สดใส และโดดเด่น

ช่องแช่เย็น ความจุรวม 105 ลิตร (ความจุสุทธิ 101 ลิตร)

ประตูเดียว ความจุรวม 118 ลิตร (4.2 cu.ft)

ช่องแช่แข็งระดับ 4 ดาว ความจุรวม 13 ลิตร

ลิ้นชักแช่ผักและผลไม้ 1

ช่องมาตรฐานประหยัดไฟ A++

Refrigerator

FBW600S

ตู้เย็น Side by Side ชนิด No Frost

ประตูหน้าสเตนเลส สตีล พร้อมมือจับ สเตนเลส สตีล ยาวตลอดแนวประตู

มีความลึก เพียง 60 ซม. (ไม่รวมประตู)

Multi Cool Flow ระบบความเย็นหลายทิศทาง

ความจุรวม 608 ลิตร (21.48 cu.ft)

ตู้เย็นจุสุก 359 ลิตร

ตู้แช่แข็งระดับ 4 ดาว ความจุสุทธิ 179 ลิตร

มีช่องกักน้ำแข็งก้อน / น้ำเย็น

ช่องแช่อาหาร Magic Cool ควบคุมอุณหภูมิแม่นยำ

NO FROST

ปกติ 146,000 .-

พิเศษ 99,000 .-

50's RETRO STYLE

50's RETRO STYLE | SIDE BY SIDE

* สินค้าส่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

* สินค้าส่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

SMALL APPLIANCES



Stand Mixer

SMF13WHEU



เครื่องผสมอาหารในดีไซน์ 50's Retro มาพร้อมกับตัวเครื่องสีขาว และโถผสมแก้ว
ทำให้สามารถมองเห็นส่วนผสมได้อย่างชัดเจน

- ตัวเครื่องสีขาวล้วนดูสะอาดตา
- ตัวเครื่องทำจากอะลูมิเนียมหล่อขึ้นรูป (Die - cast Aluminium)
- โถผสมแก้ว ขนาด 4.8 ลิตร (5 ควอทซ์) มองเห็นส่วนผสมชัดเจน
- ปรับระดับความเร็วได้ 10 ระดับ
- การหมุนของแกนหัวผสมอาหารแบบ Planetary Movement
- มอเตอร์ขนาดใหญ่ 800 วัตต์ พร้อมระบบ Smooth start
- เพิ่มหัวผสมแบบใหม่ Flex Edge Beater หัวตีทรงสมอเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน
- พร้อมหัวผสมมาตรฐาน 3 หัว (หัวตีตะกร้อ, หัวตีตะขอ และหัวตีใบพาย)



ปกติ 42,000 .-

พิเศษ 25,900 .-

Stand Mixer

BEST SELLER

SMF02CREU



SMF02RDEU



SMF02BLEU



SMF02PBEU



SMF02PKEU



SMF02PGEU



เครื่องผสมอาหาร ดีไซน์ 50's Retro หลากหลายสีสุดน่ารัก เข้ากับห้องครัวทุกสไตล์

- ตัวเครื่องทำจากอะลูมิเนียมหล่อขึ้นรูป (Die - cast Aluminium)
- โถผสมทำจากสแตนเลส สตีล ขนาด 4.8 ลิตร (5 ควอทซ์)
- ปรับระดับความเร็วได้ 10 ระดับ
- การหมุนของแกนหัวผสมอาหารแบบ Planetary Movement
- มอเตอร์ขนาดใหญ่ 800 วัตต์ พร้อมระบบ Smooth start
- พร้อมอุปกรณ์มาตรฐานในชุด (หัวตีตะกร้อ, หัวตีตะขอ, หัวตีใบพาย และ ฟาครอบกันกระเด็น)



ปกติ 39,000 .-

พิเศษ 23,900 .-

50's RETRO STYLE

Blender

BLF01WHEU	BLF01RDEU	BLF01BLEU	
			
BLF01CREU	BLF01PBEU	BLF01PKEU	BLF01PGEU
			

- ตัวเครื่องทำจากอะลูมิเนียมหล่อขึ้นรูป (Die - cast Aluminium)
- โถปั่นทำจากพลาสติก Tritan™ BPA - Free ขนาด 1.5 ลิตร พร้อมฝาปิดที่มีฝาขนาดเล็ก สามารถถอดเพื่อใช้เป็นถ้วยตวงส่วนผสมได้
- มอเตอร์กำลังไฟ 800 วัตต์ ระบบ Smooth Start และ Safety Lock เครื่องจะไม่ทำงานเมื่อโถปั่นวางในตำแหน่งที่ไม่ถูกต้อง
- ใบมีดสแตนเลส สตีล 2 ชั้น
- 3 โปรแกรมอัตโนมัติ (Smoothie, Ice crush และ Pulse)
- ปรับระดับความเร็วได้ 4 ระดับ สูงสุด 18,000 รอบ / นาที

ปกติ 21,500.- พิเศษ 13,900.-

Citrus Juicer

CJF01WHEU	CJF01RDEU	CJF01BLEU	
			
CJF01CREU	CJF01PBEU	CJF01PKEU	CJF01PGEU
			

- หัวคั้นน้ำส้มและที่กรองกากคุณภาพสูง ผลิตจากสแตนเลส สตีล ทนต่อการกัดกร่อนของกรดผลไม้ สามารถคั้นผลไม้ตระกูลซิตรัสได้ ไม่ว่าจะเป็นผลเล็กหรือผลใหญ่
- ถาดรับน้ำส้มจากพลาสติก Tritan™ BPA - Free ถอดทำความสะอาดง่าย น้ำหนักเบา
- มอเตอร์ขนาด 70 วัตต์ พร้อมระบบเปิด - ปิด การทำงานอัตโนมัติ ใช้งานง่าย เพียงแค่วางผลส้มลงบนหัวคั้น เครื่องจะทำงานอัตโนมัติ

ปกติ 13,500.- พิเศษ 9,900.-

Toaster

TSF01UJEU**	TSF01RGEU**	TSF01GOEU**	TSF01SSEU*	TSF01RDEU
				
TSF01CREU	TSF01PGEU	TSF01PBEU	TSF01PKEU	TSF01BLEU
				

- ปรับความร้อนได้ 6 ระดับ พร้อมปุ่มปรับความร้อนเรืองแสง
- 3 ฟังก์ชันอัตโนมัติ (Reheat, Defrost และ Bagel)
- ดีไซน์แบบ Retro ตัวเครื่องผลิตจากสแตนเลส สตีล เคลือบสี
- ช่องใส่ขนมปังขนาดใหญ่ 36 มม. พร้อมตะแกรงวางขนมปังที่ปรับตำแหน่งกลางช่องอัตโนมัติ
- ถาดรองรับเศษขนมปังสแตนเลส สตีล สามารถถอดทำความสะอาดได้ง่าย

ปกติ 12,000.- พิเศษ 7,900.-

TSF01SSEU* ปกติ 13,500.- พิเศษ 8,900.-

TSF01RGEU** / TSF01GOEU** / TSF01UJEU** ปกติ 16,800.- พิเศษ 11,500.-

Kettle

KLF03RGEU**	KLF03GOEU**	KLF03SSEU*	KLF03BLEU	KLF03RDEU
				
KLF03WHEU	KLF03CREU	KLF03PGEU	KLF03PBEU	KLF03PKEU
				

- ความจุ 1.7 ลิตร / 7 แก้ว
- ฝาทัดน้ำแบบ Soft - Opening เปิด - ปิดอัตโนมัติเพียงกดเบา ๆ
- หยุดการทำงานอัตโนมัติ เมื่อน้ำเดือดและเมื่อไม่มีน้ำในภาชนะน้ำไฟฟ้า
- ตัวเครื่องทำจากสแตนเลส สตีล มือจับซิลิโคน
- ฐานก้านน้ำหมุนได้ 360 องศา
- แผ่นกรองสิ่งสกปรกชนิดสแตนเลส สตีล ถอดทำความสะอาดได้

ปกติ 12,500.- พิเศษ 8,200.-

KLF03SSEU* ปกติ 13,500.- พิเศษ 8,900.-

KLF03RGEU** / KLF03GOEU** ปกติ 16,800.- พิเศษ 11,500.-

Espresso Coffee Machine

ECF01WHEU



ECF01RDEU



ECF01BLEU



ECF01CREU



ECF01PBEU



ECF01PGEU



ECF01PKEU



- แรงดัน 15 บาร์
- โปรแกรมกาแฟเอสเปรสโซ และ โปรแกรมตีฟองนม
- หม้อต้มน้ำระบบ Thermoblock Heating System

- แผ่นกรองกาแฟ (Filter) สเตนเลส สตีล 3 ชั้น (Espresso 1 ซีก, Espresso 2 ซีก และ Coffee Pod)
- แทงก์น้ำความจุ 1 ลิตร ถอดออกทำความสะอาดได้
- พร้อมโหมดไฟสัญญาณเตือนให้เมื่อต้องล้างคราบตะกอน

ปกติ 25,500 .-

พิเศษ 21,500 .-

Hand Blender

HBF02CREU



HBF02PBEU



HBF02RDEU



HBF02BLEU



- มอเตอร์กำลังไฟ 700 วัตต์
- สามารถปรับความเร็วได้ 5 ระดับ พร้อมฟังก์ชันเร่งความเร็ว Turbo
- ตัวเครื่องทำจากพลาสติกเคสโอบี
- ด้ามจับแบบกันลื่น (Anti-slip) จับกระชับมือตามหลักสรีรศาสตร์
- ด้ามปั่นอาหารสเตนเลส สตีล พร้อมใบมีดสเตนเลส สตีล ระบบ FLOWBLEND™
- มีปุ่มสวิตช์เปิด - ปิด
- อุปกรณ์มาตรฐานในชุด 4 ชิ้น (โถผสม, โถสับ, หัวคอกอาหาร และ หัวตะกร้อ)

ปกติ 11,000 .-

พิเศษ 8,590 .-

Coffee Grinder

CGF01WHEU*



CGF01RDEU*



CGF01BLEU*



CGF01CREU*



CGF01PBEU*



CGF01PGEU*



- ตัวเครื่องผลิตจากวัสดุสเตนเลส สตีล
- โถใส่เมล็ดกาแฟทำจากวัสดุพลาสติก Tritan™ BPA free ความจุ 350 กรัม
- โถใส่กาแฟคั่วทำจากวัสดุพลาสติก Tritan™ BPA free ความจุ 130 กรัม

- สามารถปรับความละเอียดได้ 30 ระดับ
- 2 ฟังก์ชันการบดกาแฟสำหรับชงกาแฟเอสเปรสโซ
- 6 ฟังก์ชันการบดกาแฟสำหรับชงกาแฟอเมริกาโน่และเฟรชเพรส (ระบบ Conical Burr)

- มอเตอร์กำลังไฟ 150 วัตต์
- เฟืองบด สเตนเลส สตีล (ระบบ Conical Burr)

ปกติ 21,000 .-

พิเศษ 15,900 .-

Drip Coffee Machine

DCF02WHEU*



DCF02RDEU*



DCF02BLEU*



DCF02GREU*



DCF02CREU*



DCF02PKEU*



DCF02PBEU*



DCF02PGEU*



DCF02SSEU*



- ตัวเครื่องผลิตจากวัสดุสเตนเลส สตีล / พลาสติก
- ภายในเครื่องจุน้ำได้ 1.4 ลิตร
- เหยือกแก้ว ความจุ 1.25 ลิตร ความจุกาแฟสูงสุด 10 แก้ว

- ความเข้มข้นของกาแฟปรับได้ 2 ระดับ (อ่อนและเข้มข้น)
- หน้าจอแสดงผล LED พร้อม 4 ปุ่มควบคุมแบบดิจิตอล
- สามารถตั้งเวลาให้เครื่องเปิดใช้งานได้อัตโนมัติ

- ฟังก์ชันอุ่นร้อน 40 นาที

ปกติ 16,000 .-

พิเศษ 11,900 .-

* สินค้าส่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

* สินค้าส่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

Milk Frother

MFF01WHEU*



MFF01RDEU*



MFF01BLEU*



MFF01CREU*



MFF01PKEU*



MFF01PBEU*



MFF01PGEU*



- เครื่องตีฟองนมระบบอินดักชั่น ตัวเครื่องผลิตจากวัสดุสแตนเลส สตีล
- มอเตอร์กำลังไฟ 500 วัตต์
- โพลีคาร์บอเนตจากวัสดุสแตนเลส สตีล ความจุ 600 มล. / 2.5 แก้ว
- โถนมและฟองสามารถถอดออกได้

- 6 ฟังก์ชันการทำงาน ประกอบไปด้วย ฟังก์ชันอุ่นนมร้อนและช็อคโกแลตร้อน / ฟังก์ชันตีฟองนมร้อนและเย็นเนื้อครีม / ฟังก์ชันตีฟองนมร้อนและเย็นเนื้อหนัก และฟังก์ชันตั้งค่าการทำงานได้เองทั้งร้อนและเย็น

ปกติ 15,500 .-

พิเศษ 11,500 .-



Accessories

SMDH01



SMFB01



SMFB02



SMWW02



SMB401



SMGB01



SMPR01



SMFC01



SMTTC01



SMSC01



SMPC01



SMMG01



SMIC01



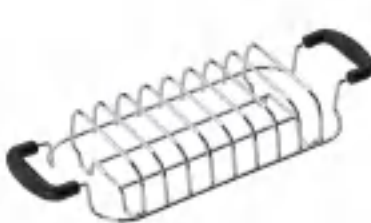
SMPS01



TSSR01



TSBW01



ปกติ 2,000 .-

พิเศษ 1,350 .-

ปกติ 2,000 .-

พิเศษ 1,350 .-

ปกติ 5,500 .-

พิเศษ 3,590 .-

ปกติ 2,000 .-

พิเศษ 1,350 .-

ปกติ 6,200 .-

พิเศษ 3,990 .-

ปกติ 10,000 .-

พิเศษ 6,500 .-

ปกติ 9,500 .-

พิเศษ 6,200 .-

ปกติ 8,500 .-

พิเศษ 5,500 .-

ปกติ 8,500 .-

พิเศษ 5,500 .-

ปกติ 23,000 .-

พิเศษ 15,000 .-

ปกติ 5,800 .-

พิเศษ 4,750 .-

ปกติ 9,800 .-

พิเศษ 6,900 .-

ปกติ 3,000 .-

พิเศษ 2,500 .-

ปกติ 2,900 .-

พิเศษ 1,900 .-

ปกติ 2,500 .-

พิเศษ 1,700 .-

COOKWARE



Casserole

CKFC2411CRM



- Finishing ผลิตกันที่ : ด้าน (Matt) / สียงมือจับ : สแตนเลสสตีล
- วัสดุของผลิตกันที่ : Cold-forged aluminium / วัสดุของมือจับ : สแตนเลสสตีล AISI304
- เคลือบผิวด้านในผลิตกันที่ : Non-stick PTFE
- เส้นผ่านศูนย์กลาง 24 ซม. / เส้นผ่านศูนย์กลางหน้าสัมผัสบริเวณก้นหม้อ : 17 ซม.
- ความหนาที่กันกระแทก : 4.5 มม. / ความจุ 4.6 ลิตร

ปกติ 18,000 .-

พิเศษ 12,500 .-

CKFC2411RDM



- จำนวนชั้นเคลือบผิว 3 ชั้น
- การใช้งานร่วมกับเตาอบ : สูงสุด 250°C / 480°F
- สามารถทำความสะอาดด้วยเครื่องล้างจาน
- ปราศจากโลหะหนัก
- ปราศจากนิกเกิล

CKFC2411BLM



Wok

CKFW3001CRM



- Finishing ผลิตกันที่ : ด้าน (Matt) / สียงมือจับ : สแตนเลสสตีล
- วัสดุของผลิตกันที่ : Cold-forged aluminium / วัสดุของมือจับ : สแตนเลสสตีล AISI304
- เคลือบผิวด้านในผลิตกันที่ : Non-stick PTFE
- เส้นผ่านศูนย์กลาง 30 ซม. / เส้นผ่านศูนย์กลางหน้าสัมผัสของก้นกระทะ : 15.8 ซม.
- ความหนาที่กันกระแทก : 4.5 มม. / ความจุ 5.2 ลิตร

ปกติ 14,500 .-

พิเศษ 9,900 .-

CKFW3001RDM



- จำนวนชั้นเคลือบผิว 3 ชั้น
- การใช้งานร่วมกับเตาอบ : สูงสุด 250°C / 480°F
- สามารถทำความสะอาดด้วยเครื่องล้างจาน
- ปราศจากโลหะหนัก
- ปราศจากนิกเกิล

CKFW3001BLM



Fry Pan

CKFF2601CRM



- Finishing ผลิตกันที่ : ด้าน (Matt) / สียงมือจับ : สแตนเลสสตีล
- วัสดุของผลิตกันที่ : Cold-forged aluminium / วัสดุของมือจับ : สแตนเลสสตีล AISI304
- เคลือบผิวด้านในผลิตกันที่ : Non-stick PTFE
- เส้นผ่านศูนย์กลาง 26 ซม. / เส้นผ่านศูนย์กลางหน้าสัมผัสบริเวณก้นหม้อ : 19.3 ซม.
- ความหนาที่กันกระแทก : 4.5 มม.

ปกติ 13,000 .-

พิเศษ 8,900 .-

CKFF2601RDM



- จำนวนชั้นเคลือบผิว 3 ชั้น
- การใช้งานร่วมกับเตาอบ : สูงสุด 250°C / 480°F
- สามารถทำความสะอาดด้วยเครื่องล้างจาน
- ปราศจากโลหะหนัก
- ปราศจากนิกเกิล

CKFF2601BLM



SMEG STORE



Smeg Iconic Space

at Taisin Square Sukhumvit Rd
(Between Soi 65 -67, BTS Prakhnong Exit no. 1)

โชว์รูมของ Smeg เป็นศูนย์รวมรวบผลิตภัณฑ์ Made in Italy ด้วยดีไซน์ Iconic ที่ให้ความโดดเด่นและมีความเป็นเอกลักษณ์ ซึ่งถือเป็นการผสมผสานระหว่าง “Technology” และ “Style” ได้อย่างลงตัวที่สุด

อีกทั้งยังเป็นอีกหนึ่ง Community กลางใจเมืองของคนรักการทำอาหารหรือเบเกอรี่ ที่ชอบพบปะสังสรรค์ ให้สามารถมาแลกเปลี่ยนประสบการณ์ และมาทดลองใช้สินค้าและอุปกรณ์ Smeg ได้อีกด้วย

Smeg Iconic Space เปิดให้บริการทุกวัน

ตั้งแต่เวลา 9.00 – 19.00 น. (สำหรับการทดลองสินค้า หรือใช้พื้นที่ภายใน กรุณานัดหมายล่วงหน้า)

☎ 0-2493-6565 # 2 ✉ contact@penk.co.th

SMEG STORE



Smeg Flagship Store

at Central Embassy
4TH Floor

อีกหนึ่ง Store ของ Smeg ที่อัดแน่นไปด้วยผลิตภัณฑ์ Made in Italy ระดับ Premium ผลิตภัณฑ์ในคอลเลกชันต่าง ๆ ซึ่งบางชิ้นสามารถหาชมได้เพียงที่นี่เท่านั้นในประเทศไทย ไม่ว่าจะเป็นผลิตภัณฑ์ในคอลเลกชัน Divina Cucina, Dolce Stil Novo, 50's Retro, Linea

ถือเป็นอีกจุดจำหน่ายหนึ่งที่พร้อมจะให้บริการและเปิดประสบการณ์ในการรับชมสินค้าที่มีความสวยงามและ Premium ไปอีกหนึ่งระดับ

Smeg Flagship Store เปิดให้บริการทุกวัน

ตั้งแต่เวลา 10.00 – 22.00 น.

☎ 0-2160-5910 ✉ smeg_embassy@penk.co.th



PEN K INTER TRADING CO., LTD.
www.smeg.co.th

 Smeg Thailand
 @smegthai
 smegthailand

SMEG ICONIC SPACE
& SHOWROOM
02 493 6565 # 2
contact@penk.co.th

AFTER SALES SERVICE
02 493 6565 # 1
servicecenter@penk.co.th