smeg-a-zine

JUN - JUL 2021

ISSUE: 13 2021



NIAGARA

เครื่องล้างจานแรกของโลกที่สามารถจุได้ถึง 14 ชุดอาหาร

MADE IN ITALY Since 1948

GOOD OLD DAYS

Playlist จาก โย่ง อาร์มแชร์ ที่จะพาย้อนกลับไปสู่ความทรงจำที่สวยงาม

MAKE A HOUSE A HOME

ทำบ้านในฝันให้เป็นจริงด้วยความพิถีพิถันและความใส่ใจ



LIMITED 20 UNITS EACH COLOR

Kettle (KLF03)

White (WH) / Cream (CR) / Red (RD) / Black (BL) / Pastel Blue (PB) / Pastel Green (PG) / Pink (PK) From 12,500 THB

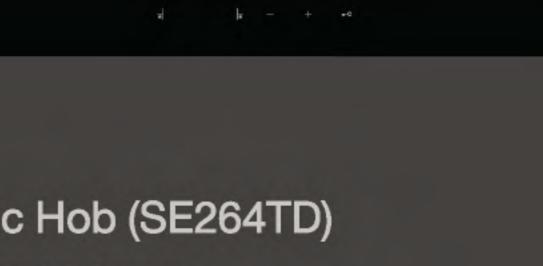






Ceramic Hob (SE264TD) From 29,000 THB









From 79,500 THB



Microwave Oven (MP122N1) From 57,500 THB



limited 10 Units



.#*•smeg

Multifunction Oven (SF6102TVN)

From 66,500 THB

LIMITED 10 UNITS

BLACK EDITION

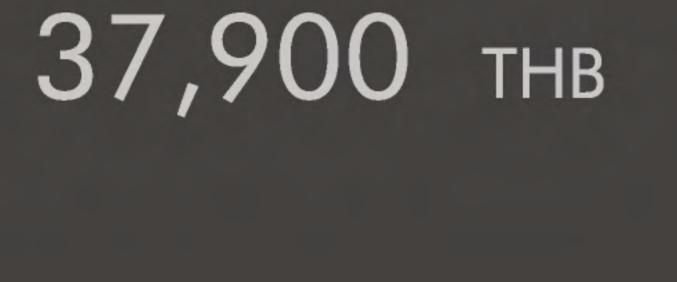


57,900 тнв

Induction Hob (SI1M7733B)









Decorative Wall Hood (KBT900NE)

31,900 тнв

MULTIZONE

Induction Hob (SI2M7643B)

47,900 тнв

From 64,900 THB

From 46,900 THB





LIMITED 10 UNITS

Microwave Oven (MP122B1) From 57,500 THB

37,900 тнв

LIMITED 10 UNITS

Multifunction Oven (SF6102TVB) From 66,500 THB

46,900 тнв





LIMITED 10 UNITS

Microwave Oven (MP122S1)

37,900 тнв

From 57,500 THB

LIMITED 10 UNITS

Multifunction Oven (SF6102TVS) From 66,500 THB

46,900 тнв





Multifunction Oven (SF6390XE) From 66,500 THB



Decorative Wall Hood (KBT900XE) From 32,000 THB



Microwave Oven (MP322X1) From 57,500 THB

37,900 тнв



Decorative Wall Hood (KSEV97X2) From 65,000 THB

44,900 тнв

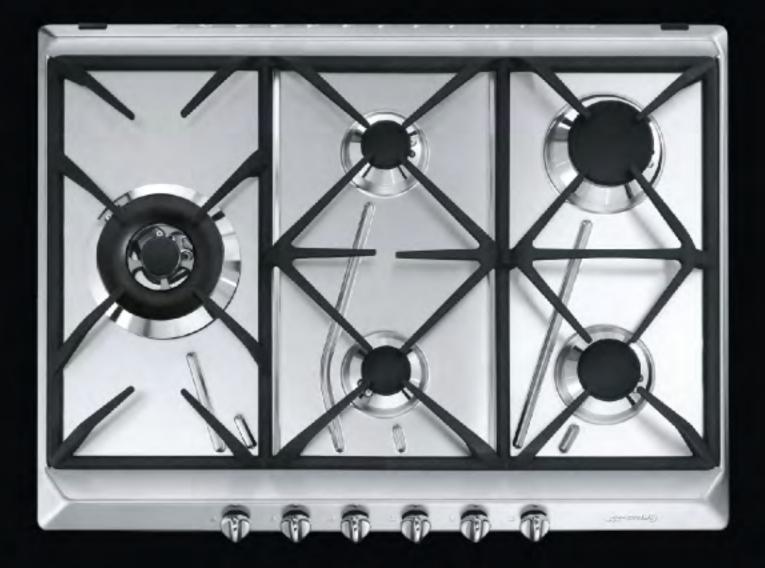


Intregrated Hood (KSET62E) From 12,500 THB



Cooker (C9GMX9-1) From 140,000 THB

99,000 тнв



Gas Hob (SRV575GH5) From 41,000 THB

27,900 тнв





















19,900 тнв

LD116S-2 From 27,000 THB

19,900 тнв

LD116D-2 From 27,000 THB

24,900 тнв

LD102S From 35,000 THB

24,900 тнв

LD102D-2 From 35,000 THB

16,900 тнв

LD861S-2 From 23,000 THB

16,900 тнв

LD861D-2 From 23,000 THB

19,900 тнв

LD862-2 From 27,000 THB

SINK



easy to shop !!!





Line Official : @smegthai



for more informations



() smegthai () smegthai () @smegthai

GOOD

Special Playlist by Yong Armchair

"นึกถึงช่วงเวลาที่เคยเห็นแม่เข้าครัวตอนสมัยเด็ก เพลงก็เลยมา จากช่วง 80's" - โย่ง อาร์มแชร์ -

เครื่องครัวสีพาสเทล Retro Design ของ Smeg ทำให้คุณโย่ง คิดถึงช่วงวัยเด็กตอนกำลังรอคุณแม่ทำกับข้าว พร้อมกับดู การ์ตูน ที่มีเพลงประกอบเป็นภาษาญี่ปุ่นเลยทำให้คุณโย่งนึกถึง เพลงแนว City Pop สไตล์ Funky และ Disco เวลาได้ฟังเมื่อ ไหร่ก็พาให้นึกถึงความทรงจำดี ๆ ของเวลานั้นเสมอ

เพลย์ลิสต์ Good old days จากคุณโย่งและ Smeg จะทำให้คุณ ได้หวนนึกถึงวันเก่า ช่วงเวลาและความทรงจำดี ๆ ที่มีร่วมกันกับ ใครสักคนหรือกับบางสิ่งที่คุณยังเก็บไว้ในหัวใจ ให้คุณอบอุ่นใน ใจเหมือนได้กลับไปอยู่ตรงนั้นอีกครั้ง

หลับตาและปล่อยหัวใจไปกับท่วงทำนองเพลงสไตล์ City Pop ที่จะช่วยย้อนภาพอดีตที่แสนสวยงามของคุณกลับมาสู่หัวใจอีก ครั้งกับเพลย์ลิสต์จากคุณโย่ง อาร์มแชร์ ฟังได้แล้ววันนี้ที่ Spotify : Smeg Thailand Official



Listen now on Spotify

อยากลองทำเมนูพาสต้าแบบที่เป็นพาสต้าเส้นสดด้วยตนเอง แต่ไม่รู้จะต้องเริ่มจากตรงไหน วันนี้ Smeg อยากมาแนะนำ อุปกรณ์เสริมสำหรับคนรักการทำอาหารที่อยากเพิ่มลูกเล่นสนุก ๆ ไว้ในครัว นั่นคือ อุปกรณ์เสริมสำหรับ Stand Mixer ของเราที่มีเยอะแยะมากมาย บอกได้เลยว่าหากใครมีครบทุกชิ้น ไม่ว่า จะเป็นเมนูพาสต้าเส้นสดที่คุณคิดว่ายุ่งยากหรือเมนูที่คุณคิดอยากทำแต่คิดว่ายากแสนยากจะง่ายดาย ขึ้นมาทันที

และอุปกรณ์เสริมชิ้นแรกที่เราอยากแนะนำทุกคน คือ หัวรีดเส้น สำหรับทำพาสต้าเส้นสด ที่สามารถปรับ ระดับความหนาได้ถึง 10 ระดับ และปรับให้กว้างได้ถึง 140 มม. / 5.5 นิ้ว โดยชิ้นส่วนทำมาจากสเตนเลส สตีลผิวเงางามและมีความทนทานเป็นอย่างมาก

ซึ่งหลังจากที่เราได้หัวรีดมารีดแป้งของเราแล้ว สิ่งที่ขาดไม่ได้ในการทำพาสต้าเส้นสดก็คือ หัวตัดเส้น ซึ่ง ของ Smeg มีให้เลือกถึง 3 แบบด้วยกัน แบบแรก คืออุปกรณ์ตัดเส้นสำหรับทำเส้นสปาเก็ตตี้ เมนูง่าย ๆ ที่ทุกคนต่างชื่นชอบ โดยเมื่อใช้อุปกรณ์ตัดเส้นสปาเก็ตตี้นี้ จะสามารถเปลี่ยนแผ่นแป้งสดให้กลายเป็นเส้น สปาเก็ตตี้ที่มีขนาดเพียงแค่ 2 มม. / 0.08 นิ้ว ได้อย่างรวดเร็วและง่ายดาย

หรือสำหรับคนที่ชอบเส้นเฟตตูชินี เราก็มีอุปกรณ์สำหรับตัดเส้นเฟตตูชินี (Fettuccine) ที่จะตัดเส้นออก มาให้มีความกว้าง 6 มม. / 0.23 นิ้ว

นอกจากนี้ยังไม่หมด เพราะเรายังมีอุปกรณ์ตัดเส้นอีกหนึ่งชิ้น สำหรับตัดเส้นแท็กลิโอลินี (Tagliolini) เมื่อ ใช้อุปกรณ์นี้แล้ว จะทำให้คุณได้เส้นแท็กลิโอลินี ขนาดกว้าง 1.5 มม./ 0.06 นิ้ว

โดยวิธีการใช้งานอุปกรณ์เสริมทั้งหลายนี้นั้นง่ายแสนง่าย เพียงแค่คุณนำ Stand Mixer ของเรามา และหมุน ตัวปิดช่องต่ออุปกรณ์เสริมออก จากนั้นนำอุปกรณ์เสริมที่ต้องการใช้ไปต่อที่ช่อง เพียงเท่านี้อุปกรณ์เสริม ของคุณก็พร้อมใช้งานแล้ว

แต่ยังไม่พอ เพราะหลาย ๆ คน ไม่ได้อยากได้อุปกรณ์เสริมสำหรับทำพาสต้าเส้นสดนี้เพียงชิ้นเดียว เรา ก็ได้จัดเป็นชุดเซ็ตสำหรับคนที่สนใจแล้ว ภายในเซ็ตประกอบไปด้วยอุปกรณ์เสริม 3 ชิ้น ได้แก่ หัวรีดแป้งพาส ต้า, หัวตัดเส้นแท็กลิโอลินี และ หัวตัดเส้นเฟตตูชินี



STANDMIXER

ACCESSORIES

The world's 1st 14 - Place Setting Dishwasher

ย้อนไปในยุคอุตสาหกรรมหนักงองอิตาลี ยุคสมัยที่มีการเร่งรัดการ ผลิตเพื่อส่งออกเป็นหลัก ทำให้ในสมัยนั้น ผู้คนต่างต้องการเครื่องจักร ที่สามารถผลิตได้รวดเร็ว ในคราวละมากๆ ส่งผลให้มีเครื่องใช้ไฟฟ้า ต่างๆ เกิดขึ้นในยุคสมัยนั้นเป็นจำนวนมาก

สำหรับ Smeg เอง นอกจากจะมีดีไซน์ที่สวยงาม โดดเด่น เป็นเอก-ลักษณ์แล้ว ก็ยังเห็นถึงความสำคัญของการใช้งานจากผู้ใช้เป็นหลัก โดยได้มีการพัฒนาประสิทธิภาพรวมถึงคุณภาพการใช้งาน ให้เข้ากับ ดีไซน์ในทุกยุคสมัย ด้วยเทคโนโลยีที่ล้ำหน้าอยู่เสมอ

อย่างในปีค.ศ. 1970 ที่ Smeg ได้มีการผลิต Niagara เครื่องล้างจาน เครื่องแรกของโลก ที่สามารถจุได้ถึง 14 ชุดอาหาร ที่มีทั้งแก้ว จาน ชาม ช้อน ส้อม และอื่นๆ ทำให้ล้างจานได้อย่างรวดเร็ว ตอบโจทย์ไลฟ์ สไตล์ทั้งด้านธุรกิจและครัวเรือน จนกลายเป็นที่สนใจและพูดถึงกัน อย่างกว้างขวางในยุคสมัยนั้นเลยทีเดียว

ซึ่งการคำนึงความสำคัญของดีไซน์และการใช้งานของผู้ใช้ ก็ยังคงอยู่ คู่กับ Smeg มาจนถึงปัจจุบันนี้



MAKE A HOUSE A HOME

บ้านในฝัน คือสิ่งหนึ่งที่ใครหลาย ๆ คนใฝ่ฝันอยากเป็น เจ้างอง อาจเป็นบ้านงนาดใหญ่ ที่มีการตกแต่งแบบ หรูหรา หรือเป็นบ้านที่มีสระว่ายน้ำ พร้อมจะให้คุณจัดงาน ปาร์ตี้ได้ทุกวันหยุดสุดสัปดาห์ เธอคนนี้ก็เช่นกัน เธอมี บ้านในฝันที่ใฝ่ฝันอยากเป็นเจ้างองมานาน แต่สไตล์งอง บ้านที่เธอชอบนั้นแตกต่างออกไปจากใครหลายคน เพราะ ภาพงองบ้านที่เธอเคยวาดฝันไว้นั้น เป็นบ้านงนาดกะทัด-รัด ให้ความรู้สึกอบอุ่น ตกแต่งสไตล์ Farm House ที่ได้ รับแรงบันดาลใจมาจากหนังเรื่อง Walking Dead ซึ่งตอน นี้เธอคนนี้ได้ทำให้ความฝันกลายเป็นความจริง ด้วยการ เริ่มลงมือตกแต่งบ้านเองในทุกอณู ใส่ใจในทุกรายละเอียด จนทำให้จาก "บ้านในฝัน" กลายเป็นบ้านจริง ๆ งองเธอใน ตอนนี้ไปแล้ว

วันนี้เราจะพาคุณมาอ่านเรื่องราวในการทำบ้านให้เป็น บ้านในแบบที่ชอบกับ คุณเมเม่ เจ้างองเพจ Little Sugar Home และเจ้างองภาพบ้านสไตล์ฟาร์มเฮ้าส์ ที่มียอด ไลก์และแชร์เป็นจำนวนมาก ในเพจแต่งบ้านที่มีผู้ติดตาม กว่า 1,000,000 คน ว่าอะไรที่ทำให้เธอทำให้บ้านในฝัน กลายเป็นบ้านในความจริงได้ พร้อมเปิดมุมไฮไลท์งอง บ้านที่เธอยกให้เป็นความภูมิใจงองบ้านหลังนี้

ย้อนกลับไปถึงความชอบในบ้านสไตล์ Farm House คุณ เมเมได้เล่าว่า ได้รับอิทธิพลมาจากบ้านในหนังฝรั่ง ก้าใครนึก ไม่ออกว่าเป็นแบบไหน ให้นึกถึงบ้านในหนังเรื่อง Walking Dead บ้านสไตล์แบบบ้านในสวน ให้ความรู้สึกอบอุ่น รวม ถึงการชอบเล่น Pinterest และดูรูปบ้านสวย ๆ ก็เป็นอีก หนึ่งอิทธิพลและแรงบันดาลใจ ซึ่งทำให้เธอเกิดคำถามกับ ตัวเองว่าแล้วทำไมเราจะแต่งบ้านแบบนี้บ้างไม่ได้ จึงเกิด เป็นภาพบ้านในฝันของตัวเองขึ้นมา และโอกาสนั้นก็มาถึงเมื่อคุณเมเม่มีแพลนย้ายบ้านใหม่ เลย คิดว่าจะทำและตกแต่งในสไตล์แบบที่ตัวเองชอบ เธอเริ่ม จากการหาทรงบ้านในแบบที่ถูกใจ จากนั้นค่อย ๆ ทำการ ปรับเปลี่ยนกายในใหม่ไม่ว่าจะเป็นผ้าม่าน พื้น หรือแม้แต่ เฟอร์นิเจอร์กายในบ้าน ซึ่งถือเป็นอีกหนึ่งสิ่งที่แปลกตาเป็น อย่างมาก เพราะบ้านหลังนี้ ไม่มีส่วนไหนเลยที่ได้รับการ บิวท์อิน จะเป็นเฟอร์นิเจอร์ลอยตัวทั้งหมด ไม่ว่าจะชิ้นเล็ก หรือชิ้นใหญ่ เธอเป็นคนเลือกด้วยตัวเอง ซึ่งแต่ละชิ้นนั้น ก็ไม่ได้ได้มาในเวลาอันรวดเร็ว เธอจะค่อย ๆ เลือกและเฟ้น หาชิ้นที่ถูกใจและสมควรที่จะมาอยู่ในบ้านมากที่สุด ถือว่า เป็นการลงรายละเอียดในทุก ๆ จุดจริง ๆ

มาถึงสิ่งที่คุณเมเมได้บอกว่าเป็นไฮไลท์งองบ้านหลังนี้ และ เป็นสิ่งที่เธอภูมิใจที่สุด นั่นคือมุมกาแฟเล็ก ๆ ที่มีเครื่อง ใช้ไฟฟ้าจาก สเมกหลากหลายชิ้นวางเรียงกันอยู่บนโต๊ะ ไม้ ที่บอกว่าเป็นความภูมิใจเพราะ สเมกถือเป็นอีกสิ่งหนึ่ง ที่เธอใฝ่ฝันมานานตั้งแต่อยู่บ้านเก่า และคิดไว้ว่าถ้าย้าย บ้านจะต้องเป็นvองที่ต้องมีให้ได้ เธอยังเล่าถึงความรู้สึก ตั้งแต่ครั้งแรกที่รู้จัก ว่าเกิดขึ้นเพียงจากการเดินผ่านบูธ Smeg ระหว่างการเดินเล่นที่ห้าง ในจังหวะนั้นสายตาก็ไป สะดุดกับตู้เย็นรูปทรงวินเทจหลากสีสัน ที่ทำให้เธอถึงกับ ต้องเข้าไปหยุดดูและจำว่าแบรนด์นี้คือแบรนด์อะไร หลัง จากนั้นเธอก็นำมาเสิร์ชหาเพื่อทำความรู้จักแบรนด์นี้มาก ขึ้น และยิ่งค้นก็ยิ่งตกหลุมรักในดีไซน์ที่สวยงามและเป็น เอกลักษณ์ของสินค้าจากแบรนด์นี้

เมื่อทำบ้านหลังนี้เสร็จแล้ว เธอเริ่มทยอยซื้อสินค้าจาก สเมกมาทีละชิ้น ซึ่งจุดนี้เองที่เธอได้รับอิทธิพลมาจากการ ดูรูปบ้านสวย ๆ ใน Pinterest เพราะมากกว่า 50 % ที่ ภาพบ้านเหล่านั้นจะมีสินค้าจาก Smeg เป็นหนึ่งในองค์



ประกอบของภาพ แต่ส่วนมากแล้วก็จะมีเพียงแค่หนึ่งหรือ สองชิ้น ซึ่งคุณเมเม่ได้คิดว่าหากจะมีก็อยากจะมีให้ครบ เพื่อที่จะให้ดูเป็นเซ็ตและเข้าชุดกัน หลังจากนั้นเธอเลยเริ่ม ซื้อสินค้ามาเพิ่มเรื่อย ๆ เริ่มจากกาต้มน้ำร้อน เครื่องปั้ง ขนมปัง เครื่องปั่นน้ำผลไม้ เครื่องชงกาแฟ หรือแม้แต่ เครื่องบดเมล็ดกาแฟ และด้วยดีไซน์ย้อนยุค มีความวิน เทจ รวมถึงสีที่เลือกมาเป็นสีครีมทุกชิ้น เมื่อมาวางเรียง กันแล้ว ยิ่งเติมเต็มและทำให้บ้านหลังนี้สวยงามอย่างสม-บูรณ์แบบราวกับคาเฟ่สวย ๆ สักแห่งหนึ่ง

สิ่งสำคัญสำหรับคุณเมเม่ในการทำและแต่งบ้านด้วยตัว เอง คือ เราต้องรู้ความต้องการงองตัวเองก่อนว่าเราชอบ อะไร ชอบแบบไหน พอเรารู้แล้วเราก็ต้องลงมือทำ นั่นคือ เหตุผลว่าทำไมเธอถึงต้องเลือกงองทุกชิ้นด้วยตัวเอง ลง รายละเอียดในทุกจุด เพราะเธอถือว่าบ้านหลังนี้เป็นบ้าน งองเธอเอง เพราะฉะนั้นเราต้องทำให้รู้สึกว่านี่แหละ คือ บ้านงองเรา บ้านในฝันแบบที่เราอยากให้เป็น

MEET MY SMEG

งองอบคุณ คุณเมเม่ เจ้างองเพจ Little Sugar Home (O) @little_sugar_home (O) @mayme_littlesugar



AND RASPBERRY CHEESECAKE



วัตถุดิบสำหรับฐานเ ล่ โอริโอ้ (แกะไส้ออก) เนยละลาย	จัก 26 125	คู่ กรัม

วัตถุดิบสำหรับครีม

ดาร์กซ็อกโกแลต	200	กรัม
ครีมซีส	700	กรัม
ี่เข้ไก่	5	ฟอง
มงโกโก้	40	กรัม
ครีมสด	125	กรัม
น้ำตาลทราย	270	กรัม

วัตถุดิบสำหรับกาเ	มาช	
วิปปี้งครีม	250	กรัเ
ดาร์กซ็อกโกแลต	150	กรัเ
เกลือ	1	กรั

วัตถุดิบสำหรับตกแต่งหน้าเค้ก ราสเบอร์รี่สด 500 กรัม

วิธีการทำ

- วอร์มเตาอบที่ 170 องศา และเตรียมพิมพ์เค้กงนาด 26 ซม.เอาไว้
- นำโอริโอ้มาปั่นให้ละเอียด จากนั้นนำเนยละลายมาผสมให้เข้ากัน
- นำส่วนผสมเทใส่ลงในพิมพ์เค้ก กดให้แน่น และ นำเข้าเตาอบเป็นเวลา 20 นาที เมื่ออบเสร็จแล้ว นำออกมาและพักไว้
- นำครีมชีสใส่ลงในโถผสม ใช้หัวตะกร้อตีด้วยความแรงระดับเบา ตามด้วย น้ำตาลและผงโกโก้
- ใส่ไข่ไก่ลงไปทีละฟอง และตีต่อไปจนส่วนผสมเริ่มมีเนื้อสัมผัสเหมือนพุดดิ้ง
 ใส่ช็อกโกแลตที่เตรียมไว้เพิ่มเข้าไป
- ใส่ครีมสด และตีต่อไปอีกประมาณ 5 นาที
- เมื่อส่วนผสมเซ็ตตัว ให้นำมาเทลงบนฐานเค้กที่พักเอาไว้ และนำเข้าอบต่อ ที่อุณหภูมิ 175 องศา เป็นเวลา 90 นาที
- ระหว่างนั้นให้เตรียมกานาช โดยนำช็อกโกแลตไปละลายในชามที่อยู่บนน้ำ ร้อน
- พักให้ช็อกโกแลตเย็นลง จากนั้นใส่ครีมและเกลือลงไป และเริ่มตีส่วนผสม เมื่อชีสเค้กพร้อมแล้ว ให้นำกานาชที่เตรียมไว้ มาทาลงด้านบน ตกแต่ง หน้าเค้กด้วยราสเบอร์รี่สด จากนั้นเราจะได้ชีสเค้กกานาชราสเบอร์รี่ที่ พร้อมรับประทานกันแล้ว !



for more inspirations

@smegthai













Scan Inla

Instagram : smegthai



#SmegMadeMyDay #TechnologywithStyle #เทคโนโลยีที่สวยที่สุด

f smegthai

เทคโนโลยีที่สวยที่สุด

TECHNOLOGY WITH STYLE



บริษัท เพ็น เค อินเตอร์เทรดดิ้ง จำกัด

Smeg Iconic Space : อาคารไทซิน ถ.สุขุมวิท เชิงบันใดลงสถานีรถไฟฟ้าพระโขนง (ทางออก1) โทร. 02 714 0786

contact@penk.co.th

www.smeg.co.th



@smegthai (IJ́@) f smegthai 🙆 smegthai