

SM EG

PRICE LIST
FEBRUARY - June 2020

สเมกเชื่อว่าเครื่องใช้ไฟฟ้าในชีวิตประจำวันที่ดีไม่เพียงเป็นเครื่องใช้ที่อำนวยความสะดวกเท่านั้น แต่ต้องได้รับการออกแบบให้มี
รูปลักษณ์ที่โดดเด่น สร้างความสวยงามให้กับบรรยากาศในห้อง จึงเป็นเรื่องที่ละเอียดอ่อนมากที่จะออกแบบให้บรรลุเป้าหมายนี้
และต้องใช้ความร่วมมือจากสถาปนิก นักออกแบบชั้นนำที่มีความคิดที่ลึกซึ้ง ร่วมออกแบบจนสำเร็จ
สเมกจึงเป็นผลลัพธ์ที่ผสมผสานระหว่างศิลปะกับอุตสาหกรรมการผลิต และเทคโนโลยีที่ก้าวหน้าอย่างสมบูรณ์แบบ บ่งบอกถึง
ความเป็นเลิศของผลิตภัณฑ์ 'Made in Italy'

Smeg HQ, Guastalla, Reggio Emilia, Italy





DOLCE STIL NOVO DESIGN



LINEA DESIGN



VICTORIA DESIGN



PIANO DESIGN



CLASSICA DESIGN



COLONIAL DESIGN

SMEG OVEN : PERFECT FOR YOUR KITCHEN

สมบุรณ์แบบเพื่อห้องครัวของคุณ

70 lt
MAXI CAVITIES
ใหญ่ จุใจ ด้วยความจุ 70 ลิตร

EVER CLEAN ENAMEL
ผนังภายในเตาอบเคลือบสีอีนามัลชนิดพิเศษ ทำความสะอาดง่าย คราบสกปรกติดยาก

ไฟส่องสว่าง 2 ดวง*
เห็นอาหารชัดเจนในขณะที่ปรุงอาหาร

TELESCOPIC SHELVES*
รางเลื่อนเพิ่มความสะดวกในการนำอาหารเข้า-ออก

5 COOKING LEVELS
5 ชั้นวางอาหาร ช่วยให้อาหารได้หลายชั้นพร้อมกัน

4 GLASSES COLD DOOR*
ปลอดภัย สัมผัสได้อย่างไร้กังวล ด้วยประตู Cold Door กระดาษ 4 ชั้น

FULL GLASS INNER DOOR
ประตูกระจกเต็มบาน สามารถถอดทำความสะอาดได้

SOFT CLOSE DOOR*
เมื่อใกล้ถึงเตาอบ ประตูจะค่อยๆ ชะลอปิดอย่างนุ่มนวล

USER Friendly TFT Display*
สะดวกสบายพร้อมหน้าจอแสดงผลชนิด TFT ควบคุมการทำงานด้วยระบบสัมผัส

SMART CHEF*
เหนือระดับ ตอบทุกการปรุงอาหาร ด้วย 49 เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ

A+
มาตรฐานประหยัดพลังงานระดับ A+ ของยุโรป* ลดการใช้พลังงานอย่างได้ผลถึง 10% ตามมาตรฐานของยุโรป

โปรแกรมมาตรฐาน*
มากกว่าด้วยโปรแกรมปรุงอาหารและเตรียมอาหาร

โปรแกรมพิเศษ (Special Functions)*

- V+** โปรแกรมทำความสะอาดด้วยไอน้ำ (Vapor Clean) ช่วยทำความสะอาดด้วยไอน้ำ ทำให้อาหารที่เกาะอยู่ อ่อนนุ่ม เช็ดทำความสะอาดได้ง่าย ปลอดภัยจากสารเคมี
- ↑↑** โปรแกรมหมักแป้งขนมปัง (Dough proving)* หมักแป้งขนมปัง (Dough proving) ที่อุณหภูมิ 40°C ลดเวลาในการหมักแป้งจนได้แป้งโดว์ที่คุณภาพสูงขึ้นฟูอย่างสวยงาม
- ❄️** โปรแกรมละลายอาหารแช่แข็ง* (Defrost)* ย่นระยะเวลาในการละลายอาหารแช่แข็ง สะดวก รวดเร็ว พร้อมอุ่นอาหารรับประทาน
- 🍳** โปรแกรมอุ่นภาชนะ (Warming plates)* สำหรับอุ่นภาชนะให้ร้อน พร้อม เสิร์ฟเมนูพิเศษของคุณ

PIZZA FUNCTION*
ถาดหินพิซซาพร้อมที่ตักพิซซา ที่ช่วยรังสรรค์พิซซาแบ่งบางกรอบ สดลิ้นลิ้นแท้ ง่ายๆ เพียงแค่ 3-5 นาที

การ Burn เตาอบ
ทำความสะอาดก่อนเปิดใช้งานครั้งแรก เพื่อขจัดกลิ่นที่มาจากโรงงาน ปลอดภัย วางใจทุกการใช้งาน

รับชมวิดีโอสาธิตการ Burn เตาอบผ่าน QR CODE



LINEA SERIES :



SF6104STS Silver



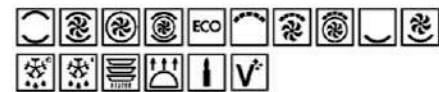
เตาอบมัลติฟังก์ชันระบบ Steam assisted ผสานเทคโนโลยีการอบแบบดั้งเดิมและพลังของไอน้ำเพื่อรสชาติที่ดีที่สุด

- 10 โปรแกรมปรุงอาหารมาตรฐาน
- 5 โปรแกรมปรุงอาหารระบบ steam assisted
- การปล่อยไอน้ำด้วยระบบ Autostart , steam injections
- ปรับระดับการปล่อยไอน้ำได้ 3 ระดับ
- จอแสดงผลกราฟฟิคสี TFT ระบบสัมผัส
- เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ 49 เมนู
- บันทึกเมนูปรุงอาหารส่วนตัวได้ 10 เมนู
- ปรับระดับอุณหภูมิได้ 30 - 280 °C
- ความจุสุทธิ : 70 ลิตร
- ความจุแทงก์น้ำ 160 มล.
- ประตูปิดแบบนุ่มนวล Soft Close
- ประตูกันความร้อน กระฉก 3 ชั้น
- หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- 5 ชั้นวางอาหารพร้อมไฟส่องสว่าง 2 ดวง มองเห็นอาหารภายในได้อย่างทั่วถึง
- ฟังก์ชัน Vapor clean ทำความสะอาดด้วยไอน้ำไม่ใช่สารเคมี
- ผนังภายในเคลือบสีอีนามัลพิเศษ Ever clean enamel ตัดคราบสกปรกยาก
- ประหยัดพลังงาน A+

ปกติ 165,000.- พิเศษ 125,000.-



SF6104TVS Silver



เตาอบมัลติฟังก์ชันระบบสัมผัส จาก Smeg ที่เรียบหรูโดดเด่นด้วยจอแสดงผลกราฟฟิคสี TFT พร้อมคุณสมบัติพิเศษที่ครบครันให้คุณปรุงอาหารได้อย่างมืออาชีพ

- 10 โปรแกรมปรุงอาหาร
- 6 ฟังก์ชันพิเศษ พร้อมฟังก์ชันทำความสะอาด Vapor Clean
- จอสีระบบสัมผัสพร้อมเมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ 49 เมนู
- บันทึกเมนูปรุงอาหารส่วนตัวได้ 10 เมนู
- ปรับอุณหภูมิได้ 30°C - 280 °C
- ความจุสุทธิ 70 ลิตร
- ประตูกันความร้อน กระฉก 4 ชั้น แบบ Cool Door ถอดทำความสะอาดง่าย
- ประตูปิดแบบนุ่มนวล Soft Close
- 5 ชั้นวางอาหารพร้อมไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง มองเห็นอาหารภายในได้อย่างทั่วถึง
- หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- ฟังก์ชัน Vapor Clean ทำความสะอาดด้วยไอน้ำไม่ใช่สารเคมี
- ผนังภายในเคลือบสีอีนามัลพิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก
- สะดวกด้วยถาดรางเลื่อนแบบ Telescopic ช่วยเลื่อนถาดออกนอกสุด
- ประหยัดพลังงาน A+

ปกติ 84,900.- พิเศษ 62,900.-



SF6102PZS Silver

FREE อุปกรณ์แผ่นหินพิชซ่า ที่ดักพิชซ่า และฝาครอบแผ่นหินพิชซ่า



PRTX แผ่นหินพิชซ่า
ปกติ 5,500.- พิเศษ 4,400.-

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

ฝาครอบแผ่นหินพิชซ่า



SF6102TVS Silver



SF6102TVN
Black



SF6102TVB
White



SF4104MCS Silver

Multifunction Oven



เตาอบที่มาพร้อม Pizza Stone Built-in, ที่ดักพิชซ่า และโปรแกรมอบพิชซ่าโดยเฉพาะ ให้คุณสามารถทำพิชซ่าแบบอิตาเลียนแท้ได้ราวกับเชฟมืออาชีพ

- 10 โปรแกรมปรุงอาหาร
- 5 ฟังก์ชันพิเศษ พร้อมฟังก์ชันทำความสะอาด Vapor Clean
- เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ 20 เมนู
- จอแสดงผล LCD ขนาดใหญ่ พร้อมปุ่มควบคุม Illuminated เรืองแสงขณะใช้งาน
- ปรับอุณหภูมิได้ 30°C - 280 °C
- ความจุสุทธิ 65 ลิตร
- ประตูกันความร้อน กระฉก 3 ชั้น แบบ Cool Door ถอดทำความสะอาดง่าย
- ประตูปิดแบบนุ่มนวล Soft Close
- 5 ชั้นวางอาหารพร้อมไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง มองเห็นอาหารภายในได้อย่างทั่วถึง
- หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- ฟังก์ชัน Vapor Clean ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ ไม่ใช่สารเคมี
- ผนังภายในเคลือบสีอีนามัลพิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก
- ประหยัดพลังงาน A+

ปกติ 69,500.- พิเศษ 54,900.-

Multifunction Oven



เตาอบจอ LCD ขนาดใหญ่ที่มาพร้อมเมนูปรุงอาหารครบครัน ให้คุณปรุงอาหารได้อย่างง่ายดายที่บ้านคุณ

- 9 โปรแกรมปรุงอาหาร
- 5 ฟังก์ชันพิเศษ พร้อมฟังก์ชันทำความสะอาด Vapor Clean
- เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ 20 เมนู
- จอแสดงผล LCD ขนาดใหญ่ พร้อมปุ่มควบคุม Illuminated เรืองแสงขณะใช้งาน
- ปรับอุณหภูมิได้ 30°C - 280°C
- ความจุสุทธิ 70 ลิตร
- ประตูกันความร้อน กระฉก 4 ชั้น แบบ Cool Door ถอดทำความสะอาดง่าย
- ประตูปิดแบบนุ่มนวล Soft Close
- 5 ชั้นวางอาหารพร้อมไฟส่องสว่างภายใน 1 ดวง
- หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- ฟังก์ชัน Vapor Clean ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ ไม่ใช่สารเคมี
- ผนังภายในเคลือบสีอีนามัลพิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก
- ประหยัดพลังงาน A+

ปกติ 66,500.- พิเศษ 49,900.-

Combination Microwave Oven



เตาอบผสมเตาอบไมโครเวฟ ระบบ touch screen ครบถ้วนทุกโปรแกรมแบบเตาอบ และไมโครเวฟให้ความสะดวกสบาย ลงตัวกับดีไซน์แบบ Minimal elegant

- 10 โปรแกรมปรุงอาหารด้วยเตาอบ
- 5 โปรแกรมไมโครเวฟ
- 5 ฟังก์ชันพิเศษพร้อมฟังก์ชันทำความสะอาด Vapor clean ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ ไม่ใช่สารเคมี
- เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ 49 เมนู
- บันทึกเมนูส่วนตัวได้ 10 เมนู
- จอแสดงผลกราฟฟิคสี TFT ระบบสัมผัส
- ปรับอุณหภูมิได้ 30°C- 250 °C
- กำลังไมโครเวฟ 1,000 วัตต์
- ความจุสุทธิ 40 ลิตร
- ประตูกันความร้อน กระฉก 3 ชั้น
- 3 ชั้นวางอาหารพร้อมไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง
- หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- ผนังภายในเคลือบสีอีนามัลพิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก

ปกติ 125,000.- พิเศษ 98,500.-



SF4102VCN*

Black

SF4102VCS*
Silver

SF4102MCN*

Black

SF4102MCS*
SilverSF4102MCB*
White

SF4102MN*

Black

SF4102MS*
SilverSF4102MB*
White

Combination Steam Oven



เตาอบผสมเตาอบไอน้ำชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ ขนาด 45 ซม.

นวัตกรรมการปรุงอาหารเพื่อสุขภาพ

- 14 โปรแกรมปรุงอาหาร
- 9 โปรแกรมเตาอบ และ 4 โปรแกรมอบไอน้ำ
- 5 ฟังก์ชันพิเศษ พร้อมฟังก์ชันทำความสะอาด Vapor Clean
- เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ 20 เมนู
- จอแสดงผล LCD ขนาดใหญ่ พร้อมปุ่มควบคุม Illuminated เรืองแสงขณะใช้งาน
- ปรับอุณหภูมิได้ 30 °C - 250 °C
- ความจุสุทธิ 41 ลิตร
- ประตูกั้นความร้อนกระจก 3 ชั้น ถอดทำความสะอาดง่าย
- 3 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 1 ดวง
- หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- เหนือค้ำขนาด 1.2 ลิตร
- ฟังก์ชัน Vapor Clean ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ ไม่ใช้สารเคมี
- ผนังภายในเคลือบสีอีนาเมลพิเศษ Ever Clean Enamel ติดคราบสกปรกยาก
- ประหยัดพลังงาน A+

ปกติ 129,000.- พิเศษ 99,000.-

Combination Microwave Oven



เตาอบผสมเตาอบไมโครเวฟ แบบ 2 in 1 ครบครันทั้งโปรแกรมอบ,ย่าง และ ไมโครเวฟ

ให้คุณปรุงอาหารได้หลากหลายในเครื่องเดียว

- 13 โปรแกรมปรุงอาหาร
- 8 โปรแกรมเตาอบ และ 5 โปรแกรมไมโครเวฟ
- 5 ฟังก์ชันพิเศษ พร้อมฟังก์ชันทำความสะอาด Vapor Clean
- เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ 20 เมนู
- จอแสดงผล LCD ขนาดใหญ่ พร้อมปุ่มควบคุม Illuminated เรืองแสงขณะใช้งาน
- ปรับอุณหภูมิได้ 30°C - 250°C
- กำลังไมโครเวฟ 1,000 วัตต์
- ความจุสุทธิ 40 ลิตร
- ประตูกั้นความร้อน กระจก 3 ชั้น
- 3 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง
- หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- ฟังก์ชัน Vapor Clean ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ ไม่ใช้สารเคมี
- ผนังภายในเคลือบสีอีนาเมลพิเศษ Ever Clean Enamel ติดคราบสกปรกยาก

ปกติ 99,000.- พิเศษ 78,900.-

Compact Microwave Oven



เตาอบไมโครเวฟชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ขนาด 45 ซม. ดีไซน์ Linea เข้าชุดกับเตาอบ

- 5 โปรแกรมปรุงอาหาร
- 4 โปรแกรมไมโครเวฟ และ 1 โปรแกรมย่าง
- 2 ฟังก์ชันพิเศษ
- จอแสดงผล LCD ขนาดใหญ่ พร้อมปุ่มควบคุม Illuminated เรืองแสงขณะใช้งาน
- ปรับอุณหภูมิได้ 50°C - 250 °C
- กำลังไมโครเวฟ 1,000 วัตต์
- ความจุสุทธิ 40 ลิตร
- ประตูกั้นความร้อน กระจก 3 ชั้น
- 3 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 1 ดวง
- หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- ผนังภายในเคลือบสีอีนาเมลพิเศษ Ever Clean Enamel ติดคราบสกปรกยาก

ปกติ 86,000.- พิเศษ 65,900.-



CMS4104S*

Silver

CMS4104N*
Black

MP122S1

Silver



MP122N1 Black



MP122B1 White



CPR115S*

Silver

CPR115N*
BlackCPR115B*
White

Coffee Machine

เครื่องชงกาแฟอัตโนมัติชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ ขนาด 45 ซม.

เข้าชุดกับเตาอบ พร้อมหน้าจอสี TFT ระบบสัมผัส ให้การชงกาแฟเป็นเรื่องง่ายและมีสไตล์ในทุกวัน

- 13 โปรแกรมชงเครื่องดื่ม
- หน้าจอกราฟฟิคสี TFT ขนาด 4.3" ระบบสัมผัส ใช้งานง่าย
- ปรับระดับปริมาณกาแฟได้ 5 ระดับ
- ปรับระดับความเข้มข้นกาแฟได้ 5 ระดับ
- ปรับระดับความละเอียดการบดเมล็ดกาแฟได้ 13 ระดับ ระบบ Conical
- ปรับอุณหภูมิในการชงกาแฟได้ 3 ระดับ
- แรงดันไอน้ำ 15 บาร์
- ถังใส่เมล็ดกาแฟและถังแยกกากในตัว
- มีโถใส่น้ำสำหรับชงกาแฟ Cappuccino พร้อม Steamer ในตัว
- ปรับระดับโฟมนมสำหรับกาแฟ Cappuccino ได้
- ตัวเครื่องมีรางเลื่อน สามารถเลื่อนออกมาเติมน้ำและเมล็ดกาแฟได้สะดวก
- Cup warmer ในตัว

ปกติ 225,000.- พิเศษ 179,000.-

Microwave Oven



เตาอบไมโครเวฟแบบไร้จานหมุน ขนาด 38 ซม. ให้คุณอุ่นและปรุงอาหารหลากหลายชนิดได้พร้อมกัน

- 3 โปรแกรมไมโครเวฟ และ 1 โปรแกรมย่าง
- ความจุสุทธิ 22 ลิตร
- กำลังไมโครเวฟ 850 วัตต์
- พื้นผิว Ceramic Base ไร้จานหมุน ร้อนทุกจุดอย่างทั่วถึง
- ประตูเปิดด้านข้างแบบ side door ใช้งานสะดวก
- ปุ่มควบคุม Illuminated เรืองแสงขณะใช้งาน
- หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู

ปกติ 57,500.- พิเศษ 39,900.-

Warming Drawer

ลิ้นชักอุ่นอาหารชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ ขนาด 15 ซม.

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

ปกติ 47,000.- พิเศษ 35,900.-



SF9390X1



SF6390XPZE



SF6390XE

Multifunction Oven



- เตาอบมัลติฟังก์ชันขนาด 90 ซม.ใหญ่ จุใจ ให้คุณอบได้มากขึ้นกว่าเดิม
- 9 โปรแกรมปรุงอาหาร
 - ฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยระบบไอน้ำ Vapor Clean ไม่ใช้สารเคมี
 - เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ 20 เมนู • จอแสดงผล LCD ขนาดใหญ่
 - ปรับอุณหภูมิได้ 30 °C – 280 °C • ความจุสุทธิ 115 ลิตร
 - ประตูกันความร้อน กระฉก 3 ชั้น ลดทำความสะอาดง่าย
 - 5 ชั้นวางอาหารพร้อมไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง
 - หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
 - ผ่นังภายในเคลือบสีอีนามेलพิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก
 - ประตูกระจกสีดำ พร้อม Finger Proof Stainless Steel ไร้รอยนิ้วมือเมื่อสัมผัส

ปกติ 111,000.- พิเศษ 86,900.-

Multifunction Oven



- เตาอบที่มาพร้อม Pizza Stone Built-in, ที่ดักพิซซ่า และโปรแกรมอบพิซซ่าโดยเฉพาะ ให้คุณสามารถทำพิซซ่าแบบอิตาเลียนแท้ได้ราวกับเชฟมืออาชีพ
- 10 โปรแกรมปรุงอาหาร
 - 5 ฟังก์ชันพิเศษพร้อมฟังก์ชันทำความสะอาด Vapor Clean
 - เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ 20 เมนู • จอแสดงผล LCD ขนาดใหญ่
 - ปรับอุณหภูมิได้ 30°C – 280 °C • ความจุสุทธิ 65 ลิตร
 - ประตูกันความร้อน กระฉก 3 ชั้น แบบ Cool Door ลดทำความสะอาดง่าย
 - ประตูปิดแบบนุ่มนวล Soft Close
 - 5 ชั้นวางอาหารพร้อมไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง มองเห็นอาหารภายในได้อย่างทั่วถึง
 - หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
 - ฟังก์ชัน Vapor Clean ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ ไม่ใช้สารเคมี
 - ผ่นังภายในเคลือบสีอีนามेलพิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก
 - สะดวกด้วยถาดรางเลื่อนแบบ Telescopic ช่วยเลื่อนถาดอบ
 - ประตูกระจกสีดำ พร้อม Finger proof Stainless Steel ไร้รอยนิ้วมือเมื่อสัมผัส
 - ประหยัดพลังงาน A+

ปกติ 69,500.- พิเศษ 54,900.-

ฟรี! อุปกรณ์แผ่นหินพิซซ่า ที่ดักพิซซ่า และฝาครอบแผ่นหินพิซซ่า

FREE



PRTX แผ่นหินพิซซ่า

ปกติ 5,500.-
พิเศษ 4,400.-



PALPZ ที่ดักพิซซ่า

ปกติ 3,700.-
พิเศษ 3,000.-



ฝาครอบแผ่นหินพิซซ่า

Multifunction Oven



- เตาอบจอ LCD ขนาดใหญ่ที่มาพร้อมเมนูปรุงอาหารครบครัน ให้คุณปรุงอาหารได้อย่างง่ายดายที่บ้านคุณ
- 9 โปรแกรมปรุงอาหาร
 - 5 ฟังก์ชันพิเศษ พร้อมฟังก์ชันทำความสะอาด Vapor Clean
 - เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ 20 เมนู • จอแสดงผล LCD ขนาดใหญ่
 - ปรับอุณหภูมิได้ 30°C – 280 °C • ความจุสุทธิ 70 ลิตร
 - ประตูกันความร้อน กระฉก 4 ชั้น แบบ Cool Door ลดทำความสะอาดง่าย
 - ประตูปิดแบบนุ่มนวล Soft Close
 - 5 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 1 ดวง
 - หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
 - ฟังก์ชัน Vapor Clean ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ ไม่ใช้สารเคมี
 - ผ่นังภายในเคลือบสีอีนามेलพิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก
 - ประตูกระจกสีดำ พร้อม Finger proof Stainless Steel ไร้รอยนิ้วมือเมื่อสัมผัส
 - ประหยัดพลังงาน A+

ปกติ 66,500.- พิเศษ 49,900.-



SF4390VCX1*



SF4390MCX*



SF4390MX

Combination Steam Oven



- เตาอบผสมเตาอบไอน้ำชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ ขนาด 45 ซม. นวัตกรรมการปรุงอาหารเพื่อสุขภาพ
- 14 โปรแกรมปรุงอาหาร
 - 9 โปรแกรมเตาอบ และ 4 โปรแกรมอบไอน้ำ
 - 5 ฟังก์ชันพิเศษ พร้อมฟังก์ชันทำความสะอาด Vapor Clean
 - เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ 20 เมนู
 - จอแสดงผล LCD ขนาดใหญ่
 - ปรับอุณหภูมิได้ 30 °C - 250 °C
 - ความจุสุทธิ 41 ลิตร
 - ประตูกันความร้อน กระฉก 3 ชั้น ลดทำความสะอาดง่าย
 - 3 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 1 ดวง
 - หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
 - เหนงค้ำน้ำขนาด 1.2 ลิตร
 - ฟังก์ชัน Vapor Clean ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ ไม่ใช้สารเคมี
 - ผ่นังภายในเคลือบสีอีนามेलพิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก
 - ประตูกระจกสีดำ พร้อม Finger Proof Stainless Steel ไร้รอยนิ้วมือเมื่อสัมผัส
 - ประหยัดพลังงาน A+

ปกติ 129,000.- พิเศษ 99,000.-

Combination Microwave Oven*



- เตาอบผสมเตาอบไมโครเวฟ แบบ 2 in 1 ครบครันทั้งโปรแกรมอบ, ย่าง และ ไมโครเวฟ ให้คุณปรุงอาหารได้หลากหลายในเครื่องเดียว
- 13 โปรแกรมปรุงอาหาร
 - 8 โปรแกรมเตาอบ และ 5 โปรแกรมไมโครเวฟ
 - 5 ฟังก์ชันพิเศษ พร้อมฟังก์ชันทำความสะอาด Vapor Clean
 - เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ 20 เมนู
 - จอแสดงผล LCD ขนาดใหญ่
 - ปรับอุณหภูมิได้ 30°C - 250 °C
 - กำลังไมโครเวฟ 1,000 วัตต์
 - ความจุสุทธิ 40 ลิตร
 - ประตูกันความร้อน กระฉก 3 ชั้น
 - 3 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง
 - หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
 - ฟังก์ชัน Vapor Clean ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ ไม่ใช้สารเคมี
 - ผ่นังภายในเคลือบสีอีนามेलพิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก
 - ประตูกระจกสีดำ พร้อม Finger Proof Stainless Steel ไร้รอยนิ้วมือเมื่อสัมผัส

ปกติ 99,000.- พิเศษ 78,900.-

Compact Microwave Oven



- เตาอบไมโครเวฟชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ขนาด 45 ซม. ดีไซน์ Linea เข้าชุดกับเตาอบ
- 5 โปรแกรมปรุงอาหาร
 - 4 โปรแกรมไมโครเวฟ และ 1 โปรแกรมย่าง
 - 2 ฟังก์ชันพิเศษ
 - จอแสดงผล LCD ขนาดใหญ่
 - ปรับอุณหภูมิได้ 50°C - 250 °C
 - กำลังไมโครเวฟ 1,000 วัตต์
 - ความจุสุทธิ 40 ลิตร
 - ประตูกันความร้อน กระฉก 3 ชั้น
 - 3 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 1 ดวง
 - หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
 - ผ่นังภายในเคลือบสีอีนามेलพิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก
 - ประตูกระจกสีดำ พร้อม Finger Proof Stainless Steel ไร้รอยนิ้วมือเมื่อสัมผัส

ปกติ 86,000.- พิเศษ 65,900.-

* สินค้าสิ่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

* สินค้าสิ่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า



MP322X1



FMA25XT



CMS 4303X*



CPR315X*

Microwave Oven



- เตาอบไมโครเวฟแบบไร้จานหมุน ให้คุณอุ่นและปรุงอาหารหลากหลายชนิดได้พร้อมกัน
- 3 โปรแกรมไมโครเวฟ และ 1 โปรแกรมย่าง
 - ความจุสุทธิ 22 ลิตร
 - กำลังไมโครเวฟ 850 วัตต์
 - พื้นผิว Ceramic Base ไร้จานหมุน ร้อนทุกจุดอย่างทั่วถึง
 - ประตูเปิดด้านข้างแบบ side door ใช้งานสะดวก
 - ประตูกระจกสีดำ พร้อม Finger Proof Stainless Steel ไร้รอยนิ้วมือเมื่อสัมผัส
 - หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู

ปกติ 57,500.- พิเศษ 39,900.-

Microwave Oven

เตาอบไมโครเวฟ ชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ผิวด้านหน้า Stainless Steel

- ความจุ 25 ลิตร
- ให้ความร้อน 900 วัตต์ ย่าง 1,000 วัตต์
- โปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ 8 เมนู

ปกติ 34,000.- พิเศษ 22,900.-

Coffee Machine

เครื่องชงกาแฟอัตโนมัติชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ ขนาด 45 ซม. เข้าชุดกับเตาอบ พร้อมหน้าจอสี TFT ระบบสัมผัส ให้การชงกาแฟเป็นเรื่องง่ายและมีสไตล์ในทุกๆวัน

- 13 โปรแกรมชงเครื่องดื่ม
- หน้าจอกราฟิกสี TFT ขนาด 4.3" ระบบสัมผัส ใช้งานง่าย
- ปรับระดับปริมาณกาแฟได้ 5 ระดับ
- ปรับระดับความเข้มกาแฟได้ 5 ระดับ
- ปรับระดับความละเอียดการบดเมล็ดกาแฟได้ 13 ระดับ ระบบ Conical
- ปรับอุณหภูมิในการชงกาแฟได้ 3 ระดับ
- แรงดันไอน้ำ 15 บาร์
- ถังใสเมล็ดกาแฟและกล่องแยกกากในตัว
- มีถังใส่น้ำสำหรับชงกาแฟ Cappuccino พร้อม Steamer ในตัว
- ปรับระดับโฟมนมสำหรับกาแฟ Cappuccino ได้
- ตัวเครื่องมีรางเลื่อน สามารถเลื่อนออกมาเติมน้ำและเมล็ดกาแฟได้สะดวก
- Cup warmer ในตัว

ปกติ 225,000.- พิเศษ 179,000.-

Warming Drawer

ลิ้นชักอุ่นอาหารชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ขนาด 15 ซม.

- 6 โปรแกรมอัตโนมัติ (Defrost, Proving, Mug warmer, Keep warm, Dish warmer, Reheating)
- อุณหภูมิ 30 °C - 80°C
- ใช้งานง่ายเพียงปุ่มเดียว
- เปิด - ปิดง่ายเพียงแคกด ด้วยระบบ Push & Pull
- Finger proof Stainless Steel ไร้รอยนิ้วมือเมื่อสัมผัส
- เมื่อติดตั้งคู่กับเตาอบที่มีความสูง 45 ซม. จะได้ความสูงที่สวยงามลงตัว คู่กับเตาอบขนาด 60 ซม.

ปกติ 47,000.- พิเศษ 35,900.-



SF6922PPZE1* Cream

FREE อุปกรณ์แผ่นหินพิซซ่า ที่ตัดพิซซ่า และฝาครอบแผ่นหินพิซซ่า



PRTX แผ่นหินพิซซ่า
ปกติ 5,500.- พิเศษ 4,400.-



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



SF6922NPZE1* Black



ฝาครอบ แผ่นหินพิซซ่า

Multifunction Oven



เตาอบดีไซน์ Victoria สวยงาม หรูหรา ย้ายยุค ที่มาพร้อม Pizza Stone Built-in, ที่ตัดพิซซ่าและโปรแกรมอบพิซซ่าโดยเฉพาะ ให้คุณสามารถทำพิซซ่าแบบอิตาเลียนแท้ได้ราวกับเชฟมืออาชีพ

- 10 โปรแกรมปรุงอาหาร
- 5 ฟังก์ชันพิเศษ พร้อมฟังก์ชันทำความสะอาด Vapor Clean
- เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ 20 เมนู
- จอแสดงผล LCD ขนาดใหญ่
- ปรับอุณหภูมิได้ 30°C - 280 °C
- ความจุสุทธิ 65 ลิตร
- ประตูกันความร้อน กระฉก 4 ชั้น แบบ Cool Door ถอดทำความสะอาดง่าย
- ประตูปิดแบบนุ่มนวล Soft Close
- 5 ชั้นวางอาหารพร้อมไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง มองเห็นอาหารภายในได้อย่างทั่วถึง
- หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- ฟังก์ชัน Vapor Clean ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ ไม่ใช่สารเคมี
- ผนังภายในเคลือบสีอิมามเมลพิเศษ Ever Clean Enamel ติดคราบสกปรกยาก
- สะดวกด้วยถาดรางเลื่อนแบบ Telescopic ช่วยเลื่อนถาดออกจนสุด
- ประหยัดพลังงาน A+

ปกติ 90,000.- พิเศษ 69,900.-

Combination Microwave Oven*



เตาอบผสมเตาอบไมโครเวฟ แบบ 2 in 1 ครบครันทั้งโปรแกรมอบ,ย่าง และ ไมโครเวฟ ให้คุณปรุงอาหารได้หลากหลายในเครื่องเดียว

- 13 โปรแกรมปรุงอาหาร
- 8 โปรแกรมเตาอบ และ 5 โปรแกรมไมโครเวฟ
- 5 ฟังก์ชันพิเศษ พร้อมฟังก์ชันทำความสะอาด Vapor Clean
- เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ 20 เมนู
- จอแสดงผล LCD ขนาดใหญ่
- ปรับอุณหภูมิได้ 30°C - 250 °C
- กำลังไมโครเวฟ 1,000 วัตต์
- ความจุสุทธิ 40 ลิตร
- ประตูกันความร้อน กระฉก 3 ชั้น
- 3 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง
- หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- ฟังก์ชัน Vapor Clean ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ ไม่ใช่สารเคมี
- ผนังภายในเคลือบสีอิมามเมลพิเศษ Ever Clean Enamel ติดคราบสกปรกยาก

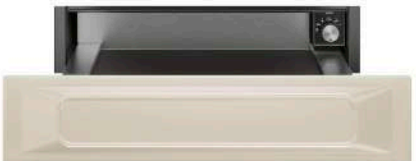
ปกติ 119,000.- พิเศษ 95,000.-

Warming Drawer

ลิ้นชักอุ่นอาหารชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ ขนาด 15 ซม.

- 6 โปรแกรมอัตโนมัติ (Defrost, Proving, Mug warmer, Keep warm, Dish warmer, Reheating)
- อุณหภูมิ 30°C - 80°C
- ใช้งานง่ายเพียงปุ่มเดียว
- เปิด - ปิดง่ายเพียงแคกด ด้วยระบบ Push & Pull
- เมื่อติดตั้งคู่กับเตาอบที่มีความสูง 45 ซม. จะได้ความสูงที่สวยงามลงตัว คู่กับเตาอบขนาด 60 ซม.

ปกติ 47,000.- พิเศษ 35,900.-



CPR915P* Cream



CPR915N* Black

* สินค้าสิ่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

* สินค้าสิ่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า



SF800AO*
Anthracite



SF800PO*
Cream

Multifunction Oven



เตาอบดีไซน์ Colonial สวยโดดเด่น พร้อมฟังก์ชันปรุงอาหารครบครัน

- 6 โปรแกรมปรุงอาหาร
- ฟังก์ชันทำความสะอาด Vapor Clean
- ปรับอุณหภูมิได้ 50°C - 250 °C
- ความจุสุทธิ 70 ลิตร
- ประตูกั้นความร้อน กระฉก 3 ชั้น ถอดทำความสะอาดง่าย
- 5 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 1 ดวง
- หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- ฟังก์ชัน Vapor Clean ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ ไม่ใช้สารเคมี
- ผนังภายในเคลือบสีอีนามัลพิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก

ปกติ 57,000.- พิเศษ 44,900.-



SF4800MAO
Anthracite



SF4800MPO
Cream

Compact Microwave Oven



เตาอบไมโครเวฟชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ขนาด 45 ซม. ดีไซน์ Linea เข้าชุดกับเตาอบ

- 5 โปรแกรมปรุงอาหาร
- 4 โปรแกรมไมโครเวฟ และ 1 โปรแกรมย่าง
- 2 ฟังก์ชันพิเศษ
- ปรับอุณหภูมิได้ 50°C - 250 °C
- กำลังไมโครเวฟ 1,000 วัตต์
- ความจุสุทธิ 40 ลิตร
- ประตูกั้นความร้อนกระฉก 3 ชั้น
- 3 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 1 ดวง
- หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- ผนังภายในเคลือบสีอีนามัลพิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก

ปกติ 94,000.- พิเศษ 73,900.-

Coffee Machine

เครื่องชงกาแฟอัตโนมัติชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ ขนาด 45 ซม. เข้าชุดกับเตาอบ ให้การชงกาแฟแสนอร่อยเป็นเรื่องง่ายในทุก ๆ วัน

- 4 โปรแกรมชงเครื่องดื่ม (Hot water, Espresso, Cappuccino, Frothed Milk)
- สามารถทำกาแฟได้ครั้งละ 1-2 ถ้วย
- ปรับความละเอียดการบดเมล็ดกาแฟได้ 7 ระดับ
- ปรับความเข้มกาแฟได้ 3 ระดับ (Short, Standard, Long)
- ปรับอุณหภูมิในการชงกาแฟได้ 2 ระดับ
- แรงดันไอน้ำ 15 บาร์
- มีกล่องใส่เมล็ดกาแฟ และกล่องแยกกากกาแฟในตัว
- มีโถใส่นมสำหรับชงกาแฟ Cappuccino
- ตัวเครื่องมีรางเลื่อนใช้งานได้สะดวก

ปกติ 195,000.- พิเศษ 139,000.-

Warming Drawer : Colonial Series

ลิ้นชักอุ่นอาหารชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ ขนาด 15 ซม.

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

ปกติ 47,000.- พิเศษ 35,900.-



CPR815A*
Anthracite



CPR815P*
Cream



SELECTION SERIES



SF6400TVX
Stainless Steel



SF6400TVN
Black

Selection Series



เตาอบมัลติฟังก์ชัน ดีไซน์ Selection

- 8 โปรแกรมทำอาหาร
- ฟังก์ชันทำความสะอาด Vapor Clean
- ปุ่มควบคุม 2 ปุ่ม พร้อมนาฬิกาแสดงผลแบบดิจิตอล
- ปรับอุณหภูมิได้ 50°C - 250 °C
- ความจุสุทธิ 70 ลิตร
- ประตูกั้นความร้อน 3 ชั้น ถอดทำความสะอาดง่าย
- 5 ชั้นวางอาหารพร้อมไฟส่องสว่าง 1 ดวง
- หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- ฟังก์ชัน Vapor Clean ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ ไม่ใช้สารเคมี
- ผนังภายในเคลือบสี Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก

ปกติ 40,000.- พิเศษ 28,900.-

Selection Series



เตาอบมัลติฟังก์ชัน ดีไซน์ Selection เตาอบมาตรฐานสำหรับผู้เริ่มต้นทำขนม

- 8 โปรแกรมปรุงอาหาร
- ฟังก์ชันทำความสะอาด Vapor Clean
- เตาอบมาตรฐานพร้อมปุ่มควบคุม 3 ปุ่ม
- ปรับอุณหภูมิได้ 50°C - 250°C
- ความจุสุทธิ 70 ลิตร
- ประตูกั้นความร้อน กระฉก 3 ชั้น ถอดทำความสะอาดง่าย
- 5 ชั้นวางอาหารพร้อมไฟส่องสว่างภายใน 1 ดวง
- หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- ฟังก์ชัน Vapor Clean ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ ไม่ใช้สารเคมี
- ผนังภายในเคลือบสีอีนามัลพิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก

ปกติ 37,500.- พิเศษ 26,900.-



SF64M3TVX
Stainless Steel

Cooking Program : โปรแกรมปรุงอาหารที่ครบครันให้เลือกใช้



โปรแกรมมาตรฐาน
อบโดยใช้ความร้อนบนและล่าง โดยอาหารอยู่ที่กลางเตาอบ เหมาะสำหรับอบอาหารประเภทอบทุกประเภท



โปรแกรมมาตรฐานพร้อมพัดลมกระจายความร้อน
อบโดยใช้ความร้อนบนและล่าง พร้อมใช้พัดลมเพื่อกระจายความร้อน เหมาะสำหรับการปรุงอาหารให้สุกอย่างช้าๆ



โปรแกรมปรุงอาหารด้วยพัดลมร้อน ใช้พัดลมกระจายความร้อนจากขดลวดรอบพัดลม กระจายไปทั่วเตาอบ ให้มีความร้อนรวดเร็ว สม่ำเสมอ ปรุงอาหารได้หลายชั้น และต่างชนิดกันได้ เหมาะสำหรับการปรุงอาหารทุกประเภท



โปรแกรมปรุงอาหารด้วยพัดลมร้อนเทอร์โบ (Turbo-Fan)
เพิ่มขดลวดให้ความร้อนทั้งขดลวดบนล่างและรอบพัดลม พร้อมใช้พัดลมกระจายความร้อน จึงร้อนสม่ำเสมออย่างรวดเร็ว อบอาหารได้จำนวนมากให้สุกเร็ว และอร่อย เหมาะสำหรับอบอาหารชิ้นใหญ่ที่ต้องการให้สุกอย่างรวดเร็วและทั่วถึง



โปรแกรมอบประหยัด
เลือกใช้ขดลวดที่ให้ความร้อนสูง ช่วยลดอัตราการกินไฟ ขณะที่ให้ความร้อนในการอบปกติ เหมาะสำหรับการอบอาหารปริมาณน้อย



โปรแกรมย่าง มีขดลวดสำหรับย่างที่ร้อนพิเศษ ย่างอาหารได้อร่อย เหมาะสำหรับอาหารพวกไส้กรอก และเบคอน



โปรแกรมย่างพร้อมพัดลมกระจายความร้อน โดยใช้ขดลวดย่างพร้อมกับพัดลม เพื่อช่วยกระจายความร้อนให้ทั่วถึง โดยไม่ทำให้อาหารแห้งแข็ง เหมาะสำหรับอาหารพวกเนื้อสัตว์ สเต็ก ไส้กรอก



โปรแกรมย่างพร้อมพัดลมร้อน
สามารถอบอาหารให้ร้อนได้อย่างรวดเร็ว เหมาะสำหรับอบอาหารที่ต้องการให้ผิวกรอบเกรียม



โปรแกรมอบล่าง ใช้ความร้อนจากด้านล่างในการอุ่นหรืออบอาหารให้สุก เหมาะสำหรับอบเบเกอรี่ หรือพิซซ่า



โปรแกรมอบล่างและพัดลม ใช้ความร้อนจากด้านล่างและพัดลมกระจายความร้อนในการอุ่น หรือการอบอาหารให้สุก



โปรแกรมอบพิซซ่า เป็นโปรแกรมที่ให้ความร้อนสูงพิเศษจากขดลวดความร้อนล่าง ขดลวดความร้อนบน และขดลวดทำความร้อนสำหรับย่าง พร้อมพัดลมกระจายความร้อน จึงเหมาะสำหรับอบพิซซ่าและคุกกี้ รวมถึงอบอาหารพวก พาย ปลา และผักได้อีกด้วย

Special Program : โปรแกรมพิเศษที่เพิ่มความสะดวกในการใช้งานและทำความสะอาด



Vapor Clean โปรแกรมทำความสะอาดเตาอบด้วยไอน้ำ ช่วยให้เช็ดทำความสะอาดภายในเตาอบได้อย่างง่ายดาย



Pyrolytic โปรแกรมทำความสะอาดเตาอบโดยใช้ความร้อนสูง เหมาะสำหรับทำความสะอาดเมื่อภายในเตาอบมีคราบสกปรกมาก



ECO Pyrolytic โปรแกรมทำความสะอาดเตาอบโดยใช้ความร้อนสูง 500°C เป็นเวลา 2 ชั่วโมง เหมาะสำหรับทำความสะอาดเมื่อมีคราบสกปรกภายในเตาอบไม่มาก



Bread Proving โปรแกรมหมักแป้งขนมปัง ที่ผสมยีสต์ โดยใช้ความร้อนที่ 40°C ช่วยให้แป้งขนมปังพองฟู



Sabbath โปรแกรมอุ่นอาหารระยะยาว โดยจำกัดการทำงานของเตาอบให้เตาอบทำงานตามที่ตั้งค่าไว้ แต่ไฟส่องสว่างภายในรวมถึงปุ่มควบคุมไม่สามารถใช้ได้ ยกเว้นปุ่มปิดเครื่อง



โปรแกรมละลายอาหารแช่แข็งตามเวลา โดยให้ความร้อนในการละลายอาหารแช่แข็งตามระยะเวลาที่ต้องการ



โปรแกรมละลายอาหารแช่แข็งตามน้ำหนัก โดยให้ความร้อนในการละลายอาหารแช่แข็งตามน้ำหนักของอาหารที่ต้องการละลาย เตาอบจะคำนวณระยะเวลาในการละลายอาหารแช่แข็งให้โดยอัตโนมัติ



โปรแกรมอุ่น ช่วยอุ่นจานอาหารและอาหารให้ร้อนพอดีทาน

Auto Menu : เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ รวม 49 โปรแกรม และบันทึกเมนูปรุงอาหารส่วนตัวได้อีก 10 เมนู



เมนูเนื้อสัตว์ สำหรับอบเนื้อวัว หมู เนื้อ แกะ ไก่ 14 เมนู



เมนูปลา สำหรับอบอาหารประเภทปลา 6 เมนู



เมนูผัก สำหรับอบอาหารประเภทผัก 3 เมนู



เมนูของหวาน สำหรับอบขนม 10 เมนู



เมนูขนมปัง สำหรับอบขนมปัง 2 เมนู



เมนู Pizza สำหรับอบพิซซ่า 2 เมนู



เมนูพาสต้า สำหรับอบอาหารประเภทพาสต้า หรือลาซานญา 5 เมนู



เมนู Low temperature สำหรับปรุงอาหารให้สุกด้วยอุณหภูมิต่ำ



SYMBOLIC

Compact Combination Microwave Oven Program



โปรแกรมมาตรฐานอบโดยใช้ความร้อนบนและล่าง



โปรแกรมย่าง



โปรแกรมมาตรฐานพร้อมพัดลมกระจายความร้อน



โปรแกรมย่างพร้อมพัดลมกระจายความร้อน



โปรแกรมปรุงอาหารด้วยพัดลมร้อน



โปรแกรมอบล่าง



โปรแกรมปรุงอาหารด้วยพัดลมร้อนเทอร์โบ (Turbo-Fan)



โปรแกรมอบล่างและพัดลม



โปรแกรมอบประหยัด

Microwave & Combination Program



โปรแกรมปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ เหมาะสำหรับอาหารที่ไม่มีไขมัน และสามารถละลายอาหารแช่แข็งโดยที่ไม่ทำให้รูปทรงอาหารเปลี่ยนแปลง



โปรแกรมมาตรฐานพร้อมพัดลมกระจายความร้อนและไมโครเวฟ อบโดยใช้ความร้อนบนและล่างพร้อมใช้พัดลมเพื่อกระจายความร้อนและไมโครเวฟในเวลาเดียวกัน



โปรแกรมปรุงอาหารด้วยพัดลมร้อนและไมโครเวฟ ใช้พัดลมกระจายความร้อนจากขดลวดรอบพัดลมและไมโครเวฟพร้อมกัน



โปรแกรมย่างและไมโครเวฟ มีขดลวดสำหรับย่างที่ร้อนพิเศษพร้อมไมโครเวฟ ย่างอาหารได้อร่อยแบบกรอบนอก นุ่มใน



โปรแกรมอุ่นอาหาร โดยใช้ไมโครเวฟ

Auto Menu



เมนูเนื้อสัตว์ สำหรับปรุงอาหารประเภทเนื้อวัว หมู เนื้อ แกะ ไก่ 5 เมนู



เมนูปลา สำหรับปรุงอาหารประเภทปลา 2 เมนู



เมนูผัก สำหรับปรุงอาหารประเภทผัก 3 เมนู



เมนูของหวาน สำหรับอบขนม 2 เมนู



เมนูขนมปังและพาสต้า สำหรับปรุงอาหารประเภทขนมปังและพาสต้า 8 เมนู

Compact Combination Steam Oven Program



โปรแกรมมาตรฐานอบโดยใช้ความร้อนบนและล่าง



โปรแกรมย่าง



โปรแกรมมาตรฐานพร้อมพัดลมกระจายความร้อน



โปรแกรมย่างพร้อมพัดลมกระจายความร้อน



โปรแกรมปรุงอาหารด้วยพัดลมร้อน



โปรแกรมอบล่าง



โปรแกรมปรุงอาหารด้วยพัดลมร้อนเทอร์โบ (Turbo-Fan)



โปรแกรมอบล่างและพัดลม



โปรแกรมอบประหยัด

Steam & Combination Program



โปรแกรมอบไอน้ำ ใช้ไอน้ำในการปรุงอาหาร เพื่อรักษาคุณค่าทางโภชนาการ เหมาะสำหรับอาหารที่ไม่มีไขมัน โดยไม่ทำให้อาหารแห้ง



โปรแกรมมาตรฐานพร้อมพัดลมกระจายความร้อนและไอน้ำ อบโดยใช้ความร้อนบนและล่างพร้อมใช้พัดลมเพื่อกระจายความร้อนและไอน้ำในเวลาเดียวกัน



โปรแกรมปรุงอาหารด้วยพัดลมร้อนและไอน้ำ ใช้พัดลมกระจายความร้อนจากขดลวดรอบพัดลมและไอน้ำพร้อมกัน



โปรแกรมอุ่นอาหาร โดยใช้ไอน้ำ

Auto Menu



เมนูเนื้อสัตว์ สำหรับปรุงอาหารประเภทเนื้อสุกวัว หมู เป็ด ไก่ 4 เมนู



เมนูปลา สำหรับอบอาหารประเภทปลาและกุ้ง 4 เมนู



เมนูผัก สำหรับปรุงอาหารประเภทผัก 4 เมนู



เมนูของหวาน สำหรับอบขนม 4 เมนู



เมนูพาสต้า สำหรับปรุงอาหารประเภทพาสต้า 4 เมนู

ELEGANCE & TECHNOLOGY

ความลงตัวของเทคโนโลยีที่ล้ำหน้าพร้อมความสวยงามของเตาแก๊สระดับโลก

ความร้อนสูง 6200 W*

หัวเตาแก๊สรุ่นใหม่ให้ความร้อนสูงถึง 6200 วัตต์ การปรุงอาหารทุกอย่าง ทุกจานจึงเป็นเรื่องที่แสนสะดวก



ร้อนแบบมีประสิทธิภาพ*

เปลวไฟพุ่งขึ้นสู่ภาชนะโดยตรง ประสิทธิภาพในการให้ความร้อนสูง



ทั้งแกร่ง ทั้งสวย

CAST IRON PAN STAND

ตะแกรงรองภาชนะชนิดเหล็กหล่อ ที่ผลิตอย่างพิถีพิถัน แข็งแกร่ง และสวย มีระดับแบบสมมาตร

ปลอดภัยกับวาล์วนิรภัย

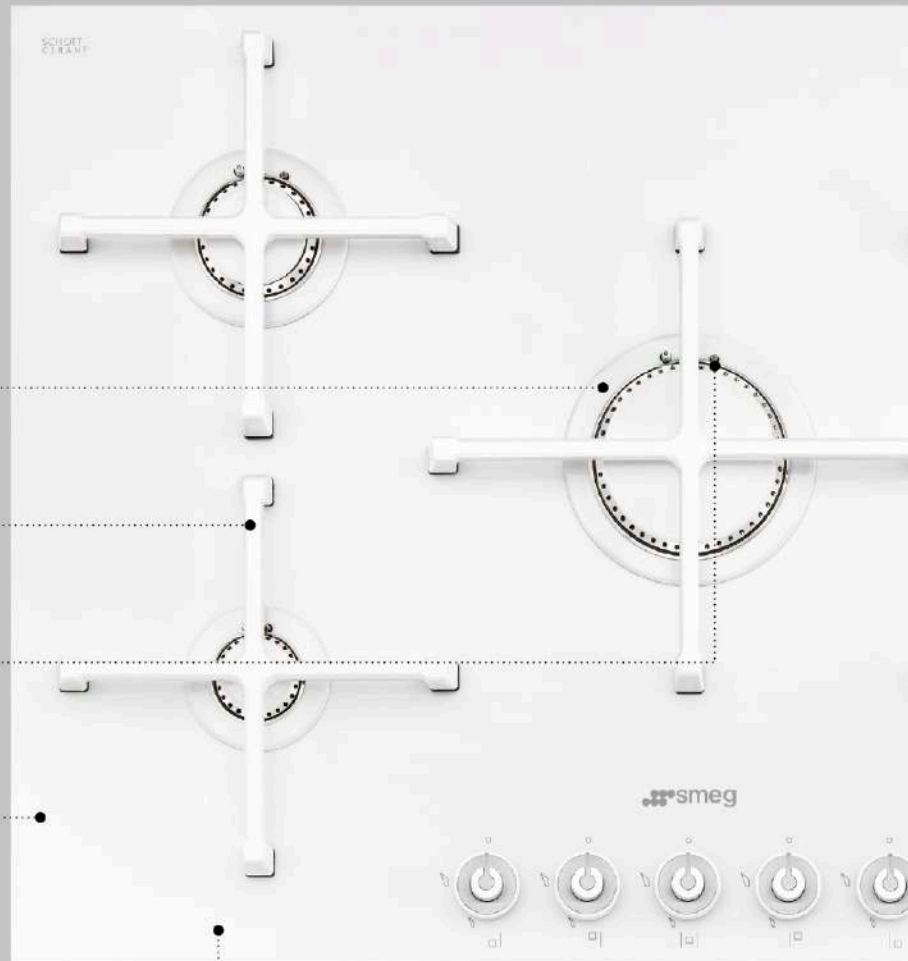
ระบบเซฟตี้วาล์วจะตัดแก๊สทันทีที่เปลวไฟดับ เพิ่มความปลอดภัยในการใช้งาน



รางวัลออกแบบยอดเยี่ยม

GOOD DESIGN AWARD

ได้รับรางวัลการออกแบบระดับโลก



TRULY ASIA – TRULY SMEG

สมเมกออกแบบเตาแก๊สได้เข้าถึงแก่นแท้ของการปรุงอาหารแบบชาวเอเชีย ด้วยการออกแบบขนาดเตาที่เหมาะสมพร้อมการเลือกขนาดของหัวเตาแก๊ส และตำแหน่งของหัวเตาทำให้ปรุงอาหารแบบเอเชียได้สะดวกสบาย



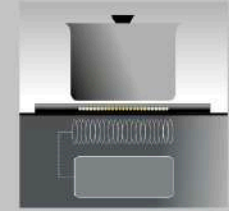
จากเปลวเล็ก จนถึงเปลวความร้อนสูง ความสะดวกของการปรุงอาหารที่สมเมกมอบให้ สมเมกออกแบบหัวเตาให้สามารถปรับระดับความร้อนได้ ช่วงกว้างมาก จากเพียงใช้เปลวไฟอ่อนสำหรับการปิ้ง ตุ่น หรือเปลวไฟแรงนอกสำหรับการต้ม หรือ ความร้อนสูงสุด โดยใช้เปลวไฟ 2 วงพร้อมกันสำหรับการผัดอาหารที่ร้อนเร็ว



เสริมความแข็งแรงของฐานกระຈก ด้วยแผ่นสแตนเลส สติลรองด้านล่าง แข็งแรง ทนทาน

THE EXCELLENT TECHNOLOGY & SAFETY

สร้างสรรค์เทคโนโลยีที่คำนึงถึงความปลอดภัย เพื่อการปรุงอาหารยุคใหม่



เตาไฟฟ้าอินดักชัน

Feature หลักการทำงาน ใช้กระแสไฟฟ้าวิ่งผ่านขดลวดทำให้เกิดสนามแม่เหล็กไฟฟ้า สนามแม่เหล็กไฟฟ้าจะเหนี่ยวนำฐานภาชนะที่เป็นเหล็กให้เกิดความร้อนขึ้น



หัวเตาใหญ่ ความร้อนสูง*

หัวเตาขนาดใหญ่ 30 มม. ให้ความร้อนสูงสุด 5,400 วัตต์ ปรุงอาหารได้อย่างรวดเร็ว



MULTIZONE*

ขยายพื้นที่ปรุงอาหารได้สะดวก รอบหัวเตาด้านหน้าและด้านหลังรวมกัน เพื่อความสะดวกในการปรุงอาหาร



TOUCH CONTROL

ใช้งานง่าย ควบคุมการทำงานด้วยระบบสัมผัส



AUTOMATIC SWITCH OFF WHEN OVERHEAT

ตัดการทำงานอัตโนมัติเมื่อความร้อนสูงผิดปกติ ปลอดภัย วางใจทุกครั้งเมื่อใช้งาน



AUTOMATIC SWITCH OFF WHEN OVERFLOW*

ตัดการทำงานอัตโนมัติเมื่อน้ำล้นออกนอกภาชนะ ปลอดภัย วางใจทุกครั้งเมื่อใช้งาน



RESIDUAL HEAT INDICATOR

สัญลักษณ์ H แจ้งเตือน เมื่อหัวเตายังมีความร้อนอยู่ ป้องกันอันตรายจากการสัมผัสโดยไม่ตั้งใจ



CONTROL LOCK/CHILD SAFETY

ระบบล็อกแผงควบคุม ปลอดภัยเมื่อไม่ใช้งาน



POWER BOOSTER

ปรับระดับความร้อนได้ 9 ระดับ พร้อมเร่งระดับความร้อนสูงสุด ได้รวดเร็วทันใจ



QUICK START*

เร่งความร้อนให้รวดเร็วจนถึงระดับที่ตั้งไว้ ประหยัดเวลา



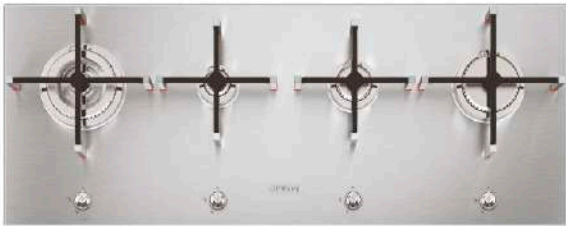
MELTING FUNCTION *

ใช้ความร้อนต่ำสำหรับอุ่นละลายช็อกโกแลตและเนย



SIMMERING FUNCTION *

ใช้ความร้อนระดับต่ำเหมาะสำหรับเคี่ยวซอส หรือซุปที่ไม่ต้องการให้เดือดมาก



PX1402 Stainless Steel

- เตาแก๊ส 4 หัวเตา ฐานสแตนเลส สตีลดีไซน์ Linea ขนาดกว้าง 100 ซม.
- ตะแกรงรองภาชนะดีไซน์พิเศษ ทำจากเหล็กหล่อ
 - หัวเตาให้เปลวไฟแบบ Directional Flame ประสิทธิภาพความร้อนสูง
 - ปุ่มควบคุมสี่โลหะ
 - หัวเตาซ้ายให้ความร้อนสูง 4,200 วัตต์
 - หัวเตากลางซ้ายให้ความร้อน 1,050 วัตต์
 - หัวเตากลางขวาให้ความร้อน 1,700 วัตต์
 - หัวเตาขวาให้ความร้อน 3,000 วัตต์

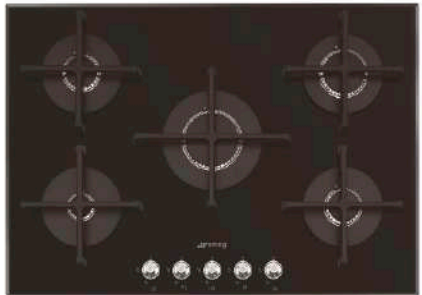
ปกติ 66,000.- พิเศษ 49,900.-



PX7502 Stainless Steel

- เตาแก๊ส 5 หัวเตา ฐานสแตนเลส สตีลดีไซน์ Linea ขนาดกว้าง 74 ซม.
- ตะแกรงรองภาชนะดีไซน์พิเศษ ทำจากเหล็กหล่อ แข็งแรง สวยงาม
 - หัวเตาให้เปลวไฟแบบ Directional Flame ประสิทธิภาพความร้อนสูง
 - ปุ่มควบคุมสี่โลหะ
 - หัวเตาซ้ายหน้าให้ความร้อน 1,050 วัตต์
 - หัวเตาซ้ายหลังให้ความร้อน 1,700 วัตต์
 - หัวเตากลางให้ความร้อนสูง 5,000 วัตต์
 - หัวเตาขวาน้ำให้ความร้อน 1,700 วัตต์
 - หัวเตาขวาหลังให้ความร้อน 3,000 วัตต์

ปกติ 105,000.- พิเศษ 79,000.-



PV175N2 Black



PV175S2 Silver



PV175B2 White

- เตาแก๊ส 5 หัวเตา ฐานกระจกดีไซน์ Linea ขนาดกว้าง 72 ซม.
- ตะแกรงรองภาชนะดีไซน์พิเศษ ทำจากเหล็กหล่อ แข็งแรง สวยงาม
 - หัวเตาให้เปลวไฟแบบ Directional Flame ประสิทธิภาพความร้อนสูง
 - ปุ่มควบคุมสี่โลหะ
 - หัวเตาซ้ายหน้าให้ความร้อน 1,100 วัตต์
 - หัวเตาซ้ายหลังให้ความร้อน 1,700 วัตต์
 - หัวเตากลางให้ความร้อนสูง 3,200 วัตต์
 - หัวเตาขวาน้ำให้ความร้อน 1,700 วัตต์
 - หัวเตาขวาหลังให้ความร้อน 2,600 วัตต์

ปกติ 54,000.- พิเศษ 42,900.-



PX175L Stainless Steel

- เตาแก๊ส 5 หัวเตา ฐานสแตนเลส สตีลดีไซน์ Linea ขนาดกว้าง 73 ซม.
- ตะแกรงรองภาชนะออกแบบให้เพิ่มพื้นที่การใช้งานกว้างสุด
 - หัวเตาให้เปลวไฟแบบ Directional Flame ประสิทธิภาพความร้อนสูง
 - ปุ่มควบคุมสี่โลหะ
 - หัวเตาซ้ายให้ความร้อน 4,200 วัตต์
 - หัวเตากลางหลังให้ความร้อน 1,800 วัตต์
 - หัวเตากลางหน้าให้ความร้อน 1,100 วัตต์
 - หัวเตาขวาน้ำให้ความร้อน 1,800 วัตต์
 - หัวเตาขวาหลังให้ความร้อน 2,600 วัตต์

ปกติ 39,500.- พิเศษ 31,900.-



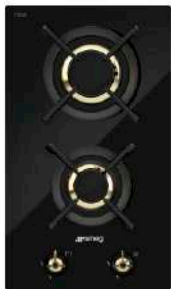
PC73GNO Black

- เตาแก๊สขนาด 72 ซม. ที่หรูหราถึงระดับ พร้อมหัวเตาออกแบบใหม่ ความร้อนสูงพิเศษ
- สวยหรูหาด้วยฐานกระจกเซรามิก ที่มาพร้อมกับความแข็งแรง ทนทาน
 - หัวเตาแก๊สทองเหลือง พร้อมฝาครอบสีอิตาลีพิเศษให้ดูโดดเด่น
 - ปุ่มควบคุมสไตล์ Classica ทำจากทองเหลือง
 - ตะแกรงรองภาชนะออกแบบอย่างมีสไตล์ แข็งแรง รองรับการใช้งานที่ยาวนาน
 - พร้อมตะแกรงรองภาชนะกันกลิ่นลมเข้าชุด
 - หัวเตาแก๊สรุ่นใหม่ให้ความร้อนสูงพิเศษ เพื่อการปรุงอาหารที่สะดวกยิ่งขึ้น
 - ประสิทธิภาพความร้อนสูง
 - หัวเตาซ้ายความร้อนสูงพิเศษ 6,200 วัตต์
 - หัวเตาขวาน้ำให้ความร้อน 1,800 วัตต์
 - หัวเตาขวาหลังให้ความร้อน 3,000 วัตต์
 - ระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ
 - ระบบเซฟตี้วาล์ว

ปกติ 73,000.- พิเศษ 54,900.-



PC31GNO Black



PC32GNO Black

- เตาแก๊สขนาด 30 ซม. พร้อมหัวเตาความร้อนสูงพิเศษ สวยหรูหา ด้วยฐานกระจกเซรามิกสีดำ
- หัวเตาแก๊สทองเหลือง พร้อมฝาครอบสีอิตาลีพิเศษให้ดูโดดเด่น
 - ปุ่มควบคุมสไตล์ Classica ทำจากทองเหลือง
 - ตะแกรงรองภาชนะออกแบบอย่างมีสไตล์ แข็งแรง รองรับการใช้งานที่ยาวนาน
 - พร้อมตะแกรงรองภาชนะกันกลิ่นลมเข้าชุด
 - ระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ
 - ระบบเซฟตี้วาล์ว

PC31GNO :

- หัวเตาแก๊สรุ่นใหม่ให้ความร้อนสูงพิเศษ 6,000 วัตต์ เพื่อการปรุงอาหารที่สะดวกยิ่งขึ้น
- ประสิทธิภาพความร้อนสูง

ปกติ 38,500.- พิเศษ 30,500.-

PC32GNO :

- หัวเตาหลังให้ความร้อน 3,000 วัตต์
- หัวเตาหน้าให้ความร้อน 1,800 วัตต์

ปกติ 37,000.- พิเศษ 29,500.-



PS906-5 Stainless Steel

- เตาแก๊ส 5 หัวเตา ฐานสแตนเลส สตีลชนิดขอบบางพิเศษ ด้วยฐานที่ยกสูงเพียง 4 มม.
- ปุ่มควบคุมสี่โลหะสไตล์ Classica
 - ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ ดีไซน์เรียบ เสมอขอบเตา
 - หัวเตาซ้ายให้ความร้อนสูง 5,000 วัตต์
 - หัวเตากลางหน้าให้ความร้อน 1,050 วัตต์
 - หัวเตากลางหลังให้ความร้อน 2,500 วัตต์
 - หัวเตาขวาน้ำให้ความร้อน 1,050 วัตต์
 - หัวเตาขวาหลังให้ความร้อน 2,500 วัตต์

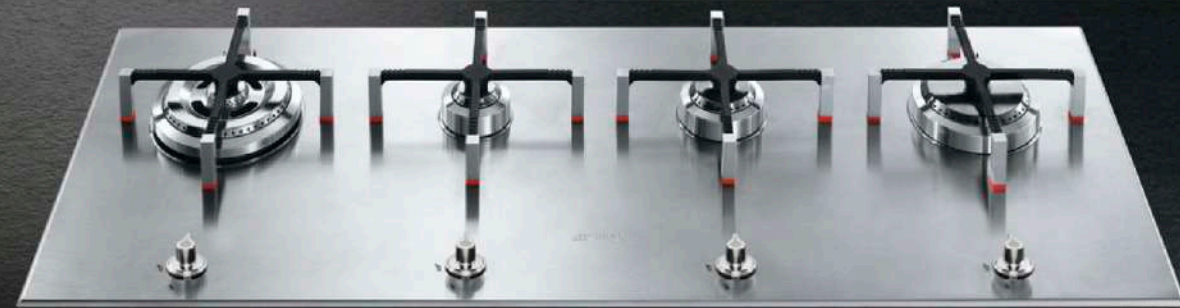
ปกติ 62,500.- พิเศษ 46,900.-



PGF95-4 Stainless Steel

- เตาแก๊ส 5 หัวเตา ฐานสแตนเลส สตีลขนาด 90 ซม.
- ออกแบบติดตั้งกับท็อปแล้วสวยงามเป็นพิเศษ ด้วยฐานขอบบางพิเศษ
 - ด้วยฐานที่ยกสูงเพียง 4 มม.
 - ปุ่มควบคุมสี่โลหะสไตล์ Classica
 - ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ ดีไซน์เรียบ เสมอขอบเตา
 - หัวเตาซ้ายหน้าให้ความร้อน 1,750 วัตต์
 - หัวเตาซ้ายหลังให้ความร้อน 1,750 วัตต์
 - หัวเตากลางให้ความร้อนสูง 3,900 วัตต์
 - หัวเตาขวาน้ำให้ความร้อน 1,050 วัตต์
 - หัวเตาขวาหลังให้ความร้อน 1,750 วัตต์

ปกติ 64,000.- พิเศษ 47,900.-



CLASSICA SERIES



SRV575GH5 Stainless Steel

- เตาแก๊ส 5 หัวเตา ฐานสแตนเลส สตีล ดีไซน์ contemporary ขนาดกว้าง 70 ซม.
- หัวเตาแก๊สพิเศษ เปลวไฟ 2 ชั้น 2 ปุ่มควบคุม ปรับระดับความร้อนสะดวกตั้งแต่ร้อนน้อยสุดจนถึงไฟแรง
 - ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ แข็งแรง ทนทาน
 - หัวเตาซ้ายให้ความร้อนสูง 5,000 วัตต์
 - หัวเตากลางหน้าให้ความร้อน 1,100 วัตต์
 - หัวเตากลางหลังให้ความร้อน 1,100 วัตต์
 - หัวเตาขวาหน้าให้ความร้อน 1,700 วัตต์
 - หัวเตาขวาหลังให้ความร้อน 2,600 วัตต์

ปกติ 41,000.- พิเศษ 29,900.-



SRV572XG Stainless Steel

- เตาแก๊ส 2 หัวเตา ฐานสแตนเลส สตีล ดีไซน์ contemporary ขนาดกว้าง 70 ซม.
- หัวเตาแก๊สพิเศษ เปลวไฟ 2 ชั้น 2 ปุ่มควบคุม ปรับระดับความร้อนสะดวกตั้งแต่ร้อนน้อยสุดจนถึงไฟแรง
 - ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ แข็งแรง ทนทาน
 - หัวเตาซ้ายให้ความร้อนสูง 5,000 วัตต์
 - หัวเตาขวาให้ความร้อนสูง 5,000 วัตต์

ปกติ 27,000.- พิเศษ 19,900.-



SRV573XG Stainless Steel

- เตาแก๊ส 3 หัวเตา ฐานสแตนเลส สตีล ดีไซน์ contemporary ขนาดกว้าง 70 ซม.
- หัวเตาแก๊สพิเศษ เปลวไฟ 2 ชั้น 2 ปุ่มควบคุม ปรับระดับความร้อนสะดวกตั้งแต่ร้อนน้อยสุดจนถึงไฟแรง
 - ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ แข็งแรง ทนทาน
 - หัวเตาซ้ายให้ความร้อนสูง 5,000 วัตต์
 - หัวเตาขวาหน้าให้ความร้อน 1,650 วัตต์
 - หัวเตาขวาหลังให้ความร้อน 2,550 วัตต์

ปกติ 27,000.- พิเศษ 19,900.-



VICTORIA SERIES



SR975NGH Black



SR975PGH Cream

- เตาแก๊ส 5 หัวเตา ดีไซน์ Victoria ขนาดกว้าง 70 ซม.
- > หัวเตากลาง หัวใหญ่พิเศษ เปลวไฟ 2 ชั้น 2 ปุ่มควบคุม แยกอิสระ
 - > หัวเตา 2 ชั้น ความร้อนรวม 5,000 วัตต์
 - หัวเตาซ้ายหน้า 1,100 วัตต์
 - หัวเตาซ้ายหลัง 2,600 วัตต์
 - หัวเตาขวาหน้า 1,700 วัตต์
 - หัวเตาขวาหลัง 1,700 วัตต์
 - ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ แข็งแรง ทนทาน
 - มีระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ
 - มีระบบเซฟตี้วาล์ว

ปกติ 44,000.- พิเศษ 32,900.-



SI964NM Black



SI964PM Cream

- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าขนาด 60 ซม. ฐานเซรามิกขอบสี ดีไซน์ Victoria
- ปุ่มควบคุมดีไซน์ Vitoria
 - 4 หัวเตาอินดักชัน
 - หัวเตาซ้ายหน้า ขนาด Ø 23 ซม., 2,300 วัตต์ Booster 3,000 วัตต์
 - หัวเตาซ้ายหลัง ขนาด Ø 16 ซม., 1,300 วัตต์ Booster 1,400 วัตต์
 - หัวเตาขวาหน้า ขนาด Ø 16 ซม., 1,300 วัตต์ Booster 1,400 วัตต์
 - หัวเตาขวาหลัง ขนาด Ø 23 ซม., 2,300 วัตต์ Booster 3,000 วัตต์
 - มีระบบหยุดการทำงานอัตโนมัติเมื่อมีความร้อนสูงผิดปกติ
 - ตรวจจับภาชนะและเส้นผ่าศูนย์กลางภาชนะโดยอัตโนมัติ
 - มีระบบป้องกันไม่ให้เตาทำงานเองโดยไม่ตั้งใจ
 - อัตราการกินไฟสูงสุด 7,400 วัตต์ 220-240 โวลต์

ปกติ 65,000.- พิเศษ 50,900.-



SRV876AOGH Anthracite



SRV876POGH Cream



SI764AOM Anthracite



SI764POM Cream



P864AO Anthracite



P864PO Cream

- เตาแก๊ส 5 หัวเตา ดีไซน์ Colonail ขนาดกว้าง 70 ซม.
 > หัวเตากลาง หัวใหญ่พิเศษ เปลวไฟ 2 ชั้น 2 ปุ่มควบคุม แยกอิสระ
 > หัวเตา 2 ชั้น ความร้อนรวม 5,000 วัตต์
 • หัวเตาซ้ายหน้า 1,100 วัตต์, หัวเตาซ้ายหลัง 2,600 วัตต์
 • หัวเตาขวาหน้า 1,700 วัตต์, หัวเตาขวาหลัง 1,700 วัตต์
 • ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ แข็งแรง ทนทาน
 • มีระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ
 • มีระบบเซฟตีวาล์ว

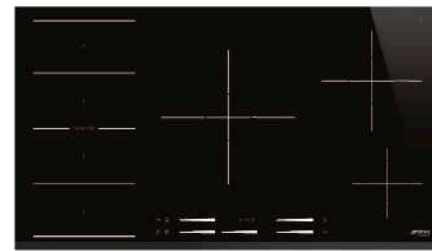
ปกติ 44,000.- พิเศษ 32,900.-

- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าขนาด 60 ซม.ฐานเซรามิกขอบสี่ ดีไซน์ Cortina
 • ปุ่มควบคุมดีไซน์ Cortina
 • 4 หัวเตาอินดักชั่น
 หัวเตาซ้ายหน้า ขนาด Ø 23 ซม., 2,300 วัตต์ Booster 3,000 วัตต์
 หัวเตาซ้ายหลัง ขนาด Ø 16 ซม., 1,300 วัตต์ Booster 1,400 วัตต์
 หัวเตาขวาหน้า ขนาด Ø 16 ซม., 1,300 วัตต์ Booster 1,400 วัตต์
 หัวเตาขวาหลัง ขนาด Ø 23 ซม., 2,300 วัตต์ Booster 3,000 วัตต์
 • มีระบบหยุดการทำงานอัตโนมัติเมื่อมีความร้อนสูงผิดปกติ
 • ตรวจจับภาชนะและเส้นผ่าศูนย์กลางภาชนะโดยอัตโนมัติ
 • มีระบบป้องกันไม่ให้เตาทำงานเองโดยไม่ตั้งใจ
 • อัตราการกินไฟสูงสุด 7,400 วัตต์, 220-240 โวลต์

ปกติ 69,000.- พิเศษ 54,500.-

- เตาไฟฟ้าฐานเซรามิก ขนาด 60 ซม.ขอบสี่
 • ปุ่มควบคุมดีไซน์ Cortina หรือ Colonial ปรับเปลี่ยนได้
 • 4 หัวเตาไฟฟ้า ไอโคนที่ร้อนเร็ว
 > หัวเตาซ้ายหน้า ขนาด Ø 18 ซม., 2,000 วัตต์,
 หัวเตาซ้ายหลัง ขนาด Ø 14 ซม., 1,200 วัตต์
 > หัวเตาขวาหน้า ขนาด Ø 14 ซม., 1,200 วัตต์,
 หัวเตาขวาหลัง ขนาด Ø 21 ซม., 2,300 วัตต์
 • อัตราการกินไฟสูงสุด 6,600 วัตต์ 220-240 โวลต์
 *อุปกรณ์เสริม: ปุ่มควบคุมสี Old brass

ปกติ 45,000.- พิเศษ 34,500.-

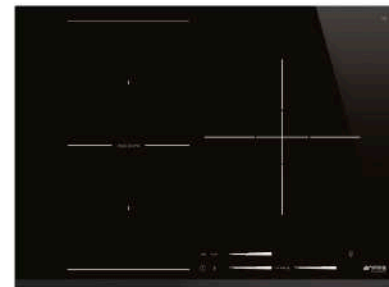


SI1F7955B

เตาแม่เหล็กไฟฟ้าขนาด 90 ซม. หูหรมามีระดับ พร้อมหัวเตา Flexi 4 Zone ที่เพิ่มความสะดวกในการใช้งาน

- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าเจียรในด้าหน้าที่สวย แผงควบคุมแบบ Slider Control ที่เลือกความร้อนได้สะดวก 15 ระดับ
- หัวเตา Flexi 4 Zone เพิ่มความสะดวกในการให้ความร้อนเมื่อปรุงอาหาร โดยไม่ต้องปรับระดับความร้อนที่ปุ่มควบคุม เพียงเลื่อนภาชนะขึ้น – ลง จนได้ระดับความร้อนที่ต้องการ
- 5 หัวเตา ประกอบด้วย
 > หัวเตาหน้าซ้าย – หลังซ้าย เป็นหัวเตาแบบ Flexi 4 Zone Ø 22 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,200 วัตต์ รวม 2 หัวเตา เป็น Flexi 4 Zone ขนาด 45.9 x 21.4 ซม.
 > หัวเตากลาง Ø 18 / 28 ซม. กำลังไฟ 1,800 – 2,800 วัตต์ Booster 3,500 – 3,700 วัตต์ / หัวเตาขวาหน้า Ø 14.5 ซม. กำลังไฟ 1,400 วัตต์ Booster 2,500 วัตต์ / หัวเตาขวาหลัง Ø 21 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,200 วัตต์
 • ตั้งเวลาแยกอิสระทั้ง 5 หัวเตา ,อัตราการกินไฟสูงสุด 11,000 วัตต์, 220-240 โวลต์

ปกติ 135,000.- พิเศษ 99,000.-



SI1M7733B

เตาแม่เหล็กไฟฟ้าขนาด 70 ซม. ฐานกระจกเซรามิก เจียรในด้าหน้าที่สวย

- แผงควบคุมแบบ Slider Control ที่เลือกความร้อนได้สะดวก 15 ระดับ
- 3 หัวเตา ประกอบด้วย
 > ด้านซ้าย หัวเตา Multizone 2 หัว
 > ด้านหน้า – ด้านหลัง Ø 21 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,200 วัตต์ / ระบบ Multizone สามารถปรับรวมหัวเตาทั้ง 2 หัวได้
 > หัวเตาด้านขวา หัวเตาขนาดใหญ่ Ø 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 79,500.- พิเศษ 61,500.-



SI2M7643B

เตาแม่เหล็กไฟฟ้าขนาด 60 ซม. ฐานกระจกเซรามิก เจียรในด้าหน้าที่สวย

- แผงควบคุมแบบ Slider Control ที่เลือกความร้อนได้สะดวก 15 ระดับ
- 4 หัวเตา ประกอบด้วย
 > ด้านซ้าย หัวเตา Multizone 2 หัว
 > ด้านหน้า – ด้านหลัง Ø 21 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,200 วัตต์ / ระบบ Multizone สามารถปรับรวมหัวเตาทั้ง 2 หัวได้
 > ด้านขวา หัวเตา Multizone 2 หัว
 > ด้านหน้า – ด้านหลัง 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 64,900.- พิเศษ 51,900.-

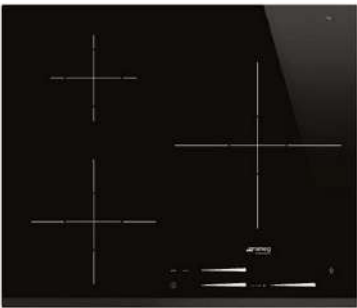


SI1M7643B

เตาแม่เหล็กไฟฟ้าขนาด 60 ซม. ฐานกระจกเซรามิก เจียรในด้าหน้าที่สวย

- แผงควบคุมแบบ Slider Control ที่เลือกความร้อนได้สะดวก 15 ระดับ
- 4 หัวเตา ประกอบด้วย
 > ด้านซ้าย หัวเตา Multizone 2 หัว
 > ด้านหน้า – ด้านหลัง Ø 21 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,200 วัตต์ / ระบบ Multizone สามารถปรับรวมหัวเตาทั้ง 2 หัวได้
 > หัวเตาขวาหน้า Ø 14.5 ซม. กำลังไฟ 1,400 วัตต์ Booster 2,500 วัตต์
 > หัวเตาขวาหลัง Ø 18 ซม. กำลังไฟ 1,800 วัตต์ Booster 2,800 วัตต์
 • ตั้งเวลาแยกอิสระทั้ง 4 หัวเตา ,อัตราการกินไฟสูงสุด 7,200 วัตต์, 220-240 โวลต์

ปกติ 64,900.- พิเศษ 51,900.-



SI7633B

BEST SELLER

- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าขนาด 60 ซม. ฐานกระจกเซรามิก เจียรระโนด้านหน้าที่สวย
- แผงควบคุมแบบ Slider Control ที่เลือกความร้อนได้สะดวก 15 ระดับ
 - 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 / 28 ซม. กำลังไฟ 1,800–2,800 วัตต์ Booster 3,500–5,200 วัตต์
 - ตั้งเวลาแยกอิสระทั้ง 3 หัวเตา, อัตราการกินไฟสูงสุด 7,350 วัตต์, 220-240 โวลต์

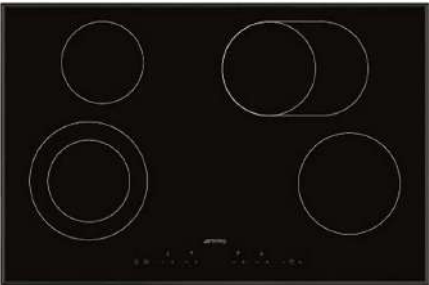
ปกติ 56,500.- พิเศษ 44,900.-



SI5322B

- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าระบบสัมผัส ขนาด 30 ซม. ฐานกระจกเซรามิก เจียรระโนขอบ 4 ด้าน
- 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 3,600 วัตต์, 220-240 โวลต์

ปกติ 34,900.- พิเศษ 26,900.-



SE384EMTB

- เตาไฟฟ้าเซรามิกระบบสัมผัส ขนาด 77 ซม. ฐานกระจกเซรามิก เจียรระโนขอบ 4 ด้าน
- ปรับระดับความร้อนได้ 9 ระดับ พร้อมระดับความร้อนพิเศษ Power booster
 - 4 หัวเตา Hi-Light ที่ร้อนเร็ว ประกอบด้วย
 - > หัวเตาหน้าซ้าย Ø 14.8 / 21.4 ซม. กำลังไฟ 1,000 / 2,200 วัตต์
 - > หัวเตาหลังซ้าย Ø 14.8 ซม. กำลังไฟ 1,200 วัตต์
 - > หัวเตาหน้าขวา Ø 18.4 ซม. กำลังไฟ 1,800 วัตต์
 - > หัวเตาหลังขวา Ø 17 ซม. กำลังไฟ 1,400 วัตต์ / วงขยายด้านข้าง ขนาด 26.5 ซม. กำลังไฟ 2,200 วัตต์
 - ตั้งเวลาแยกอิสระทั้ง 4 หัวเตา, อัตราการกินไฟสูงสุด 7,400 วัตต์, 220-240 โวลต์

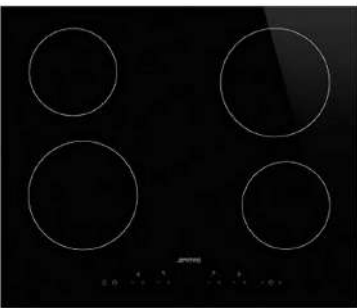
ปกติ 59,500.- พิเศษ 42,900.-



SE364ETB

- เตาไฟฟ้าเซรามิกขนาด 60 ซม. ฐานกระจกเซรามิก เจียรระโนขอบ 4 ด้าน
- ปรับระดับความร้อนได้ 9 ระดับ พร้อมระดับความร้อนพิเศษ Power Booster
 - 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

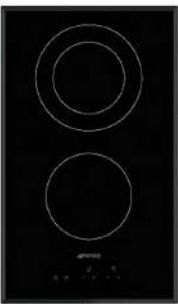
ปกติ 45,000.- พิเศษ 30,900.-



SE364TD

- เตาไฟฟ้าเซรามิกขนาด 60 ซม. ฐานกระจกเซรามิก ขอบตัดตรง
- 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 18.4 ซม. กำลังไฟ 1,800 วัตต์
 - อัตราการกินไฟสูงสุด 6,000 วัตต์, 220-240 โวลต์

ปกติ 35,500.- พิเศษ 26,900.-



SE332EB

- เตาไฟฟ้าเซรามิกขนาด 30 ซม. ฐานกระจกเซรามิก เจียรระโนขอบ 4 ด้าน แผงควบคุมระบบสัมผัส
- ปรับระดับความร้อนได้ 9 ระดับพร้อมระดับความร้อนพิเศษ Power Booster
 - 2 หัวเตา Hi-Light ที่ร้อนเร็ว ประกอบด้วย
 - > หัวเตาหน้า Ø 14.8 ซม. กำลังไฟ 1,200 วัตต์
 - > หัวเตาหลัง Ø 12.4 / 18.4 ซม. กำลังไฟ 700/1,700 วัตต์
 - อัตราการกินไฟสูงสุด 2,900 วัตต์, 220-240 โวลต์

ปกติ 30,000.- พิเศษ 18,900.-



SE435S

- เตาไฟฟ้าสแตนเลส สตีล Selection 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 20,000.- พิเศษ 12,900.-



รูปแบบที่เรียบหรู แข็งแรง เมื่อติดตั้งแล้วจะเรียบเสมอกับท็อป สามารถติดตั้งเป็นชั้นเดียว หรือติดตั้งต่อกันเป็นเตาหลายหน้าที่ ปุ่มควบคุมดีไซน์ Linea และ Classica ให้คุณเลือก

DOMINO HOB



PGF31G-1

- เตาแก๊สฐานสแตนเลส สตีล ขนาด 30 ซม.
- ออกแบบติดตั้งกับท็อปแล้วสวยงามเป็นพิเศษด้วยฐานขอบบางพิเศษ ด้วยฐานที่ยกสูงเพียง 4 มม.
- ปุ่มควบคุมโลหะ สไตล์ Classica
- ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ ดีไซน์เรียบ เสมอกับเตา
- หัวเตาเปลวไฟ 2 ชั้น 2 ปุ่มควบคุมแยกอิสระ หัวเตาชั้นใน ความร้อน 900 วัตต์ หัวเตาชั้นนอก ความร้อน 4,300 วัตต์ หัวเตา 2 ชั้น ความร้อนรวม 5,200 วัตต์
- มีระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ
- มีระบบเซฟตี้วาล์ว

ปกติ 34,000.- พิเศษ 26,500.-



PGF32G

- เตาแก๊สฐานสแตนเลส สตีล ขนาด 30 ซม.
- ออกแบบติดตั้งกับท็อปแล้วสวยงามเป็นพิเศษ ด้วยฐานขอบบางพิเศษด้วยฐานที่ยกสูงเพียง 4 มม.
- ปุ่มควบคุมโลหะ สไตล์ Classica
- ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ ดีไซน์เรียบ เสมอกับเตา
- 2 หัวเตา ประกอบด้วย
 - > หัวเตาหน้า กำลังไฟ 1,050 วัตต์
 - > หัวเตาหลัง กำลังไฟ 2,500 วัตต์
- มีระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ
- มีระบบเซฟตี้วาล์ว

ปกติ 29,500.- พิเศษ 22,900.-



PGF32I-1

- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าฐานสแตนเลส สตีล ขนาด 30 ซม.
- ออกแบบติดตั้งกับท็อปแล้วสวยงามเป็นพิเศษ ด้วยฐานขอบบางพิเศษด้วยฐานที่ยกสูงเพียง 4 มม.
- ปุ่มควบคุมโลหะ สไตล์ Classica
- ปรับระดับความร้อนได้ 9 ระดับ พร้อมระดับความร้อนพิเศษ Power booster
- 2 หัวเตา ประกอบด้วย
 - > หัวเตาหน้า Ø 10/14.5 ซม. กำลังไฟ 1,400 วัตต์ Booster 2,200 วัตต์
 - > หัวเตาหลัง Ø 10/21 ซม. กำลังไฟ 1,800 วัตต์ Booster 3,000 วัตต์
- อัตราการกินไฟสูงสุด 3,600 วัตต์, 220-240 โวลต์

ปกติ 79,000.- พิเศษ 59,900.-



PGF32C

- เตาไฟฟ้าเซรามิก ฐานสแตนเลส สตีล ขนาด 30 ซม.
- ออกแบบติดตั้งกับท็อปแล้วสวยงามเป็นพิเศษ ด้วยฐานขอบบางพิเศษด้วยฐานที่ยกสูงเพียง 4 มม.
- ปุ่มควบคุมโลหะ สไตล์ Classica
- ปรับระดับความร้อนได้ 9 ระดับ
- 2 หัวเตา ประกอบด้วย
 - > หัวเตาหน้า Ø 14 ซม. กำลังไฟ 1,200 วัตต์
 - > หัวเตาหลัง Ø 18 ซม. กำลังไฟ 1,800 วัตต์
- อัตราการกินไฟสูงสุด 3,000 วัตต์, 220-240 โวลต์

ปกติ 42,500.- พิเศษ 32,900.-

DOMINO HOB



PGF30B

- เตาอ่างไฟฟ้าบาร์บีคิวฐานสแตนเลส สตีล ขนาด 30 ซม.
- ออกแบบติดตั้งกับท็อปแล้วสวยงามเป็นพิเศษ ด้วยฐานขอบบางพิเศษด้วยฐานที่ยกสูงเพียง 4 มม.
- ปุ่มควบคุมโลหะ สไตล์ Classica
- ปรับระดับความร้อนได้ 9 ระดับ
- ขดลวดย่าง กำลังไฟ 1,800 วัตต์
- ตะแกรงย่างเหล็กหล่อที่เรียบเสมอกับเตา พร้อมถาดรองสแตนเลส สตีล ด้านล่าง
- อัตราการกินไฟสูงสุด 1,800 วัตต์, 220-240 โวลต์

ปกติ 41,000.- พิเศษ 31,500.-



PGF30T-1

- เตาเทปย่างก๊าซฐานสแตนเลส สตีล ขนาด 30 ซม.
- ออกแบบติดตั้งกับท็อปแล้วสวยงามเป็นพิเศษ ด้วยฐานขอบบางพิเศษด้วยฐานที่ยกสูงเพียง 4 มม.
- ปุ่มควบคุมโลหะ สไตล์ Classica แสดงความร้อน 9 ระดับ เปรียบเทียบเป็นองศาเซลเซียส
- พร้อมระดับความร้อนพิเศษ Power booster ให้ความร้อน โดย 2 หัวเตาระบบอินดักชัน
 - > ด้านหน้าแรงความร้อนได้ 1,400 วัตต์ Booster 1,800 วัตต์
 - > ด้านหลังแรงความร้อนได้ 1,400 วัตต์ Booster 1,800 วัตต์
- อัตราการกินไฟสูงสุด 3,000 วัตต์, 220-240 โวลต์

ปกติ 109,000.- พิเศษ 79,900.-



LPGPGF-1

- ใช้เป็นเส้นเชื่อมสำหรับเตาโดมิโนรุ่น PGF ให้เชื่อมติดกัน ใช้กับเตารุ่น PGF ที่ติดตั้งคู่กันตั้งแต่ 2 ตัวขึ้นไป
- * กรุณาสอบถามรายละเอียดขนาดการเจาะท็อปเฟอร์นิเจอร์เมื่อใช้เส้นเชื่อมสำหรับเตาโดมิโนรุ่น PGF

ปกติ 4,300.- พิเศษ 3,350.-



TR4110P1

เตาปรุงอาหารดีไซน์ Victoria ขนาด 110 ซม.ที่สวยด้วยสีส้นและฟังก์ชันการใช้งานที่ครบครัน ประกอบด้วย 7 หัวเตาแก๊ส 3 เตาอบ 1 ลิ้นชักเอนกประสงค์ ให้คุณปรุงอาหารอย่างจุใจระดับมืออาชีพ มาตรฐานการประหยัดไฟ AA

- **เตาแก๊ส**
 - > เตาแก๊สประสิทธิภาพความร้อนสูง 7 หัวเตา : 1000(x2), 1,800(x2), 2,900(x2) พร้อมหัวเตาซ้าย - หัวใหญ่พิเศษ ความร้อน 4,200 วัตต์
 - > ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ ระดับมืออาชีพ

• **เตาอบหลัก (Main oven)**



- > ความจุสุทธิ 61 ลิตร / 4 ชั้นวางอาหาร / 6 โปรแกรมปรุงอาหาร / ปรับอุณหภูมิได้ 50-260 องศาเซลเซียส
- > ผนังภายในเคลือบสีอีนามัล Everclean ง่ายต่อการทำความสะอาด / โปรแกรมทำความสะอาด Vapor clean

• **เตาอบเสริม (Auxiliary oven)**



- > ความจุสุทธิ 61 ลิตร / 4 ชั้นวางอาหาร / 5 โปรแกรมปรุงอาหาร / ปรับอุณหภูมิได้ 50-260 องศาเซลเซียส
- > ผนังภายในเคลือบสีอีนามัล Everclean ง่ายต่อการทำความสะอาด / โปรแกรมทำความสะอาด Vapor clean

• **เตาย่าง (Grill oven)**



- > ความจุสุทธิ 36 ลิตร / 2 ชั้นวางอาหาร / ปรับอุณหภูมิได้ 50-260 องศาเซลเซียส
- > ผนังภายในเคลือบสีอีนามัล Everclean ง่ายต่อการทำความสะอาด

ปกติ 288,000.- พิเศษ 225,000.-

เครื่องดูดควันเข้าสู่ชุด

- **KT110PE**
เครื่องดูดควันติดผนังดีไซน์ Victoria ดีไซน์หรูหรา ขนาด 110 ซม.
ปกติ 88,000.- พิเศษ 68,900.-



TR93P

เตาปรุงอาหารดีไซน์ Victoria ขนาด 90 ซม.ที่สวยด้วยสีส้นและฟังก์ชันการใช้งานที่ครบครัน ประกอบด้วย 6 หัวเตาแก๊ส 3 เตาอบให้คุณปรุงอาหารอย่างจุใจระดับมืออาชีพ มาตรฐานการประหยัดไฟ AB

- **เตาแก๊ส**
 - > เตาแก๊สประสิทธิภาพความร้อนสูง 6 หัวเตา : 1000(x2), 1,800(x2), 2,900 พร้อมหัวเตาซ้ายหน้า - หัวใหญ่พิเศษ ความร้อน 4,200 วัตต์
 - > ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ ระดับมืออาชีพ

• **เตาอบหลัก (Main oven)**



- > ความจุสุทธิ 61 ลิตร / 4 ชั้นวางอาหาร / 8 โปรแกรมปรุงอาหาร / ปรับอุณหภูมิได้ 50-260 องศาเซลเซียส
- > ผนังภายในเคลือบสีอีนามัล Everclean ง่ายต่อการทำความสะอาด / โปรแกรมทำความสะอาด Vapor clean

• **เตาอบเสริม (Auxiliary oven)**



- > ความจุสุทธิ 62 ลิตร / 9 ชั้นวางอาหาร / 1 โปรแกรมปรุงอาหาร / ปรับอุณหภูมิได้ 50-245 องศาเซลเซียส
- > ผนังภายในเคลือบสีอีนามัล Everclean ง่ายต่อการทำความสะอาด

• **เตาย่าง (Grill oven)**



- > ความจุสุทธิ 35 ลิตร / 2 ชั้นวางอาหาร / ปรับอุณหภูมิได้ 50-260 องศาเซลเซียส
- > ผนังภายในเคลือบสีอีนามัล Everclean ง่ายต่อการทำความสะอาด

ปกติ 255,000.- พิเศษ 199,000.-

เครื่องดูดควันเข้าสู่ชุด

- **KT90PE**
เครื่องดูดควันติดผนังดีไซน์ Victoria ดีไซน์หรูหรา ขนาด 90 ซม.
ปกติ 83,000.- พิเศษ 64,900.-



A3-81

เตาปรุงอาหารสแตนเลส สตีล OPERA ขนาด 120 ซม. ประกอบด้วย 6 หัวเตาแก๊สพร้อมเตาอบขนาดใหญ่ และเตาอบ 2 เตา

- **เตาแก๊สพร้อมเตาย่าง**
 - > 6 หัวเตาแก๊ส : 1000(x2), 1,800, 3,000, หัวเตายาว 1,900 วัตต์ และหัวใหญ่พิเศษ ความร้อน 4,200 วัตต์
 - > เตาย่างไฟฟ้า 1,600 วัตต์พร้อมถาดย่างเหล็กหล่อ
 - > ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อเรียบเสมอขอบเตา
 - > มีระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ
 - > มีระบบเซฟตีวาร์ล

• **เตาอบหลัก (Main oven)**



- > ความจุสุทธิ 77 ลิตร / 4 ชั้นวางอาหาร / 8 โปรแกรมปรุงอาหารมัลติฟังก์ชัน / นาฬิกาและระบบตั้งเวลาอัตโนมัติ / ปรับระดับอุณหภูมิได้ 50-250 องศาเซลเซียส
- > ผนังภายในเคลือบสีอีนามัล Everclean ง่ายต่อการทำความสะอาด

• **เตาอบเสริม (Auxiliary oven)**



- > ความจุสุทธิ 40 ลิตร / 4 ชั้นวางอาหาร / 4 โปรแกรมปรุงอาหาร / มีแกนหมุนสำหรับย่างอาหาร / ปรับระดับอุณหภูมิได้ 50-220 องศาเซลเซียส
- > ผนังภายในเคลือบสีอีนามัล Everclean ง่ายต่อการทำความสะอาด
- มีระบบระบายความร้อนเตาอบออกทางด้านหน้า
- มีลิ้นชักเก็บของยาวตลอดได้เตาอบทั้งสอง
- อัตราการกินไฟสูงสุด 6,800 วัตต์ 220-240V

ปกติ 375,000.- พิเศษ 289,000.-

สินค้าและอุปกรณ์เข้าสู่ชุด

- **KD120HXL**
เครื่องดูดควันติดผนัง ดีไซน์หรูหรา ขนาด 120 ซม.
ปกติ 67,000.- พิเศษ 52,900.-
- **KITA3-8 Splash Back S/S**
ผนังหลังสแตนเลส สตีล
ปกติ 21,500.- พิเศษ 16,900.-
- **TPKX**
ถาดย่างเทป็นยาภิ
พิเศษ 28,000.-



A1-9

เตาปรุงอาหารสแตนเลส สตีล OPERA ขนาด 90 ซม. ที่ ประกอบด้วย 6 หัวเตาแก๊สพร้อมเตาอบขนาดใหญ่ มาพร้อมพัดลมกระจายความร้อน 3 ตัว ให้ความร้อนสม่ำเสมอทั่วทั้งเตาอบ

- **เตาแก๊ส**
 - > 6 หัวเตาแก๊ส : 1000,1,800(x2), 3,000(x2) และ หัวใหญ่พิเศษ ความร้อน 4,200 วัตต์
 - > ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อเรียบเสมอขอบเตา
 - > มีระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ
 - > มีระบบเซฟตีวาร์ล

• **เตาอบ**



- > ความจุสุทธิ 115 ลิตร / 5 ชั้นวางอาหาร / 10 โปรแกรมปรุงอาหารมัลติฟังก์ชัน / 5 ฟังก์ชันพิเศษพร้อมโปรแกรมทำความสะอาดด้วยไอน้ำ Vapor Clean / 50 เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ / 10 เมนูปรุงอาหารที่สามารถบันทึกส่วนตัวได้
- > หน้าจอแสดงผลแบบ TFT / ปรับระดับอุณหภูมิได้ 50-280 องศาเซลเซียส / มีพัดลมกระจายความร้อนภายในเตาอบ 3 ตัว ช่วยกระจายความร้อนอย่างทั่วถึง
- > ผนังภายในเคลือบสีอีนามัล Everclean ง่ายต่อการทำความสะอาด
- มีระบบระบายความร้อนเตาอบออกทางด้านหน้า
- มีลิ้นชักเก็บของยาวตลอดได้เตาอบ
- อัตราการกินไฟสูงสุด 3,200 วัตต์ 220-240V.

ปกติ 207,000.- พิเศษ 159,000.-

สินค้าและอุปกรณ์เข้าสู่ชุด

- **KD90HXL**
เครื่องดูดควันติดผนัง ดีไซน์หรูหรา ขนาด 90 ซม.
ปกติ 60,000.- พิเศษ 46,900.-
- **KITIA1-9 Splash Back S/S**
ผนังหลังสแตนเลส สตีล
ปกติ 13,900.- พิเศษ 11,000.-
- **TPKX**
ถาดย่างเทป็นยาภิ
พิเศษ 28,000.-



A1PYID-9

เตาปรุงอาหารไฟฟ้าอินดักชั่น สแตนเลส สตีล OPERA ขนาด 90 ซม.ที่ ประกอบด้วย 5 หัวเตาอินดักชั่นพร้อมเตาอบขนาดใหญ่มาพร้อมพัดลมกระจายความร้อน 3 ตัว ให้ความร้อนสม่ำเสมอทั่วทั้งเตาอบ

- **เตาไฟฟ้าอินดักชั่น 5 หัวเตา :** ประกอบด้วย
 - > หัวเตาซ้ายหน้า ขนาด Ø 14.5 ซม. 1,400 วัตต์ Booster 2,200 วัตต์.
 - > หัวเตาซ้ายหลัง ขนาด Ø 18 ซม. 1,850 วัตต์ Booster 3,000 วัตต์.
 - > หัวเตากลาง ขนาด Ø 27 ซม. 2,600 วัตต์ Booster 3,700 วัตต์.
 - > หัวเตาขวาหน้า ขนาด Ø14.5 ซม. 1,400 วัตต์ Booster 2,200 วัตต์.
 - > หัวเตาขวาหลัง ขนาด Ø 21 ซม. 2,300 วัตต์ Booster 3,700 วัตต์.

- มีระบบหยุดการทำงานอัตโนมัติเมื่อมีความร้อนสูงผิดปกติ
- ตรวจจับภาชนะและเส้นผ่าศูนย์กลางภาชนะโดยอัตโนมัติ

• **เตาอบ**



- > ความจุสุทธิ 115 ลิตร / 5 ชั้นวางอาหาร / 11 โปรแกรมปรุงอาหารมัลติฟังก์ชัน / 7 ฟังก์ชันพิเศษ / 50 เมนู ปรุงอาหารอัตโนมัติ / 10 เมนูปรุงอาหารที่สามารถบันทึกส่วนตัวได้
- > หน้าจอแสดงผลแบบ TFT / ปรับระดับอุณหภูมิได้ 50-280 องศาเซลเซียส / มีพัดลมกระจายความร้อนภายในเตาอบ 3 ตัว ช่วยกระจายความร้อนอย่างทั่วถึง / มีแกนหมุนสำหรับย่าง
- ผนังภายในเคลือบสีอีนามัล Everclean ง่ายต่อการทำความสะอาด
- ทำความสะอาดเตาอบด้วยโปรแกรม Pyrolytic, Pyrolytic Eco
- มีระบบระบายความร้อนเตาอบออกทางด้านหน้า
- มีลิ้นชักเก็บของยาวตลอดได้เตาอบ
- อัตราการกินไฟสูงสุด 11,400 วัตต์ 220-240V.

ปกติ 315,000.- พิเศษ 249,000.-

สินค้าและอุปกรณ์เข้าสู่ชุด

- **KD90HXL**
เครื่องดูดควันติดผนัง ดีไซน์หรูหรา ขนาด 90 ซม.
ปกติ 60,000.- พิเศษ 46,900.-
- **KITIA1PY-9 Splash Back S/S**
ผนังหลังสแตนเลส สตีล
ปกติ 20,000.- พิเศษ 15,900.-
- **TPKX**
ถาดย่างเทป็นยาภิ
พิเศษ 28,000.-

* สินค้าสิ่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทของสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

* สินค้าสิ่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทของสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า



C9GMX9-1

เตาปรุงอาหารสเตนเลส สตีล CONCERTO ขนาดกว้าง 90 ซม. ที่ประกอบด้วย 6 หัวเตาแก๊สและเตาอบขนาดใหญ่พิเศษ 115 ลิตร

- **เตาแก๊ส 6 หัวเตา :** ประกอบด้วย
 - > หัวเตาซ้ายหน้าความร้อนสูง เปลวไฟ 2 ชั้น ความร้อน 4,200 วัตต์ / หัวเตาซ้ายหลัง 1,000 วัตต์
 - > หัวเตากลางหน้า 1,000 วัตต์ / หัวเตากลางหลัง 1,800 วัตต์ / หัวเตาขวาน้ำ 1,800 วัตต์ / หัวเตาขวาหลัง 3,000 วัตต์
 - > ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ - ตะแกรงรองภาชนะกันกลม
 - > มีระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ - มีระบบเซฟตีวาล์ว

• **เตาอบ**



- > ความจุสุทธิ 115 ลิตร / 5 ชั้นวางอาหาร / 10 โปรแกรมปรุงอาหารมัลติฟังก์ชัน / นาฬิกาและระบบตั้งเวลาอัตโนมัติ / ปรับระดับอุณหภูมิได้ 50-260 องศาเซลเซียส
- > มีพัดลมกระจายความร้อนภายในเตาอบ 2 ตัว ให้ความร้อนสม่ำเสมอและรวดเร็ว / มีแกนหมุนสำหรับย่าง
- > ผนังภายในเคลือบสียีนามัล Everclean ง่ายต่อการทำความสะอาด
- > โปรแกรมทำความสะอาดด้วยไอน้ำ Vapor Clean
- > มีระบบระบายความร้อนเตาอบออกทางด้านหน้า มีช่องเก็บของด้านล่าง
- > เตาอบ - อัตราการกินไฟสูงสุด 3,200 วัตต์ 220-240V.

ปกติ 140,000.- พิเศษ 109,000.-



CX68CM8

เตาปรุงอาหารสเตนเลส สตีล CONCERTO ขนาดกว้าง 60 ซม. ที่ประกอบด้วย 4 หัวเตา ไฟฟ้าฐานเซรามิกและเตาอบขนาด 70 ลิตร

- **เตาไฟฟ้าเซรามิก : 4 หัวเตา Hi-light** ประกอบด้วย
 - > หัวเตาซ้ายหน้า วงคู่ขนาด Ø 120/210 มม. กำลังไฟ 750/2,200 วัตต์
 - > หัวเตาซ้ายหลัง ขนาด Ø 140 มม. กำลังไฟ 1,200 วัตต์
 - > หัวเตาขวาน้ำ ขนาด Ø 180 มม. กำลังไฟ 1,800 วัตต์
 - > หัวเตาขวาหลัง วงขยายออกด้านข้าง ขนาด Ø 170/265 มม. กำลังไฟ 1,400/2,200 วัตต์

• **เตาอบ**



- > ความจุสุทธิ 70 ลิตร / 5 ชั้นวางอาหาร / 8 โปรแกรมปรุงอาหารมัลติฟังก์ชัน / นาฬิกาและระบบตั้งเวลาอัตโนมัติ / ปรับระดับอุณหภูมิได้ 40-260 องศาเซลเซียส
- > มีพัดลมกระจายความร้อนภายในเตาอบ ให้ความร้อนสม่ำเสมอและรวดเร็ว
- > ผนังภายในเคลือบสียีนามัล Everclean ง่ายต่อการทำความสะอาด
- > โปรแกรมทำความสะอาดด้วยไอน้ำ Vapor Clean
- > มีระบบระบายความร้อนเตาอบออกทางด้านหน้า
- > อัตราการกินไฟสูงสุด 10,500 วัตต์ 220-240V.

ปกติ 74,000.- พิเศษ 59,900.-



CX68M8-1

เตาปรุงอาหารสเตนเลส สตีล CONCERTO ขนาดกว้าง 60 ซม. ที่ประกอบด้วย 4 หัวเตาแก๊ส พร้อมฝากระจกปิดด้านบน และเตาอบขนาด 70 ลิตร

- **เตาแก๊ส : 4 หัวเตาแก๊ส :** ประกอบด้วย
 - > หัวเตาซ้ายหน้า หัวเตาใหญ่ กำลังไฟ 3,500 วัตต์
 - > หัวเตาซ้ายหลัง กำลังไฟ 1,750 วัตต์
 - > หัวเตาขวาน้ำ กำลังไฟ 1,000 วัตต์
 - > หัวเตาขวาหลัง กำลังไฟ 1,750 วัตต์
 - > ตะแกรงรองภาชนะออกแบบให้เรียบเสมอขอบเตา
 - > มีระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ มีระบบเซฟตีวาล์ว

• **เตาอบ**



- > ความจุสุทธิ 70 ลิตร / 5 ชั้นวางอาหาร / 8 โปรแกรมปรุงอาหารมัลติฟังก์ชัน / นาฬิกาและระบบตั้งเวลาอัตโนมัติ / ปรับระดับอุณหภูมิได้ 50-260 องศาเซลเซียส
- > มีพัดลมกระจายความร้อนภายในเตาอบ ให้ความร้อนสม่ำเสมอและรวดเร็ว
- > ผนังภายในเคลือบสียีนามัล Everclean ง่ายต่อการทำความสะอาด
- > โปรแกรมทำความสะอาดด้วยไอน้ำ Vapor Clean
- > มีระบบระบายความร้อนเตาอบออกทางด้านหน้า
- > อัตราการกินไฟสูงสุด 3,000 วัตต์ 220-240V

ปกติ 74,000.- พิเศษ 59,900.-



SMEG HOOD :
FOR HIGHER EFFICIENCY

• ระบบควบคุมแบบสัมผัสที่สะดวกสบาย



ระบบแรงความแรง TURBO
เพิ่มความแรงช่วยดูดควันและ ความร้อนได้อย่างรวดเร็ว



PERIMETER*
แบบปรับพื้นที่ดูดควันเพิ่มประสิทธิภาพ ของการดูด และช่วยลดเสียงรบกวน



ไฟเดียน*
เมื่อถึงเวลาทำความสะอาด ตะแกรงกรองไอน้ำมัน



เพิ่มกำลังดูดควัน
มอเตอร์ชนิดใหม่ 275 วัตต์ ที่เพิ่มประสิทธิภาพในการ ดูดควันอย่างชัดเจน

* สินค้าสิ่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทของสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

* มีเฉพาะสินค้าบางรุ่น



KI120XE

B

- เครื่องดูดควันกลางห้อง Island Hood ที่มีความกว้าง 120 ซม. สเตนเลส สตีล
- มอเตอร์ดูดควันขนาด 275 วัตต์
 - กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร / ชม.
 - ระบบควบคุมการทำงานแบบอิเล็กทรอนิกส์
 - ปรับความแรงการดูดควันได้ 3 ระดับ และระดับความแรงพิเศษ (Intensive)
 - ตั้งเวลาปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ
 - ตะแกรงอะลูมิเนียมกรองไอน้ำมัน 4 ชั้น
 - ไฟส่องสว่าง LED 1 วัตต์ x 4 ดวง
 - ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.
 - ฝ้ายที่แขวนไม่ควรสูงเกิน 275 ซม.

ปกติ 103,000.- พิเศษ 79,900.-



KEIV90E

A

- เครื่องดูดควันกลางห้อง Island Hood ที่มีความกว้าง 90 ซม. ทรงกระบอกตรง ที่สวยสะดุดตา
- มอเตอร์ดูดควัน ขนาด 270 วัตต์
 - กำลังดูดอากาศรวม 720 ลูกบาศก์เมตร / ชม.
 - ระบบควบคุมการทำงานแบบอิเล็กทรอนิกส์
 - ปรับความแรงการดูดควันได้ 3 ระดับ และระดับความแรงพิเศษ (Intensive)
 - ตั้งเวลาปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ
 - ตะแกรงอะลูมิเนียมกรองไอน้ำมัน 2 ชั้น
 - ไฟส่องสว่าง LED 1 วัตต์ x 4 ดวง
 - ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.
 - ฝ้ายที่แขวนไม่ควรสูงเกิน 280 ซม.

ปกติ 52,600.- พิเศษ 41,900.-



KIV90XE

B

- เครื่องดูดควันกลางห้อง Island Hood ที่มีความกว้าง 90 ซม. ทรงกระบอกโค้ง
- มอเตอร์ดูดควัน ขนาด 275 วัตต์
 - กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร / ชม.
 - ระบบควบคุมการทำงานแบบอิเล็กทรอนิกส์
 - ปรับความแรงการดูดควันได้ 3 ระดับ และระดับความแรงพิเศษ (Intensive)
 - ตั้งเวลาปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ
 - ตะแกรงอะลูมิเนียมกรองไอน้ำมันโค้งรับกับหน้าเครื่อง 2 ชั้น
 - ไฟส่องสว่าง LED 1 วัตต์ x 4 ดวง
 - ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.
 - ฝ้ายที่แขวนไม่ควรสูงเกิน 268 ซม.

ปกติ 91,000.- พิเศษ 72,900.-

SMEG 50s STYLE RETRO :



KFAB75UJ

A+
NEW

- เครื่องดูดควันติดผนังดีไซน์ Retro Series ขนาด 75 ซม. ที่ออกแบบให้ทันสมัยโดดเด่น
- แผงหน้าเลื่อนขึ้นอัตโนมัติเมื่อเปิดใช้งาน
 - ควบคุมการทำงานด้วยรีโมทคอนโทรล
 - มอเตอร์ดูดควันขนาด 280 วัตต์
 - กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร / ชม.
 - ระบบควบคุมการทำงานแบบอิเล็กทรอนิกส์
 - ปรับความแรงการดูดควันได้ 3 ระดับ และระดับความแรงพิเศษ (Intensive)
 - ตั้งเวลาปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ
 - ตะแกรงสเตนเลส สตีล กรองไอน้ำมัน 3 ชั้น • ไฟส่องสว่าง LED 1 วัตต์ x 2 ดวง
 - ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม. • มีระบบหมุนเวียนอากาศ

ปกติ 136,000.- พิเศษ 108,800.-

* ยกเว้นรุ่น KFAB75UJ ปกติ 195,000.- พิเศษ 145,000.-



KFAB75CR



KFAB75RD



KFAB75WH



KFAB75BL

SMEG LINEA SERIES :



KS905SXE2

A

- เครื่องดูดควันติดผนังดีไซน์ Linea Series ขนาด 90 ซม. ที่สวยทันสมัย กระฉกสี Silver
- มอเตอร์ดูดควันขนาด 275 วัตต์
 - กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร / ชม.
 - ระบบควบคุมการทำงานแบบอิเล็กทรอนิกส์
 - ปรับความแรงการดูดควันได้ 3 ระดับ และระดับความแรงพิเศษ (Intensive)
 - ตั้งเวลาปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ
 - ตะแกรงสเตนเลส สตีล กรองไอน้ำมัน 3 ชั้น
 - ไฟส่องสว่าง LED 1 วัตต์ x 2 ดวง
 - ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø150 มม.

ปกติ 63,500.- พิเศษ 49,800.-



KS951NXXE2

B

- เครื่องดูดควันติดผนังดีไซน์ Linea Series ขนาด 90 ซม. ที่สวยทันสมัย กระฉกสีดำ
- มอเตอร์ดูดควันขนาด 275 วัตต์
 - กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร / ชม.
 - ระบบควบคุมการทำงานแบบอิเล็กทรอนิกส์
 - ปรับความแรงการดูดควันได้ 3 ระดับ และระดับความแรงพิเศษ (Intensive)
 - ตั้งเวลาปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ
 - ตะแกรงสเตนเลส สตีล กรองไอน้ำมัน 3 ชั้น
 - ไฟส่องสว่าง LED 1 วัตต์ x 2 ดวง
 - ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø150 มม.

ปกติ 73,900.- พิเศษ 56,900.-

VICTORIA HOOD :



KT110PE



- เครื่องดูดควันติดผนังดีไซน์ Victoria ดีไซน์หรูหรา ขนาด 110 ซม.
เข้าชุดกับเตาปรุงอาหาร Victoria cooker TR4110P1
- ปุ่มควบคุมดีไซน์ Victoria
 - มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
 - ปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
 - กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร/ชั่วโมง
 - ฟिलเตอร์กรองไอน้ำมัน 4 ชั้น
 - ไฟส่องสว่างแบบ LED 2 ดวง (1 วัตต์ x 2)
 - มีวาล์วป้องกันการย้อนกลับของอากาศ
 - ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.

ปกติ 88,000.- พิเศษ 68,900.-



KT90PE



- เครื่องดูดควันติดผนังดีไซน์ Victoria ดีไซน์หรูหรา ขนาด 90 ซม.
เข้าชุดกับเตาปรุงอาหาร Victoria cooker TR93P
- ปุ่มควบคุมดีไซน์ Victoria
 - มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
 - ปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
 - กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร/ชั่วโมง
 - ฟिलเตอร์กรองไอน้ำมัน 3 ชั้น
 - ไฟส่องสว่างแบบ LED 2 ดวง (1 วัตต์ x 2)
 - มีวาล์วป้องกันการย้อนกลับของอากาศ
 - ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø150 มม.

ปกติ 83,000.- พิเศษ 64,900.-

OPERA HOOD :



KD120HXE



- เครื่องดูดควันติดผนัง ดีไซน์หรูหรา ขนาด 120 ซม.
สวยลงตัวกับเตาปรุงอาหาร OPERA COOKER A3-81
- ปุ่มควบคุมดีไซน์ Classica
 - มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
 - ปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
 - กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร/ชั่วโมง
 - ตะแกรงสเตนเลส สตีล กรองไอน้ำมัน 4 ชั้น
 - ไฟส่องสว่างแบบ LED 4 ดวง (1 วัตต์ x 4)
 - ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.

ปกติ 67,000.- พิเศษ 52,900.-



KD90HXE



- เครื่องดูดควันติดผนัง ดีไซน์หรูหรา ขนาด 90 ซม.
สวยลงตัวกับเตาปรุงอาหาร OPERA COOKER A1-9 และ A1PYID-9
- ปุ่มควบคุมดีไซน์ Classica
 - มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
 - ปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
 - กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร/ชั่วโมง
 - ตะแกรงสเตนเลส สตีล กรองไอน้ำมัน 3 ชั้น
 - ไฟส่องสว่างแบบ LED 2 ดวง (1 วัตต์ x 2)
 - ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.

ปกติ 60,000.- พิเศษ 46,900.-

* สินค้าสั่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทของสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

COLONIAL HOOD :



KS89AOE (สีดำ) / KS89POE (สีครีม)*



- เครื่องดูดควันติดผนังดีไซน์ Colonial ขนาด 90 ซม.
- ปุ่มควบคุมดีไซน์ Colonial
 - มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
 - ปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
 - กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร/ชั่วโมง
 - ตะแกรงสเตนเลส สตีล กรองไอน้ำมัน 3 ชั้น
 - ไฟส่องสว่างแบบ LED 2 ดวง (1 วัตต์ x 2)
 - ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.

ปกติ 86,000.- พิเศษ 66,900.-



K90XE



- เครื่องดูดควันติดผนังสเตนเลส สตีลทรงกล่องบาง ขนาด 90 ซม.
เรียบหรูมีคุณค่า
- ปุ่มควบคุมอิเล็กทรอนิกส์
 - มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
 - ปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
 - กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร/ชั่วโมง
 - แผงกันควันสเตนเลส สตีล Perimeter พร้อมตะแกรงกรองไอน้ำมัน 2 ชั้น
 - ไฟส่องสว่างแบบ LED 2 ดวง (1 วัตต์ x 2)
 - ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.

ปกติ 64,000.- พิเศษ 49,900.-



KSEV97X2

- เครื่องดูดควันทรงกล่องติดผนังสเตนเลส สตีล และกระจกนิรภัยแผ่นเรียบ
ที่มีความกว้าง 90 ซม.
- ควบคุมการทำงานด้วยแผงควบคุมอิเล็กทรอนิกส์
 - มอเตอร์ดูดควันระบบ EBM aluminium motor ประสิทธิภาพสูง 330 วัตต์
 - ปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive (10 นาที)
 - กำลังดูดอากาศรวม 870 ลูกบาศก์เมตร/ชั่วโมง
 - มีระบบ Electronic room comfort mode ที่ทำหน้าที่ระบายอากาศออกจากห้องครัว
 - ตะแกรงกรองไอน้ำมัน 2 ชั้น
 - ไฟส่องสว่างฮาโลเจน 2 ดวง (20 วัตต์ x 2)
 - ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.

ปกติ 65,000.- พิเศษ 49,900.-



KV90XE



- เครื่องดูดควันติดผนังสเตนเลส สตีล และกระจกนิรภัยทรงโค้งที่โดดเด่น
ขนาด 90 ซม.
- ปุ่มควบคุมอิเล็กทรอนิกส์
 - มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 278 วัตต์
 - ปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
 - กำลังดูดอากาศรวม 780 ลูกบาศก์เมตร/ชั่วโมง
 - ตั้งเวลาปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ
 - ตะแกรงกรองไอน้ำมัน 2 ชั้นแบบโค้งรับกับหน้าดูดควัน
 - ไฟส่องสว่างแบบ LED 2 ดวง (1 วัตต์ x 2)
 - ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.

ปกติ 68,000.- พิเศษ 52,900.-

* สินค้าสั่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทของสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า



KfV92HI

เครื่องดูดควันติดตั้งผนังสแตนเลส สตีล และกระจกนิรภัยโค้งที่สวย เรียบหรู ขนาด 90 ซม.

- ปุ่มควบคุมอิเล็กทรอนิกส์
- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 315 วัตต์
- ปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ
- กำลังดูดอากาศรวม 810 ลูกบาศก์เมตร/ชั่วโมง
- ตะแกรงกรองน้ำมัน 1 ชิ้น
- ไฟส่องสว่างฮาโลเจน 2 ดวง (20 วัตต์ x 2)
- ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.

ปกติ 34,000.- พิเศษ 25,900.-



KfV92D-2

เครื่องดูดควันติดตั้งผนังสแตนเลส สตีลและกระจกนิรภัยแผ่นเรียบ ขนาด 90 ซม.

- ปุ่มควบคุมอิเล็กทรอนิกส์
- มอเตอร์ดูดควัน 250 วัตต์
- ปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ
- กำลังดูดอากาศรวม 680 ลูกบาศก์เมตร/ชั่วโมง
- ตะแกรงกรองน้ำมัน 1 ชิ้น
- ไฟส่องสว่างฮาโลเจน 2 ดวง (20 วัตต์ x 2)
- ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.

ปกติ 32,500.- พิเศษ 23,900.-



KSA900HX

เครื่องดูดควันติดตั้งผนังสแตนเลส สตีล ขนาด 90 ซม.

- แผงควบคุมอิเล็กทรอนิกส์
- มอเตอร์ดูดควัน 275 วัตต์
- ปรับระดับความแรงได้ 4 ระดับ
- กำลังดูดอากาศรวม 750 ลูกบาศก์เมตร/ชั่วโมง
- ตะแกรงกรองน้ำมัน 3 ชิ้น
- สามารถตั้งเวลาปิดเครื่องอัตโนมัติ
- ไฟส่องสว่างฮาโลเจน 2 ดวง (20 วัตต์ x 2)
- ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.

ปกติ 23,500.- พิเศษ 18,900.-



KKS90PKK1

เครื่องดูดควันติดตั้งผนังสแตนเลส สตีล ขนาด 90 ซม.

- แผงควบคุมอิเล็กทรอนิกส์
- มอเตอร์ดูดควัน 260 วัตต์
- ปรับระดับความแรงได้ 4 ระดับ
- กำลังดูดอากาศรวม 736 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ตะแกรงกรองน้ำมัน 3 ชิ้น
- ไฟส่องสว่าง LED 2 ดวง (2 วัตต์ x 2)
- ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.

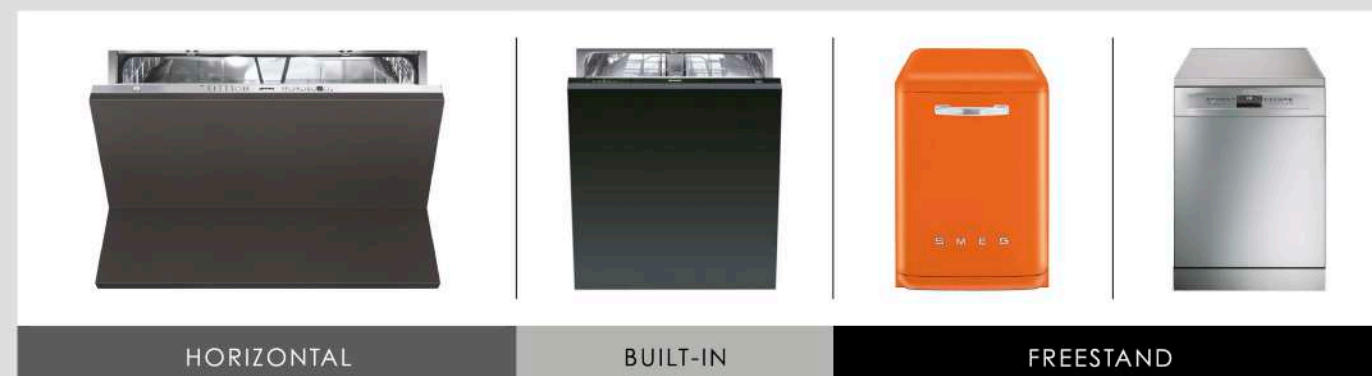
ปกติ 24,900.- พิเศษ 19,900.-

DISHWASHER

เครื่องล้างจานสมอก ด้วยระบบล้างจาน ORBITAL SYSTEM และ PLANETARIUM ที่ฉีดน้ำล้างได้ทั่วถึงทุกจุด เพิ่มความสะอาดได้แท้จริง พร้อมประหยัดทั้งไฟและน้ำ

หลากหลายรูปแบบ

มีทั้งชนิดตั้งพื้นและชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ พร้อมรุ่น HORIZONTAL เพิ่มความสะดวกในการใช้งาน



FLEXIDUO CUTLERY BASKET*

ออกแบบตะกร้าที่ 3 สำหรับวางช้อน ส้อมและมีด ที่สามารถปรับเปลี่ยนตำแหน่งได้อย่างอิสระ เพื่อการล้างที่สะอาดกว่า



13 ชุดอาหารมาตรฐาน*

ด้วยการออกแบบให้ตะกร้าสามารถวางจาน ชาม ช้อน ได้สะดวก พร้อมถ้ำขนาดใหญ่ จึงสามารถจุจาน ชาม ช้อน ได้ถึง 13 ชุดอาหารมาตรฐาน



ENERSAVE*

ลดการใช้พลังงานสูงถึง 20% จึงประหยัดไฟ และน้ำตามมาตรฐานยุโรป



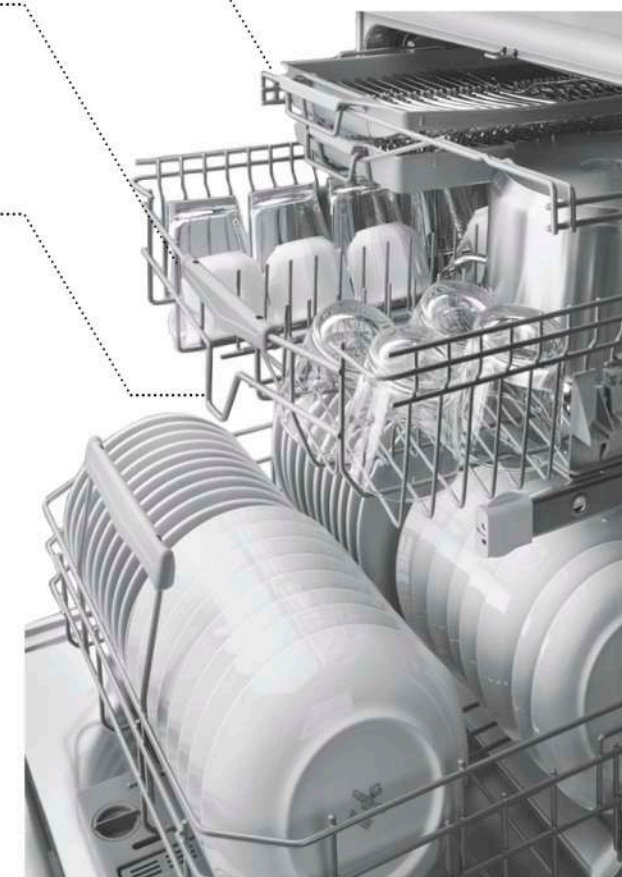
ORBITAL WASHING SYSTEM*

หัวใจสำคัญของความสะอาด สมกออกแบบหัวปรับฉีดน้ำใหม่ โดยเพิ่มเป็น 2 ชั้น เพื่อฉีดน้ำ ชокซอนได้ละเอียดทุกจุด จึงล้างจานได้สะอาดกว่า



PLANETARIUM WASHING SYSTEM*

ออกแบบและพัฒนาหัวฉีดน้ำใหม่ สิทธิบัตรเฉพาะของ Smeg ด้วยลักษณะการหมุนของหัวฉีดน้ำ ที่หมุนเป็นวงกลม 360 องศา ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการล้าง จากระบบ ORBITAL สูงถึง 60%



Fully Integrated Built-in



STO90S-1

- เครื่องล้างจานชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ ดีไซน์พิเศษ Horizontal ขนาดกว้าง 90 ซม. ออกแบบให้ใช้งานขึ้น สะดวกขึ้น ภายในมีตะแกรงขนาดใหญ่ชั้นเดียวพร้อมไฟส่องสว่างในตัวเครื่อง
- 12 ชุดอาหาร 6 โปรแกรมล้างอัตโนมัติ 4 โปรแกรมล้างเร็ว
 - โปรแกรมล้างเร็ว 27 นาที ปรับอุณหภูมิ 5 ระดับ
 - ระบบล้างจาน Double Orbital Wash System
 - ระบบ Total Aquastop ตัดน้ำเมื่อน้ำรั่ว
 - ตะแกรงล้างจาน สีสแตนเลส สตีล
 - ตั้งเวลาทำงานล่วงหน้าสูงสุด 9 ชม.
 - Flexizone ล้างทีละครั้งถึง

ปกติ 99,000.- พิเศษ 78,000.-



STC75

- เครื่องล้างจานชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ ดีไซน์พิเศษ Horizontal ขนาดกว้าง 60 ซม. ออกแบบให้ใช้งานขึ้น สะดวกขึ้น ภายในมีตะแกรงขนาดใหญ่ชั้นเดียวพร้อมไฟส่องสว่างในตัวเครื่อง
- 7 ชุดอาหาร 10 โปรแกรมล้างอัตโนมัติ ปรับอุณหภูมิ 5 ระดับ
 - ระบบ Total Aquastop ตัดน้ำเมื่อน้ำรั่ว
 - ระบบล้างจาน Orbital System
 - ตะแกรงล้างจาน สแตนเลส สตีล

ปกติ 82,000.- พิเศษ 62,900.-

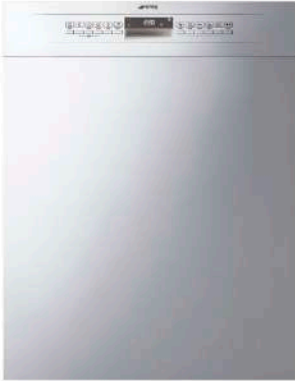


ST5233

- เครื่องล้างจานชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ เมื่อติดตั้งแล้ว มองไม่เห็นตัวเครื่อง เพื่อความสวยงาม
- แผงควบคุมอยู่ที่สันประตูด้านบนล่างได้ 13 ชุดอาหาร
 - 5 โปรแกรมล้างอัตโนมัติ ปรับอุณหภูมิได้ 3 ระดับ
 - ระบบ Aqua Stop ตัดน้ำเมื่อน้ำรั่ว
 - ระบบล้างจาน Orbital System
 - มีตะแกรงที่ 3 สำหรับล้างอุปกรณ์ในครัวชิ้นเล็ก เช่น ช้อน ส้อมและมีด

ปกติ 55,500.- พิเศษ 44,900.-

Built-in



LSP433XIT

- เครื่องล้างจานชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ พร้อมหน้าจอแสดงผล แบบ LED ประติมากรรมจากสแตนเลส สตีล
- 13 ชุดอาหาร 5 โปรแกรมอัตโนมัติ + 5 โปรแกรมล้างเร็ว
 - ปรับระดับอุณหภูมิ 5 ระดับ โปรแกรมล้างเร็ว 27 นาที
 - ระบบ Total Aquastop ตัดน้ำเมื่อน้ำรั่ว
 - ระบบล้างจาน Planetarium System
 - มีตะแกรงที่ 3 สำหรับล้างอุปกรณ์ในครัวชิ้นเล็ก เช่น ช้อน ส้อมและมีด
 - โปรแกรม Ultra Clean ช่วยฆ่าเชื้อโรค

ปกติ 63,900.- พิเศษ 49,900.-

Free standing



LVS4334XIN

- เครื่องล้างจานชนิดตั้งพื้น ประหยัดพลังงานระดับ A+++ ตามมาตรฐานของยุโรป พร้อมตะแกรงที่ 3 สำหรับล้างช้อน ส้อมและมีด สะดวกสบาย ลดการใช้พลังงานอย่างได้ผล
- 13 ชุดอาหาร 5 โปรแกรมอัตโนมัติ + 5 โปรแกรมล้างเร็ว
 - ปรับอุณหภูมิ 6 ระดับ – โปรแกรมล้างเร็ว 27 นาที
 - ระบบ Total Aquastop ตัดน้ำเมื่อน้ำรั่ว
 - ระบบล้างจาน Planetarium System
 - มีตะแกรงที่ 3 สำหรับล้างอุปกรณ์ในครัวชิ้นเล็ก เช่น ช้อน ส้อมและมีด
 - โปรแกรม Ultra Clean ช่วยฆ่าเชื้อโรค
 - ตั้งเวลาทำงานล่วงหน้าสูงสุด 24 ชม.
 - Flexizone ล้างทีละครั้งถึง

ปกติ 67,500.- พิเศษ 54,900.-



LVS2122BIN

- เครื่องล้างจานชนิดตั้งพื้น สีขาว ที่ใช้งานง่าย ล้างสะอาด ประหยัดพลังงานระดับ A+
- 12 ชุดอาหาร 5 โปรแกรมล้างอัตโนมัติ
 - ปรับอุณหภูมิ 4 ระดับ ระบบ Single Aquastop ตัดน้ำเมื่อน้ำรั่ว
 - ระบบล้างจาน Orbital System
 - โปรแกรม Ultra Clean ช่วยฆ่าเชื้อโรค
 - โปรแกรมล้างเร็ว 27 นาที
 - ระบบการตั้งเวลาล่วงหน้า 3,6,9 ชม.

ปกติ 43,000.- พิเศษ 32,900.-



ST2FABRD ST2FABPK ST2FABBL ST2FABWH ST2FABCR

ใหม่ ! เครื่องล้างจานชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์สไตล์ Retro ที่สวย ลงตัวกับเฟอร์นิเจอร์ พร้อมเทคโนโลยีที่ล้ำหน้าเพื่อการล้างจานที่สะอาดกว่าใคร

- 13 ชุดอาหาร
 - 5 โปรแกรมล้างอัตโนมัติ + 4 โปรแกรมล้างเร็ว
 - ปรับอุณหภูมิ 6 ระดับ
 - ระบบ Total Acquastop ตัดน้ำเมื่อน้ำรั่ว
- ระบบล้างจาน Planetarium System
 - ล้างจานครึ่งถึงเพื่อความประหยัดทั้งชั้นบนและชั้นล่าง
 - ตะกร้าสำหรับใส่อุปกรณ์ขนาดเล็ก เช่น ช้อน ส้อม มีด

ปกติ 96,000.- พิเศษ 73,900.-



LVFABSV2 LVFABRD2 LVFABPK2 LVFABCR2



LVFABOR2 LVFABLI2 LVFABPB2 LVFABBL2

เครื่องล้างจานชนิดตั้งพื้น สไตล์ Retro ที่สวยสะใจ พร้อมเทคโนโลยีที่ล้ำหน้าเพื่อการล้างจานที่สะอาดกว่าใคร

- ความจุ 13 ชุดอาหารมาตรฐาน
 - โปรแกรมล้างจาน : 5 โปรแกรมมาตรฐานและ 5 โปรแกรมล้างรวดเร็ว
 - ระบบล้างแบบ Planetarium System ที่สะอาดกว่า
 - ตั้งเวลาล่วงหน้าได้นานถึง 9 ชม. พร้อมโปรแกรมล้างน้ำเปล่าอัตโนมัติ
 - ไฟสัญญาณเตือนเกลียวและน้ำยาเคลือบเงาจานหมด
 - มีเสียงริงเตือนเมื่อจบการทำงาน
 - ระบบ Total Acquastop ตัดน้ำเมื่อน้ำรั่ว
- Flexi zone ที่สามารถล้างทีละครั้งได้
 - ตะกร้าสแตนเลส สตีล จะมีสีเดียวกับสีตัวถัง
 - สามารถปรับระดับความสูงของตะกร้าได้ 3 ระดับ
 - ตะกร้าด้านบนจะถูกยึดไว้ตรงกลางและมีระบบ Easy Glide
 - ตะกร้าด้านล่างสามารถพับเก็บได้และมาพร้อมกับระบบป้องกันน้ำหยด (Anti-Drip)
 - ตะกร้าสำหรับใส่อุปกรณ์ขนาดเล็ก เช่น ช้อน, ส้อม, มีด
 - สามารถต่อท่อน้ำร้อน 2 น้ำเย็น อุณหภูมิสูงสุด 60°C และสามารถประหยัดพลังงานได้ถึง 35%

ปกติ 121,000.- พิเศษ 94,500.-



LQR116-2

- ขนาดสินค้า 116 x 50 ซม.
- อ่างล้างจานชนิด 2 หลุม 1 ที่ฟัก ขอบบางพิเศษ ติดตั้งได้สวยงาม
- ใช้สแตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
- หลุมล้างขนาด 35 x 40 ซม. 2 หลุม
- หลุมลึก 21 ซม.
- สามารถติดตั้งได้ทั้งหลุมซ้ายและหลุมขวา
- สะดืออ่างขนาด 3½ พร้อมท่อน้ำล้นและท่อกันกลิ่น (P-Trap)
- มี Pop-up สำหรับเปิด/ปิดสะดืออ่าง

ปกติ 64,000.- พิเศษ 51,500.- *ราคาไม่รวมก๊อกรับน้ำหนัก



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/ปิดสะดืออ่าง

ปกติ 53,000.- พิเศษ 42,500.- *ราคาไม่รวมก๊อกรับน้ำหนัก



LQR100-2

- ขนาดสินค้า 100 x 50 ซม.
- อ่างล้างจานชนิด 1½ หลุมพร้อมที่ฟักจาน ขอบบางพิเศษ ติดตั้งได้สวยงาม
- ใช้สแตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
- หลุมล้างขนาด 35 x 40 ซม. ลึก 21 ซม. 1 หลุม
- หลุมล้างขนาด 17.4 x 40 ซม. ลึก 12 ซม. 1 หลุม
- สามารถติดตั้งได้ทั้งหลุมซ้ายและหลุมขวา
- สะดืออ่างขนาด 3½ พร้อมท่อน้ำล้นและท่อกันกลิ่น (P-Trap)

ปกติ 56,000.- พิเศษ 39,900.- *ราคาไม่รวมก๊อกรับน้ำหนัก



LQR861-2

- ขนาดสินค้า 86 x 50 ซม.
- อ่างล้างจานชนิด 1 หลุม 1 ที่ฟัก 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/ปิดสะดืออ่าง

ปกติ 44,000.- พิเศษ 29,900.- *ราคาไม่รวมก๊อกรับน้ำหนัก



VSH20Q

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

ปกติ 7,900.- พิเศษ 5,990.-



VQR71

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

ปกติ 33,000.- พิเศษ 25,900.-



VQR50

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

ปกติ 22,400.- พิเศษ 17,900.-



VSTR71-2

- ขนาดสินค้า 75 x 44 ซม.
- อ่างล้างจานหลุมเดี่ยว ทรงสี่เหลี่ยมมุมโค้ง ดีไซน์สวย
- อ่างล้างจานสแตนเลส สตีล AISI 304 เนื้อหนาพิเศษ
- ชนิดติดตั้งได้ทั้งท็อปเฟอร์นิเจอร์
- หลุมล้างขนาด 71 x 40 ซม.
- หลุมลึก 20 ซม.
- สะดืออ่างขนาด 3½ พร้อมท่อน้ำล้น

ปกติ 22,000.- พิเศษ 17,500.-



VSTR50-2

- ขนาดสินค้า 54 x 44 ซม.
- อ่างล้างจานหลุมเดี่ยว ทรงสี่เหลี่ยมมุมโค้ง ดีไซน์สวย
- อ่างล้างจานสแตนเลส สตีล AISI 304 เนื้อหนาพิเศษ
- ชนิดติดตั้งได้ทั้งท็อปเฟอร์นิเจอร์
- หลุมล้างขนาด 50 x 40 ซม.
- หลุมลึก 20 ซม.
- สะดืออ่างขนาด 3½ พร้อมท่อน้ำล้น

ปกติ 16,000.- พิเศษ 12,900.-



VSTQ72-2

- ขนาดสินค้า 74 x 41.8 ซม.
- อ่างล้างจานชนิด 1 หลุม อ่างสแตนเลส สตีล AISI304 ความหนา 1 มม.
- ชนิดติดตั้งได้ทั้งท็อปเฟอร์นิเจอร์
- หลุมล้างขนาด 72 x 40 ซม.
- หลุมลึก 21 ซม.
- สะดืออ่างขนาด 3½ พร้อมท่อน้ำล้นและท่อกันกลิ่น (P-Trap)

ปกติ 23,000.- พิเศษ 18,500.-



VSTQ40-2

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

ปกติ 19,000.- พิเศษ 15,000.-



VSTR34-2

- ขนาดสินค้า 38.2 x 44.2 ซม.
- อ่างล้างจานหลุมเดี่ยว ทรงสี่เหลี่ยมมุมโค้ง ดีไซน์สวย
- อ่างล้างจานสแตนเลส สตีล AISI 304 เนื้อหนาพิเศษ
- ชนิดติดตั้งได้ทั้งท็อปเฟอร์นิเจอร์
- หลุมล้างขนาด 34 x 40 ซม.
- หลุมลึก 20 ซม.
- สะดืออ่างขนาด 3½ พร้อมท่อน้ำล้น

ปกติ 12,500.- พิเศษ 9,900.-



UM45

- ขนาดสินค้า 47 x 42 ซม.
- อ่างล้างจานหลุมเดี่ยว ดีไซน์สวย
- อ่างล้างจานสแตนเลส สตีล AISI 304 เนื้อหนาพิเศษ
- ชนิดติดตั้งได้ทั้งท็อปเฟอร์นิเจอร์
- หลุมล้างขนาด 45 x 40 ซม.
- หลุมลึก 18 ซม.
- สะดืออ่างขนาด 3½ พร้อมท่อน้ำล้น

ปกติ 6,800.- พิเศษ 4,900.-



UM30

- ขนาดสินค้า 32 x 42 ซม.
- อ่างล้างจานหลุมเดี่ยว ดีไซน์สวย
- อ่างล้างจานสแตนเลส สตีล AISI 304 เนื้อหนาพิเศษ
- ชนิดติดตั้งได้ทั้งท็อปเฟอร์นิเจอร์
- หลุมล้างขนาด 30 x 40 ซม.
- หลุมลึก 18 ซม.
- สะดืออ่างขนาด 3½ พร้อมท่อน้ำล้น

ปกติ 5,900.- พิเศษ 4,400.-



LD116D-2 (หลุมซ้าย) / LD116S-2 (หลุมขวา)

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

ปกติ 27,000.- พิเศษ 21,900.-



LD862-2

- ขนาดสินค้า 86 x 50 ซม.
- อ่างล้างจานชนิด 2 หลุม หลุมทรงสี่เหลี่ยมมุมโค้ง ดีไซน์สวย
- ขอบอ่างล้างจานบางพิเศษ เมื่อติดตั้งแล้วตัวขอบจะสูงจากท็อปเพียง 4 มม.
- ใช้สแตนเลส สตีล AISI 304 เนื้อหนาพิเศษ
- หลุมล้างขนาด 34 x 40 ซม. 2 หลุม
- หลุมลึก 20 ซม.
- สะดืออ่างขนาด 3½ พร้อมท่อน้ำล้นและท่อกันกลิ่น (P-Trap)

ปกติ 27,000.- พิเศษ 21,900.-



LD102D-2 (หลุมซ้าย) / LD102S (หลุมขวา)

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

ปกติ 35,000.- พิเศษ 27,500.-



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

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

ปกติ 23,000.- พิเศษ 17,900.-



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

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

ปกติ 17,500.- พิเศษ 11,900.-



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

- ขนาดสินค้า 86 x 50 ซม.
- อ่างล้างจานชนิด 1 หลุม 1 ที่พัก
- ใช้สแตนเลส สตีล AISI 304 เนื้อหนาพิเศษ
- หลุมล้างขนาด 45 x 40 ซม.
- หลุมลึก 21 ซม.
- สะดืออ่างล้างจานขนาด 3½ นิ้ว พร้อมท่อน้ำล้นและท่อกันกลิ่น (P-Trap)

ปกติ 12,900.- พิเศษ 8,900.-



BRG100

- ขนาดสินค้า 100 x 50 ซม.
- อ่างล้างจานหลุมคู่ ชนิดใหญ่พิเศษ
- ใช้สแตนเลส สตีล AISI 304 เนื้อหนาพิเศษ
- หลุมล้างขนาด 45 x 40 ซม. 2 หลุม
- หลุมลึก 21 ซม.
- สะดืออ่างล้างจานขนาด 3½ นิ้ว พร้อมท่อน้ำล้นและท่อกันกลิ่น (P-Trap)

ปกติ 19,500.- พิเศษ 12,900.-



LG862

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

ปกติ 17,000.- พิเศษ 10,900.-



LOTG861CD

- ขนาดสินค้า 86 x 50 ซม.
- อ่างล้างจานชนิด 1 หลุม 1 ที่พัก
- ใช้สแตนเลส สตีล AISI 304 ดีไซน์ใหม่ ขอบบางพิเศษ
- หลุมล้างขนาด 34 x 40 ซม.
- หลุมลึก 18 ซม.
- สามารถติดตั้งได้ทั้งหลุมซ้ายและหลุมขวา
- สะดืออ่างล้างจานขนาด 3½ นิ้ว พร้อมท่อน้ำล้นและท่อกันกลิ่น (P-Trap)

ปกติ 10,500.- พิเศษ 7,900.-

ZUCCHETTI :

ก๊อกน้ำดีไซน์จากอิตาลี ที่ให้มุมมองหรูหรา มีระดับ ด้วยวัสดุเกรดพรีเมียม ที่มาพร้อมฟังก์ชันการใช้งานครบครัน

ก๊อกผสมแบบสปริง : Single Level Mixer with adjustable spray



ZP6286
ก๊อกผสมร้อน-เย็น แบบสปริง
ปกติ 37,500.- พิเศษ 29,900.-



ZP4264
ก๊อกผสมร้อน-เย็น แบบสปริง
ปกติ 26,800.- พิเศษ 21,500.-

ก๊อกผสมชนิดฝักบัว : Mixer (Spray)



ZXS368
ก๊อกผสมร้อน-เย็น หัวจ่ายน้ำแบบฝักบัว ดึงออกมาได้
ปกติ 27,000.- พิเศษ 19,900.-



ZP4271
ก๊อกผสมร้อน-เย็น ชนิดฝักบัว
ปกติ 19,900.- พิเศษ 15,900.-

ก๊อกผสม : Mixer Tap



ZP6284
ก๊อกผสมร้อน-เย็น
ปกติ 26,500.-
พิเศษ 20,900.-



ZP6259
ก๊อกผสมร้อน-เย็น
ปกติ 25,000.-
พิเศษ 19,900.-



ZXS369
ก๊อกผสมร้อน-เย็น
ปกติ 24,000.-
พิเศษ 17,900.-



ZP4263
ก๊อกผสมร้อน-เย็น
ปกติ 16,500.-
พิเศษ 12,900.-

Fabulous 50's Retro Style

FROM BRIGHT COLOR TO OUTSTANDING PATTERN

รูปทรงโค้งมนย้อนยุค สีสันสดใสสไตล์ป๊อปอาร์ต
กับ ตู้เย็น Retro 50's ซึ่งได้นำเอาความอ่อนหวานของวันวาน
มาดีไซน์ให้อยู่ในตู้เย็นที่ทันสมัยอย่างลงตัวและโดดเด่น
พร้อมความหลากหลายทั้งสีและขนาดตั้งแต่ สีครีมอบอุ่นไปถึงสีเขียวมะนาวสดใส
และความจุตั้งแต่ขนาดใหญ่ FAB 50 จนถึง ขนาดเล็ก FAB 10



จากความสะดวกสบายและความเป็นเอกลักษณ์อันโดดเด่น
สู่ภายในที่เต็มเปี่ยมไปด้วยคุณภาพเพื่อการใช้งานจริง
กับช่องแช่แข็งระดับ 4 ดาว สามารถคงความสดของอาหารไว้ได้นานยิ่งขึ้น
พร้อมมาตรฐานประหยัดไฟระดับ A+++
ที่จะทำให้ประหยัดไฟไปได้กว่า 30%

* สินค้าส่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

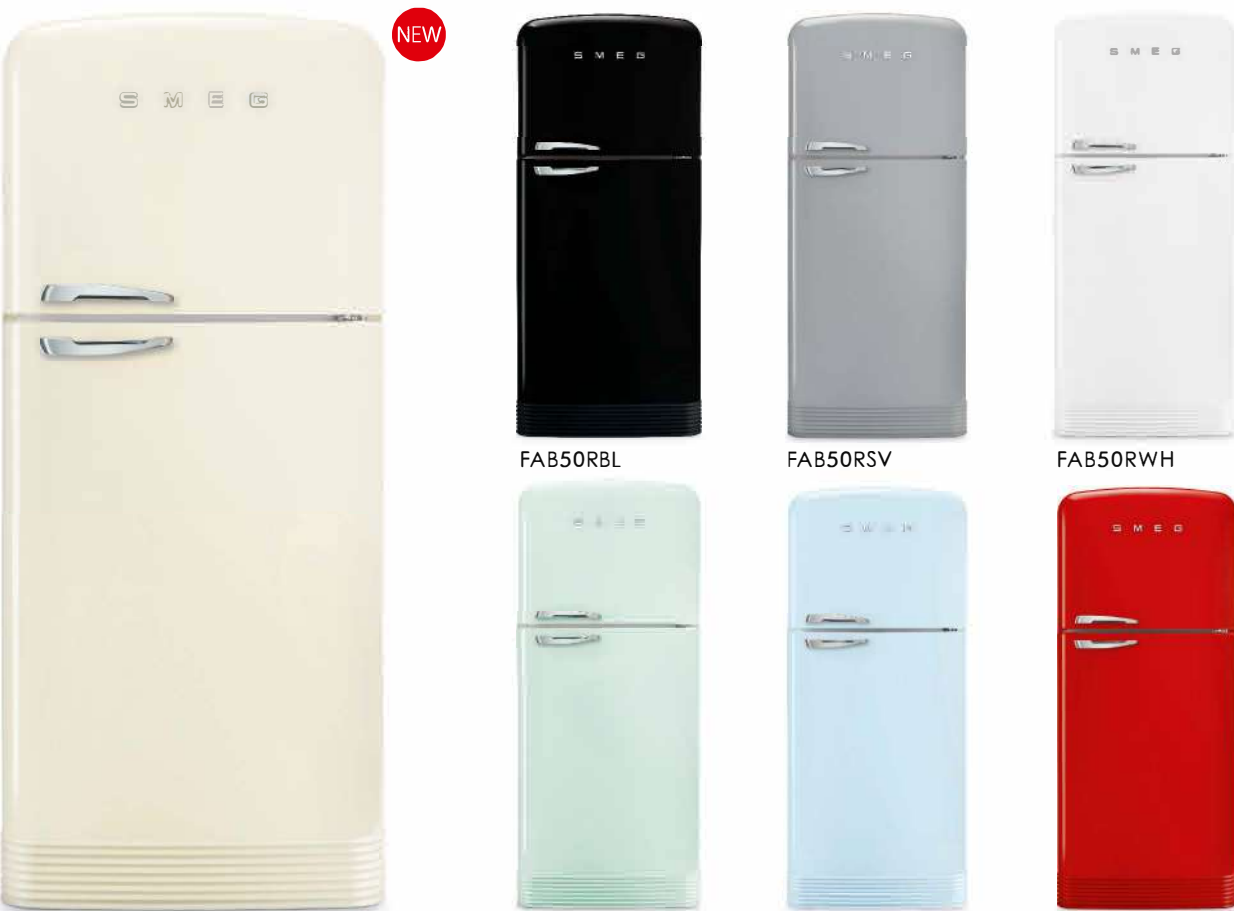
REFRIGERATOR TRUE ICONS

สมาคมพัฒนาตู้เย็นให้เป็นมากกว่าตู้เย็นธรรมดา ด้วยรูปแบบที่สวยงาม
แตกต่างมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวสูงช่วยเพิ่มความโดดเด่น

FIAT 500 Design Collection



FAB50 :



- FAB50RCR

- ระบบกระจายความเย็นแบบ Multiflow
 - 2 ประตู ความจุรวม 467 ลิตร (16.49 cu.ft)
- FAB50RPG

- ช่องแช่เย็นความจุรวม 351 ลิตร (ความจุสุทธิ 315 ลิตร)
 - ช่องแช่เย็นมีชั้นวางกระจุกปรับระดับได้ 3 ชั้น
- FAB50RPB

- ช่องแช่แข็ง ระดับ 4 ดาว ความจุรวม 116 ลิตร (ความจุสุทธิ 97 ลิตร)
 - มีระบบละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ มาตรฐานประหยัดไฟ A++
- FAB50RRD

- ช่องแช่แข็ง ระดับ 4 ดาว ความจุรวม 116 ลิตร (ความจุสุทธิ 97 ลิตร)
 - มีระบบละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ มาตรฐานประหยัดไฟ A++
- ปกติ 186,000.- พิเศษ 149,000.-

FAB30 :



FAB30RSV3* FAB30RWH3* FAB30ROR3 FAB30RRD3 FAB30RBE3



FAB30RCR3 FAB30RPB3 FAB30RPG3 FAB30RPK3 FAB30RBL3

- ตู้เย็นสไตล์ Retro'50 ที่สวย สดใส พร้อมสีใหม่ที่สุด
- มาตรฐานประหยัดไฟ A+++
- 2 ประตู ความจุรวม 298 ลิตร (11.1 cu.ft)
- ช่องแช่เย็น มีความจุสุทธิ 193 ลิตร พร้อมชั้นวางกระจุก 3 ชั้น
- ช่องแช่แข็งระดับ 4 ดาว ความจุสุทธิ 72 ลิตร
- Tropicalized Compressor
- มีระบบละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ



ปกติ 149,000.- พิเศษ 114,000.- * FAB30RSV3 ปกติ 154,000.- พิเศษ 116,000.- * FAB30RWH3 ปกติ 152,000.- พิเศษ 115,000.-

* สินค้าส่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

* สินค้าส่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

FAB28 :



NEW

FAB28RDMM4
ตู้เย็นลาย Mickey Mouse
ปกติ 179,000.-
พิเศษ 139,000.-



NEW

FAB28RDTP3
ตู้เย็นสี Taupe
ปกติ 205,000.-
พิเศษ 159,000.-



NEW

FAB28RDEG3
ตู้เย็นสี Emerald Green
ปกติ 205,000.-
พิเศษ 159,000.-



NEW

FAB28RDRB3
ตู้เย็นสี Ruby Red
ปกติ 205,000.-
พิเศษ 159,000.-



FAB28RDBB3
ตู้เย็นสี Black Board
ปกติ 215,000.-
พิเศษ 169,000.-



FAB28RDMC3
ตู้เย็นสี Multicolour
ปกติ 207,000.-
พิเศษ 159,000.-



FAB28RDIT3
ตู้เย็นลายธงชาติอิตาลี
ปกติ 179,000.-
พิเศษ 139,000.-



BEST SELLER

FAB28RDUJ3
ตู้เย็นลายธงชาติอังกฤษ
ปกติ 165,000.-
พิเศษ 116,000.-

- ตู้เย็นสไตล์ Retro'50 ที่สวยงามสไตล์พร้อมสีสรรหลากหลายสุดเท่
- มาตรฐานประหยัดไฟ A+++
- ประหยัดความจุรวม 281 ลิตร (9.93 cu.ft)
- ระบบกระจายความเย็นแบบ MultiFlow ช่วยให้เย็นอย่างทั่วถึง
- มีไฟส่องสว่างภายใน LED แบบทางยาว
- ช่องแช่เย็น ความจุรวม 255 ลิตร (ความจุสุทธิ 223 ลิตร) พร้อมชั้นวางกระจก 2 ชั้น แต่งขอบสีโครเมียม
- ล้นชักแช่ผักและผลไม้ 1 ช่อง พร้อมล้นชักถนอมอาหาร Life Plus zone 1 ช่อง
- ช่องแช่แข็งระดับ 4 ดาว ความจุสุทธิ 26 ลิตร
- มีระบบละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

* สินค้าสั่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

FAB28 :



FAB28RSV3*



FAB28RCR3



FAB28RBE3



FAB28RPG3



FAB28ROR3



FAB28RRD3



FAB28RWH3



FAB28RBL3



FAB28RLI3



FAB28RPK3



FAB28RPB3



FAB28RYW3

ปกติ 124,000.- พิเศษ 95,000.- FAB28RSV3* ปกติ 136,000.- พิเศษ 108,000.-

* สินค้าสั่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

FAB10 ;



FAB10RDUJ2
ปกติ 110,000.-
พิเศษ 79,500.-



* FAB10RWH2



FAB10ROR2



FAB10RRD2



FAB10RBL2



FAB10RCR2



FAB10RPB2



FAB10RPG2



FAB10RPK2

- ตู้เย็นสไตล์ Retro'50 ที่สวย สดใส พร้อมสีใหม่ล่าสุด
 - ประหยัดพลังงานรวม 118 ลิตร (4.2 cu.ft)
 - มีระบบละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ
 - มาตรฐานประหยัดไฟ A++
 - ช่องแช่แข็งระดับ 4 ดาว ความจุรวม 13 ลิตร
 - ช่องแช่เย็นความจุรวม 105 ลิตร
- ปกติ 84,000.- พิเศษ 58,500.-
* FAB10RWH2 ปกติ 93,000.- พิเศษ 69,000.-

SIDE BY SIDE :



FBW600S

- ตู้เย็น side by side ชนิด No Frost
- ประตูหน้าสเตนเลส สตีล พร้อมมือจับ สเตนเลส ยาวตลอดแนวประตู
- มีความลึก เพียง 60 ซม. (ไม่รวมประตู)
- Multi Cool Flow ระบบความเย็นหลายทิศทาง
- ความจุรวม 608 ลิตร (21.48 cu.ft)
- ตู้เย็นจุสุทธิ 359 ลิตร
- ตู้แช่แข็งระดับ 4 ดาว ความจุสุทธิ 179 ลิตร
- มีช่องกักน้ำแข็งก้อน/น้ำเย็น
- ช่องแช่อาหาร Magic cool ควบคุมอุณหภูมิแม่นยำ



ปกติ 146,000.- พิเศษ 99,000.-

* สินค้าพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

Small Appliance

เอกลักษณ์ใหม่ที่โดดเด่น สวยสะอาดตาในห้องครัวของคุณ

รูปทรงโค้งมน เส้นสายที่ย่อนยุค สีสันสวยงามสไตล์ Retro ที่สมทบจริงจังสร้างขึ้นให้มีความโดดเด่น ทันสมัย ซึ่งถ่ายทอดผ่านตู้เย็น 50's Retro Series และผลงานชิ้นล่าสุด “ เครื่องใช้ไฟฟ้าในครัวขนาดเล็ก (Small Domestic Appliances) ” ผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์ ประสิทธิภาพสูง โดดเด่นสะอาดตาทุกมุมมอง กลมกลืนเข้ากับบรรยากาศโดยรวม จนกลายเป็นผลงานชิ้นเอกในห้องครัว





STANDMIXER

เครื่องผสมอาหารรุ่น SMF13WHEU

- ตัวเครื่องสีขาวล้วนดูสะอาดตา
- ตัวเครื่องทำจากอะลูมิเนียมหล่อขึ้นรูป (Die- cast Aluminium)
- โถผสมแก้ว ขนาด 4.8 ลิตร (5 ควอทซ์) มองเห็นส่วนผสมชัดเจน
- ปรับระดับความเร็วได้ 10 ระดับ
- การหมุนของโถผสมอาหารแบบ Planetary movement
- มอเตอร์ขนาดใหญ่ 800 วัตต์ พร้อมระบบ Smooth start
- เพิ่มหัวผสมแบบใหม่ Flex edge beater เพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน
- พร้อมหัวผสมมาตรฐาน 3 หัว (หัวตะกร้อ , หัวตะขอ และ หัวใบพาย)

ปกติ 42,000.- พิเศษ 25,900.-



SMF02CREU

STANDMIXER

เครื่องผสมอาหารรุ่น SMF02

- ตัวเครื่องทำจากอะลูมิเนียมหล่อขึ้นรูป (Die- cast Aluminium)
- โถผสมทำจากสแตนเลส สตีล ขนาด 4.8 ลิตร (5 ควอทซ์)
- ปรับระดับความเร็วได้ 10 ระดับ
- การหมุนของแกนหัวผสมอาหารแบบ Planetary movement
- มอเตอร์ขนาดใหญ่ กำลังไฟ 800 วัตต์
- มอเตอร์ทำงานด้วยระบบ Smooth start
- พร้อมอุปกรณ์มาตรฐานในชุด (หัวตะกร้อ, หัวตีใบพาย, หัวตีตะขอ และฝาครอบกันกระเด็น)

ปกติ 39,000.- พิเศษ 23,900.-



SMF02RDEU



SMF02BLEU



SMF02PBEU



SMF02PKEU



SMF02PGEU



SMDH01

DOUGH HOOK

หัวตะลุมิเนียมช่วยผสมแป้งโดว์ให้เข้ากัน

ปกติ 1,400.- พิเศษ 1,100.-



SMWW01

WIRE WHISK

หัวตะกร้อสแตนเลส สตีล ช่วยไข่ขาว ไข่แดง และครีม ให้ขึ้นฟูรวมถึงสามารถทำคัสตาร์ดและซอสต่าง ๆ ได้

ปกติ 1,400.- พิเศษ 1,100.-



SMPR01

PASTA ROLLER

หัวรีดเส้น สามารถปรับระดับความหนารีดแผ่นแป้งได้ 10 ระดับ รีดแผ่นแป้งให้กว้าง 140 มม. / 5.5 นิ้ว ทำจากสแตนเลส สตีลผิวเงา

ปกติ 7,500.- พิเศษ 5,500.-



SMSC01

SPAGHETTI CUTTER

เมื่อใช้อุปกรณ์ตัดเส้นสปาเกตตี้ จะสามารถเปลี่ยนแผ่นแป้งสตัดให้เป็นเส้นสปาเกตตี้ขนาด 2 มม. / 0.08 นิ้ว

ปกติ 6,600.- พิเศษ 4,650.-



SMIC01

ICE CREAM MAKER

อุปกรณ์เสริมสำหรับทำไอศกรีม โถผสมบรรจุได้ 1.1 ลิตร โดยใช้เวลาเพียง 20 - 30 นาที ก็จะได้ไอศกรีมเนื้อเนียน

ปกติ 9,800.- พิเศษ 6,900.-



SMFB01

FLAT BEATER

หัวตีใบพายอะลูมิเนียมช่วยผสมส่วนผสมที่มีความหนืด เช่น ส่วนผสมเค้ก บิสกิต หรือ Puree

ปกติ 1,400.- พิเศษ 1,100.-



SMB401

STAINLESS STEEL BOWL

โถผสมสแตนเลส สตีล ความจุ 4.8 ลิตร หรือ 5 ควอทซ์ พร้อมหูจับกระชับมือ ทำความสะอาดด้วยเครื่องล้างจานได้

ปกติ 4,500.- พิเศษ 3,100.-



SMFC01

FETTUCCINE CUTTER

อุปกรณ์ที่ช่วยตัดเส้นเฟตตูชีนี ได้เส้นขนาดกว้าง 6 มม. / 0.23 นิ้ว ทำจากสแตนเลส สตีลผิวเงา

ปกติ 6,600.- พิเศษ 4,650.-



SMPC01

PASTA ROLLER AND CUTTER SET

เซตอุปกรณ์รีดและตัด 3 ชิ้น : หัวรีดแบ่งพาสต้า, หัวตัดเส้นแท็กลิโอลินี และหัวตัดเส้นเฟตตูชีนี

ปกติ 17,000.- พิเศษ 11,900.-



SMPS01

ANTI - SPRAY POURING SHIELD

ฝาครอบกันส่วนผสมกระเด็น และช่วยให้การผสมส่วนผสมระหว่างที่เครื่องทำงานเป็นไปได้อย่างขึ้น

*ใช้ได้กับโถผสมสแตนเลส สตีล SMB401 เท่านั้น

ปกติ 3,000.- พิเศษ 2,500.-



SMFB02

FLEX EDGES BEATER

หัวตีทรงสมอ สแตนเลส สตีล หุ้มด้วยซิลิโคน ช่วยให้การตีส่วนผสมรวดเร็วและมีประสิทธิภาพมากขึ้น

ปกติ 4,200.- พิเศษ 3,200.-



SMGB01

GLASS BOWL

โถผสมแก้ว ความจุ 4.8 ลิตร หรือ 5 ควอทซ์ พร้อมหูจับกระชับมือ ทำความสะอาดด้วยเครื่องล้างจานได้

ปกติ 5,800.- พิเศษ 4,390.-



SMTC01

TAGLIOLINI CUTTER

หัวตัดเส้นแท็กลิโอลินี ได้เส้นขนาดกว้าง 1.5 มม. / 0.06 นิ้ว ทำจากสแตนเลส สตีลผิวเงา

ปกติ 6,600.- พิเศษ 4,650.-



SMMG01

ALLUMINIUM ALLOY MEAT GRINDER

ใช้สำหรับบดเนื้อเพื่อให้ได้ความละเอียด 3 ระดับ สามารถใช้ทำไส้กรอกหรือบดเนื้ออย่าง Kebbe หรือ Rice Ball

ปกติ 5,800.- พิเศษ 4,750.-



BLF01RDEU

BLENDER

เครื่องปั่นน้ำผลไม้ รุ่น BLF01

- ตัวเครื่องทำจากอะลูมิเนียมหล่อขึ้นรูป (Die - cast Aluminium)
- โถปั่นทำจากพลาสติก Tritan™ BPA- Free ขนาด 1.5 ลิตร พร้อมฝาปิดที่มีฝาขนาดเล็กสามารถถอดเพื่อใช้เป็นถ้วยตวงส่วนผสมได้
- ใบมีดสแตนเลส สตีล 2 ชั้น
- ปรับระดับความเร็วได้ 4 ระดับ 18,000 รอบ / นาที
- 3 โปรแกรมอัตโนมัติ (Smoothie, Ice crush และ Pulse)
- มอเตอร์ระบบ Smooth start และ Safety lock เครื่องจะไม่ทำงานเมื่อโถปั่นวางในตำแหน่งที่ไม่ถูกต้อง

ปกติ 21,500.- พิเศษ 13,900.-



BLF01BLEU



BLF01CREU



BLF01PBEU



BLF01PKEU



BLF01PGEU



BLF01WHEU



CJF01PKEU

CITRUS JUICER

เครื่องคั้นน้ำส้ม รุ่น CJF01

- หัวคั้นน้ำส้มและที่กรองกากคุณภาพสูง ผลิตจากสแตนเลส สตีล ทนต่อการกัดกร่อนของกรดผลไม้ สามารถคั้นผลไม้ตระกูลซิตรัสได้ ไม่ว่าจะเป็นผลเล็กหรือผลใหญ่
- โถรับน้ำส้มผลิตจากพลาสติกชนิด Tritan™ BPA- Free ถอดทำความสะอาดง่าย น้ำหนักเบา
- มอเตอร์ขนาด 70 วัตต์ พร้อมระบบเปิด-ปิดการทำงานอัตโนมัติ ใช้งานง่าย เพียงแคว่งผลส้มลงบนหัวคั้น เครื่องจะทำงานอัตโนมัติ

ปกติ 13,500.- พิเศษ 9,900.-



CJF01BLEU



CJF01RDEU



CJF01CREU



CJF01PBEU



CJF01PGEU



CJF01WHEU



TSF01UJEU*

TOASTER

เครื่องปิ้งขนมปังชนิด 2 แผ่น รุ่น TSF01

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

ปกติ 12,000.- พิเศษ 7,900.-

* ยกเว้นรุ่น TSF01UJEU ปกติ 16,800.- พิเศษ 11,500.-

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



TSF01SSEU*



TSF01BLEU



TSF01RDEU



TSF01PGEU



TSF01CREU



TSF01PBEU



TSF01PKEU



KLF03WHEU

NEW

KETTLE

กาต้มน้ำไฟฟ้า รุ่น KLF03

- ความจุ 1.7 ลิตร / 7 แก้ว
- ฝาปิดน้ำแบบ Soft - opening เปิด - ปิดอัตโนมัติเพื่อกดเบาๆ
- หยุดการทำงานอัตโนมัติเมื่อน้ำเดือดและเมื่อไม่มีน้ำในกาต้มน้ำไฟฟ้า
- ตัวเครื่องทำจากสแตนเลส สตีล มือจับชุบโครเมียม
- ฐานกาต้มน้ำหมุนได้ 360 องศา
- แผ่นกรองสิ่งสกปรกชนิดสแตนเลส สตีล ถอดทำความสะอาดได้

ปกติ 12,500.- พิเศษ 8,200.-

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

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



KLF03GOEU*



KLF03RGEU*



KLF03SSEU*



KLF03BLEU



KLF03RDEU



KLF03PKEU



KLF03CREU



KLF03PGEU



KLF03PBEU



ECF01BLEU

ESPRESSO COFFEE MACHINE : เครื่องชงกาแฟเอสเปรสโซ่ รุ่น ECF01

- แรงดัน 15 บาร์
- โปรแกรมกาแฟเอสเปรสโซ่ และโปรแกรมตีฟองนม
- หม้อต้มระบบ Thermoblock heating system
- แผ่นกรองกาแฟ (Filter) สเตนเลสสตีล 3 ชั้น (Espresso 1 ซีก, Espresso 2 ซีก และ Coffee Pod)
- แท่งน้ำความจุ 1 ลิตร ถอดออกทำความสะอาดได้
- พร้อมโหมดไฟสัญญาณเตือนให้เมื่อต้องล้างคราบตะกอน

ปกติ 25,500.- พิเศษ 21,500.-



ECF01RDEU



ECF01CREU



ECF01PBEU



ECF01PGEU



ECF01PKEU

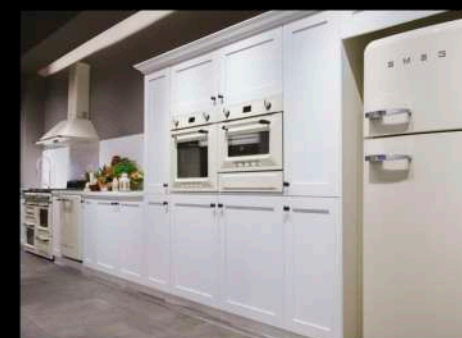


ECF01WHEU

SMEG ICONIC SPACE

พื้นที่อันโดดเด่นและลงตัว Smeg Iconic Space ด้วย 3 นิยามแนวคิดโซลูชันรูปโฉมใหม่ของ SMEG ที่มาพร้อมกับสินค้า ICONIC ดีไซน์โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ Made in Italy อีกทั้งยังเป็นอีกหนึ่ง Community กลางใจเมืองของคนรักการทำอาหารและชอบพบปะสังสรรค์ แลกเปลี่ยนประสบการณ์ในการใช้อุปกรณ์สินค้า SMEG พร้อมกับคอลเลคชั่นใหม่อันหลากหลาย ที่ผสมผสานระหว่าง "Technology" และ "Taste" เข้าด้วยกันอย่างลงตัวให้ทุกท่านจะได้สัมผัสอย่างใกล้ชิดในเมืองไทยเป็นครั้งแรก

Smeg Iconic Space เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 9.00 - 19.00 น. สำหรับการทดลองสินค้า หรือใช้พื้นที่ภายใน กรุณานัดหมายล่วงหน้า



HBF02PBEU

NEW

HAND BLENDER : เครื่องปั่นอาหารมือถือ รุ่น HBF02

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

ปกติ 11,000.- พิเศษ 8,590.-



HBF02CREU



HBF02BLEU



HBF02RDEU

* สินค้าส่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า



Smeg Iconic Space (Product display store & Order)
Taisin Square Sukhumvit Rd. (Between Soi67-69, BTS Prakanong Exit no.1)
☎ 0-2714-0785-6 📠 0-2714-0830 ✉ contact@penk.co.th

🌐 www.smeg.co.th
📱 smegthai
📷 smegthai
📧 @smegthai (๕๕)



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

 smegthai

 @smegthai

 smegthai

**SMEG ICONIC SPACE
& SHOWROOM**

02 714 0785-6

contact@penk.co.th

SALE & MARKETING

02 713 1100

Contact2@penk.co.th

KITCHEN APPLIANCES

AFTER SALES SERVICE

02 817 8999

Service2@penk.co.th