

smeg-a-zine

JAN-FEB 2019

ISSUE: 01 2019



Smeg since 1948
Timeless Design cooker

Easy Peasy
2 เมฆ่ายและเท่ จาก Stand Mixer

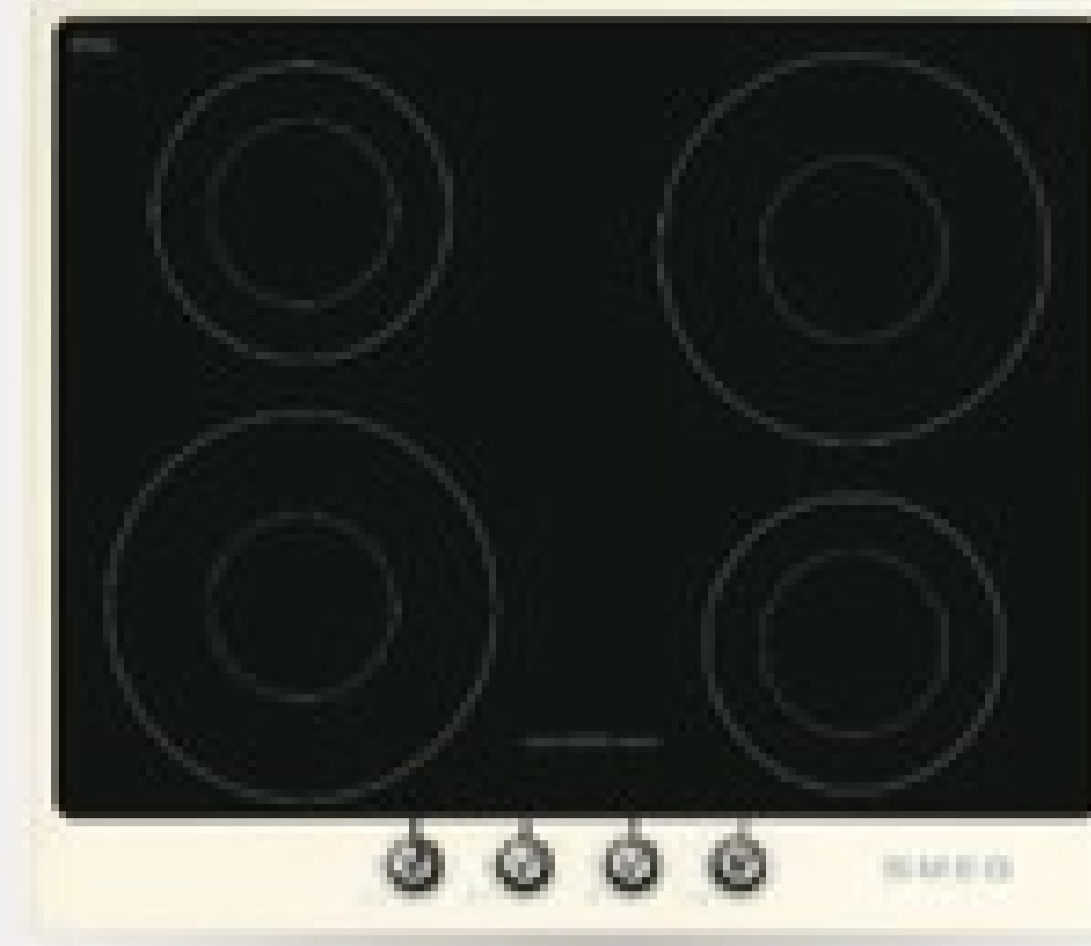
SMEGaphone
เครื่องคั้นน้ำส้มสีขาวสุด Minimal

Payless, cook more

สินค้าราคาพิเศษจาก Smeg | 1-31 JAN 2019



เครื่องผสมอาหารที่มากพร้อมกับสีอื่นถึง 7 สี ที่จะทำให้คุณตกแต่งเค้กครั้งแรกขึ้นด้วยรูปทรงที่เก๋ไก๋ และสีอื่นที่สวยงาม มีฮิสตอริว ไบเนอชิตาเลียน มอเตอร์ขนาด 800 วัตต์ ปั่นความเร็วได้ 10 ระดับ เป็นผู้ช่วยที่ดีไม่ว่าคุณจะทำเค้กเนื้อนุ่ม ขนมปังโฮมเมด หรือแป้งพัซซาสูตรดั้งเดิม



Better together

01 ซีโอเตอบ เตาแก๊ส หรือ เตาไฟฟ้า รุ่นใดก็ได้

รับสิทธิ์แลกซื้อ เครื่องผสมอาหาร รุ่น SMF01 ทุกสี

ราคาเพียง **20,900.-**
ปกติ 42,000.-

02

ซีอเตาแก๊ส เตาไฟฟ้า หรือเตาอินดักชั่น คู่กับ เครื่องดูดควัน รุ่นใดก็ได้

รับส่วนลดเพิ่ม

5%

จากราคาโปรโมชัน

Perfect double pieces



Perfect triple pieces



03

ซีอเตาแก๊ส เตาไฟฟ้า หรือเตาอินดักชั่น คู่กับ เครื่องดูดควัน และอ่างล้างจาน รุ่นใดก็ได้

รับส่วนลดเพิ่ม

10%

จากราคาโปรโมชัน

Perfect match



04

เซิตเตาอบ และเตาไมโครเวฟ SF468X + FMA25XT
ราคาพิเศษ **46,500.-**
ปกติ 71,500.-

Perfect match



05

เซิตเตาอบ และเตาไมโครเวฟ SF6102TVS + SF4102MS
ราคาพิเศษ **110,000.-**
ปกติ 152,500.-

SMEG Gaphone

“พื้นที่สื่อสารของ Smeg”

เครื่องคั้นน้ำส้มสีขาว รุ่น CJF01WHEU

เครื่องคั้นน้ำส้มสไตล์ 50's Retro อันแสนเป็นเอกลักษณ์จาก Smeg มาในสีใหม่ล่าสุด Pure white สำหรับคนที่หลงใหลในความ Minimal พร้อมด้วยการใช้งานที่ง่ายและสะดวกสบายอย่างที่สุด เพียงแค่น้ำส้มที่ผ่านเครื่องแล้ววางลงบนหัวคั้น และกดลง คุณก็จะได้น้ำส้มคั้นสดสำหรับพร้อมรับประทานให้คุณได้สดชื่นจากรสชาติความอร่อยของผลไม้สดๆ และไม่ต้องการกังวลใจในความสะอาดหรือสารตกค้าง เนื่องจากวัสดุของหัวคั้นน้ำส้ม และภาชนะรองกากส้ม ที่ผลิตจากสแตนเลส สตีล Food grade ภาชนะรับน้ำส้ม Tritan™ ที่ปราศจากสาร BPA ซึ่งเป็นวัสดุเดียวกับขวดนมสำหรับเด็ก

- มอเตอร์ขนาด 70 วัตต์
- หัวคั้น พวยรินน้ำส้มและภาชนะรองกาก จากสแตนเลส สตีล
- ฟาครอบและภาชนะรับน้ำส้มจากวัสดุ Tritan™
- ขาชนิดกันลื่น (Anti-slip feet)
- ระบบเปิดปิดอัตโนมัติ



ราคาโปรโมชั่น **8,590.-**
ราคาปกติ 11,000.-



ราคาโปรโมชั่น **9,900.-**
ราคาปกติ 13,500.-



เครื่องปั่นมือถือรุ่น HBF02

ผสมผสานให้การเข้าครัวของคุณเป็นเรื่องสนุก สองคิดดูว่าจะนำส้มแคไหน ถ้าเกิดมีแขกมาเยี่ยมบ้าน แล้วเราได้มีโอกาสเสิร์ฟเมนูเนื้อเย็นแสนอร่อย ที่ทำให้แขกตื่นตาตื่นใจ อย่างซूप Pumpkin Puree ร้อนๆ กรีนกรูม Ravioli ไร้ฟักทองเนื้อเนียนนุ่ม แล้วปิดท้ายมื้อด้วยไอศกรีมวานิลลา กับเยลลี่ Sweet berry คงต้องขอบคุณ HBF02 Hand Blender ใหม่จากโปรดักส์ไลน์ 50's Retro ที่เก๋กาารอบด้านแถมใช้งานง่ายช่วยให้เราสร้างสรรค์เมนู ในตำราอาหารอย่างมีสไตล์

HBF02 Hand Blender ใหม่ หยิบจับสะดวกปลอดภัยไม่สิ้นหลุด ปรุงอาหารได้รวดเร็วและชาญฉลาด ปุ่ม speed control ใช้งานง่ายควบคุมความเร็ว จากด้านบนของด้ามจับพร้อม Turbo Function เต็มกำลังมอเตอร์ 700W สมาชิกใหม่ของครอบครัว Smeg รุ่นนี้ดีเยี่ยมทั้งสับทั้งผสม กระทั่งฟัก หรือผลไม้เนื้อแข็ง จนได้ผลงานที่การันตีได้ว่าทั้งนุ่มและครีมมี่ ด้วยก้านและใบมีด สแตนเลส สตีล เมื่อทำงานกับระบบ FLOWBLEND™ ก็มั่นใจได้ถึงผลลัพธ์ที่เยี่ยมยอด จากเทคโนโลยีระดับ cutting edge ของ smeg บวกดีไซน์ไม่เหมือนใคร ทำให้เครื่องครัวไฟฟ้าชิ้นนี้ เป็นอุปกรณ์ตกแต่งที่สะท้อนตัวตนอย่างชัดเจน

สร้างบรรยากาศในห้องครัวด้วย 4 สี สุดยุคให้ลือก แดง ฟ้า ครีม และ ดำ พร้อมอุปกรณ์เสริมครบชุด

- หัวบด (Masher)
- โทสิบ (Chopper)
- หัวตะกร้อ (Wire whisk)
- หัวใบมีดสำหรับตัด และผสม
- บีกเกอร์ Tritan ขนาด 1.4 ลิตร



Smeg since 1948

OPERA COOKERS: TIMELESS DESIGN, LUXURY AESTHETICS
เตาปรุงอาหาร OPERA การออกแบบคลาสสิกรอกาลเวลา
ที่มาพร้อมความงามอันหรูหรา

'OPERA' มีชื่อเสียงในฐานะเครื่องใช้ในครัวที่เรียมหรูโรกาลเวลา ถูกออกแบบมาเพื่อการทำอาหารที่จริงจังและตอนนี้กำลังปรับปรุงโฉมใหม่ เตาปรุงอาหาร OPERA โฉมใหม่ของ Smeg นำเสนอการออกแบบใหม่ที่มาพร้อมกับกระจกดำ Eclipse และการพัฒนาต่อในส่วนต่างๆ รูปลักษณ์ใหม่ยังคงสะท้อนภาพของเตาอบแบบคลาสสิค แต่กระจกในรุ่น A3-81 จะกลายเป็นสีดำสนิทเมื่อเปิดการใช้งาน แต่จะสว่างระหว่างทำอาหาร และโปร่งใสเพื่อยังให้เห็นด้านในเตาอบได้ชัดเจน

นอกจากนี้ มาพิก้าแบบเต็มต้องหลักทางให้ระบบหน้าจอสัมผัสที่สามารถใช้ตั้งเวลานับถอยหลัง และตั้งระบบสำหรับทำอาหาร และเพื่อความสวยสมบูรณ์แบบมากขึ้น รุ่น A3-81 มีดีไซน์แบรนด์ Smeg ที่ใหญ่ และโดดเด่นกว่าเดิมซึ่งสลักอยู่บนตรงที่ สลักกันด้านล่างของเตาอบ นอกจากคุณภาพในการผลิต การควบคุม และใช้งานได้ง่าย เตานี้ยังสามารถย่างแบบปิดฝาเตาได้ มีโลหะด้านข้างรองรับชั้นที่เห็นได้ทั่วโลก และมีชั้นวางกระจกระงะทำจากเหล็กที่สามารถรับน้ำหนักมากเตาอบหลักขนาด 77 ลิตร ใหญ่จุใจ และทำอาหารได้หลายด้วยโปรแกรม 8 โปรแกรม และยังมีเตาอบแบบตั้งขนาดเล็กขนาด 40 ลิตร ที่เพิ่มตัวเลือกการทำอาหารแบบย่างด้วยแกนหมุน (Rotisserie) เพื่อย่างแบบรักษาความชุ่มชื้นในอาหาร เตาพิเศษขนาดใหญ่ 6 หัวรองรับหม้อ และกระถางของคุกกี้ได้มากเกินพอ และยังมีเตา 4.2 kW ที่จะเร่งความเร็ว และแรงให้กระถางกลมเหมาะอย่างยิ่งสำหรับการทำอาหารประเภทพิซซ่า นอกจากนี้ยังมีเตาอบปีกที่เหมาะสำหรับเนื้อสัตว์มาก เพราะจะทำให้ด้านนอกสุกเป็นสีน้ำตาลแต่ด้านในของเนื้อยังนุ่มด้วยน้ำ สุดท้ายคือลิ้นชักเก็บของขนาดใหญ่ที่ช่วยให้คุณเก็บถาดอบ ถาดย่าง หรือจานได้อย่างจุใจ



เตาปรุงอาหาร รุ่น A3-81

เช่นเดียวกับรุ่น A3-81 เตาอบแบบ single cavity รุ่น A1-9 ก็ถูกพัฒนาใหม่โดยเปลี่ยนมาใช้กระจกดำ Eclipse เช่นเดียวกัน แต่รุ่นนี้มีหลายจุดที่เพิ่มมาเป็นพิเศษ หน้าจอ LCD ขนาดใหญ่ที่ใช้งานง่ายช่วยให้เห็นระบบการทำงาน และอุณหภูมิได้ชัดเจน นอกจากนี้ยังมีโปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ 50 โปรแกรม และสูตรอาหารที่ปรับแต่งเองได้ 10 สูตร ให้คุณเลือกประเภทวิธีการทำ และน้ำหนักของอาหารได้เองเพื่อให้คุณมั่นใจว่าอาหารจานนี้จะออกมาสมบูรณ์แบบที่สุด เวลา อุณหภูมิ และวิธีการจะถูกคำนวณให้เสร็จสรรพ เครื่องยังบอกคุณด้วยว่าคุณควรระวังวัตถุดิบไว้ตรงชั้นไหน ทำให้การทำอาหารของคุณสะดวกสบายยิ่งขึ้น

เตารุ่นนี้ยังมีเทคโนโลยีละลายน้ำแข็งตามเวลาหรือตามน้ำหนักเพื่อทิ้งให้แข็งขึ้นฟู และทำอาหารได้ ส่วนอื่นๆ ที่เพิ่มขึ้นมา ได้แก่ ประตูที่ปิดอย่างนุ่มนวลให้การ ทำงานที่เงียบสงบ ระบบประหยัดพลังงานระดับ A+ และเทคโนโลยีพัดลมสามตัว (Triple fan technology) ช่วยกระจายความร้อนทำให้การปรุงอาหารสม่ำเสมอทุกส่วน การวอร์มเตาอบก่อนทำอาหารจึงไม่จำเป็นอีกต่อไป ช่วยลดเวลาทำอาหารได้มากทีเดียว เตาอบที่จุได้มากถึง 115 ลิตรทำให้สามารถใช้งานได้ดีหลากหลาย และสามารถใช้ถาดอบขนาดใหญ่ได้ ในปี 2018 เตาปรุงอาหารจะทยอยเข้ารับการเปลี่ยนโฉมใหม่ให้เป็นกระจก Eclipse สีดำ เปลี่ยนเป็นหน้าจอควบคุมแบบสัมผัสและใส่ดีไซน์แบรนด์ Smeg แบบใหม่



เตาปรุงอาหาร รุ่น A1-9

Smeg Recommend

“ชั้นโปรดคู่ครัว ที่อยากเปิดตัวให้รู้จัก”



แรงบันดาลใจจากสีสันของเมืองท่า ประเทศอิตาลี
คู่ส่วนผสมที่ลงตัวระหว่างประสิทธิภาพและดีไซน์

เตาปรุงอาหาร
Portofino สีเหลือง
รุ่น CPF9GMYW
ราคาโปรโมชั่น 149,000.-
ราคาปกติ 168,000.-

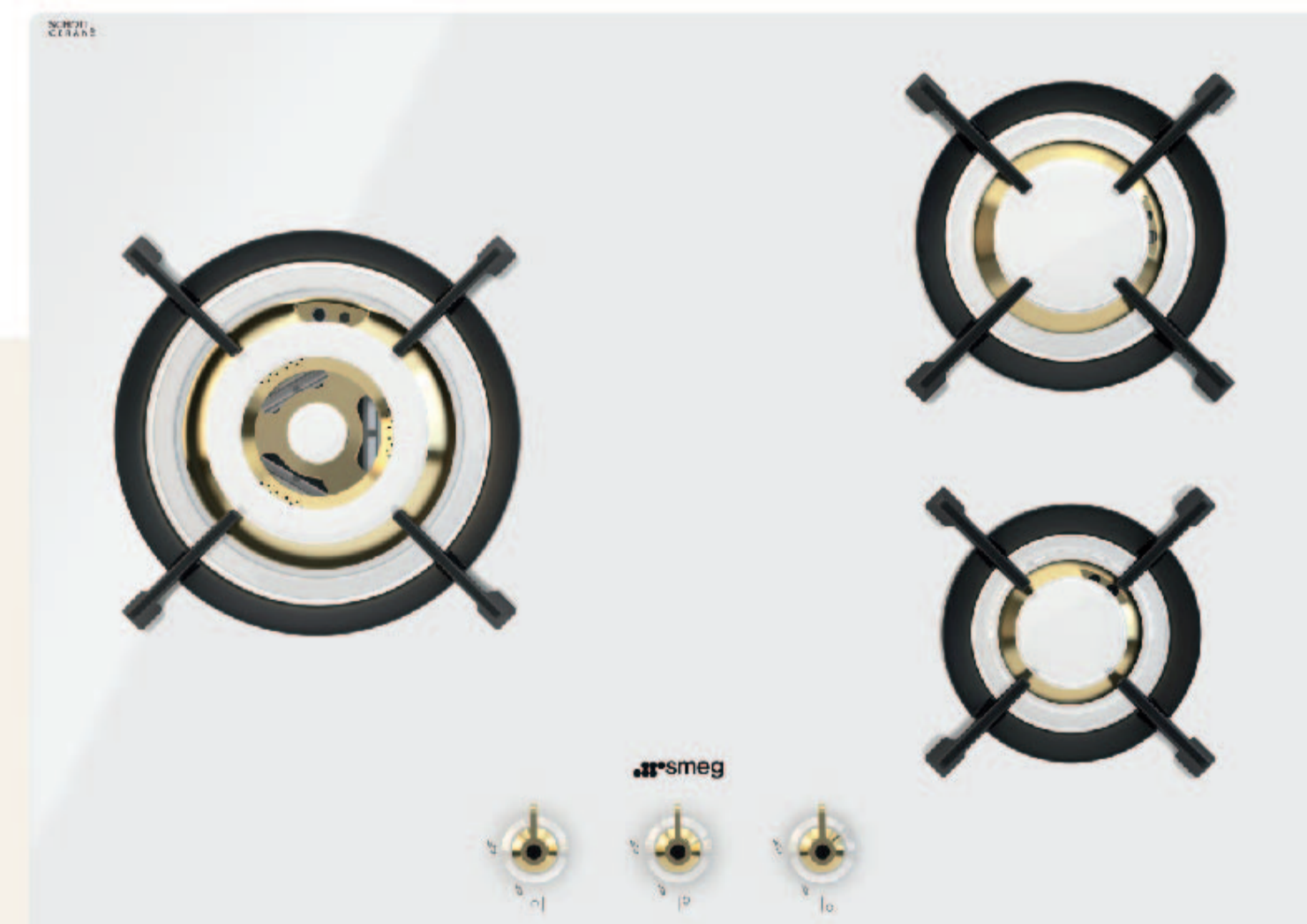


Freshen up my kitchen
with colors

“ เพิ่มสีสัน
และควมมีชีวิตชีวา
ให้กับห้องครัว
ด้วยการเลือก
เครื่องใช้ไฟฟ้า
สีสะดุดตาสักชิ้น ”

เติมเต็มความสมบูรณ์แบบให้ห้องครัว ด้วยสีสัน
ดีไซน์และการใช้งานที่เยี่ยม ล้างได้พร้อมกันสูงสุด
ถึง 13 ชุดอาหาร

เครื่องล้างจานชนิดตั้งพื้น
สไตล์ 50's Retro สีฟ้าพาสเทล
รุ่น LVFABPB
ราคาโปรโมชั่น 94,500.-
ราคาปกติ 121,000.-



เตาแก๊สคู่ครัวที่ไม่จำเป็นต้องมีหน้าตาจำเจอีกต่อไป
เตาแก๊ส 3 หัว สีขาวสะอาดตาพร้อมหัวเตาไฟแรงสูงพิเศษ
6200 วัตต์

เตาแก๊ส 3 หัว ชนิดติดตั้งกับเพอร์นิเจอร์
สีขาว รุ่น PC73GBO
ราคาโปรโมชั่น 55,900.-
ราคาปกติ 74,000.-

Smoothie จะอร่อยขึ้นอีก เมื่อบดด้วย Blender
สีมันต์ที่น่ารักที่สุด ที่ไม่ได้มีแค่ความสวยแต่มอเตอร์กำลังแรงสูง
ถึง 18,000 รอบต่อนาที

เครื่องปั่นน้ำผลไม้ สีเขียวพาสเทล
รุ่น BLF01PGEU

ราคาโปรโมชั่น 13,900.-
ราคาปกติ 21,500.-



เมื่อสีสันสะดุดตา รวมตัวกับดีไซน์แบบเรโทร
ผลลัพธ์คือเครื่องดูดควันอันแสนมีสไตล์ ที่ไม่ซ้ำใคร!

เครื่องดูดควันสไตล์ 50's Retro
สีแดง รุ่น KFAB75RD
ราคาโปรโมชั่น 108,000.-
ราคาปกติ 136,000.-

ตกหลุมรักดีไซน์ Iconic ของตู้เย็น
ที่เป็นมากกว่าเครื่องครัวชั้นโปรดของคุณ

ตู้เย็นสไตล์ 50's Retro
สีชมพู รุ่น FAB28RRO1
ราคาโปรโมชั่น 88,900.-
ราคาปกติ 115,000.-

Easy Peasy

“ ง่ายกับใจ กับเมนูที่ใครๆ ก็ทำได้ ”

Shortcrust pastry

ระยะเวลาปรุง : 45 นาที
ระดับความยาก 2/5
ส่วนผสมสำหรับ 6-8 ที่

ส่วนผสม

แป้ง 300 กรัม
เนย 180 กรัม
น้ำตาล 100 กรัม
ไข่ 1 ฟอง
เลมอน 1 ผล

วิธีทำ

- นำหัวโขนพายตัดตั้งเข้ากับเครื่องผสมอาหาร จากนั้นผสม
แป้ง น้ำตาล และเนย เข้าด้วยกัน โดยใช้ระดับความเร็ว 1
ประมาณ 1 นาที จนกระทั่งส่วนผสมเริ่มจับตัวกันเป็นก้อน
เนื้อหยาบ
- เติมน้ำและน้ำเลมอน จากนั้นปรับความเร็วเครื่องไปที่ระดับ 2
- ตีส่วนผสมต่อเนื่องจนกระทั่งส่วนผสมมีลักษณะเนื้อเนียน
เข้ากันดี จับตัวเป็นแป้งโดว์
- ห่อแป้งโดว์ที่ได้ด้วยฟิล์มใสจากนั้นพักไว้ในตู้เย็น 30 นาที
- นำแป้งโดว์ออกจากตู้เย็น นวดแป้งให้เนื้อนุ่มลงด้วยฝ่ามือ
คลึงแผ่นแป้งให้มีความหนา 4 มม.
- ตัดแผ่นแป้งเป็นรูปสี่เหลี่ยมและนำไปอบที่อุณหภูมิ 180°C
13-15 นาที



Homemade egg fettuccine

เส้นแพตตูชินีไข่สไตล์โฮมเมด

ระยะเวลาปรุง : 50 นาที
ระดับความยาก 2/5
ส่วนผสมสำหรับ 4-5 ที่

อุปกรณ์ที่ใช้

เครื่องผสมอาหาร รุ่น SMF01PBUE
หัวตัดเส้นแพตตูชินี รุ่น SMFC01
หัวรีดแป้ง รุ่น SMPR01

ส่วนผสม

แป้ง 300 กรัม
ไข่ 3 ฟอง
น้ำสะอาด 3-4 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- นำหัวตะขอ (hook) มาประกอบเข้ากับเครื่องผสมอาหาร จากนั้น
จึงผสมไข่และแป้งเข้าด้วยกันที่ระดับความเร็ว 1
- ตีส่วนผสมจนกระทั่งส่วนผสมมีเนื้อเนียน และเข้ากันดี (เติมน้ำสะอาด
หากต้องการ) นำแป้งโดว์ที่ตีเสร็จแล้วออกจากโถผสม คลุมด้วย
ฟิล์มใสและพักไว้ในตู้เย็น 30 นาที
- นำแป้งโดว์ที่ได้ไปรีดเป็นแผ่นโดยใช้หัวรีดเส้นแป้ง โรยแป้งลงบน
แป้งโดว์เพื่อช่วยให้ไม่ติดพื้นผิว เริ่มรีดแผ่นแป้งด้วยระดับ
ความหนา 0 จากนั้นจึงเปลี่ยนเป็นระดับ 1
- พักแผ่นแป้งที่ได้เป็นระยะเวลา 10-15 นาที จากนั้นจึงนำไปตัดเป็น
เส้นแพตตูชินี ด้วยหัวตัดเส้นแพตตูชินี โรยแป้งเพื่อช่วยให้แผ่นแป้ง
ไม่ติดพื้นผิว พักเส้นแพตตูชินีที่ตัดเรียบร้อยแล้วจนกระทั่งเส้น
เริ่มแห้งจึงนำไปประกอบอาหารต่อไป



COLORFUL TASTE



สีสรรแห่งดีไซน์ที่ใช้ กับนวัตกรรมระดับอาร์ตพีซ 50's Retro Style Small Appliances

SMEG ICONIC DESIGN สุดล้ำ ที่สวยทุกมุมมอง
ด้วยสีสรรหลากหลายสไตล์สะกดทุกสายตา พร้อมทั้งสุดของฟังก์ชัน
ทั้ง Toaster, Blender, Kettle , Stand Mixer ,
Citrus juicer และ Espresso coffee machine

บริษัท เพ็น เค อินเตอร์เทรดดิ้ง จำกัด
Smeg Iconic Space : อาคารไทยซิน ต.สุขุมวิท เซิงบันไดลงสถานีรถไฟฟ้าพระโขนง (ทางออก1)
โทร. 02 714 0785 - 6

contact@penk.co.th

www.smeg.co.th



 smeg

 @smegthai (มี @)  smegthai  smegthai