

VOL-2/2022

SM EG

PRICE LIST

JULY - DECEMBER 2022

TECHNOLOGY WITH STYLE

Smeg เชื่อว่าเครื่องใช้ไฟฟ้าในชีวิตประจำวันที่ดีไม่เป็นเพียงเครื่องใช้ที่อำนวยความสะดวกเท่านั้น แต่ต้องได้รับการออกแบบให้มีรูปลักษณ์ที่สวยงามและโดดเด่น เพื่อสร้างบรรยากาศให้กับสถานที่นั้น ๆ จึงเป็นเรื่องละเอียดอ่อนมากในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ออกมาให้บรรลุเป้าหมายนี้ โดยสเมกได้รับความร่วมมือจากสถาปนิก และนักออกแบบชั้นนำที่มีความคิดลึกซึ้ง ทำให้สามารถร่วมพัฒนาและรังสรรค์ออกมาจนสำเร็จ

Smeg จึงเป็นผลลัพธ์ที่ได้จากการผสมผสานระหว่างศิลปะกับอุตสาหกรรมการผลิต และเทคโนโลยีที่ก้าวหน้าอย่างสมบูรณ์แบบ เป็นการสะท้อนและบ่งบอกถึงความเป็นเลิศของผลิตภัณฑ์ ‘ Made in Italy ’ ได้อย่างแท้จริง

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

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

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



MADE IN ITALY

CONTENTS



Ovens &
Compact Appliances



Hobs



Cookers



Hoods



Dishwashers



Sinks & Tap



Refrigerators



Small Appliances



Cookwares

AESTHETICS



AESTHETICS



OVENS & COMPACT APPLIANCES



EXCELLENT COOKING APPLIANCES WITH EXCLUSIVE DESIGN THAT ALWAYS OFFER PEAK PERFORMANCE.

STEAM ASSISTED OVEN



TEMPERATURE PROBE *

โปรแกรมปรุงอาหารที่ใช้ร่วมกับ โพรบวัดอุณหภูมิ ทำให้ง่ายต่อการวัดอุณหภูมิของอาหารได้อย่างแม่นยำ เพื่อการปรุงอาหารที่สมบูรณ์แบบมากยิ่งขึ้น

TELESCOPIC SHELVES *

รางเลื่อนที่สามารถเลื่อนตาออกมาจนสุด นำอาหารเข้าออกจากเตาอบ ได้อย่างสะดวกและปลอดภัย

SMART STEAM *

เทคโนโลยีในการปรุงอาหารด้วยไอน้ำในรูปแบบใหม่ ที่ช่วยให้ใช้เวลาในการปรุงอาหารน้อยลงและคงคุณค่าทางโภชนาการได้ครบมากกว่าการปรุงอาหารทั่วไป

THE NEW VIVO SCREEN *

จอแสดงผลที่นำพร้อมเทคโนโลยีล้ำสมัย ใช้งานง่ายและสะดวกสบาย ภาพกราฟฟิกส์ TFT ที่นำพร้อมกับความสวยงาม ทำให้คุณเห็นภาพและข้อมูลชัดเจนมากยิ่งขึ้น

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



MULTIFUNCTION OVEN



NEW CAVITY DESIGN *

การออกแบบภายในของเตาอบใหม่ เพื่อประสิทธิภาพที่มากยิ่งขึ้น ในเรื่องของ การรักษาอุณหภูมิและเวลาที่ลดลงในการปรุงอาหาร

SOFT CLOSE DOOR

เป็นการชะลอการปิดประตูอย่างนุ่มนวล เพื่อลดแรงกระแทกก่อนที่ประตูจะปิดสนิท

COOL DOOR TECHNOLOGY

ประตูเตาอบที่ให้ความปลอดภัย สัมผัสได้อย่างไร้กังวลด้วยกระจกกันความร้อนที่มีมากที่สุดถึง 4 ชั้น* ช่วยป้องกันความร้อนรั่วไหลออกจากเตาอบได้อย่างได้ผล

THERMOSEAL

เคลือบลิ้นความอรัญที่เป็นเอกลักษณ์ของสมบค เป็นระบบการปิดผนึกเตาอบ ไม่ให้อากาศและไอน้ำไหลเข้าหรือออกจากเตาอบระหว่างการปรุงอาหาร ประกอบกับการใช้เทอร์โมสติกคุณภาพดี จึงสามารถควบคุมอุณหภูมิภายในเตาอบได้อย่างแม่นยำ

PYROLYTIC CLEANING *

โปรแกรมทำความสะอาดอัตโนมัติ ที่ใช้ความร้อน 500 °C ที่จะทำให้คราบอาหารและคราบไขมันถูกเผาจนกลายเป็นผงเช็ดทำความสะอาดได้ง่าย

VAPOR CLEAN *

ช่วยทำความสะอาดด้วยไอน้ำ ทำให้คราบอาหารที่เกาะอยู่อ่อนนุ่ม เช็ดทำความสะอาดได้ง่าย ปลอดภัยจากสารเคมี

EVER CLEAN ENAMEL

ผนังภายในเตาอบ เคลือบสีนาไมสชนิดพิเศษ ทำความสะอาดง่าย คราบสกปรกติดยาก



SFP6104SPS

STEAM ASSISTED MULTIFUNCTION OVEN,
PYROLYTIC, 60 CM, LINEA, SILVER GLASS



FUNCTIONS



เตาอบไฟฟ้ามีลัดฟังก์ชันพร้อมระบบ Steam assisted โดดเด่นด้วยหน้าจอ VIVO screen ทำงานง่าย แสดงผลชัดเจน เพื่อผลลัพธ์ในการอบที่ดีที่สุด

- ความจุสุทธิ 70 ลิตร ความจุแกงคั่ว 160 มล.
- 15 โปรแกรมปรุงอาหาร (10 โปรแกรมมาตรฐาน + 5 โปรแกรมระบบ Steam Assisted) พร้อมไฟเซนอุณหภูมิ (Temperature Probe)
- 6 ฟังก์ชันพิเศษ พร้อมฟังก์ชันทำความสะอาด Pyrolytic ด้วยความร้อนสูง
- เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ 53 เมนู และบันทึกเมนูส่วนตัวได้สูงสุด 64 เมนู
- ปรับระดับการปล่อยไอน้ำ 3 ระดับ
- จอแสดงผลกราฟฟิคสี VIVOscreen พร้อมระบบสัมผัส
- ตั้งเวลาปรุงอาหารล่วงหน้าได้ และมีสัญญาณเตือนเมื่อทำงานครบเวลา
- ปรับอุณหภูมิได้ 30 °C - 280 °C
- ประสิทธิภาพการทำความร้อน 4 ชั้น
- 5 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง
- รางเลื่อนแบบ Telescopic ช่วยเลื่อนถาดออกจนสุด
- ผนังภายในเคลือบสีอียานาเมลพิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก
- ประหยัดพลังงาน A+

ปกติ 225,000 .-

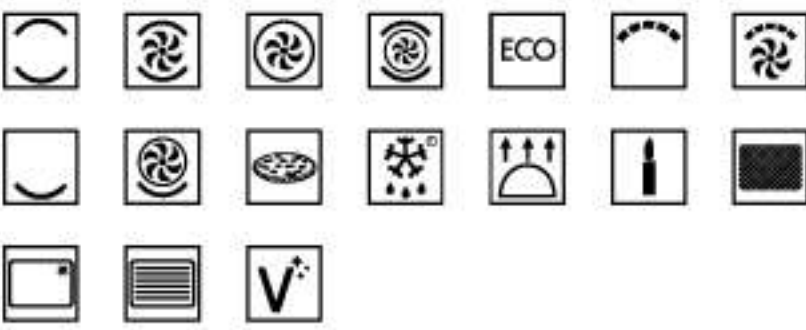
พิเศษ 145,000 .-

SO6102TS

MULTIFUNCTION OVEN,
60 CM, LINEA, SILVER GLASS



FUNCTIONS



เตาอบไฟฟ้ามีลัดฟังก์ชัน ดีไซน์ Linea จอแสดงผล LCD แบบ Evo Screen พร้อมโปรแกรมอบใหม่จากสมาคม Stone Cooking, BBQ, Air Fry และ Pizza

- ความจุสุทธิ 68 ลิตร
- 10 โปรแกรมปรุงอาหาร
- 6 ฟังก์ชันพิเศษ พร้อมฟังก์ชันทำความสะอาด Vapor Clean
- ปรับอุณหภูมิได้ 30 °C - 280 °C
- ควบคุมการทำงานผ่านจอแสดงผล Evo Screen และปุ่มลูกบิดควบคุม
- ตั้งเวลาปรุงอาหารล่วงหน้าได้ และมีสัญญาณเตือนเมื่อทำงานครบเวลา
- ประสิทธิภาพการทำความร้อน 3 ชั้น แบบ Cool Door
- หยุดการทำงานอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- 5 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง
- ผนังภายในเคลือบสีอียานาเมลพิเศษ ตัดคราบสกปรกยาก

ปกติ 92,000 .-

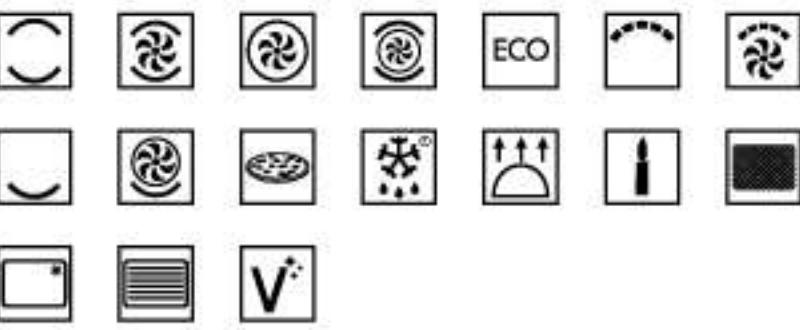
พิเศษ 62,900 .-

SO6102TN

MULTIFUNCTION OVEN,
60 CM, LINEA, BLACK



FUNCTIONS



เตาอบไฟฟ้ามีลัดฟังก์ชัน ดีไซน์ Linea จอแสดงผล LCD แบบ Evo Screen พร้อมโปรแกรมอบใหม่จากสมาคม Stone Cooking, BBQ, Air Fry และ Pizza

- ความจุสุทธิ 68 ลิตร
- 10 โปรแกรมปรุงอาหาร
- 6 ฟังก์ชันพิเศษ พร้อมฟังก์ชันทำความสะอาด Vapor Clean
- ปรับอุณหภูมิได้ 30 °C - 280 °C
- ควบคุมการทำงานผ่านจอแสดงผล Evo Screen และปุ่มลูกบิดควบคุม
- ตั้งเวลาปรุงอาหารล่วงหน้าได้ และมีสัญญาณเตือนเมื่อทำงานครบเวลา
- ประสิทธิภาพการทำความร้อน 3 ชั้น แบบ Cool Door
- หยุดการทำงานอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- 5 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง
- ผนังภายในเคลือบสีอียานาเมลพิเศษ ตัดคราบสกปรกยาก

ปกติ 92,000 .-

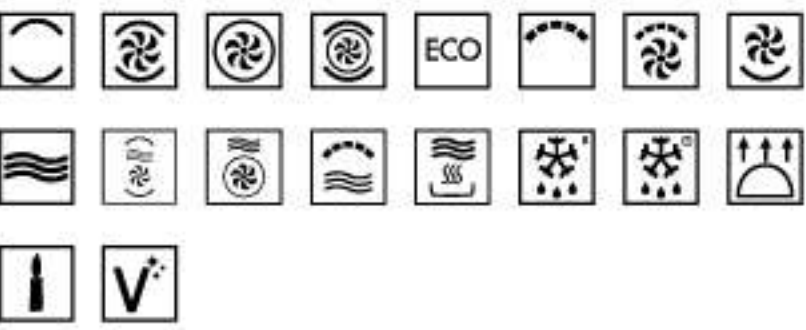
พิเศษ 62,900 .-

SF4102MCS

COMBINATION MICROWAVE OVEN,
45 CM, LINEA, SILVER GLASS



FUNCTIONS



เตาอบผสมเตาอบไมโครเวฟแบบ 2 in 1 ครบครันทั้งโปรแกรมอบ, ย่าง และ ไมโครเวฟ ให้คุณปรุงอาหารได้หลากหลาย

- ความจุสุทธิ 40 ลิตร กำลังไมโครเวฟ 1,000 วัตต์
- 8 โปรแกรมเตาอบ และ 5 โปรแกรมไมโครเวฟ
- 4 ฟังก์ชันพิเศษ พร้อมฟังก์ชันทำความสะอาด Vapor Clean
- เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ 20 เมนู
- จอแสดงผล LCD พร้อมปุ่มควบคุมเรืองแสง
- ปรับอุณหภูมิได้ 30 °C - 250 °C
- ประสิทธิภาพการทำความร้อน 3 ชั้น
- หยุดการทำงานอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- 3 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง
- ผนังภายในเคลือบสีอียานาเมลพิเศษ ตัดคราบสกปรกยาก

ปกติ 145,000 .-

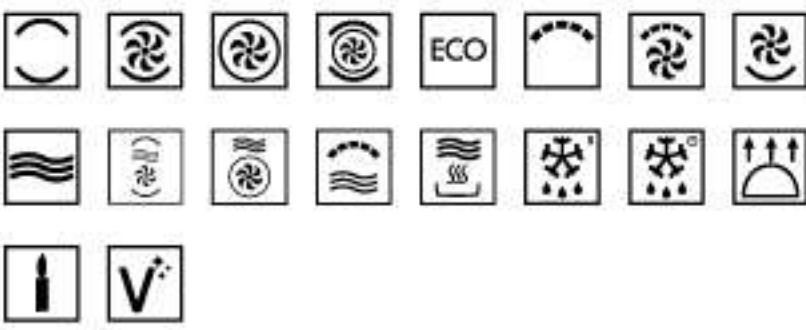
พิเศษ 101,000 .-

SF4102MCN

COMBINATION MICROWAVE OVEN,
45 CM, LINEA, BLACK



FUNCTIONS



เตาอบผสมเตาอบไมโครเวฟแบบ 2 in 1 ครบครันทั้งโปรแกรมอบ, ย่าง และ ไมโครเวฟ ให้คุณปรุงอาหารได้หลากหลาย

- ความจุสุทธิ 40 ลิตร กำลังไมโครเวฟ 1,000 วัตต์
- 8 โปรแกรมเตาอบ และ 5 โปรแกรมไมโครเวฟ
- 4 ฟังก์ชันพิเศษ พร้อมฟังก์ชันทำความสะอาด Vapor Clean
- เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ 20 เมนู
- จอแสดงผล LCD พร้อมปุ่มควบคุมเรืองแสง
- ปรับอุณหภูมิได้ 30 °C - 250 °C
- ประสิทธิภาพการทำความร้อน 3 ชั้น
- หยุดการทำงานอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- 3 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง
- ผนังภายในเคลือบสีอียานาเมลพิเศษ ตัดคราบสกปรกยาก

ปกติ 145,000 .-

พิเศษ 101,000 .-

MP122S1 / N1 / B1

MICROWAVE OVEN,
39 CM, LINEA, SILVER GLASS / BLACK / WHITE



FUNCTIONS



เตาอบไมโครเวฟแบบไร้จานหมุน ขนาด 39 ซม. ให้คุณอุ่นและปรุงอาหารหลากหลายชนิดได้พร้อมกัน

- ความจุสุทธิ 22 ลิตร กำลังไมโครเวฟ 850 วัตต์
- 3 โปรแกรมไมโครเวฟ และ 1 โปรแกรมย่าง
- 2 ฟังก์ชันพิเศษ สำหรับละลายอาหารแช่แข็ง
- พื้นผิว Ceramic Base ไร้จานหมุน ร้อนทุกจุดอย่างทั่วถึง
- ปรับอุณหภูมิได้ 30 °C - 280 °C
- ประตูเปิดด้านข้างแบบ Side Door ใช้งานสะดวก
- ปุ่มควบคุม Illuminated เรืองแสงขณะใช้งาน
- หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู

ปกติ 70,000 .-

พิเศษ 48,900 .-

* สินค้าสิ่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัท ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

* สินค้าสิ่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัท ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

CMS4104S*

COFFEE MACHINE,
45 CM, LINEA, SILVER GLASS



เครื่องชงกาแฟอัตโนมัติชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ขนาด 45 ซม. เข้าชุดกับเตาอบ พร้อมหน้าจอสี TFT ระบบสัมผัส

- หน้าจอกราฟฟิกส์ TFT ขนาด 4.3" ระบบสัมผัส ใช้งานง่าย
- 13 โปรแกรมชงเครื่องดื่ม ปรับระดับความเข้มข้นกาแฟได้ 5 ระดับ
- ปรับระดับความละเอียดการบดเมล็ดกาแฟได้ 13 ระดับ ระบบ Conical และสามารถปรับอุณหภูมิในการชงกาแฟได้ 3 ระดับ
- แรงดันไอน้ำ 15 บาร์
- ถังใส่เมล็ดกาแฟและถังแยกกากในตัว
- มีถังใส่นมสำหรับชงกาแฟ Cappuccino พร้อม Steamer ในตัว
- ปรับระดับโฟมนมสำหรับกาแฟ Cappuccino ได้ 3 ระดับ
- ตัวเครื่องมีรางเลื่อน สามารถเลื่อนออกมาเติมน้ำและเมล็ดกาแฟได้สะดวก

ปกติ 332,000 .-

พิเศษ 232,000 .-

CMS4104N*

COFFEE MACHINE,
45 CM, LINEA, BLACK



เครื่องชงกาแฟอัตโนมัติชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ขนาด 45 ซม. เข้าชุดกับเตาอบ พร้อมหน้าจอสี TFT ระบบสัมผัส

- หน้าจอกราฟฟิกส์ TFT ขนาด 4.3" ระบบสัมผัส ใช้งานง่าย
- 13 โปรแกรมชงเครื่องดื่ม ปรับระดับความเข้มข้นกาแฟได้ 5 ระดับ
- ปรับระดับความละเอียดการบดเมล็ดกาแฟได้ 13 ระดับ ระบบ Conical และสามารถปรับอุณหภูมิในการชงกาแฟได้ 3 ระดับ
- แรงดันไอน้ำ 15 บาร์
- ถังใส่เมล็ดกาแฟและถังแยกกากในตัว
- มีถังใส่นมสำหรับชงกาแฟ Cappuccino พร้อม Steamer ในตัว
- ปรับระดับโฟมนมสำหรับกาแฟ Cappuccino ได้ 3 ระดับ
- ตัวเครื่องมีรางเลื่อน สามารถเลื่อนออกมาเติมน้ำและเมล็ดกาแฟได้สะดวก

ปกติ 332,000 .-

พิเศษ 232,000 .-

CPR115S* / N*

WARMING DRAWER,
15 CM, LINEA, SILVER GLASS / BLACK



ลิ้นชักอุ่นอาหารชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ ขนาด 15 ซม.

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

ปกติ 66,000 .-

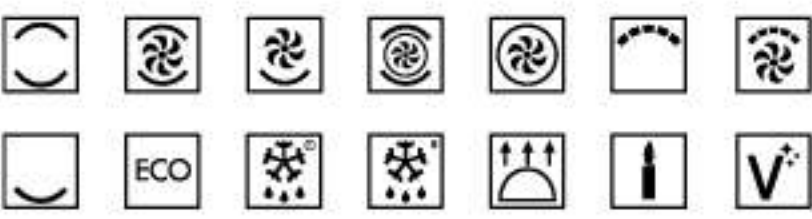
พิเศษ 44,900 .-

SF9390X1

MULTIFUNCTION OVEN,
90 CM, CLASSICA, STAINLESS STEEL



FUNCTIONS



เตาอบไฟฟ้ามัลติฟังก์ชันขนาด 90 ซม. ใหญ่ จุใจ ให้คุณอบได้มากกว่าเดิม

- ความจุสุทธิ 115 ลิตร
- 9 โปรแกรมปรุงอาหาร
- 4 ฟังก์ชันพิเศษ พร้อมฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยระบบไอน้ำ Vapor Clean
- เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ 20 เมนู
- ปรับอุณหภูมิได้ 30 °C - 280 °C
- จอแสดงผล LCD ขนาดใหญ่ ควบคุมด้วยปุ่มลูกบิด ดีไซน์ Classica
- 5 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง
- ประตูกันความร้อน กระจุก 3 ชั้น แบบ Cool Door
- หยุดการทำงานอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- ผนังภายในเคลือบสีอียาเมลพิเศษ ตัดคราบสกปรกยาก
- ประตูกระจกสีดำ พร้อม Finger Proof Stainless Steel ไร้รอยนิ้วมือเมื่อสัมผัส

ปกติ 146,000 .-

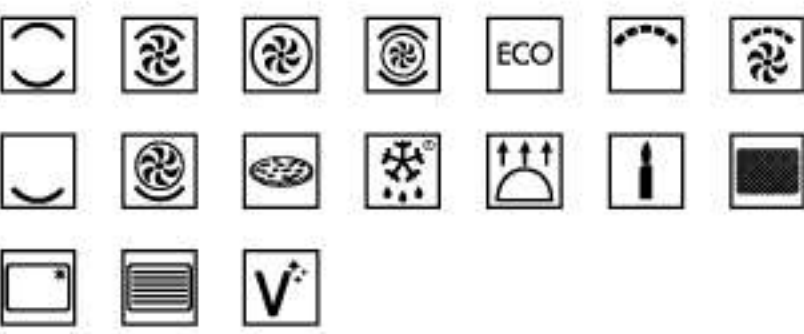
พิเศษ 99,900 .-

SO6302TX

MULTIFUNCTION OVEN,
60 CM, CLASSICA, STAINLESS STEEL



FUNCTIONS



เตาอบไฟฟ้ามัลติฟังก์ชัน ดีไซน์ Classica จอแสดงผล LCD แบบ Evo Screen พร้อมโปรแกรมอบใหม่จาก Simon Stone Cooking, BBQ, Air Fry และ Pizza

- ความจุสุทธิ 68 ลิตร
- 10 โปรแกรมปรุงอาหาร
- 6 ฟังก์ชันพิเศษ พร้อมฟังก์ชันทำความสะอาด Vapor Clean
- ปรับอุณหภูมิได้ 30 °C - 280 °C ควบคุมการทำงานผ่านจอแสดงผล Evo Screen และปุ่มลูกบิดควบคุม
- ตั้งเวลาปรุงอาหารล่วงหน้าได้ และมีสัญญาณเตือนเมื่อทำงานครบเวลา
- ประตูกันความร้อน กระจุก 3 ชั้น แบบ Cool Door
- หยุดการทำงานอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- 5 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง
- ผนังภายในเคลือบสีอียาเมลพิเศษ ตัดคราบสกปรกยาก
- ประตูกระจกสีดำ พร้อม Finger Proof Stainless Steel ไร้รอยนิ้วมือเมื่อสัมผัส

ปกติ 92,000 .-

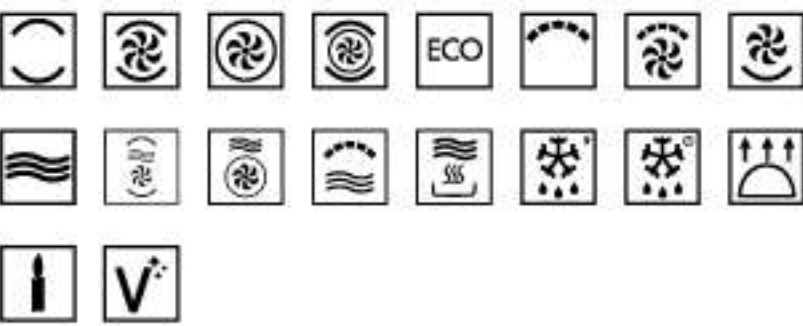
พิเศษ 62,900 .-

SF4390MCX*

COMBINATION MICROWAVE OVEN,
45 CM, CLASSICA, STAINLESS STEEL



FUNCTIONS



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

ปกติ 145,000 .-

พิเศษ 101,000 .-

MP322X1

MICROWAVE OVEN,
39 CM, CLASSICA, STAINLESS STEEL



FUNCTIONS



- เตาอบไมโครเวฟแบบไร้จานหมุน ขนาด 39 ซม. ให้คุณอุ่นและปรุงอาหารหลากหลายชนิดได้พร้อมกัน
- ความจุสุทธิ 22 ลิตร กำลังไมโครเวฟ 850 วัตต์
 - 3 โปรแกรมไมโครเวฟ และ 1 โปรแกรมย่าง
 - 2 ฟังก์ชันพิเศษ สำหรับละลายอาหารแช่แข็ง
 - พื้นผิว Ceramic Base ไร้จานหมุน ร้อนทุกจุดอย่างทั่วถึง
 - ประตูเปิดด้านข้างแบบ Side Door ใช้งานสะดวก
 - หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
 - ประตูกระจกสีดำ พร้อม Finger Proof Stainless Steel ไร้รอยนิ้วมือเมื่อสัมผัส

ปกติ 70,000 .-

พิเศษ 48,900 .-

FMI425X

MICROWAVE OVEN,
39 CM, CLASSICA, STAINLESS STEEL



FUNCTIONS



- เตาอบไมโครเวฟชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ ผิวด้านหน้า Stainless Steel
- ความจุสุทธิ 25 ลิตร กำลังไมโครเวฟ 900 วัตต์
 - 2 โปรแกรมไมโครเวฟ และ 1 โปรแกรมย่าง
 - 2 ฟังก์ชันพิเศษ สำหรับละลายอาหารแช่แข็ง
 - 8 โปรแกรมอัตโนมัติ
 - ไฟส่องสว่าง LED จำนวน 1 ดวง
 - ประตูกระจกสีดำ พร้อม Finger Proof Stainless Steel ไร้รอยนิ้วมือเมื่อสัมผัส

ปกติ 35,500 .-

พิเศษ 22,900 .-

CMS4303X*

COFFEE MACHINE,
45 CM, CLASSICA, STAINLESS STEEL



- เครื่องชงกาแฟอัตโนมัติชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ขนาด 45 ซม. เข้าชุดกับเตาอบ พร้อมหน้าจอสี TFT ระบบสัมผัสใช้งานง่าย
- หน้าจอกราฟิกสี TFT ขนาด 4.3" ระบบสัมผัสใช้งานง่าย
 - 13 โปรแกรมชงเครื่องดื่ม ปรับระดับความเข้มข้นกาแฟได้ 5 ระดับ
 - ปรับระดับความละเอียดการบดเมล็ดกาแฟได้ 13 ระดับ ระบบ Conical และสามารถปรับอุณหภูมิในการชงกาแฟได้ 3 ระดับ
 - แรงดันไอน้ำ 15 บาร์
 - ถังเก็บเมล็ดกาแฟและถังแยกกากในตัว
 - มีโถใส่น้ำสำหรับชงกาแฟ Cappuccino พร้อม Steamer ในตัว
 - ปรับระดับโฟมนมสำหรับกาแฟ Cappuccino ได้ 3 ระดับ
 - ตัวเครื่องมีรางเลื่อน สามารถเลื่อนออกมาเติมน้ำและเมล็ดกาแฟได้สะดวก
 - มี Cup warmer ในตัว

ปกติ 332,000 .-

พิเศษ 232,000 .-

CPR315X*

WARMING DRAWER,
15 CM, CLASSICA, STAINLESS STEEL



- ลิ้นชักอุ่นอาหารชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ ขนาด 15 ซม.
- 6 โปรแกรมอัตโนมัติ - Defrost, Proofing, 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. จะได้ความสูงที่สวยงามลงตัวคู่กับเตาอบ ขนาด 60 ซม.

ปกติ 66,000 .-

พิเศษ 44,900 .-

* สินค้าสิ่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทฯสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

* สินค้าสิ่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทฯสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

SF6905P1*

MULTIFUNCTION OVEN,
60 CM, VICTORIA, CREAM



FUNCTIONS



เตาอบไฟฟ้ามัลติฟังก์ชัน ดีไซน์ Victoria พร้อมปุ่มลูกบิด
ควบคุม ใช้งานง่าย สะดวกสบาย

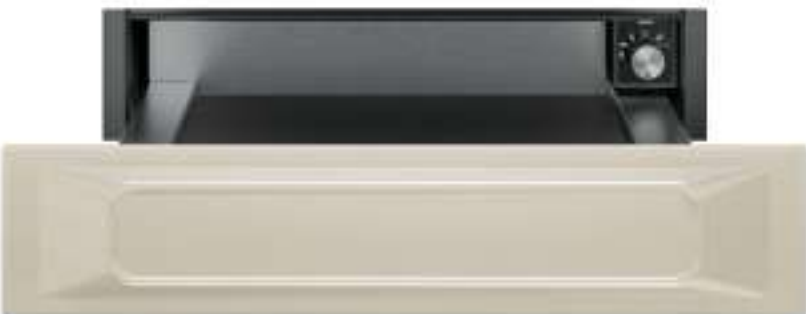
- ความจุสุทธิ 70 ลิตร
- 8 โปรแกรมปรุงอาหาร
- ฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยระบบไอน้ำ Vapor Clean
- ตั้งเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหาร พร้อมหยุดการทำงาน
และมีสัญญาณเตือนเมื่อทำงานครบเวลา
- ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 250 °C
- ประสิทธิภาพความร้อน กระจก 3 ชั้น
- 5 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง
- ผนังภายในเคลือบสีอิมัลชันพิเศษ Ever Clean Enamel
ติดคราบสกปรกยาก

ปกติ 100,000 .-

พิเศษ 69,900 .-

CPR915P*

WARMING DRAWER,
15 CM, VICTORIA, CREAM



- ลิ้นชักอุ่นอาหารชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ ขนาด 15 ซม.
- 6 โปรแกรมอัตโนมัติ
- Defrost, Proofing, 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. จะได้ความสูง
ที่สวยงามลงตัวคู่กับเตาอบ ขนาด 60 ซม.

ปกติ 75,000 .-

พิเศษ 52,000 .-

SF800PO*

MULTIFUNCTION OVEN,
60 CM, COLONIAL, CREAM



FUNCTIONS



เตาอบไฟฟ้ามัลติฟังก์ชัน ดีไซน์ Colonial สวยโดดเด่น
ด้วยจอภาพดิจิทัลสไลด์เลื่อนเลือก

- ความจุสุทธิ 70 ลิตร
- 6 โปรแกรมปรุงอาหาร
- ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 250 °C
- ประสิทธิภาพความร้อน กระจก 3 ชั้น
- 5 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 1 ดวง
- ผนังภายในเคลือบสีอิมัลชันพิเศษ Ever Clean Enamel
ติดคราบสกปรกยาก

ปกติ 82,000 .-

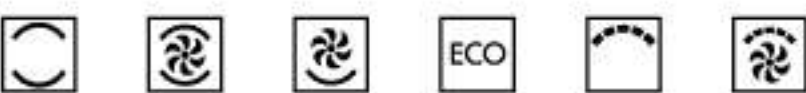
พิเศษ 56,900 .-

SF800AO*

MULTIFUNCTION OVEN,
60 CM, COLONIAL, ANTHRACITE



FUNCTIONS



เตาอบไฟฟ้ามัลติฟังก์ชัน ดีไซน์ Colonial สวยโดดเด่น
ด้วยจอภาพดิจิทัลสไลด์เลื่อนเลือก

- ความจุสุทธิ 70 ลิตร
- 6 โปรแกรมปรุงอาหาร
- ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 250 °C
- ประสิทธิภาพความร้อน กระจก 3 ชั้น
- 5 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 1 ดวง
- ผนังภายในเคลือบสีอิมัลชันพิเศษ Ever Clean Enamel
ติดคราบสกปรกยาก

ปกติ 82,000 .-

พิเศษ 56,900 .-

MP822PO*

MICROWAVE OVEN,
39 CM, COLONIAL, CREAM



FUNCTIONS



เตาอบไมโครเวฟแบบไร้จานหมุน ขนาด 39 ซม. ให้คุณอุ่น
และปรุงอาหารหลากหลายชนิดได้พร้อมกัน

- ความจุสุทธิ 22 ลิตร กำลังไมโครเวฟ 850 วัตต์
- 3 โปรแกรมไมโครเวฟ และ 1 โปรแกรมย่าง
- 2 ฟังก์ชันพิเศษ สำหรับละลายอาหารแช่แข็ง
- พื้นผิว Ceramic Base ไร้จานหมุน ร้อนทุกจุดอย่าง
ทั่วถึง
- ประตูเปิดด้านข้างแบบ Side Door ใช้งานสะดวก
- หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู

ปกติ 89,000 .-

พิเศษ 58,900 .-

CMS8451P* / A*

COFFEE MACHINE,
45 CM, COLONIAL, CREAM / ANTHRACITE



เครื่องชงกาแฟอัตโนมัติ ชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ ขนาด
45 ซม.

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

ปกติ 269,000 .-

พิเศษ 187,000 .-

SF6400TVN

MULTIFUNCTION OVEN,
60 CM, SELECTION, BLACK



FUNCTIONS



เตาอบไฟฟ้ามัลติฟังก์ชันพร้อมระบบ ดีไซน์ Selection
ใช้งานง่ายสะดวกสบาย ด้วยหน้าจอภาพดิจิทัลและ
ปุ่มควบคุม

- ความจุสุทธิ 70 ลิตร
- 8 โปรแกรมปรุงอาหาร
ฟังก์ชันพิเศษสำหรับละลายอาหารแช่แข็ง
ฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยระบบไอน้ำ Vapor Clean
- หน้าจอภาพดิจิทัล พร้อมปุ่มควบคุม
- ตั้งเวลาปรุงอาหารล่วงหน้าได้ และมีสัญญาณเตือนเมื่อ
ทำงานครบเวลา
- ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 250 °C
- ประสิทธิภาพความร้อน กระจุก 3 ชั้น
- 5 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 1 ดวง
- หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- ผนังภายในเคลือบสีอิมามัลพิเศษ Ever Clean Enamel
ติดคราบสกปรกยาก

ปกติ 53,000 .-

พิเศษ 36,900 .-

SF6400TVX

MULTIFUNCTION OVEN,
60 CM, SELECTION, STAINLESS STEEL



FUNCTIONS



เตาอบไฟฟ้ามัลติฟังก์ชันพร้อมระบบ ดีไซน์ Selection
ใช้งานง่ายสะดวกสบาย ด้วยหน้าจอภาพดิจิทัลและ
ปุ่มควบคุม

- ความจุสุทธิ 70 ลิตร
- 8 โปรแกรมปรุงอาหาร
ฟังก์ชันพิเศษสำหรับละลายอาหารแช่แข็ง
ฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยระบบไอน้ำ Vapor Clean
- หน้าจอภาพดิจิทัล พร้อมปุ่มควบคุม
- ตั้งเวลาปรุงอาหารล่วงหน้าได้ และมีสัญญาณเตือนเมื่อ
ทำงานครบเวลา
- ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 250 °C
- ประสิทธิภาพความร้อน กระจุก 3 ชั้น
- 5 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 1 ดวง
- หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- ผนังภายในเคลือบสีอิมามัลพิเศษ Ever Clean Enamel
ติดคราบสกปรกยาก

ปกติ 53,000 .-

พิเศษ 36,900 .-

SF64M3TVX

MULTIFUNCTION OVEN,
60 CM, SELECTION, STAINLESS STEEL



FUNCTIONS



เตาอบไฟฟ้ามัลติฟังก์ชันพร้อมระบบ ดีไซน์ Selection
ใช้งานง่ายสะดวกสบาย ด้วยปุ่มควบคุม

- ความจุสุทธิ 70 ลิตร
- 8 โปรแกรมปรุงอาหาร
ฟังก์ชันพิเศษสำหรับละลายอาหารแช่แข็ง
ฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยระบบไอน้ำ Vapor Clean
- 3 ปุ่มลูกบิดควบคุมสำหรับตั้งค่าโปรแกรมปรุงอาหาร,
เวลาและอุณหภูมิ ใช้งานง่าย สะดวกสบาย
- ตั้งเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหาร พร้อมหยุดการทำงาน
และมีสัญญาณเตือนเมื่อทำงานครบเวลา
- ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 250 °C
- ประสิทธิภาพความร้อน กระจุก 3 ชั้น
- 5 ชั้นวางอาหารพร้อม ไฟส่องสว่างภายใน 1 ดวง
- หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- ผนังภายในเคลือบสีอิมามัลพิเศษ Ever Clean Enamel
ติดคราบสกปรกยาก

ปกติ 49,000 .-

พิเศษ 33,900 .-

PALPZ

PIZZA SHOVEL



- ที่ตักพิซซ่า พร้อมที่จับ ขนาดกว้าง 31.5 ซม. ง่าย และ
สะดวกสบายสำหรับการเสิร์ฟพิซซ่า หรือ ขนมอบอื่น ๆ

ปกติ 5,000 .-

พิเศษ 3,500 .-

PRTX

PIZZA STONE



- แผ่นหินอบพิซซ่า ทรงกลม ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง
35 ซม.

ปกติ 8,900 .-

พิเศษ 6,200 .-

PPR9

PIZZA STONE



- แผ่นหินอบพิซซ่า ทรงเหลี่ยม ขนาดใหญ่กว้าง 64 ซม.
เหมาะสำหรับเตาอบขนาด 90 ซม. ขึ้นไป

ปกติ 21,900 .-

พิเศษ 14,900 .-

STONE

PIZZA STONE



- แผ่นหินอบพิซซ่า ทรงเหลี่ยม ขนาดกว้าง 42 ซม.
เหมาะสำหรับเตาอบขนาด 60 ซม.

ปกติ 19,000 .-

พิเศษ 12,900 .-

AIRFRY

AIR FRYER RACK



- ตะแกรงสำหรับการทอดไร้น้ำมัน ใช้ร่วมกับฟังก์ชัน
พิเศษ AIRFRY ของเตาอบ

ปกติ 7,000 .-

พิเศษ 4,900 .-

BBQ

DOUBLE FACE TEFLON - COATED GRID



- ภาชนะย่างอะลูมิเนียม เคลือบเทฟลอน สำหรับทำบาร์บีคิว
ใช้ร่วมกับฟังก์ชัน พิเศษ BBQ ของเตาอบ

ปกติ 15,900 .-

พิเศษ 10,900 .-

* สินค้าสิ่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

* สินค้าสิ่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

OVEN

-  โปรแกรมอบมาตรฐาน
อบโดยใช้ความร้อนบนและล่าง โดยอาหารอยู่ที่กึ่งกลางเตาอบเหมาะสำหรับอบอาหารประเภทอบทุกประเภท
-  โปรแกรมอบมาตรฐานพร้อมพัดลมกระจายความร้อน
อบโดยใช้ความร้อนบนและล่างพร้อมใช้พัดลมเพื่อกระจายความร้อน เหมาะสำหรับการปรุงอาหารให้สุกอย่างช้า ๆ
-  โปรแกรมปรุงอาหารด้วยพัดลมร้อน
ใช้พัดลมกระจายความร้อนจากจลวดรอบพัดลมกระจายไปทั่วเตาอบให้ความร้อนรวดเร็วสม่ำเสมอ ปรุงอาหารได้หลายชิ้น และต่างชนิดกันได้ เหมาะสำหรับการปรุงอาหารทุกประเภท
-  โปรแกรมปรุงอาหารด้วยพัดลมร้อนเทอร์โบ (Turbo-Fan)
เพิ่มผลผลิตให้ความร้อนทั้งบนล่างและรอบพัดลมพร้อมใช้พัดลมกระจายความร้อน จึงร้อนสม่ำเสมออย่างรวดเร็วและอร่อย เหมาะสำหรับอบอาหารชิ้นใหญ่ที่ต้องการให้สุกเร็วและทั่วถึง
-  โปรแกรมอบประหยัด
เลือกใช้จลวดที่ให้ความร้อนสูง จะช่วยลดอัตราการใช้ไฟ ขณะที่ให้ความร้อนในการอบปกติ เหมาะสำหรับการอบอาหารปริมาณน้อย
-  โปรแกรมย่าง (อบด้วยไฟบน)
มีจลวดสำหรับย่างที่ร้อนพิเศษ ย่างอาหารได้อร่อย เหมาะสำหรับอาหารพวกไส้กรอกและเบคอน
-  โปรแกรมย่างพร้อมพัดลมกระจายความร้อน
ใช้จลวดย่างพร้อมกับพัดลมเพื่อช่วยกระจายความร้อนให้ทั่วถึง โดยไม่ทำให้อาหารแห้งแข็ง เหมาะกับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก ไส้กรอก
-  โปรแกรมย่างพร้อมพัดลมร้อน
สามารถอบอาหารให้ร้อนได้อย่างรวดเร็ว เหมาะสำหรับอาหารที่ต้องการให้ผิวกรอบเกรียม
-  โปรแกรมอบล่าง
ใช้ความร้อนจากด้านล่างในการอุ่นหรืออบอาหารให้สุก เหมาะสำหรับอบเบเกอรี่หรือพิซซ่า
-  โปรแกรมอบล่างและพัดลม
ใช้ความร้อนจากด้านล่างและพัดลมกระจายความร้อนในการอุ่นหรือการอบอาหารให้สุก
-  โปรแกรมอบพิซซ่า
โปรแกรมที่ให้ความร้อนสูงพิเศษจากจลวดความร้อนล่าง จลวดความร้อนบน พร้อมพัดลมกระจายความร้อน จึงเหมาะสำหรับอบ พิซซ่า, คูกี้ และอบอาหารประเภทพาย ปลาย หรือผัก

MICROWAVE & COMBINATION

-  โปรแกรมปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ
เหมาะสำหรับอาหารที่ไม่มีไขมัน และสามารถละลายอาหารแข็งได้โดยไม่ต้องให้รูปร่างอาหารเปลี่ยนแปลง
-  โปรแกรมอบมาตรฐานพร้อมพัดลมกระจายความร้อนและไมโครเวฟ
อบโดยใช้ความร้อนบนและล่างพร้อมใช้พัดลมเพื่อกระจายความร้อนและไมโครเวฟในเวลาเดียวกัน
-  โปรแกรมปรุงอาหารด้วยพัดลมร้อนและไมโครเวฟ
ใช้พัดลมกระจายความร้อนจากจลวดรอบพัดลมและไมโครเวฟพร้อมกัน
-  โปรแกรมย่างและไมโครเวฟ
มีจลวดสำหรับย่างที่ร้อนพิเศษพร้อมไมโครเวฟย่างอาหารได้อย่างรวดเร็วแบบกรอบนอก นุ่มใน
-  โปรแกรมอุ่นอาหารโดยใช้ไมโครเวฟ

STEAM & COMBINATION

-  โปรแกรมอบไอน้ำ
ใช้ไอน้ำในการปรุงอาหาร เพื่อรักษาคุณค่าทางโภชนาการ เหมาะสำหรับอาหารที่ไม่มีไขมันโดยไม่ทำให้อาหารแห้ง
-  โปรแกรมอบมาตรฐานพร้อมพัดลมกระจายความร้อนและไอน้ำ
อบโดยใช้ความร้อนบนและล่างพร้อมใช้พัดลมเพื่อกระจายความร้อนและไอน้ำในเวลาเดียวกัน
-  โปรแกรมปรุงอาหารด้วยพัดลมร้อนและไอน้ำ
ใช้พัดลมกระจายความร้อนจากจลวดรอบพัดลมและไอน้ำพร้อมกัน
-  โปรแกรมอุ่นอาหารโดยใช้ไอน้ำ

SPECIAL PROGRAM

-  Vapor Clean โปรแกรมทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
ช่วยให้เช็ดทำความสะอาดภายในเตาอบได้อย่างง่ายดาย
-  Pyrolytic โปรแกรมทำความสะอาดเตาอบโดยใช้ความร้อนสูง 500°C
เหมาะสำหรับทำความสะอาดเมื่อภายในเตาอบมีคราบสกปรกมาก
-  ECO Pyrolytic โปรแกรมทำความสะอาดเตาอบโดยใช้ความร้อนสูง 500°C เป็นเวลา 2 ชั่วโมง
เหมาะสำหรับทำความสะอาดเมื่อมีคราบสกปรกภายในเตาอบไม่มาก
-  Bread Proofing โปรแกรมหมักแป้งขนมปัง
ช่วยหมักแป้งขนมปังที่นุ่มสยัสต์โดยใช้ความร้อนที่ 40°C ช่วยให้แป้งขนมปังพองฟู
-  Sabbath โปรแกรมอุ่นอาหารระยะยาว
จำกัดการทำงานของเตาอบ ให้เตาอบทำงานตามที่ตั้งค่าไว้แต่ไฟส่องสว่างภายในรวมถึงปุ่มควบคุมไม่สามารถใช้ได้ ยกเว้นปุ่มปิดเครื่อง
-  โปรแกรมละลายอาหารแข็งตามเวลา
ให้ความร้อนในการละลายอาหารแข็งตามระยะเวลาที่ต้องการ
-  โปรแกรมละลายอาหารแข็งตามน้ำหนัก
ให้ความร้อนในการละลายอาหารแข็งตามน้ำหนักของอาหารที่ต้องการละลาย เตาอบจะคำนวณระยะเวลาในการละลายอาหารแข็งให้โดยอัตโนมัติ
-  โปรแกรมอุ่น
ช่วยอุ่นจานอาหารและอาหารให้ร้อนพอดีรับประทาน
-  โปรแกรม BBQ **
Stone Cooking **
โปรแกรมปรุงอาหารด้วยแผ่นหินนำความร้อน
-  Air -Fry **
ทอดแบบใช้น้ำมัน ด้วยพัดลมกระจายความร้อน

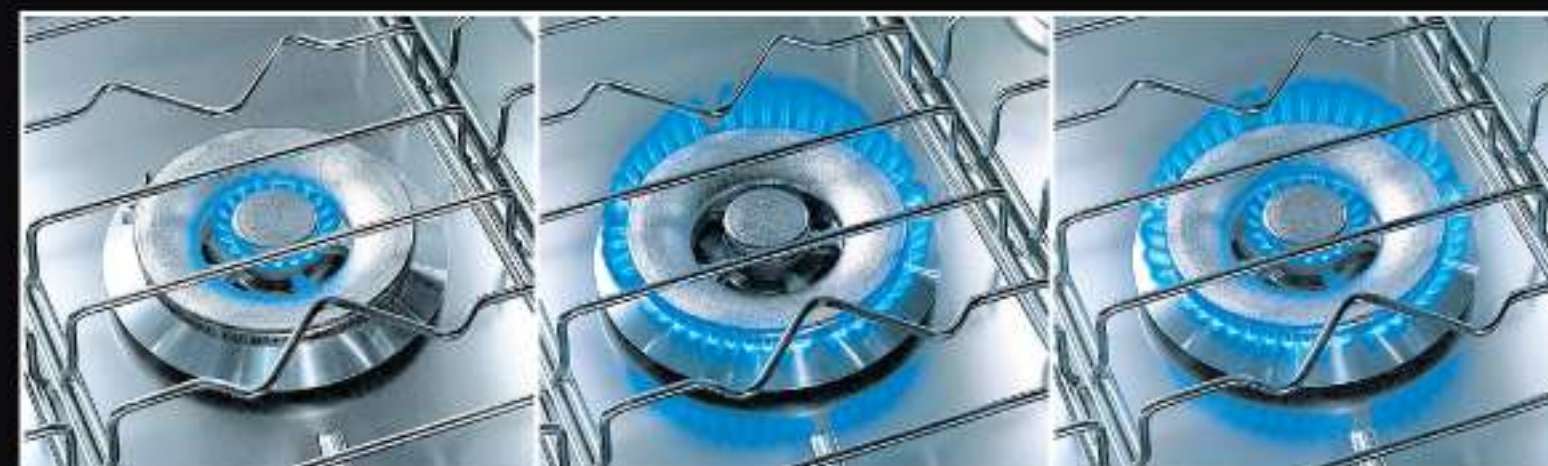
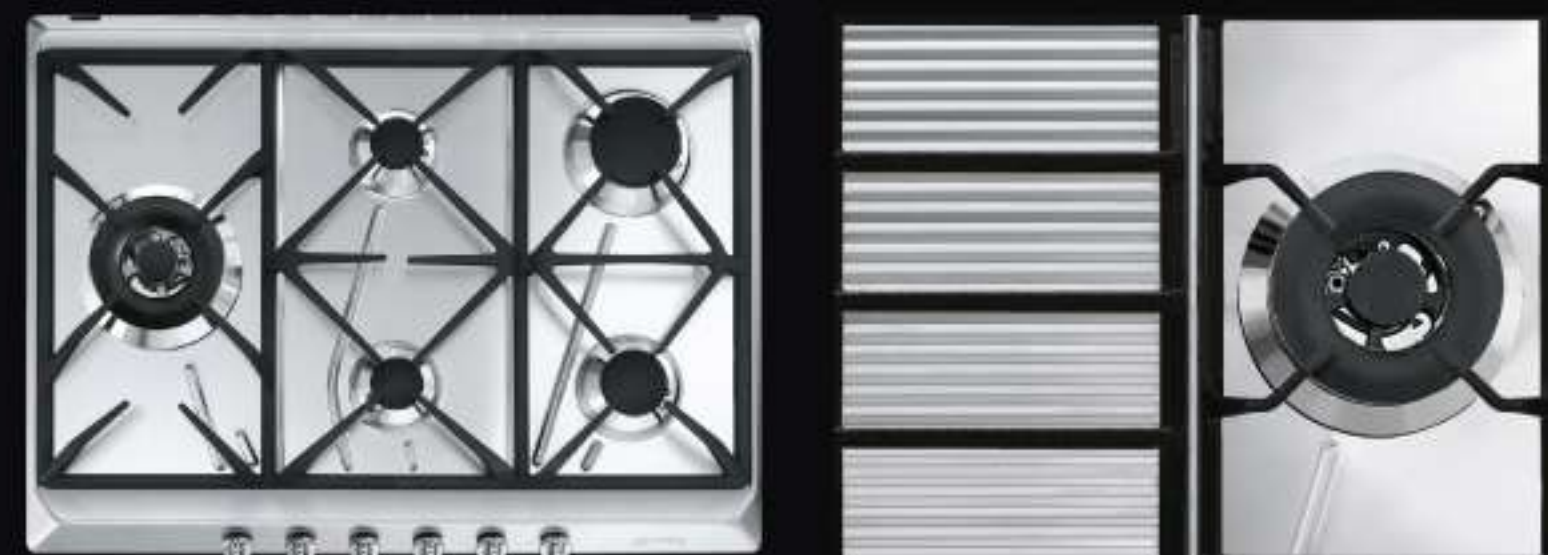


HOBBS



EXCELLENT COOKING APPLIANCES WITH EXCLUSIVE DESIGN THAT ALWAYS OFFER PEAK PERFORMANCE.

GAS HOB



ULTRA RAPID BURNERS*

หัวเตาแก๊สรุ่นใหม่ให้ความร้อนสูง ถึง 6,200 วัตต์ การปรุงอาหารทุกอย่างทุกจาน จึงเป็นเรื่องที่แสนสะดวก

VERTICAL FLAME*

เปลวไฟพุ่งขึ้นสู่ภาชนะโดยตรง ประสิทธิภาพ ในการให้ความร้อนสูง

CAST IRON PAN STAND

ตะแกรงรองภาชนะชนิดเหล็กหล่อผลิตอย่าง พิถีพิถัน แข็งแรงและสวยงาม มีระดับแบบสแนก

SAFETY VALVES

ระบบเซฟตีวาล์ว จะตัดแก๊สกับที่ที่เปลวไฟดับ เพื่อความปลอดภัยในการใช้งาน

GLASS ON STEEL*

ช่วยเพิ่มความแข็งแรงและความปลอดภัย ด้วยการเสริมแผ่นโลหะใต้กระจก ยึดติดกันด้วยกาว ชนิดพิเศษ ช่วยให้ฐานกระเบื้องมีความแข็งแรง รองรับแรงกระแทกได้มากขึ้น ในกรณีที่เกิดกระจก แตก กาวจะยึดกระเบื้องไม่ให้กระเด็นออกไป

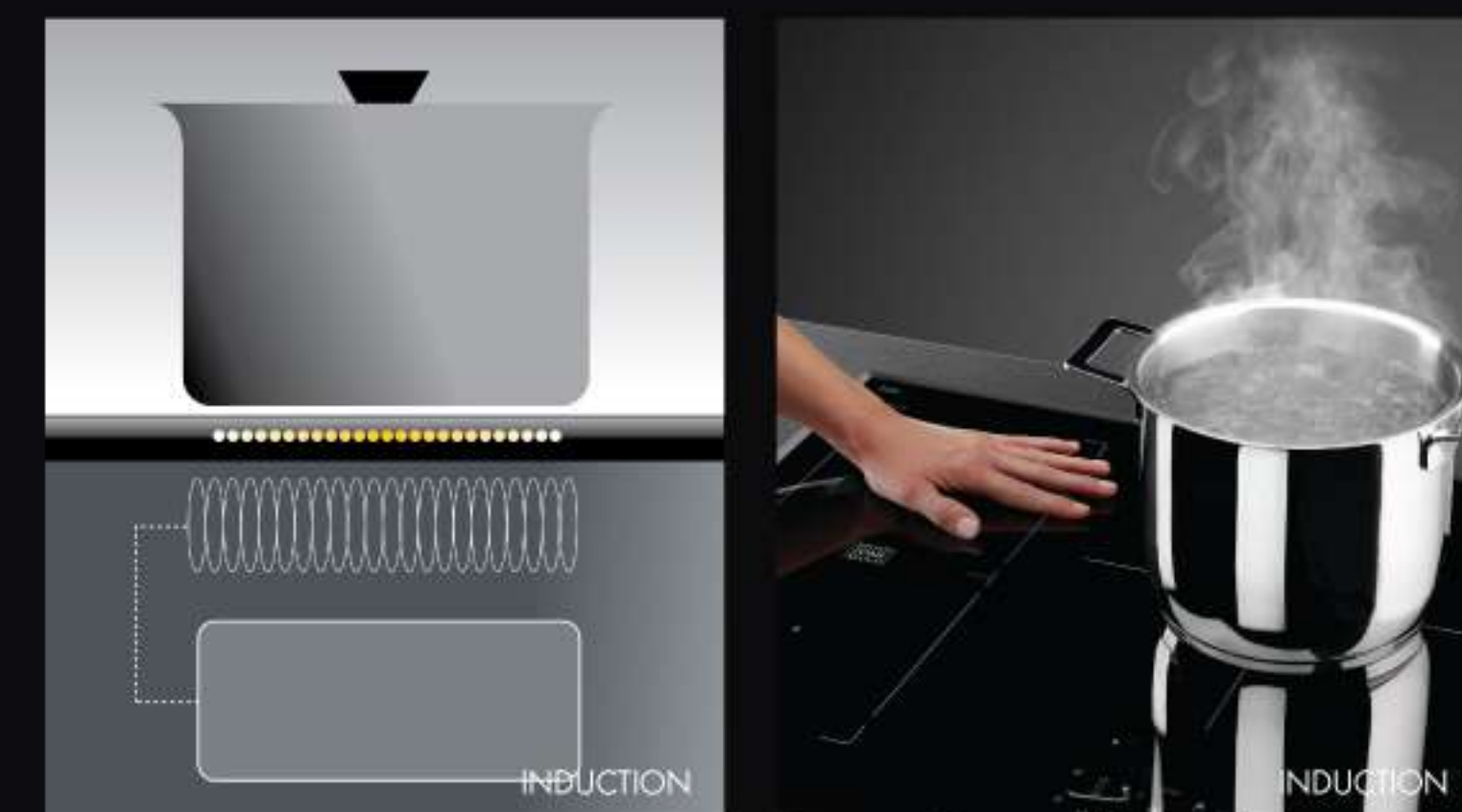
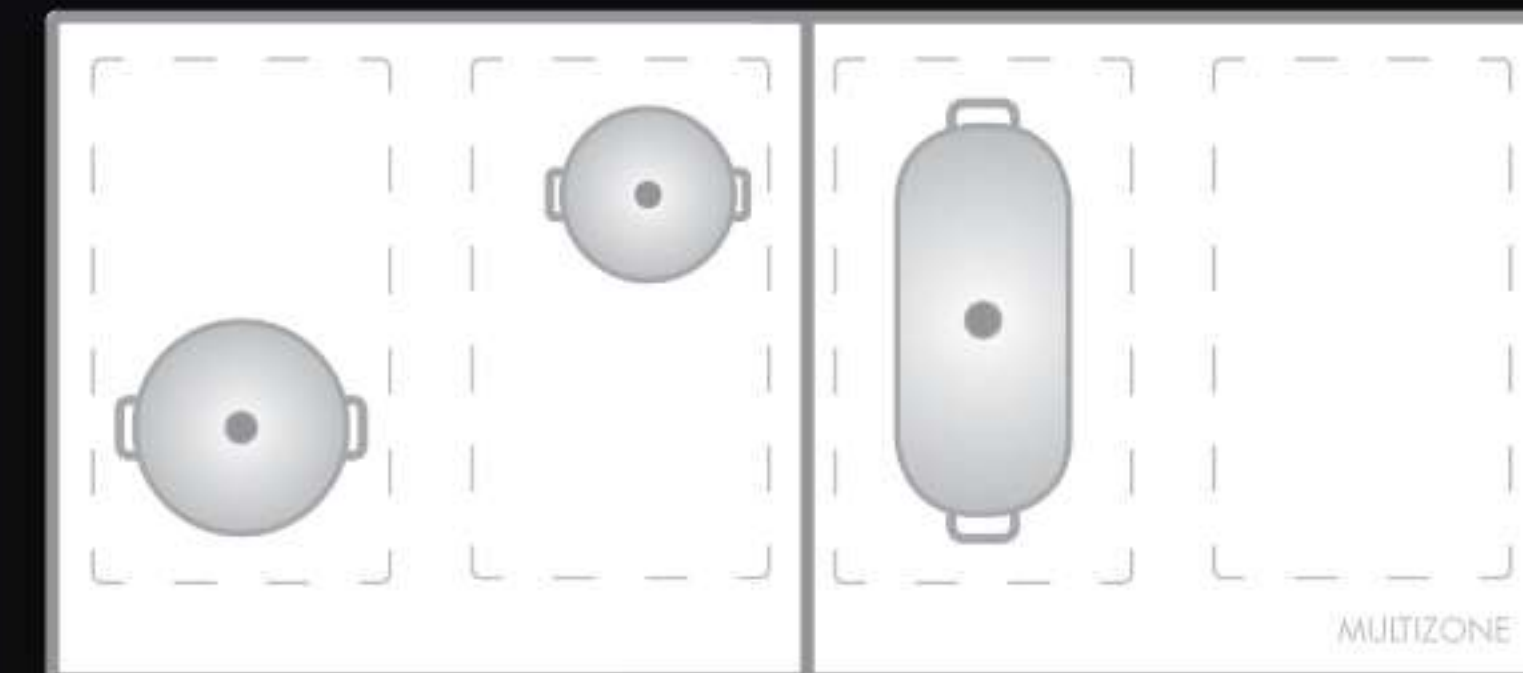
TRULY ASIA - TRULY SMEG

สเนกออกแบบเตาแก๊สได้เข้าถึงแก่นแท่งของการ ปรุงอาหารแบบชาวเอเชียด้วยการออกแบบขนาด เตาที่เหมาะสมพร้อมการเลือกขนาดของหัวเตา แก๊สและตำแหน่งของหัวเตาทำให้ปรุงอาหารแบบ เอเชียได้สะดวกสบาย

จากเปลวเล็ก จนถึงเปลวความร้อนสูง

สเนกออกแบบหัวเตาให้สามารถปรับระดับความ ร้อนได้ช่วงกว้างมาก จากเพียงใช้เปลวไฟลงใน โฟอันสำหรับการปิ้ง ตูบ หรือเปลวไฟนอก สำหรับการต้ม หรือ ความร้อนสูงสุดโดยใช้เปลว ไฟ 2 วงพร้อมกันสำหรับการผัดอาหารที่ร้อนเร็ว

ELECTRIC HOB



SIMMERING FUNCTION *

ความร้อนระดับต่ำ เหมาะสำหรับเคี่ยวซอส หรือ ซุป ที่ไม่ต้องการให้เดือดมาก

MELTING FUNCTION *

ความร้อนต่ำสำหรับอุ่นละลายชีสโกแลตและเนย

QUICK START *

เร่งความร้อนให้รวดเร็วจนถึงระดับที่ตั้งไว้

POWER BOOSTER*

เร่งระดับความร้อนสูงสุด ได้รวดเร็วทันใจ

CONTROL LOCK / CHILD SAFETY / RESIDUAL HEAT INDICATOR

ระบบล็อกแผงควบคุม ปลอดภัยเมื่อใช้งาน และมี สัญลักษณ์ H แจ้งเตือน เมื่อหัวเตายังมีความร้อน อยู่ป้องกันอันตรายจากการสัมผัสโดยไม่ตั้งใจ

MULTIZONE *

ขยายพื้นที่ปรุงอาหารได้สะดวก สามารถเลือกใช้ หัวเตาด้านหน้าและด้านหลังหรือใช้รวมกัน เพื่อ ความสะดวกในการปรุงอาหารและไร้ข้อจำกัด ของขนาดภาชนะ

AUTOMATIC SWITCH OFF WHEN OVERHEAT / OVERFLOW*

ตัดการทำงานอัตโนมัติเมื่อความร้อนสูงผิดปกติ และ เมื่อน้ำล้นออกนอกภาชนะ ปลอดภัยในการใช้

INDUCTION HOB*

Feature หลักของการทำงาน ที่ใช้กระแสไฟฟ้าวิ่ง ผ่านขดลวด ทำให้เกิดสนามแม่เหล็กไฟฟ้า จากนั้น สนามแม่เหล็กไฟฟ้าจะเหนี่ยวนำฐานภาชนะที่เป็น เหล็กให้เกิดความร้อน โดยความร้อนจะเกิดขึ้นบน หัวเตาที่มีภาชนะวางเท่านั้น

PV175N2

GAS HOB, 72 CM, LINEA, BLACK



เตาแก๊ส 5 หัวเตา ดีไซน์ Lineaฐานกระจกสีดำ ขนาดกว้าง 72 ซม. พร้อมปุ่มควบคุมสี่โลหะ

- ตะแกรงรองภาชนะดีไซน์พิเศษ ทำจากเหล็กหล่อ แข็งแรง
- หัวเตาเปลวไฟ Vertical Flame ประสิทธิภาพความร้อนสูง
- หัวเตาซ้ายหลังให้ความร้อน 1,700 วัตต์
- หัวเตากลางหลังให้ความร้อนสูง 3,200 วัตต์
- หัวเตาซ้ายหน้าให้ความร้อน 1,100 วัตต์
- หัวเตาขวาม้าให้ความร้อน 1,700 วัตต์
- หัวเตาขวาลงให้ความร้อน 2,600 วัตต์

ปกติ 74,000 .-

พิเศษ 49,900 .-

PV175S2

GAS HOB, 72 CM, LINEA, SILVER GLASS



เตาแก๊ส 5 หัวเตา ดีไซน์ Linea ฐานกระจกสีเงิน ขนาดกว้าง 72 ซม. พร้อมปุ่มควบคุมสี่โลหะ

- ตะแกรงรองภาชนะดีไซน์พิเศษ ทำจากเหล็กหล่อ แข็งแรง
- หัวเตาเปลวไฟ Vertical Flame ประสิทธิภาพความร้อนสูง
- หัวเตาซ้ายหลังให้ความร้อน 1,700 วัตต์
- หัวเตากลางหลังให้ความร้อนสูง 3,200 วัตต์
- หัวเตาซ้ายหน้าให้ความร้อน 1,100 วัตต์
- หัวเตาขวาม้าให้ความร้อน 1,700 วัตต์
- หัวเตาขวาลงให้ความร้อน 2,600 วัตต์

ปกติ 74,000 .-

พิเศษ 49,900 .-

PX175L

GAS HOB, 73 CM, LINEA, STAINLESS STEEL



เตาแก๊ส 5 หัวเตา ดีไซน์ Linea ฐานสแตนเลส สตีล ขนาดกว้าง 73 ซม. พร้อมปุ่มควบคุมสี่โลหะ

- ตะแกรงรองภาชนะออกแบบให้พื้นพื้นที่การใช้งานกว้างสุด
- หัวเตาซ้ายให้ความร้อน 4,200 วัตต์
- หัวเตากลางหลังให้ความร้อน 1,800 วัตต์
- หัวเตากลางหน้าให้ความร้อน 1,100 วัตต์
- หัวเตาขวาม้าให้ความร้อน 1,800 วัตต์
- หัวเตาขวาลงให้ความร้อน 2,600 วัตต์

ปกติ 55,000 .-

พิเศษ 36,900 .-

PC73GNO

GAS HOB, 72 CM, CLASSICA, BLACK



เตาแก๊ส 3 หัวเตา ดีไซน์ Classica ฐานกระจกเซรามิก ขนาดกว้าง 72 ซม. พร้อมหัวเตาแก๊สและปุ่มควบคุมทองเหลือง

- ตะแกรงรองภาชนะดีไซน์กันกลมเข้าชุด แข็งแรง ทนทาน
- หัวเตาแก๊สทองเหลือง พร้อมฝาครอบสีอิตาลี
- หัวเตาซ้ายให้ความร้อนสูงพิเศษ 6,200 วัตต์
- หัวเตาขวาม้าให้ความร้อน 1,800 วัตต์
- หัวเตาขวาลงให้ความร้อน 3,000 วัตต์
- ระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ
- ระบบเซฟตีวาวล์

ปกติ 93,000 .-

พิเศษ 62,900 .-

PC32GNO

GAS HOB, 30 CM, CLASSICA, BLACK



เตาแก๊ส 2 หัวเตา ดีไซน์ Classica ฐานกระจกเซรามิก ขนาดกว้าง 30 ซม. พร้อมหัวเตาแก๊สและปุ่มควบคุมทองเหลือง

- ตะแกรงรองภาชนะดีไซน์กันกลมเข้าชุด แข็งแรง ทนทาน
- หัวเตาแก๊สทองเหลือง พร้อมฝาครอบสีอิตาลี
- หัวเตาแก๊สรุ่นใหม่ประสิทธิภาพความร้อนสูง
- หัวเตาหลังให้ความร้อน 3,000 วัตต์
- หัวเตาหน้าให้ความร้อน 1,800 วัตต์
- ระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ
- ระบบเซฟตีวาวล์

ปกติ 51,000 .-

พิเศษ 33,900 .-

PC31GNO

GAS HOB, 30 CM, CLASSICA, BLACK



เตาแก๊ส 1 หัวเตา ดีไซน์ Classica ฐานกระจกเซรามิก ขนาดกว้าง 30 ซม. พร้อมหัวเตาแก๊สและปุ่มควบคุมทองเหลือง

- ตะแกรงรองภาชนะดีไซน์กันกลมเข้าชุด แข็งแรง ทนทาน
- หัวเตาแก๊สทองเหลือง พร้อมฝาครอบสีอิตาลี
- หัวเตาแก๊สรุ่นใหม่ให้ความร้อนสูงพิเศษ 6,200 วัตต์
- ระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ
- ระบบเซฟตีวาวล์

ปกติ 52,000 .-

พิเศษ 35,900 .-

SRV575GH5*

GAS HOB, 70 CM, SELECTION, STAINLESS STEEL



เตาแก๊ส 5 หัวเตา ดีไซน์ Selection ฐานสแตนเลส สตีล ขนาดกว้าง 70 ซม. พร้อมปุ่มลูกบิดควบคุมใช้งานง่าย

- ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ แข็งแรง ทนทาน
- ปรับความร้อนสะดวกตั้งแต่อน้อยสุดจนถึงไฟแรง
- หัวเตาซ้ายพิเศษ เปลวไฟ 2 ชั้น ความร้อนสูง 5,000 วัตต์ พร้อม 2 ปุ่มควบคุมอิสระ
- หัวเตากลางหน้าให้ความร้อน 1,100 วัตต์
- หัวเตากลางหลังให้ความร้อน 1,100 วัตต์
- หัวเตาขวาม้าให้ความร้อน 1,700 วัตต์
- หัวเตาขวาลงให้ความร้อน 2,600 วัตต์

ปกติ 56,000 .-

พิเศษ 37,900 .-

SRV573XG

GAS HOB, 70 CM, SELECTION, STAINLESS STEEL



เตาแก๊ส 3 หัวเตา ดีไซน์ Selection ฐานสแตนเลส สตีล ขนาดกว้าง 70 ซม. พร้อมปุ่มลูกบิดควบคุมใช้งานง่าย

- ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ แข็งแรง ทนทาน
- ปรับความร้อนสะดวกตั้งแต่อน้อยสุดจนถึงไฟแรง
- หัวเตาแก๊สพิเศษ เปลวไฟ 2 ชั้น พร้อม 2 ปุ่มควบคุมอิสระ
- หัวเตาซ้ายให้ความร้อนสูง 5,000 วัตต์
- หัวเตาขวาม้าให้ความร้อน 1,700 วัตต์
- หัวเตาขวาลงให้ความร้อน 2,600 วัตต์

ปกติ 35,000 .-

พิเศษ 24,500 .-

SRV572XG*

GAS HOB, 70 CM, SELECTION, STAINLESS STEEL



เตาแก๊ส 2 หัวเตา ดีไซน์ Selection ฐานสแตนเลส สตีล ขนาดกว้าง 70 ซม. พร้อมปุ่มลูกบิดควบคุมใช้งานง่าย

- ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ แข็งแรง ทนทาน
- ปรับความร้อนสะดวกตั้งแต่อน้อยสุดจนถึงไฟแรง
- หัวเตาแก๊สพิเศษ เปลวไฟ 2 ชั้น พร้อม 2 ปุ่มควบคุมอิสระ
- หัวเตาซ้ายให้ความร้อนสูง 5,000 วัตต์
- หัวเตาขวาลงให้ความร้อนสูง 5,000 วัตต์

ปกติ 35,000 .-

พิเศษ 24,500 .-

PGF95-4

GAS HOB, 90 CM, CLASSICA, STAINLESS STEEL



เตาแก๊ส 5 หัวเตา ดีไซน์ Classica ฐานสแตนเลส สตีล ขนาดกว้าง 90 ซม. พร้อมปุ่มลูกบิดควบคุมโลหะ

- ฐานออกแบบเป็นชนิดขอบบางพิเศษ ยกสูงเพียง 4 มม.
- ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ ดีไซน์เรียบ เสมอบเตา
- หัวเตาซ้ายหน้าให้ความร้อน 1,750 วัตต์
- หัวเตาซ้ายหลังให้ความร้อน 1,750 วัตต์
- หัวเตากลางให้ความร้อนสูง 3,900 วัตต์
- หัวเตาขวาม้าให้ความร้อน 1,050 วัตต์
- หัวเตาขวาลงให้ความร้อน 1,750 วัตต์

ปกติ 89,000 .-

พิเศษ 59,900 .-

PS906-5

GAS HOB, 90 CM, CLASSICA, STAINLESS STEEL



เตาแก๊ส 5 หัวเตา ดีไซน์ Classica ฐานสแตนเลส สตีล ขนาดกว้าง 90 ซม. พร้อมปุ่มลูกบิดควบคุมโลหะ

- ฐานออกแบบเป็นชนิดขอบบางพิเศษ ยกสูงเพียง 4 มม.
- ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ ดีไซน์เรียบ เสมอบเตา
- หัวเตาซ้ายให้ความร้อนสูงพิเศษ 5,000 วัตต์
- หัวเตากลางหน้าให้ความร้อน 1,050 วัตต์
- หัวเตากลางหลังให้ความร้อน 2,500 วัตต์
- หัวเตาขวาม้าให้ความร้อน 1,050 วัตต์
- หัวเตาขวาลงให้ความร้อน 2,500 วัตต์

ปกติ 87,900 .-

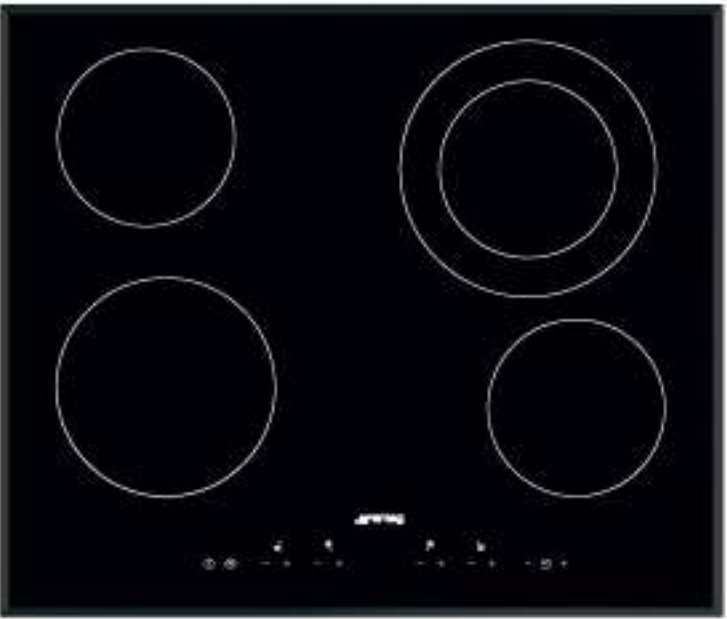
พิเศษ 58,900 .-

* สินค้าสิ่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทของสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

* สินค้าสิ่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทของสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

SE364ETB

CERAMIC HOB, 60 CM, UNIVERSAL, BLACK



เตาไฟฟ้าเซรามิก 4 หัวเตาฐานกระจกเซรามิก เจียร์โนขอบ 4 ด้าน ขนาดกว้าง 60 ซม.

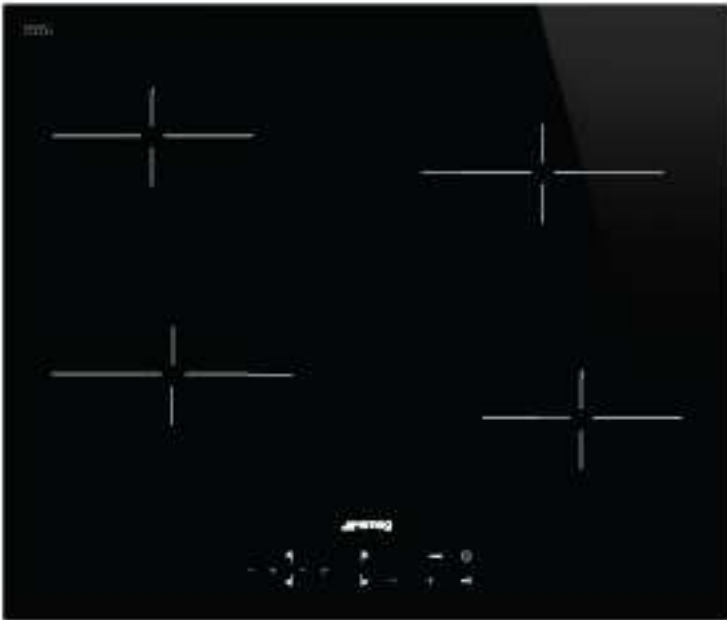
- 4 หัวเตา Hi-Light ร้อนเร็ว ปรับความร้อนได้ 9 ระดับ
- หัวเตาหน้าซ้าย Ø 18.4 ซม. กำลังไฟ 1,800 วัตต์
- หัวเตาหลังซ้าย Ø 14.8 ซม. กำลังไฟ 1,200 วัตต์
- หัวเตาหน้าขวา Ø 14.8 ซม. กำลังไฟ 1,200 วัตต์
- หัวเตาหลังขวา Ø 14.8 / 21.4 ซม. กำลังไฟ 1,000 – 2,200 วัตต์
- อัตราการกินไฟสูงสุด 6,400 วัตต์ 220 – 240 โวลต์

ปกติ 53,900 .-

พิเศษ 34,900 .-

SE264TD

CERAMIC HOB, 60 CM, UNIVERSAL, BLACK



เตาไฟฟ้าเซรามิก 4 หัวเตาฐานกระจกเซรามิก ขอบตัดตรง ขนาดกว้าง 60 ซม.

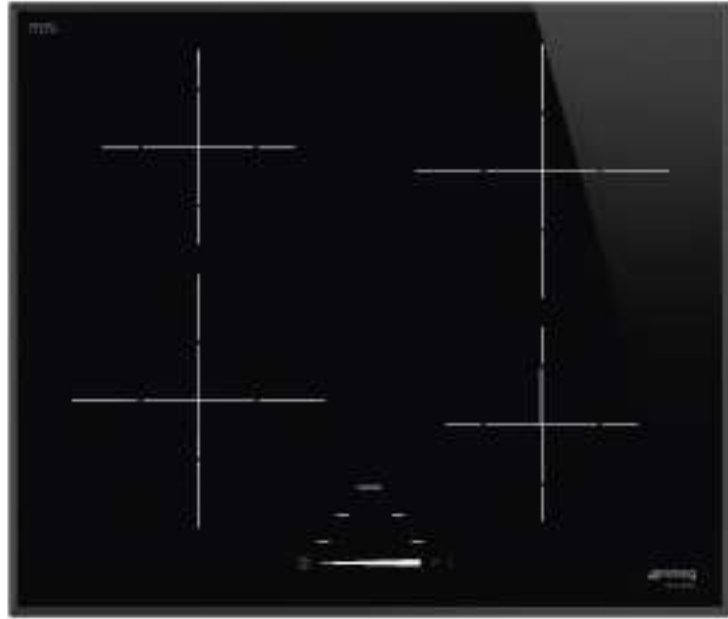
- ปรับความร้อนได้ 9 ระดับ
- หัวเตาหน้าซ้าย Ø 20 ซม. กำลังไฟ 1,800 วัตต์
- หัวเตาหลังซ้าย Ø 16.5 ซม. กำลังไฟ 1,200 วัตต์
- หัวเตาหน้าขวา Ø 16.5 ซม. กำลังไฟ 1,200 วัตต์
- หัวเตาหลังขวา Ø 20 ซม. กำลังไฟ 1,800 วัตต์
- อัตราการกินไฟสูงสุด 6,000 วัตต์ 220 – 240 โวลต์

ปกติ 30,000 .-

พิเศษ 19,900 .-

SI4642B

INDUCTION HOB, 60 CM, UNIVERSAL, BLACK



เตาอินดักชั่น 4 หัวเตาฐานกระจกเซรามิก ขนาดกว้าง 60 ซม. แผงควบคุมระบบสัมผัส

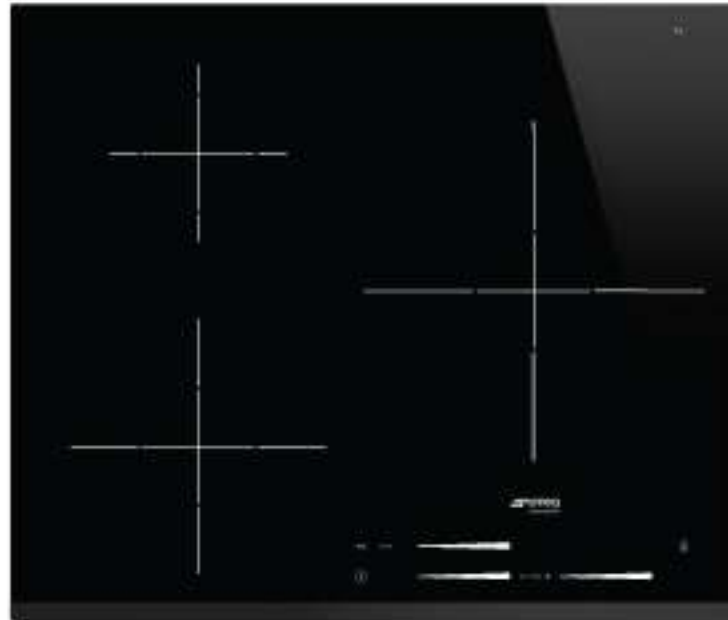
- ปรับความร้อนได้ 10 ระดับ พร้อมระดับพิเศษ Booster
- หัวเตาหน้าซ้าย Ø 21 ซม., 2,300 วัตต์ Booster 3,000 วัตต์
- หัวเตาหลังซ้าย Ø 16 ซม., 1,850 วัตต์ Booster 2,100 วัตต์
- หัวเตาหน้าขวา Ø 16 ซม., 1,850 วัตต์ Booster 2,100 วัตต์
- หัวเตาหลังขวา Ø 21 ซม., 2,300 วัตต์ Booster 3,000 วัตต์
- ตรวจสอบสถานะและเส้นผ่าศูนย์กลางภาชนะโดยอัตโนมัติ
- อัตราการกินไฟสูงสุด 7,400 วัตต์ 220 – 240 โวลต์

ปกติ 73,000 .-

พิเศษ 48,900 .-

SI7633B

INDUCTION HOB, 60 CM, UNIVERSAL, BLACK



เตาอินดักชั่น 4 หัวเตาฐานกระจกเซรามิก ขนาดกว้าง 60 ซม. แผงควบคุมแบบ Slider Control ระบบสัมผัส

- ปรับความร้อนได้ 15 ระดับ พร้อมระดับพิเศษ Booster
- หัวเตาหน้าซ้าย Ø 21 ซม., 2,300 วัตต์ Booster 3,700 วัตต์
- หัวเตาหลังซ้าย Ø 14.5 ซม., 1,400 วัตต์ Booster 2,500 วัตต์
- หัวเตาขวา Ø 18 ซม. / 28 ซม., 1,800 – 2,800 วัตต์ Booster 3,500 – 5,200 วัตต์
- ตั้งเวลาแยกอิสระทั้ง 3 หัวเตา
- อัตราการกินไฟสูงสุด 7,350 วัตต์ 220 – 240 โวลต์

ปกติ 73,000 .-

พิเศษ 48,900 .-

SI2M7643B

INDUCTION HOB, 60 CM, UNIVERSAL, BLACK



เตาอินดักชั่น 4 หัวเตาฐานกระจกเซรามิก ขนาดกว้าง 60 ซม. แผงควบคุมแบบ Slider Control ระบบสัมผัส

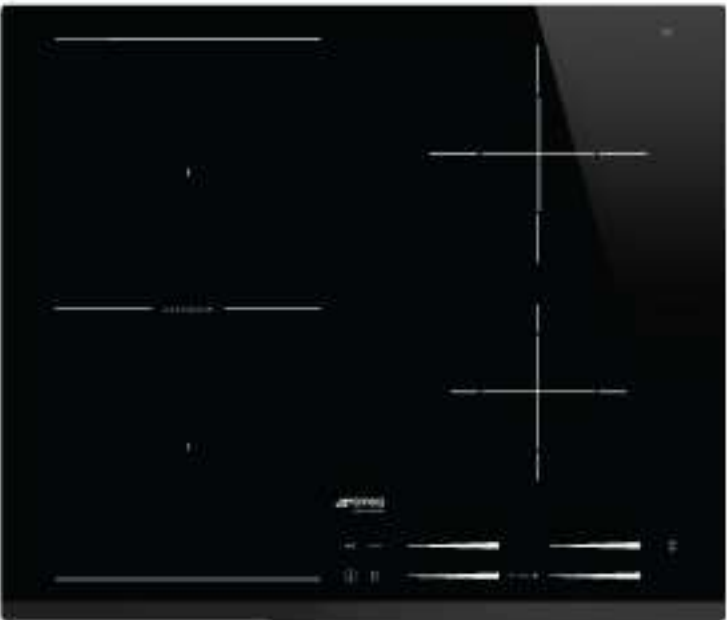
- ปรับความร้อนได้ 15 ระดับ พร้อมระดับพิเศษ Booster
- หัวเตาหน้าซ้าย – หลังซ้าย เป็นหัวเตา MultiZone 2 หัว Ø 21 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,200 วัตต์
- หัวเตาหน้าขวา – หลังขวา เป็นหัวเตา MultiZone 2 หัว Ø 21 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,200 วัตต์
- ตั้งเวลาแยกอิสระได้ทั้ง 4 หัวเตา
- อัตราการกินไฟสูงสุด 7,200 วัตต์ 220 – 240 โวลต์

ปกติ 80,000 .-

พิเศษ 51,900 .-

SI1M7643B

INDUCTION HOB, 60 CM, UNIVERSAL, BLACK



เตาอินดักชั่น 4 หัวเตาฐานกระจกเซรามิก ขนาดกว้าง 60 ซม. แผงควบคุมแบบ Slider Control ระบบสัมผัส

- ปรับความร้อนได้ 15 ระดับ พร้อมระดับพิเศษ Booster
- หัวเตาหน้าซ้าย – หลังซ้าย เป็นหัวเตา MultiZone 2 หัว Ø 21 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,200 วัตต์
- หัวเตาหน้าขวา Ø 14.5 ซม. ,1,400 วัตต์ Booster 2,500 วัตต์
- หัวเตาหลังขวา Ø 18 ซม. : 1,800 วัตต์ Booster 2,800 วัตต์
- ตั้งเวลาแยกอิสระได้ทั้ง 4 หัวเตา
- อัตราการกินไฟสูงสุด 7,200 วัตต์ 220 – 240 โวลต์

ปกติ 80,000 .-

พิเศษ 51,900 .-

SI2M7953DW*

NEW

INDUCTION HOB, 90 CM, UNIVERSAL, WHITE



เตาอินดักชั่น 5 หัวเตา พร้อมหัวเตา MultiZone ฐานกระจกเซรามิก สีขาว ขนาดกว้าง 90 ซม. พร้อมแผงควบคุม Slider Control ระบบสัมผัส

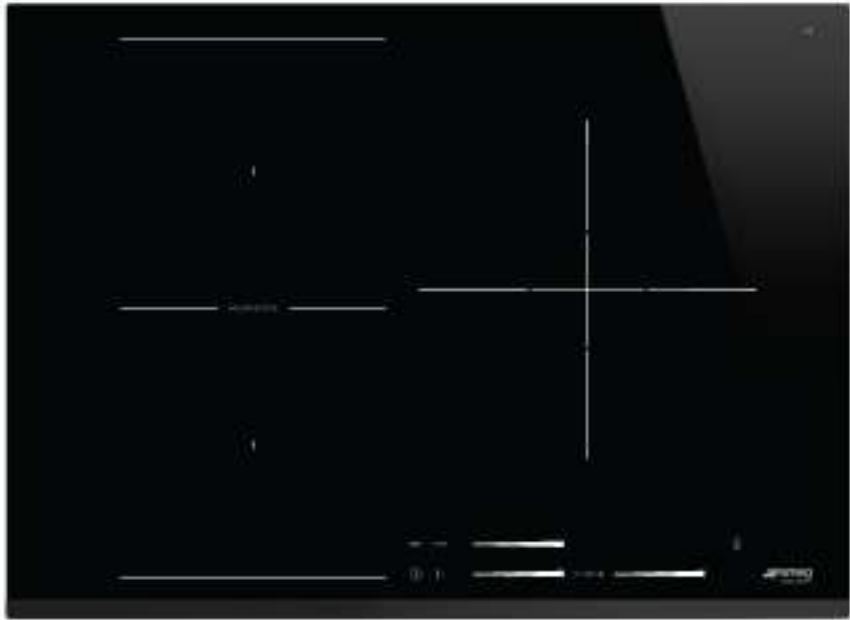
- รวมหัวเตาแต่ละด้านเป็น MultiZone เพื่อปรับพื้นที่ให้ความร้อนตามภาชนะ
- ปรับความร้อนได้ 14 ระดับ พร้อมระดับความร้อนพิเศษ Booster
- หัวเตาหน้าซ้าย – หลังซ้าย / หัวเตาหน้าขวา – หลังขวา เป็นหัวเตาแบบ MultiZone 2 หัว Ø 21 ซม.กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,200 วัตต์
- หัวเตากลาง Ø 18 ซม. / 28 ซม. กำลังไฟ 1,800 – 2,800 วัตต์ Booster 3,500 – 3,700 วัตต์
- ตั้งเวลาอิสระได้ 5 หัวเตา อัตราการกินไฟสูงสุด 7,350 วัตต์ 220 – 240 โวลต์

ปกติ 175,000 .-

พิเศษ 122,000 .-

SI1M7733B

INDUCTION HOB, 70 CM, UNIVERSAL, BLACK



เตาอินดักชั่น 3 หัวเตาฐานกระจกเซรามิก ขนาดกว้าง 70 ซม. แผงควบคุมแบบ Slider Control ระบบสัมผัส

- ปรับความร้อนได้ 15 ระดับ พร้อมระดับพิเศษ Booster
- หัวเตาหน้าซ้าย – หลังซ้าย เป็นหัวเตาแบบ MultiZone 2 หัว Ø 21 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,200 วัตต์
- หัวเตาด้านขวา หัวเตาขนาดใหญ่ Ø 18 / 28 ซม. กำลังไฟ 1,800 – 2,800 วัตต์ Booster 3,500 – 3,600 วัตต์
- ตั้งเวลาแยกอิสระได้ทั้ง 3 หัวเตา
- อัตราการกินไฟสูงสุด 7,200 วัตต์ 220 – 240 โวลต์

ปกติ 100,000 .-

พิเศษ 66,900 .-

HOBD682D1*

INDUCTION HOB WITH INTEGRATED HOOD, 80 CM



เตาอินดักชั่น ฐานกระจกเซรามิก เจียร์โนด้านหน้าสวยงาม ขนาดกว้าง 80 ซม. พร้อมเครื่องดูดควันภายในตัว มีระบบเชื่อมต่อการทำงานระหว่างเครื่องดูดควันและเตาอินดักชั่น ปรับความแรงของเครื่องดูดควัน ให้เหมาะสมตามความแรงของเตาไฟฟ้าอินดักชั่นโดยอัตโนมัติ



เตาอินดักชั่น

- แผงควบคุมแบบ Slider Control ปรับความร้อนได้ 9 ระดับ พร้อมระดับความร้อนพิเศษ Power Booster
- หัวเตาหน้าซ้าย Ø 23 x 21 ซม. กำลังไฟ 2,100 วัตต์
- หัวเตาหลังซ้าย Ø 23 x 21 ซม. กำลังไฟ 2,100 วัตต์
- หัวเตาขวาน้ำ Ø 23 x 21 ซม. กำลังไฟ 2,100 วัตต์
- หัวเตาขวาลัง Ø 23 x 21 ซม. กำลังไฟ 2,100 วัตต์
- สามารถรวมหัวเตาแต่ละด้านเป็น MultiZone ปรับพื้นที่ให้ความร้อนตามภาชนะ กำลังไฟ Booster 3,700 วัตต์
- อัตราการกินไฟสูงสุด 7,545 วัตต์ 220 – 240 โวลต์



เครื่องดูดควัน

- เครื่องดูดควันดีไซน์ใหม่ ฝังมาพร้อมเตาอินดักชั่น
- พื้นผิวเรียบ แนบไปกับเตาอินดักชั่น
- สามารถโดนน้ำได้ ไม่เป็นอันตราย
- ปรับระดับความแรงได้ 8 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive 2 ระดับ
- กำลังดูดอากาศรวม 750 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ตะแกรงกรองไอน้ำบันวิสคู่สแตนเลส สตีล 1 แผ่น

ปกติ 345,000 .-

พิเศษ 239,000 .-

* สินค้าสีพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

* สินค้าสีพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

PGF31G-1

GAS HOB, 30 CM



- เตาแก๊ส 1 หัวเตา ฐานสแตนเลส สตีล 30 ซม.
- ตะแกรงรองภาชนะทำจากเหล็กหล่อ
- ฐานขอบบางพิเศษ ยกสูงเพียง 4 มม.
- ปุ่มควบคุมโลหะสตีล Classica
- หัวเตาเปลวไฟ 2 ชั้น รวม 5,200 วัตต์
- หัวเตาชั้นใน ความร้อน 900 วัตต์
- หัวเตาชั้นนอกความร้อน 4,300 วัตต์
- มีระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ
- มีระบบเซฟตี้วาล์ว

ปกติ 46,000 .-

พิเศษ 31,900 .-

PGF32G

GAS HOB, 30 CM



- เตาแก๊ส 2 หัวเตา ฐานสแตนเลส สตีล 30 ซม.
- ตะแกรงรองภาชนะทำจากเหล็กหล่อ
- ฐานขอบบางพิเศษ ยกสูงเพียง 4 มม.
- ปุ่มควบคุมโลหะสตีล Classica
- หัวเตาหน้า กำลังไฟ 1,050 วัตต์
- หัวเตาหลัง กำลังไฟ 2,500 วัตต์
- มีระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ
- มีระบบเซฟตี้วาล์ว

ปกติ 40,000 .-

พิเศษ 26,900 .-

PGF30B

ELECTRIC GRILL HOB, 30 CM



- เตาย่างไฟฟ้าบาร์บีคิว ฐานสแตนเลส สตีล 30 ซม.
- ตะแกรงรองภาชนะทำจากเหล็กหล่อ
- ฐานขอบบางพิเศษ ยกสูงเพียง 4 มม.
- ปุ่มควบคุมโลหะสตีล Classica
- ปรับระดับความร้อนได้ 9 ระดับ
- ชดสวดอย่าง กำลังไฟ 1,800 วัตต์
- ตะแกรงย่างเหล็กหล่อที่เรียบเนียนขอบเตา พร้อมภาครอบสแตนเลส สตีล ด้านล่าง
- อัตราการใช้ไฟสูงสุด 1,800 วัตต์ , 220 - 240 โวลต์

ปกติ 54,000 .-

พิเศษ 35,900 .-

PGF32I-1

INDUCTION HOB, 30 CM



- เตาอินดักชั่น 1 หัวเตา ขนาดกว้าง 30 ซม.
- ฐานขอบบางพิเศษ ยกสูงเพียง 4 มม.
- ปุ่มควบคุมโลหะสตีล Classica
- ปรับความร้อนได้ 9 ระดับ พร้อมระดับพิเศษ Power Booster
- หัวเตาหน้า Ø 14.5 ซม. / 1,400 วัตต์ Booster 2,200 วัตต์
- หัวเตาหลัง Ø 21 ซม. / 1,800 วัตต์ Booster 3,000 วัตต์
- อัตราการใช้ไฟสูงสุด 3,500 วัตต์ 220 - 240 โวลต์

ปกติ 109,000 .-

พิเศษ 72,900 .-

PGF32C

CERAMIC HOB, 30 CM



- เตาไฟฟ้าเซรามิก ขนาดกว้าง 30 ซม.
- ฐานขอบบางพิเศษ ยกสูงเพียง 4 มม.
- ปุ่มควบคุมโลหะสตีล Classica
- ปรับความร้อนได้ 9 ระดับ
- หัวเตาหน้า Ø 14 ซม. / 1,200 วัตต์
- หัวเตาหลัง Ø 18 ซม. / 1,800 วัตต์
- อัตราการใช้ไฟสูงสุด 3,000 วัตต์ 220 - 240 โวลต์

ปกติ 56,000 .-

พิเศษ 37,900 .-

PGF30T-1

TEPPANYAKI HOB, 30 CM



- เตาเทปนิยากิ ขนาดกว้าง 30 ซม.
- ขนาดกระทะเทปนิ 494 x 292 มม.
- ฐานขอบบางพิเศษ ยกสูงเพียง 4 มม.
- ปุ่มควบคุมโลหะสตีล Classica
- ปรับความร้อนได้ 9 ระดับ พร้อมระดับพิเศษ Power Booster ให้ความร้อนโดย 2 หัวเตา ระบบอินดักชั่น
- ด้านหน้าและด้านหลังแรงความร้อนได้ 1,400 วัตต์ Booster 1,800 วัตต์
- อัตราการใช้ไฟสูงสุด 3,000 วัตต์ 220 - 240 โวลต์

ปกติ 146,000 .-

พิเศษ 99,000 .-

LGPGF-1

CONNECTING STRIP

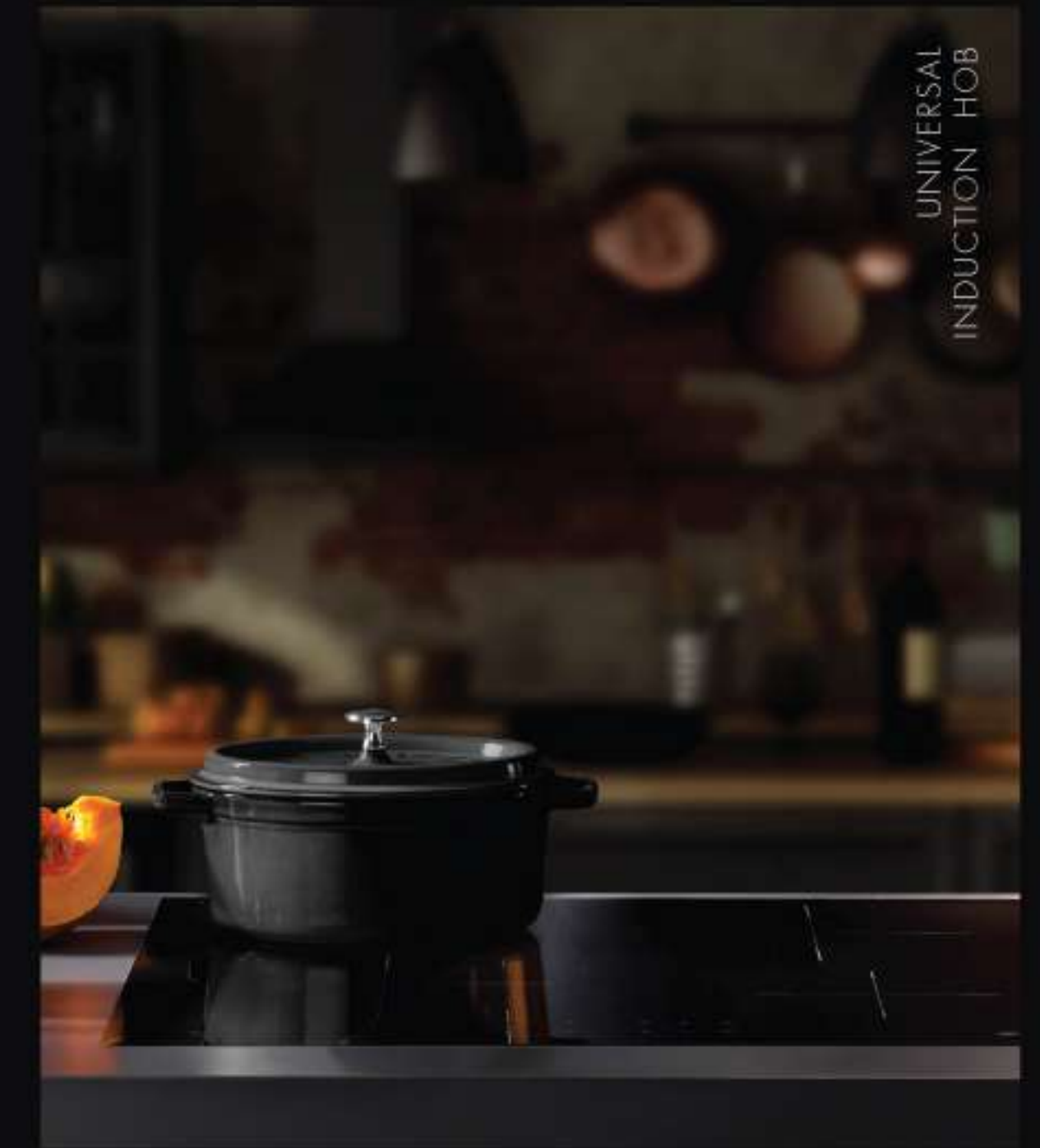


ใช้เป็นเส้นเชื่อมสำหรับเตาโดมิโนรุ่น PGF ให้เชื่อมติดกัน ใช้กับเตารุ่น PGF ที่ติดตั้งคู่กัน ตั้งแต่ 2 ตัวขึ้นไป

* กรุณาสอบถามรายละเอียดขนาดการเจาะก๊อปปอร์นิเจอร์ เมื่อใช้เส้นเชื่อมสำหรับเตา Domino รุ่น PGF

ปกติ 5,900 .-

พิเศษ 3,900 .-



COOKERS



INSPIRED BY THE COOKERS USED BY THE WORLD'S GREATEST CHEFS.

CPF9GMWH1*
(BL1/AN1/X1/WH1/OG1/YW1/OR1/R1)*

GAS COOKER,
90 CM, PORTOFINO, WHITE



เตาปรุงอาหารตั้งพื้น ดีไซน์ Portofino ขนาด 90 ซม. พร้อมสี่สันสุดโดดเด่น และ ฟังก์ชันการใช้งานที่ครบครัน ประกอบด้วย 6 หัวเตาแก๊ส พร้อมเตาอบขนาดใหญ่ มาพร้อมพัดลมกระจายความร้อน 2 ตัว ให้ความร้อนสม่ำเสมอทั่วเตาอบ

เตาแก๊ส

- เตาแก๊สประสิทธิภาพความร้อนสูง 6 หัวเตา : 1,000 (x2) / 1,800 (x2) / 3,000 (x1)
- หัวเตาซ้ายใหญ่พิเศษ หัวเตา Ultra Rapid เปลวไฟ 2 ชั้น ความร้อน 4,200 วัตต์
- ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ แข็งแรง ทนทาน
- มีระบบซฟตัววาล์ว

เตาอบ



- ความจุสุกธรี 115 ลิตร / 5 ชั้นวางถาดอาหาร / 9 โปรแกรมปรุงอาหาร / 20 โปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ
- ฟังก์ชันทำความสะอาด้วยระบบไอน้ำ Vapor Clean
- หน้าจอแสดงผลแบบ LCD
- ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 280 °C
- ประตูกันความร้อน กระจก 2 ชั้น
- มีพัดลมกระจายความร้อน 2 ตัว ช่วยกระจายความร้อนได้อย่างทั่วถึง
- ควบคุมอุณหภูมิด้วย Thermostat ที่แม่นยำ
- ผนังภายในเคลือบสีซีรามัลฟิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก
- อัตราการใช้ไฟสูงสุด 3,200 วัตต์, 220 – 240 โวลต์

ปกติ 285,000 .-

พิเศษ 199,000 .-

CPF9IPOG*
(BL/AN/X/WH/OG/YW/OR/R)*

INDUCTION COOKER,
90 CM, PORTOFINO, OLIVE GREEN

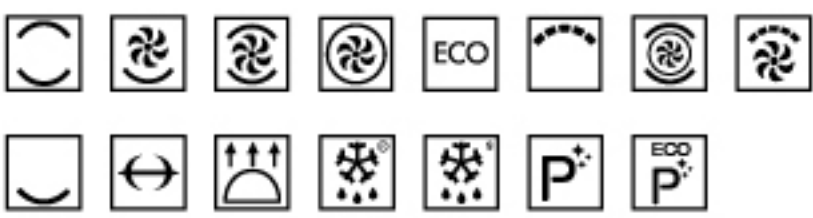


เตาปรุงอาหารตั้งพื้น ดีไซน์ Portofino ขนาด 90 ซม. พร้อมสี่สันสุดโดดเด่น และ ฟังก์ชันการใช้งานที่ครบครัน ประกอบด้วย 5 หัวเตาอินดักชั่น พร้อมเตาอบขนาดใหญ่

เตาอินดักชั่น

- 5 หัวเตา : หัวเตาหน้าซ้าย ๑ 14.5 ซม. กำลังไฟ 1,400 วัตต์ Booster 2,200 วัตต์ / หัวเตาหลังซ้าย ๑ 18 ซม. กำลังไฟ 1,850 วัตต์ Booster 3,000 วัตต์ / หัวเตากลาง ๑ 27 ซม. กำลังไฟ 2,600 วัตต์ Booster 3,700 วัตต์ / หัวเตาหน้าขวา ๑ 14.5 ซม. กำลังไฟ 1,400 วัตต์ Booster 2,200 วัตต์ / หัวเตาหลังขวา ๑ 21 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,700 วัตต์
- ปรับพื้นที่ให้ความร้อนตามขนาดภาชนะอัตโนมัติ
- ระบบหยุดการทำงานอัตโนมัติเมื่อความร้อนสูงผิดปกติ

เตาอบ



- ความจุสุกธรี 115 ลิตร / 5 ชั้นวางถาดอาหาร / 10 โปรแกรมปรุงอาหาร / 20 โปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ
- ฟังก์ชันทำความสะอาด้วยระบบ Pyrolytic
- หน้าจอแสดงผลแบบ LCD
- ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 260 °C
- ประตูกันความร้อน กระจก 4 ชั้น
- มีพัดลมกระจายความร้อน 3 ตัว
- ควบคุมอุณหภูมิด้วย Thermostat ที่แม่นยำ
- ผนังภายในเคลือบสีซีรามัลฟิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก
- อัตราการใช้ไฟสูงสุด 11,400 วัตต์, 220 – 240 โวลต์

ปกติ 470,000 .-

พิเศษ 325,000 .-

TR90P9*

GAS COOKER,
90 CM, VICTORIA, CREAM



เตาปรุงอาหารตั้งพื้น ดีไซน์ Victoria ขนาด 90 ซม. ที่สวยด้วยสี่สันและฟังก์ชันการใช้งานที่ครบครัน ประกอบด้วย 5 หัวเตาแก๊ส พร้อมเตาอบขนาดใหญ่ และพัดลมกระจายความร้อน 2 ตัว ให้ความร้อนสม่ำเสมอทั่วเตาอบ

เตาแก๊ส

- เตาแก๊สประสิทธิภาพความร้อนสูง 5 หัวเตา : 1,000 (x1) / 1,800 (x2) / 2,900 (x1)
- หัวเตากลางใหญ่พิเศษ ความร้อน 5,000 วัตต์
- ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ แข็งแรง ทนทาน
- มีระบบซฟตัววาล์ว
- มีระบบจุดแก๊สอัตโนมัติ

เตาอบ



- ความจุสุกธรี 115 ลิตร / 5 ชั้นวางถาดอาหาร
- 9 โปรแกรมปรุงอาหาร
- ฟังก์ชันทำความสะอาด้วยระบบไอน้ำ Vapor Clean
- ฟังก์ชันพิเศษสำหรับละลายอาหารแช่แข็ง
- ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 260 °C
- ประตูกันความร้อน กระจก 3 ชั้น
- มีพัดลมกระจายความร้อน 2 ตัว ช่วยกระจายความร้อนได้อย่างทั่วถึง
- ควบคุมอุณหภูมิด้วย Thermostat ที่แม่นยำ
- ผนังภายในเคลือบสีซีรามัลฟิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก
- อัตราการใช้ไฟสูงสุด 3,200 วัตต์, 220 – 240 โวลต์

ปกติ 332,000 .-

พิเศษ 232,000 .-

TR93GR*
(BL/GR/P)*

GAS COOKER,
90 CM, VICTORIA, SLATE GREY



เตาปรุงอาหารตั้งพื้น ดีไซน์ Victoria ขนาด 90 ซม. ที่สวยด้วยสี่สันและฟังก์ชันการใช้งานที่ครบครัน ประกอบด้วย 6 หัวเตาแก๊ส 3 เตาอบ ให้ปรุงอาหารได้อย่างระดับมืออาชีพ

เตาแก๊ส

- เตาแก๊สประสิทธิภาพความร้อนสูง 6 หัวเตา : 1,000 (x2) / 1,800 (x2) / 2,900 (x1)
- หัวเตาหน้าซ้ายใหญ่พิเศษ ความร้อน 4,200 วัตต์
- ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ แข็งแรง ทนทาน

เตาอบหลัก (Main Oven)



- ความจุสุกธรี 61 ลิตร / 4 ชั้นวางถาดอาหาร
- 8 โปรแกรมปรุงอาหาร
- ฟังก์ชันทำความสะอาด้วยระบบไอน้ำ Vapor Clean
- ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 260 °C
- ประตูกันความร้อน กระจก 3 ชั้น
- ควบคุมอุณหภูมิด้วย Thermostat ที่แม่นยำ
- ผนังภายในเคลือบสีซีรามัลฟิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก

เตาอบเสริม (Auxiliary Oven)



- ความจุสุกธรี 62 ลิตร / 9 ชั้นวางถาดอาหาร
- 1 โปรแกรมปรุงอาหาร ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 245 °C

เตาอบเสริม (Auxiliary Oven)



- ความจุสุกธรี 36 ลิตร / 2 ชั้นวางถาดอาหาร
- 1 โปรแกรมย่าง ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 260 °C

ปกติ 395,000 .-

พิเศษ 275,000 .-

TR4110BL1*
(BL1/GR/P1)*

GAS COOKER,
110 CM, VICTORIA, BLACK



เตาปรุงอาหารตั้งพื้น ดีไซน์ Victoria ขนาด 110 ซม. ที่สวยด้วยสี่สันและฟังก์ชันการใช้งานที่ครบครัน ประกอบด้วย 7 หัวเตาแก๊ส 3 เตาอบ 1 ลิ้นชักอบนบประสงค์

เตาแก๊ส

- เตาแก๊สประสิทธิภาพความร้อนสูง 7 หัวเตา : 1,000 (x2) / 1,800 (x2) / 2,900 (x2)
- หัวเตาซ้ายใหญ่พิเศษ ความร้อน 4,200 วัตต์
- ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ แข็งแรง ทนทาน

เตาอบหลัก (Main Oven)



- ความจุสุกธรี 61 ลิตร / 4 ชั้นวางถาดอาหาร
- 6 โปรแกรมปรุงอาหาร ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 260 °C
- ฟังก์ชันทำความสะอาด้วยระบบไอน้ำ Vapor Clean
- ประตูกันความร้อน กระจก 3 ชั้น
- ควบคุมอุณหภูมิด้วย Thermostat ที่แม่นยำ
- ผนังภายในเคลือบสีซีรามัลฟิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก

เตาอบเสริม (Auxiliary Oven)



- ความจุสุกธรี 61 ลิตร / 4 ชั้นวางถาดอาหาร
- 5 โปรแกรมปรุงอาหาร ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 260 °C
- ฟังก์ชันทำความสะอาด้วยระบบไอน้ำ Vapor Clean

เตาอบเสริม (Auxiliary Oven)



- ความจุสุกธรี 36 ลิตร / 2 ชั้นวางถาดอาหาร
- 1 โปรแกรมย่าง ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 260 °C

ปกติ 445,000 .-

พิเศษ 309,000 .-

TR62P*
(BL/P)*

GAS COOKER,
60 CM, VICTORIA, CREAM



เตาปรุงอาหารตั้งพื้น ดีไซน์ Victoria ขนาด 60 ซม. สวยด้วยสี่สันและฟังก์ชันการใช้งานที่ครบครัน ประกอบด้วย 4 หัวเตาแก๊ส พร้อม 2 เตาอบ

เตาแก๊ส

- เตาแก๊สประสิทธิภาพความร้อนสูง 4 หัวเตา : 1,000 (x1) / 1,800 (x2)
- หัวเตาหน้าซ้ายใหญ่ ความร้อน 4,200 วัตต์
- ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ แข็งแรง ทนทาน
- มีระบบซฟตัววาล์ว
- มีระบบจุดแก๊สอัตโนมัติ

เตาอบหลัก (Main Oven)



- ความจุสุกธรี 61 ลิตร / 4 ชั้นวางถาดอาหาร
- 4 โปรแกรมปรุงอาหาร
- ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 245 °C
- ประตูกันความร้อน กระจก 2 ชั้น
- ควบคุมอุณหภูมิด้วย Thermostat ที่แม่นยำ
- ผนังภายในเคลือบสีซีรามัลฟิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก

เตาอบเสริม (Auxiliary Oven)



- ความจุสุกธรี 35 ลิตร / 2 ชั้นวางถาดอาหาร
- 1 โปรแกรมปรุงอาหาร
- ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 245 °C
- ผนังภายในเคลือบสีซีรามัลฟิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก

ปกติ 294,000 .-

พิเศษ 205,000 .-

* สินค้าสั่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

* สินค้าสั่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

CO96GMA9*

GAS COOKER,
90 CM, COLONIAL, ANTHRACITE



เตาปรุงอาหารตั้งพื้น ดีไซน์ Colonial ขนาด 90 ซม. พร้อมฟังก์ชันการใช้งานที่ครบครัน ประกอบด้วย 6 หัวเตาแก๊ส พร้อมเตาอบขนาดใหญ่ มาพร้อมพัดลมกระจายความร้อน 2 ตัว ให้ความร้อนสม่ำเสมอทั่วเตาอบ

เตาแก๊ส

- เตาแก๊สประสิทธิภาพความร้อนสูง 6 หัวเตา : 1,000 (x2) / 1,800 (x2) / 2,900 (x1)
- หัวเตาหน้าซ้ายใหญ่พิเศษ ความร้อน 3,500 วัตต์
- ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ แข็งแรง ทนทาน
- มีระบบเซฟตี้อวาล์ว

เตาอบ



- ความจุสุทธิ 115 ลิตร / 5 ชั้นวางถาดอาหาร
- 8 โปรแกรมปรุงอาหาร
- ฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยระบบไอน้ำ Vapor Clean
- ปรับอุณหภูมิได้ 40 °C - 260 °C
- ประตูกันความร้อน กระจุก 2 ชั้น
- มีพัดลมกระจายความร้อน 2 ตัว ช่วยกระจายความร้อนได้อย่างทั่วถึง
- ควบคุมอุณหภูมิด้วย Thermostat ที่แม่นยำ
- ผนังภายในเคลือบสีอีนามัลพิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก
- อัตราการกินไฟสูงสุด 3,200 วัตต์, 220 – 240 โวลต์

ปกติ 229,000 .-

พิเศษ 159,000 .-

A1-9

GAS COOKER,
90 CM, OPERA, STAINLESS STEEL



เตาปรุงอาหารตั้งพื้น Opera ขนาด 90 ซม. ประกอบด้วย 6 หัวเตาแก๊ส พร้อมเตาอบขนาดใหญ่

เตาแก๊ส

- เตาแก๊สประสิทธิภาพความร้อนสูง 6 หัวเตา : 1,000 / 1,800 (x2) / 3,000 (x2)
- หัวเตาใหญ่พิเศษ ความร้อน 4,200 วัตต์
- ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ แข็งแรง ทนทาน
- มีระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติและระบบเซฟตี้อวาล์ว

เตาอบ



- ความจุสุทธิ 115 ลิตร / 5 ชั้นวางถาดอาหาร
- 10 โปรแกรมปรุงอาหาร พร้อม 5 ฟังก์ชันพิเศษ และฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยไอน้ำ Vapor Clean
- 50 เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ / 10 เมนูปรุงอาหารที่สามารถบันทึกส่วนตัวได้
- ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 280 °C
- หน้าจอแสดงผลแบบ TFT
- มีพัดลมกระจายความร้อน 3 ตัว ช่วยกระจายความร้อนได้อย่างทั่วถึง
- ควบคุมอุณหภูมิด้วย Thermostat ที่แม่นยำ
- ผนังภายในเคลือบสีอีนามัลพิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก
- อัตราการกินไฟสูงสุด 3,200 วัตต์, 220 – 240 โวลต์

KIT1A 1 – 9 Splash Back S/S ผนังสแตนเลส สตีล

ปกติ 17,000 .- พิเศษ 11,900 .-

TPKX ถาดย่างเทปนิยากิ

ปกติ 43,000 .- พิเศษ 28,000 .-

ปกติ 322,000 .-

พิเศษ 225,000 .-

A1PYID-9

INDUCTION COOKER,
90 CM, OPERA, STAINLESS STEEL



เตาปรุงอาหารตั้งพื้น Opera ขนาด 90 ซม. ประกอบด้วย 5 หัวเตาอินดักชั่น พร้อมเตาอบขนาดใหญ่

เตาอินดักชั่น

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

เตาอบ



- ความจุสุทธิ 115 ลิตร / 5 ชั้นวางถาดอาหาร
- 11 โปรแกรมปรุงอาหาร พร้อม 7 ฟังก์ชันพิเศษ และฟังก์ชันทำความสะอาด: 3-บู Pyrolytic, Pyrolytic Eco
- 50 เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ / 10 เมนูปรุงอาหารที่สามารถบันทึกส่วนตัวได้ / หน้าจอแสดงผลแบบ TFT
- ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 280 °C ควบคุมอุณหภูมิด้วย Thermostat ที่แม่นยำ
- มีพัดลมกระจายความร้อน 3 ตัว ช่วยกระจายความร้อนได้อย่างทั่วถึง
- ผนังภายในเคลือบสีอีนามัลพิเศษ Ever Clean Enamel
- อัตราการกินไฟสูงสุด 11,400 วัตต์, 220 – 240 โวลต์

KIT1A1PYID – 9 Splash Back S/S ผนังสแตนเลส สตีล

ปกติ 20,000 .- พิเศษ 15,900 .-

TPKX ถาดย่างเทปนิยากิ

ปกติ 43,000 .- พิเศษ 28,000 .-

ปกติ 499,000 .-

พิเศษ 349,000 .-

A3-81

GAS COOKER,
120 CM, OPERA, STAINLESS STEEL



เตาปรุงอาหารตั้งพื้น Opera ขนาด 120 ซม. ประกอบด้วย 6 หัวเตาแก๊ส พร้อมเตาอบ 2 เตาและเตาย่าง

เตาแก๊สพร้อมเตาย่าง

- เตาแก๊ส 6 หัวเตา : 1,000 (x2) / 1,800 (x1) / 3,000 (x1)
- หัวเตายาว 1,900 วัตต์ / หัวใหญ่พิเศษ 4,200 วัตต์
- เตาย่างไฟฟ้า 1,600 วัตต์พร้อมถาดย่างเหล็กหล่อ
- ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อเรียบเสมอบนเตา
- มีระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติและระบบเซฟตี้อวาล์ว

เตาอบหลัก (Main Oven)



- ความจุสุทธิ 77 ลิตร / 4 ชั้นวางถาดอาหาร
- 8 โปรแกรมปรุงอาหาร / ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 220 °C
- ควบคุมอุณหภูมิด้วย Thermostat ที่แม่นยำ
- ผนังภายในเคลือบสีอีนามัลพิเศษ Ever Clean Enamel

เตาอบเสริม (Auxiliary Oven)



- ความจุสุทธิ 40 ลิตร / 4 ชั้นวางถาดอาหาร
- 4 โปรแกรมปรุงอาหาร / มีแกนหมุนสำหรับย่างอาหาร
- ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 220 °C
- ควบคุมอุณหภูมิด้วย Thermostat ที่แม่นยำ
- ผนังภายในเคลือบสีอีนามัลพิเศษ Ever Clean Enamel
- มีระบบระบายความร้อนเตาอบออกทางด้านหน้า
- มีลิ้นชักเก็บของยาวตลอดใต้เตาอบทั้งสอง
- อัตราการกินไฟสูงสุด 6,800 วัตต์, 220 – 240 โวลต์

KIT1A 3 – 8 Splash Back S/S ผนังสแตนเลส สตีล

ปกติ 23,000 .- พิเศษ 17,900 .-

TPKX ถาดย่างเทปนิยากิ

ปกติ 43,000 .- พิเศษ 28,000 .-

ปกติ 579,000 .-

พิเศษ 405,000 .-

C9GMX9-1

GAS COOKER,
90 CM, CONCERTO, STAINLESS STEEL

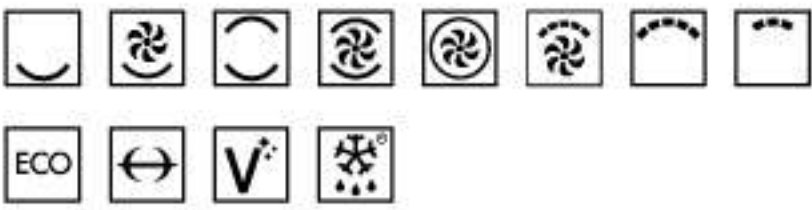


เตาปรุงอาหารตั้งพื้น Opera ขนาด 90 ซม. ประกอบด้วย 6 หัวเตาแก๊ส พร้อมเตาอบขนาดใหญ่

เตาแก๊ส

- เตาแก๊สประสิทธิภาพความร้อนสูง 6 หัวเตา : 1,000 (x2) / 1,800 (x2) / 3,000 (x1)
- หัวเตาหน้าซ้าย เปลวไฟ 2 ชั้น ความร้อนสูง 4,200 วัตต์
- ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ แข็งแรง ทนทาน
- มีระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติและระบบเซฟตี้อวาล์ว

เตาอบ



- ความจุสุทธิ 115 ลิตร / 5 ชั้นวางถาดอาหาร
- 10 โปรแกรมปรุงอาหาร พร้อมฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยไอน้ำ Vapor Clean
- ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 260 °C
- มีพัดลมกระจายความร้อน 2 ตัว ช่วยกระจายความร้อนได้อย่างทั่วถึง
- มีแกนหมุนสำหรับย่าง
- ควบคุมอุณหภูมิด้วย Thermostat ที่แม่นยำ
- ผนังภายในเคลือบสีอีนามัลพิเศษ Ever Clean Enamel ตัดคราบสกปรกยาก
- มีระบบระบายความร้อนเตาอบออกทางด้านหน้า
- มีช่องเก็บของด้านล่าง
- อัตราการกินไฟสูงสุด 3,200 วัตต์, 220 – 240 โวลต์

ปกติ 177,000 .-

พิเศษ 119,000 .-

* สิ้นค่าสิ่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัท ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

* สิ้นค่าสิ่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัท ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า



HOODS



SMEG HOODS REFLECT THE ELEGANCE AND STYLE OF THE KITCHEN
AROUND THEM AS THEY COMBINE QUALITY DESIGN WITH THE BEST MATERIALS.

HOOD



TURBO FUNCTION*

เพิ่มความแรงช่วยดูดควัน และความร้อนได้อย่างรวดเร็ว

ENERGY SAVING*

ลดความสิ้นเปลืองของการใช้พลังงานไฟฟ้าอย่างได้ผล ด้วยมาตรฐานประหยัดไฟยุโรปในระดับ A+

MOTOR POWER*

มอเตอร์ชนิดใหม่ 275 วัตต์ ที่เพิ่มประสิทธิภาพในการดูดควันอย่างชัดเจน

PERIMETER*

แบบปรับพื้นที่ดูดควันเพิ่มประสิทธิภาพของการดูด และช่วยลดเสียงรบกวน

WARNING LIGHTS*

มีไฟเตือนเมื่อถึงเวลาทำความสะอาดแรงกรองน้ำมัน

AUTOMATIC SWITCH OFF*

ระบบตั้งเวลาปิดอัตโนมัติ ที่จะปิดมอเตอร์ดูดควัน และไฟส่องสว่างเมื่อครบเวลาที่ตั้งไว้เพื่อความประหยัด

KI120XE*

ISLAND HOOD, 120 CM, UNIVERSAL



เครื่องดูดควันกลางห้อง ขนาดกว้าง 120 ซม. สแตนเลส สตีล

- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
- ระบบควบคุมการทำงานแบบอิเล็กทรอนิกส์
- ปรับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- สามารถตั้งเวลาปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ
- ตะแกรงอะลูมิเนียมกรองไอน้ำมัน 4 ชั้น / ไฟ LED x 4
- กอน้ำอากาศ ๑ 150 มม. ฝาที่แขวนไม่สูงเกิน 275 ซม.

ปกติ 160,000 .-

พิเศษ 112,000 .-

KEIV90E

ISLAND HOOD, 90 CM, UNIVERSAL



เครื่องดูดควันกลางห้อง ขนาดกว้าง 90 ซม. ทรงกระจกตรง

- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 270 วัตต์
- ระบบควบคุมการทำงานแบบอิเล็กทรอนิกส์
- ปรับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 720 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ตะแกรงอะลูมิเนียมกรองไอน้ำมัน 2 ชั้น / ไฟ LED x 4
- กอน้ำอากาศ ๑ 150 มม. ฝาที่แขวนไม่สูงเกิน 280 ซม.

ปกติ 82,000 .-

พิเศษ 56,900 .-

KS905SXE2

DECORATIVE WALL HOOD, 90 CM, LINEA



เครื่องดูดควันติดผนัง ดีไซน์ Linea ขนาด 90 ซม. ทรงจากสีเงิน

- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
- ควบคุมการทำงานแบบอิเล็กทรอนิกส์ด้วยระบบสัมผัส
- ปรับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- สามารถตั้งเวลาปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ
- ตะแกรงสแตนเลส สตีลกรองไอน้ำมัน 3 ชั้น
- ไฟ LED x 2/ กอน้ำอากาศ ๑ 150 มม.

ปกติ 85,000 .-

พิเศษ 57,900 .-

KSEV97X2

DECORATIVE WALL HOOD, 90 CM, CLASSICA



เครื่องดูดควันติดผนัง ขนาด 90 ซม. ทรงกล่องพร้อมกระจกนิรภัยแผ่นเรียบ

- มอเตอร์ดูดควันระบบ EBM aluminium motor 370วัตต์
- ควบคุมการทำงานแบบอิเล็กทรอนิกส์
- ปรับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 700 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ระบบ Electronic room comfort ระบายอากาศออกจากห้อง
- ตะแกรงกรองไอน้ำมัน 2 ชั้น / กอน้ำอากาศ ๑ 150 มม.

ปกติ 65,000 .-

พิเศษ 49,900 .-

KBT900XE

DECORATIVE WALL HOOD, 90 CM, SELECTION



เครื่องดูดควันติดผนัง ขนาด 90 ซม. สแตนเลส สตีล

- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 230 วัตต์
- ปุ่มควบคุมอิเล็กทรอนิกส์
- ปรับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 730 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ตะแกรงอะลูมิเนียมกรองไอน้ำมัน 3 ชั้น
- ไฟ LED x 2 ดวง
- กอน้ำอากาศ ๑ 150 มม.

ปกติ 40,000 .-

พิเศษ 27,900 .-

KBT900NE

DECORATIVE WALL HOOD, 90 CM, SELECTION



เครื่องดูดควันติดผนัง ขนาด 90 ซม. สีดำ

- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 230 วัตต์
- ปุ่มควบคุมอิเล็กทรอนิกส์
- ปรับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 730 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ตะแกรงอะลูมิเนียมกรองไอน้ำมัน 3 ชั้น
- ไฟ LED x 2 ดวง
- กอน้ำอากาศ ๑ 150 มม.

ปกติ 57,000 .-

พิเศษ 39,900 .-

KS905NXE2

DECORATIVE WALL HOOD, 90 CM, LINEA



เครื่องดูดควันติดผนัง ดีไซน์ Linea ขนาด 90 ซม. ทรงจากสีดำ

- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
- ควบคุมการทำงานแบบอิเล็กทรอนิกส์ด้วยระบบสัมผัส
- ปรับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- สามารถตั้งเวลาปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ
- ตะแกรงสแตนเลส สตีลกรองไอน้ำมัน 3 ชั้น
- ไฟ LED x 2/ กอน้ำอากาศ ๑ 150 มม.

ปกติ 85,000 .-

พิเศษ 57,900 .-

KD120HXE*

DECORATIVE WALL HOOD, 120 CM, CLASSICA



เครื่องดูดควันติดผนัง ขนาด 120 ซม. เข้ากับเตาปรุงอาหารตั้งพื้น รุ่น A3 - 81

- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
- ปุ่มลูกบิดควบคุมดีไซน์ Classica
- ปรับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ตะแกรงสแตนเลส สตีลกรองไอน้ำมัน 4 ชั้น
- ไฟ LED x 4 / กอน้ำอากาศ ๑ 150 มม.

ปกติ 109,000 .-

พิเศษ 74,000 .-

KD90HXE*

DECORATIVE WALL HOOD, 90 CM, CLASSICA



เครื่องดูดควันติดผนัง ขนาด 90 ซม. เข้ากับเตาปรุงอาหารตั้งพื้น รุ่น A1 - 9 และ A1PYID - 9

- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
- ปุ่มลูกบิดควบคุมดีไซน์ Classica
- ปรับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 815 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ตะแกรงสแตนเลส สตีลกรองไอน้ำมัน 3 ชั้น
- ไฟ LED x 2 / กอน้ำอากาศ ๑ 150 มม.

ปกติ 83,000 .-

พิเศษ 56,900 .-

KFV92D-2

DECORATIVE WALL HOOD, 90 CM, SELECTION



เครื่องดูดควันติดผนัง ขนาด 90 ซม. ทรงกล่องพร้อมกระจกนิรภัยแผ่นเรียบ

- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 250 วัตต์
- ปุ่มควบคุมอิเล็กทรอนิกส์
- ปรับความแรงได้ 3 ระดับ
- กำลังดูดอากาศรวม 680 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ตะแกรงอะลูมิเนียมกรองไอน้ำมัน 1 ชั้น
- ไฟฮาโลเจน x 2 / กอน้ำอากาศ ๑ 150 มม.

ปกติ 32,500 .-

พิเศษ 23,900 .-

KSET66VNE2

INTEGRATED HOOD, 60 CM, LINEA



เครื่องดูดควันสลิบล้น ชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ ขนาด 60 ซม.

- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 140 วัตต์
- ปรับความแรงได้ 3 ระดับ
- กำลังดูดอากาศรวม 620 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ตะแกรงอะลูมิเนียม กรองไอน้ำมัน 2 ชั้น
- ไฟ LED x 2
- กอน้ำอากาศ ๑ 150 มม.

ปกติ 39,000 .-

พิเศษ 26,900 .-

KSET62E

INTEGRATED HOOD, 60 CM, SELECTION



เครื่องดูดควันสลิบล้น ชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ ขนาด 60 ซม.

- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 115 วัตต์
- ปรับความแรงได้ 3 ระดับ
- กำลังดูดอากาศรวม 304 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ตะแกรงสแตนเลส สตีล กรองไอน้ำมัน 2 ชั้น
- ไฟฮาโลเจน x 2
- กอน้ำอากาศ ๑ 120 มม.

ปกติ 14,000 .-

พิเศษ 9,900 .-

* สินค้าสีพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

* สินค้าสีพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

KT110BLE
(BLE/GRE/PE)*

DECORATIVE WALL HOOD, 110 CM, VICTORIA



● ● ●
เครื่องดูดควันติดผนัง ดีไซน์ Victoria ขนาด 110 ซม.
เข้าชุดกับเตาปรุงอาหารตั้งพื้น Victoria รุ่น TR4110

- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
- ปรับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ตะแกรงกรองไอน้ำมัน 4 ชั้น / 1W LED x 2 ดวง
- วาล์วป้องกันอากาศย้อนกลับ / ท่อนำอากาศ Ø 150 มม.

ปกติ 135,000 .-

พิเศษ 95,000 .-

KS89AOE*

DECORATIVE WALL HOOD, 90 CM, COLONIAL



เครื่องดูดควันติดผนัง ขนาด 90 ซม. สี Anthracite

- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
- ปรับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ตะแกรงกรองไอน้ำมัน 3 ชั้น / 1W LED x 2 ดวง
- วาล์วป้องกันอากาศย้อนกลับ
- ท่อนำอากาศ Ø 150 มม.

ปกติ 132,000 .-

พิเศษ 92,000 .-

KT90PE
(BLE/PE/GRE)*

DECORATIVE WALL HOOD, 90 CM, VICTORIA



● ● ●
เครื่องดูดควันติดผนัง ดีไซน์ Victoria ขนาด 90 ซม.
เข้าชุดกับเตาปรุงอาหารตั้งพื้น Victoria รุ่น TR93 / TR90

- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
- ปรับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ตะแกรงกรองไอน้ำมัน 3 ชั้น / 1W LED x 2 ดวง
- วาล์วป้องกันอากาศย้อนกลับ / ท่อนำอากาศ Ø 150 มม.

ปกติ 129,000 .-

พิเศษ 89,900 .-

KS89POE*

DECORATIVE WALL HOOD, 90 CM, COLONIAL



เครื่องดูดควันติดผนัง ขนาด 90 ซม. สีครีม

- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
- ปรับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ตะแกรงกรองไอน้ำมัน 3 ชั้น / 1W LED x 2 ดวง
- วาล์วป้องกันอากาศย้อนกลับ
- ท่อนำอากาศ Ø 150 มม.

ปกติ 132,000 .-

พิเศษ 92,000 .-

KC19POE*

DECORATIVE WALL HOOD, 90 CM, CORTINA



เครื่องดูดควันติดผนัง ขนาด 90 ซม. สีครีม

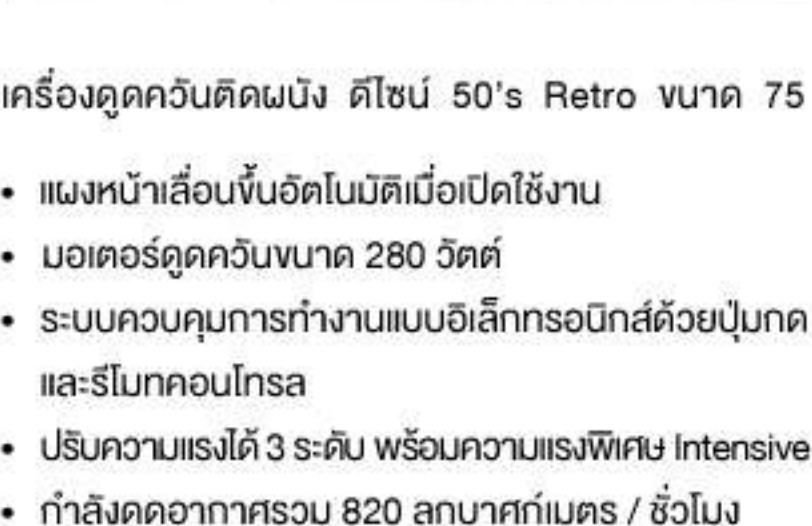
- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
- ปรับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ตะแกรงกรองไอน้ำมัน 3 ชั้น / 1W LED x 2 ดวง
- วาล์วป้องกันอากาศย้อนกลับ
- ท่อนำอากาศ Ø 150 มม.

ปกติ 149,000 .-

พิเศษ 103,000 .-

KFAB75
(UJ/BL/WH/CR/RD)*

DECORATIVE WALL HOOD, 75 CM, 50'S STYLE



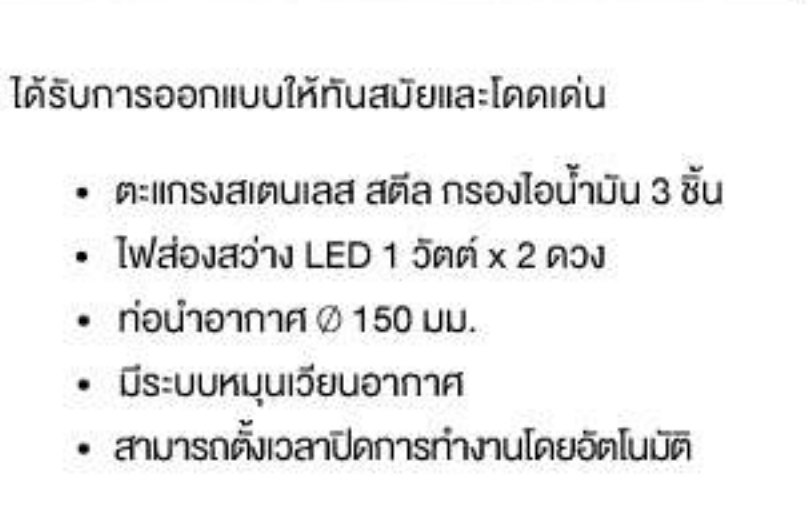
KITCMNFAB (BL/ RD/ WH/ CR/ UJ) ปล่องระบายอากาศ
ปกติ 17,500 .- พิเศษ 12,000 .- ยกเว้นรุ่น KITCMNFABUJ ปกติ 29,000 .- พิเศษ 19,900 .-

FLTSI อุปกรณ์เสริมสำหรับใช้งานหมุนเวียนภายใน
ปกติ 3,600 .- พิเศษ 2,500 .-

ปกติ 209,000 .-

พิเศษ 145,000 .-

* ราคาเฉพาะตัวเครื่อง



ปกติ 275,000 .-

ปกติ 275,000 .-

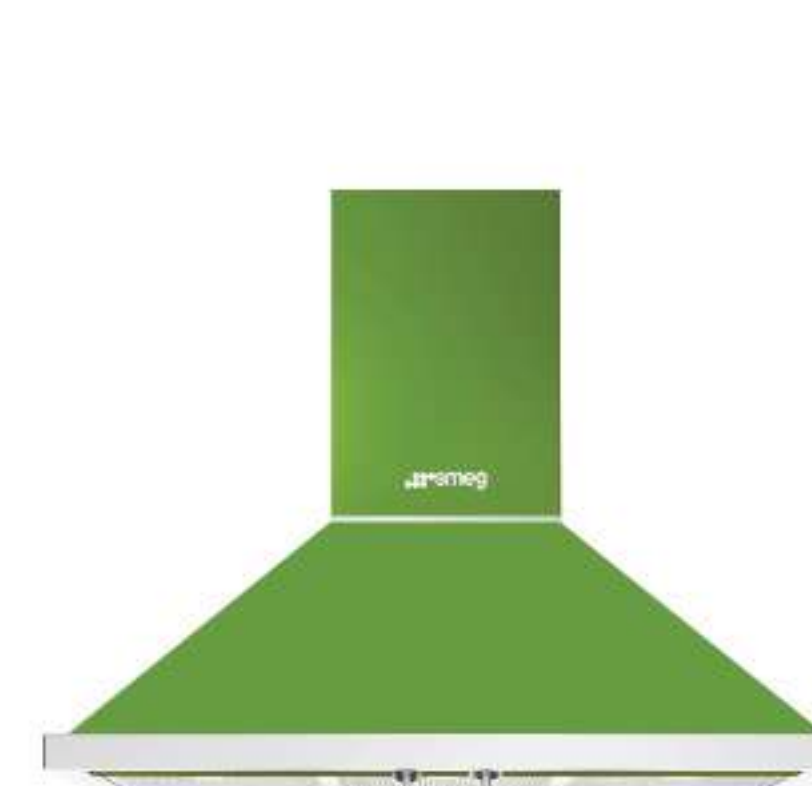
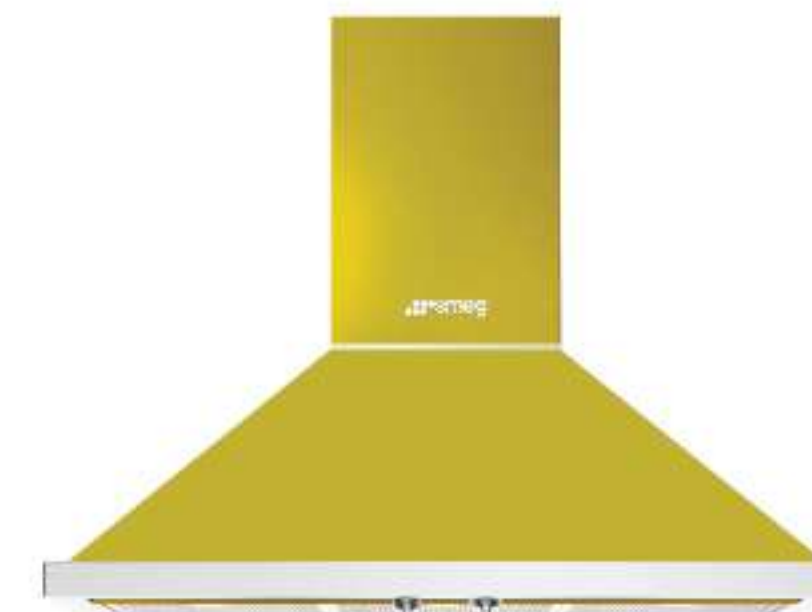
ปกติ 275,000 .-

พิเศษ 192,000 .-

* ราคาเฉพาะตัวเครื่อง

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

DECORATIVE WALL HOOD, 90 CM, PORTOFINO



เครื่องดูดควันติดผนังดีไซน์ Portofino ขนาด 90 ซม.
พร้อมหลากหลายสีสิ้นสุดโดดเด่น

- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
- ปุ่มควบคุมดีไซน์ Portofino
- ปรับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 815 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ตะแกรงสแตนเลส สตีล กรองไอน้ำมัน 3 ชั้น
- 1W LED x 2 ดวง
- ท่อนำอากาศ Ø 150 มม.

ปกติ 129,000 .-

พิเศษ 89,000 .-

* สินค้าสีพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

* สินค้าสีพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า



DISHWASHERS



SMEG FREE-STANDING OR BUILT-IN DISHWASHERS ARE THE PERFECT WAY TO COMPLETE YOUR KITCHEN IN STYLE.

DISHWASHER



เครื่องล้างจานสมเอก มีประสิทธิภาพสูงด้วยระบบ ORBITAL และ PLANETARIUM กับหัวฉีดน้ำที่สามารถแทรกซึมไปได้ทั่วทุกจุด เพื่อความสะอาดอย่างแท้จริง มีให้เลือกในหลากหลายรูปแบบ ไม่ว่า จะเป็นชนิดตั้งพื้นหรือชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ อีกทั้งยังมาพร้อมกับระบบภายในที่ช่วยทำให้ประหยัดไฟ และน้ำได้มากยิ่งขึ้นอีกด้วย

FLEXIDUO CUTLERY BASKET*

มีการออกแบบตะกร้าที่ 3 สำหรับวางช้อน ส้อม และ มีดที่สามารถปรับเปลี่ยนตำแหน่งได้อย่างอิสระเพื่อการล้างที่สะอาดกว่า

13 PLACE SETTINGS*

ด้วยการออกแบบให้ตะกร้าสามารถวางจาน ชาม ช้อน ได้สะดวก พร้อมถังล้างขนาดใหญ่ จึงสามารถจุจานได้ถึง 13 ชุดอาหารมาตรฐาน

ENERGY SAVE*

ลดการใช้พลังงานสูงถึง 20 % จึงสามารถประหยัดไฟ และ น้ำตามมาตรฐานยุโรปได้ถึงระดับ A+++



ORBITAL WASHING SYSTEM *

หัวปรับฉีดน้ำที่มีถึง 2 ชั้น โดยสามารถฉีดน้ำซอกซอนแทรกซึมได้ละเอียดทุกจุด เพื่อการล้างจานที่สะอาดมากยิ่งขึ้น



PLANETARIUM WASHING SYSTEM *

หัวฉีดน้ำใหม่ที่ดีถือเป็นสิทธิบัตรเฉพาะของ Smeg ด้วยลักษณะการหมุนของหัวฉีดน้ำ ที่หมุนเป็นวงกลม 360 องศา ทำให้มีประสิทธิภาพในการล้างมากกว่าระบบ ORBITAL ถึง 60%

ST382C

FULLY INTEGRATED BUILT - IN DISHWASHER

* ลับท้ายไม่รวมหน้าบานฟรอนท์



เครื่องล้างจานชนิดติดตั้งในฟรอนท์ ขนาดกว้าง 60 ซม.

- ความจุ 13 ชุดอาหารมาตรฐาน 10 โปรแกรมล้างอัตโนมัติ
- โปรแกรม Silent ลดเสียงการทำงานให้เบาลง
- โปรแกรม Express 27 ล้างเร็วภายใน 27 นาที
- โปรแกรม Full Express ล้างด้วย + อบแห้ง ภายใน 60 นาที
- ปรับอุณหภูมิได้ 7 ระดับ + Dry Assist Option
- ระบบ Total Acquastop ตัดน้ำเมื่อน้ำรั่ว
- ตั้งเวลาทำงานล่วงหน้าได้สูงสุด 24 ชม.
- ฟังก์ชัน Flexizone ล้างทีละครั้งถึง
- มีตะแกรงสำหรับล้างอุปกรณ์ชิ้นเล็ก เช่น ช้อน ส้อม

ปกติ 82,000 .-

พิเศษ 54,900 .-

LVS354CX

FREE STANDING DISHWASHER



เครื่องล้างจานชนิดตั้งพื้น มอเตอร์ Inverter 2.0 ขนาด 60 ซม.

- ความจุ 13 ชุดอาหารมาตรฐาน 10 โปรแกรมล้างอัตโนมัติ
- ระบบล้างจาน Planetarium System
- โปรแกรม Express 27 ล้างเร็วภายใน 27 นาที
- โปรแกรม Hygiene 99.9% ช่วยฆ่าเชื้อโรคและแบคทีเรีย
- ปรับอุณหภูมิได้ 7 ระดับ + Dry Assist Option
- ระบบ Total Acquastop ตัดน้ำเมื่อน้ำรั่ว
- ตั้งเวลาทำงานล่วงหน้าได้สูงสุด 24 ชม.
- ฟังก์ชัน Flexizone ล้างทีละครั้งถึง
- มีตะแกรงสำหรับล้างอุปกรณ์ชิ้นเล็ก เช่น ช้อน ส้อม

ปกติ 98,500 .-

พิเศษ 66,900 .-

LSPP364CX

UNDER COUNTER BUILT - IN DISHWASHER



เครื่องล้างจานชนิดติดตั้งในฟรอนท์ ขนาดกว้าง 60 ซม.

- ความจุ 13 ชุดอาหารมาตรฐาน 10 โปรแกรมล้างอัตโนมัติ
- ระบบล้างจาน Planetarium System
- โปรแกรม Express 27 ล้างเร็วภายใน 27 นาที
- โปรแกรม Hygiene 99.9% ช่วยฆ่าเชื้อโรคและแบคทีเรีย
- ปรับอุณหภูมิได้ 7 ระดับ + Dry Assist Option
- ระบบ Total Acquastop ตัดน้ำเมื่อน้ำรั่ว
- ตั้งเวลาทำงานล่วงหน้าได้สูงสุด 24 ชม.
- ฟังก์ชัน Flexizone ล้างทีละครั้งถึง
- มีตะแกรงสำหรับล้างอุปกรณ์ชิ้นเล็ก เช่น ช้อน ส้อม

ปกติ 90,000 .-

พิเศษ 61,900 .-

LVS222BIN

FREE STANDING DISHWASHER



เครื่องล้างจานชนิดตั้งพื้น สีขาว ขนาดกว้าง 60 ซม.

- ความจุ 13 ชุดอาหารมาตรฐาน
- 5 โปรแกรมล้างอัตโนมัติ + โปรแกรม Daily 1/2 load
- ระบบล้างจาน Orbital System ปรับอุณหภูมิได้ 3 ระดับ
- ระบบการตั้งเวลาล้างล่วงหน้า 3, 6, 9 ชั่วโมง พร้อม Automatic soak
- ระบบ Total Acquastop ตัดน้ำเมื่อน้ำรั่ว
- มีตะแกรงสำหรับล้างอุปกรณ์ชิ้นเล็ก เช่น ช้อน ส้อม
- สัญญาณเตือนเมื่อน้ำแห้งเสร็จ

ปกติ 68,000 .-

พิเศษ 43,900 .-

STFAB (BL3/RD3/CR3/WH3)*

UNDER COUNTER BUILT - IN DISHWASHER



เครื่องล้างจานชนิดติดตั้งในฟรอนท์ ขนาดกว้าง 60 ซม.

- ความจุ 13 ชุดอาหารมาตรฐาน 10 โปรแกรมล้างอัตโนมัติ
- ระบบล้างจาน Planetarium System
- โปรแกรม Express 27 ล้างเร็วภายใน 27 นาที
- โปรแกรม Hygiene 99.9% ช่วยฆ่าเชื้อโรคและแบคทีเรีย
- ปรับอุณหภูมิได้ 7 ระดับ + Dry Assist Option
- ระบบ Total Acquastop ตัดน้ำเมื่อน้ำรั่ว
- ตั้งเวลาทำงานล่วงหน้าได้สูงสุด 9 ชม.
- ฟังก์ชัน Flexizone ล้างทีละครั้งถึง
- มีตะแกรงสำหรับล้างอุปกรณ์ชิ้นเล็ก เช่น ช้อน ส้อม

ปกติ 132,000 .-

พิเศษ 92,500 .-

LVFAB (BL3/CR3)*

FREE STANDING DISHWASHER



เครื่องล้างจานชนิดตั้งพื้น มอเตอร์ Inverter 2.0 ขนาด 60 ซม.

- ความจุ 13 ชุดอาหารมาตรฐาน 10 โปรแกรมล้างอัตโนมัติ
- ระบบล้างจาน Planetarium System
- โปรแกรม Express 27 ล้างเร็วภายใน 27 นาที
- โปรแกรม Hygiene 99.9% ช่วยฆ่าเชื้อโรคและแบคทีเรีย
- ปรับอุณหภูมิได้ 7 ระดับ + Dry Assist Option
- ระบบ Total Acquastop ตัดน้ำเมื่อน้ำรั่ว
- ตั้งเวลาทำงานล่วงหน้าได้สูงสุด 9 ชม.
- ฟังก์ชัน Flexizone ล้างทีละครั้งถึง
- มีตะแกรงสำหรับล้างอุปกรณ์ชิ้นเล็ก เช่น ช้อน ส้อม

ปกติ 162,000 .-

พิเศษ 112,900 .-

SINKS & TAPS

* ลับท้ายสีพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

LQR861-2

LOW PROFILE SINK, SQUARE, STAINLESS STEEL



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

ปกติ 57,000 .-

พิเศษ 36,900 .-

VSH20Q

COLANDAR FOR SQUARE SINK



- อุปกรณ์เสริมสำหรับอ่างล้างจานทรงเหลี่ยม
- ตะแกรงสำหรับล้างผักผลไม้
 - ขนาด 20.4 ซม. x 43.8 ซม.
 - ตะแกรงลึก 11.8 ซม.

ปกติ 15,900 .-

พิเศษ 10,900 .-

VSTQ72-2

UNDERMOUNT SINK, SQUARE, STAINLESS STEEL



- ขนาดสินค้า 74 x 41.8 ซม.
- อ่างล้างจานชนิด 1 หลุม
 - สแตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
 - ชนิดติดตั้งใต้ท๊อปเฟอร์นิเจอร (Undermount)
 - หลุมล้างขนาด 72 x 40 ซม.
 - หลุมลึก 21 ซม.
 - สะดืออ่างขนาด 3½ พร้อมท่อน้ำล้น และก๊อทก้นกลืน (P-Trap)

ปกติ 35,000 .-

พิเศษ 23,900 .-

VSTQ40-2

UNDERMOUNT SINK, SQUARE, STAINLESS STEEL



- ขนาดสินค้า 42 x 41.8 ซม.
- อ่างล้างจานชนิด 1 หลุม ขอบบางพิเศษ
 - สแตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
 - ชนิดติดตั้งใต้ท๊อปเฟอร์นิเจอร (Undermount)
 - หลุมล้างขนาด 40 x 40 ซม.
 - หลุมลึก 21 ซม.
 - สะดืออ่างขนาด 3½ พร้อมท่อน้ำล้น และก๊อทก้นกลืน (P-Trap)

ปกติ 27,000 .-

พิเศษ 18,900 .-

VQR50

LOW PROFILE SINK, STAINLESS STEEL



- ขนาดสินค้า 56.7 x 46.6 ซม.
- อ่างล้างจานชนิด 1 หลุม 1 ที่พัก
 - สแตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
 - หลุมล้างขนาด 50 x 40 ซม.
 - หลุมลึก 20 ซม.
 - สะดืออ่างขนาด 3½ พร้อมท่อน้ำล้น และก๊อทก้นกลืน (P-Trap)

ปกติ 28,000 .-

พิเศษ 17,900 .-

VQR71

LOW PROFILE SINK, STAINLESS STEEL



- ขนาดสินค้า 77.5 x 46.6 ซม.
- อ่างล้างจานชนิด 1 หลุม ขนาดใหญ่
 - สแตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
 - หลุมล้างขนาด 71 x 40 ซม.
 - หลุมลึก 20 ซม.
 - สะดืออ่างขนาด 3½ พร้อมท่อน้ำล้น และก๊อทก้นกลืน (P-Trap)
 - ขอบบางพิเศษ ติดตั้งได้สวยงาม

ปกติ 43,000 .-

พิเศษ 27,900 .-

VFU71SFR

UNDERMOUNT SINK, STAINLESS STEEL



- ขนาดสินค้า 75 x 44 ซม.
- อ่างล้างจานชนิด 1 หลุม ทรงสี่เหลี่ยมบุโค้ง ดีไซน์สวย
 - สแตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
 - ชนิดติดตั้งใต้ท๊อปเฟอร์นิเจอร (Undermount)
 - หลุมล้างขนาด 71 x 40 ซม.
 - หลุมลึก 20 ซม.
 - สะดืออ่างขนาด 3½ พร้อมท่อน้ำล้น และก๊อทก้นกลืน (P-Trap)

ปกติ 37,000 .-

พิเศษ 25,900 .-

VFU50SFR

UNDERMOUNT SINK, STAINLESS STEEL



- ขนาดสินค้า 54 x 44 ซม.
- อ่างล้างจานชนิด 1 หลุม ทรงสี่เหลี่ยมบุโค้ง ดีไซน์สวย
 - สแตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
 - ชนิดติดตั้งใต้ท๊อปเฟอร์นิเจอร (Undermount)
 - หลุมล้างขนาด 50 x 40 ซม.
 - หลุมลึก 20 ซม.
 - สะดืออ่างขนาด 3½ พร้อมท่อน้ำล้น และก๊อทก้นกลืน (P-Trap)

ปกติ 25,900 .-

พิเศษ 17,900 .-

UM45

UNDERMOUNT SINK, STAINLESS STEEL



- ขนาดสินค้า 47 x 42 ซม.
- อ่างล้างจานชนิด 1 หลุม
 - สแตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 0.7 มม.
 - ติดตั้งใต้ท๊อปเฟอร์นิเจอร (Undermount)
 - หลุมล้างขนาด 45 x 40 ซม.
 - หลุมลึก 18 ซม.
 - สะดืออ่างขนาด 3½ พร้อมท่อน้ำล้น

ปกติ 9,900 .-

พิเศษ 6,900 .-

UM30

UNDERMOUNT SINK, STAINLESS STEEL



- ขนาดสินค้า 32 x 42 ซม.
- อ่างล้างจานชนิด 1 หลุม
 - สแตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 0.7 มม.
 - ติดตั้งใต้ท๊อปเฟอร์นิเจอร (Undermount)
 - หลุมล้างขนาด 30 x 40 ซม.
 - หลุมลึก 18 ซม.
 - สะดืออ่างขนาด 3½ พร้อมท่อน้ำล้น

ปกติ 9,500 .-

พิเศษ 6,500 .-

LD116D-2

LOW PROFILE SINK, STAINLESS STEEL



- ขนาดสินค้า 116 x 50 ซม.
- อ่างล้างจานชนิด 2 หลุม 1 ที่พัก
 - สแตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
 - ขอบบางพิเศษ เมื่อติดตั้งตัวขอบจะสูงจากท๊อปเพียง 4 มม.
 - หลุมล้างขนาด 34 x 40 ซม. 2 หลุม
 - หลุมลึก 20 ซม.
 - สะดืออ่างขนาด 3½ พร้อมท่อน้ำล้น และก๊อทก้นกลืน (P-Trap)

ปกติ 34,000 .-

พิเศษ 21,900 .-

LD102D-2 / LD102S

LOW PROFILE SINK, STAINLESS STEEL



- ขนาดสินค้า 100 x 50 ซม. อ่างล้างจานชนิด 1½ หลุม ขอบบางพิเศษ
- สแตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
- หลุมล้างขนาด 35 x 40 ซม. หลุมลึก 20 ซม.
- หลุมเล็กขนาด 18 x 34 ซม. หลุมลึก 15 ซม.
- สะดืออ่างขนาด 3½ พร้อมท่อน้ำล้น และท่อกันกลิ่น (P-Trap)

ปกติ 42,000 .- พิเศษ 27,500 .-

LD861D-2 / LD861S-2

LOW PROFILE SINK, STAINLESS STEEL



- ขนาดสินค้า 86 x 50 ซม. อ่างล้างจานชนิด 1 หลุม 1 ที่พัก
- สแตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
- หลุมล้างขนาด 35 x 40 ซม. หลุมลึก 20 ซม.
- สะดืออ่างขนาด 3½ พร้อมท่อน้ำล้น และท่อกันกลิ่น (P-Trap)

ปกติ 28,000 .- พิเศษ 17,900 .-

LG861D-2 / LG861S-2

LOW PROFILE SINK, STAINLESS STEEL



- ขนาดสินค้า 86 x 50 ซม. อ่างล้างจานชนิด 1 หลุม 1 ที่พัก
- สแตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 0.7 มม.
- หลุมล้างขนาด 45 x 40 ซม. หลุมลึก 21 ซม.
- สะดืออ่างขนาด 3½ พร้อมท่อน้ำล้น และท่อกันกลิ่น (P-Trap)

ปกติ 14,000 .- พิเศษ 8,900 .-

LG116D-2 / LG116S-2

LOW PROFILE SINK, SQUARE, STAINLESS STEEL



- ขนาดสินค้า 116 x 50 ซม.
- อ่างล้างจานชนิด 2 หลุม 1 ที่พัก ขอบบางพิเศษ
- สแตนเลส สตีล AISI 304 เมื่อติดตั้งขอบจะสูงจากท็อปเพียง 4 มม.
- หลุมล้างขนาด 45 x 40 ซม., 30 x 40 ซม. หลุมลึก 21 ซม.
- สะดืออ่างขนาด 3½ พร้อมท่อน้ำล้น และท่อกันกลิ่น (P-Trap)

ปกติ 20,000 .- พิเศษ 12,900 .-

LG862

LOW PROFILE SINK, STAINLESS STEEL



- ขนาดสินค้า 86 x 50 ซม.
- อ่างล้างจานชนิด 2 หลุม
- สแตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 0.7 มม.
- ขอบบางพิเศษ เมื่อติดตั้งขอบจะสูงจากท็อปเพียง 4 มม.
- หลุมล้างขนาด 30 x 40 ซม. , 45 x 40 ซม.
- หลุมลึก 21 ซม.
- สะดืออ่างขนาด 3½ พร้อมท่อน้ำล้น และท่อกันกลิ่น (P-Trap)

ปกติ 20,000 .- พิเศษ 12,900 .-

LOTG861CD

LOW PROFILE SINK, STAINLESS STEEL



- ขนาดสินค้า 86 x 50 ซม.
- อ่างล้างจานชนิด 1 หลุม 1 ที่พัก
- สแตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 0.7 มม.
- สามารถติดตั้งได้ทั้งหลุมซ้ายและหลุมขวา
- หลุมล้างขนาด 45 x 40 ซม.
- หลุมลึก 18 ซม.
- สะดืออ่างขนาด 3½ พร้อมท่อน้ำล้น และท่อกันกลิ่น (P-Trap)

ปกติ 10,500 .- พิเศษ 7,900 .-



ZUCCHETTI.



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

ZP1266.N1

SINGLE LEVER MIXER WITH PULL - OUT SPRAY



ก๊อกผสมร้อน-เย็น หัวสเปรย์ดึงออกมาได้ ดีไซน์ที่โดดเด่น
ให้อิสระกับตำแหน่งการติดตั้งวาล์วน้ำ และคอก๊อก

ปกติ 64,000 .- พิเศษ 49,900 .-

ZP6278

SINGLE LEVER MIXER WITH PULL - OUT SPRAY



ก๊อกผสมร้อน-เย็น หัวสเปรย์ดึงออกมาได้ ดีไซน์ที่โดดเด่น
ให้อิสระกับตำแหน่งการติดตั้งวาล์วน้ำ และคอก๊อก

ปกติ 58,000 .- พิเศษ 49,900 .-

ZP6285

SINGLE LEVER MIXER WITH PULL - OUT SPRAY



ก๊อกผสมร้อน-เย็น หัวสเปรย์ดึงออกมาได้ ดีไซน์ที่โดดเด่น
ให้อิสระกับตำแหน่งการติดตั้งวาล์วน้ำ และคอก๊อก

ปกติ 38,000 .- พิเศษ 30,900 .-

ZP6286

SINGLE LEVER MIXER WITH ADJUSTABLE SPRAY



ก๊อกผสมร้อน-เย็น แบบสปริง

ปกติ 37,500 .- พิเศษ 29,900 .-

ZP4271

SINGLE LEVER MIXER WITH PULL - OUT SPRAY



ก๊อกผสมร้อน-เย็น หัวจ่ายน้ำแบบฝักบัวดึงออกมาได้

ปกติ 19,900 .- พิเศษ 15,900 .-

ZP4263

SINGLE LEVER MIXER



ก๊อกผสมร้อน-เย็น

ปกติ 16,500 .- พิเศษ 12,900 .-

ZP4264

SINGLE LEVER MIXER WITH ADJUSTABLE SPRAY



ก๊อกผสมร้อน-เย็น แบบสปริง

ปกติ 26,800 .- พิเศษ 21,500 .-

ZP6358

SINGLE LEVER MIXER



ก๊อกผสมร้อน-เย็น

ปกติ 29,500 .- พิเศษ 23,900 .-

ZP6259

SINGLE LEVER MIXER



ก๊อกผสมร้อน-เย็น

ปกติ 25,000 .- พิเศษ 19,900 .-

ZGL368

SINGLE LEVER MIXER WITH PULL - OUT SPRAY



ก๊อกผสมร้อน-เย็น หัวจ่ายน้ำแบบฝักบัวดึงออกมาได้

ปกติ 27,000 .- พิเศษ 19,900 .-

ZP6284

SINGLE LEVER MIXER



ก๊อกผสมร้อน-เย็น

ปกติ 26,500 .- พิเศษ 20,900 .-

ZXS369

SINGLE LEVER MIXER



ก๊อกผสมร้อน-เย็น

ปกติ 24,000 .- พิเศษ 17,900 .-

REFRIGERATORS

* สินค้าสีพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทฯขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า



FAB50
REFRIGERATOR



FAB30
REFRIGERATOR



FAB28
REFRIGERATOR



FAB10
REFRIGERATOR

REFRIGERATOR



ตู้เย็น 50's Retro ในรูปรองดิ้งมนย้อนยุค สีสันสดใสสไตล์ป๊อปอาร์ต ซึ่งได้นำเอาความ อ่อนหวานของวันวาน มาดีไซน์ให้อยู่ในตู้เย็น ที่ทันสมัยอย่างลงตัวและโดดเด่น พร้อมความ หลากหลายทั้งสีและขนาดตั้งแต่ สีสครีมอบอุ่น ไปถึงสีขี้หมู-ขาวสดใส และความจุตั้งแต่ขนาด เล็ก FAB10 จนถึงขนาดใหญ่อย่าง FAB50

จากความสวยงามและความเป็นเอกลักษณ์อัน โดดเด่น สู่ภายในที่เต็มเปี่ยมไปด้วยคุณภาพ เพื่อการใช้งานจริงกับช่องแช่แข็งระดับ 4 ดาว ที่สามารถคงความสดของอาหารได้นานยิ่งขึ้น



FAB50RCR5

DOUBLE DOOR, CREAM



FAB50RBL5

DOUBLE DOOR, BLACK



FAB50RRD5

DOUBLE DOOR, RED



FAB50RPG5

DOUBLE DOOR, PASTEL GREEN



FAB50RPB5

DOUBLE DOOR, PASTEL BLUE



FAB50RWH5

DOUBLE DOOR, WHITE



- ช่องแช่เย็นความจุสุทธิ 400 ลิตร
- ช่องแช่เย็นมีชั้นวางกระจกปรับระดับได้ 2 ชั้น
- ระบบกระจายความเย็นแบบ Multiflow

- 2 ประตู ความจุสุทธิ 524 ลิตร (18.50 cu.ft)
- ช่อง Life Plus 0 °c เก็บอาหารสดได้นานขึ้น
- มีระบบละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ (Total no frost)

- ช่องแช่แข็งระดับ 4 ดาว ความจุสุทธิ 124 ลิตร
- Inverter Compressor

ปกติ 336,000 .- พิเศษ 235,000 .-

FAB30RSV5**

DOUBLE DOOR, SILVER



FAB30RWH5**

DOUBLE DOOR, WHITE



FAB30ROR5

DOUBLE DOOR, ORANGE



FAB30RRD5

DOUBLE DOOR, RED



FAB30RBE5

DOUBLE DOOR, BLUE



FAB30RCR5

DOUBLE DOOR, CREAM



FAB30RPB5

DOUBLE DOOR, PASTEL BLUE



FAB30RPG5

DOUBLE DOOR, PASTEL GREEN



FAB30RPK5

DOUBLE DOOR, PINK



FAB30RBL5

DOUBLE DOOR, BLACK



- ช่องแช่เย็นมีความจุสุทธิ 222 ลิตร พร้อมชั้นวางกระจก 2 ชั้น
- Inverter Compressor
- ระบบกระจายความเย็นแบบ Multiflow

- 2 ประตู ความจุสุทธิ 294 ลิตร (10.38 cu.ft)
- ช่อง Life Plus 0 °c เก็บอาหารสดได้นานขึ้น
- 1w LED ยาวตลอดแนวพื้นความสวยงาม

- ช่องแช่แข็งระดับ 4 ดาว ความจุสุทธิ 72 ลิตร
- ควบคุมอุณหภูมิด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์

ปกติ 192,000 .- พิเศษ 129,000 .- ยกเว้นรุ่น FAB30RSV5**/ RWH5** ปกติ 196,000 .- พิเศษ 132,000 .-

FAB28RSV5**

SILVER



FAB28RYW5

YELLOW



FAB28RCR5

CREAM



ปกติ 162,000 .-

พิเศษ 109,000 .-

FAB28RWH5

WHITE



FAB28RLI5

LIME GREEN



FAB28RPB5

PASTEL BLUE



ยกเว้นรุ่น FAB28RSV5** ปกติ 180,000 .-

FAB28RBL5

BLACK



FAB28ROR5

ORANGE



FAB28RPG5

PASTEL GREEN



พิเศษ 125,000 .-

FAB28RBE5

BLUE



FAB28RRD5

RED



FAB28RPK5

PINK



FAB28RDMM5

MICKEY MOUSE



ปกติ 299,000 .-

พิเศษ 209,000 .-

FAB28RDBB5

BLACK BOARD



ปกติ 322,000 .-

พิเศษ 225,000 .-

FAB28RDTP5

TAUPE



ปกติ 275,000 .-

พิเศษ 192,000 .-

FAB28RDMC5

MULTICOLOR



ปกติ 245,000 .-

พิเศษ 165,000 .-

FAB28RDEG5

EMERALD GREEN



ปกติ 275,000 .-

พิเศษ 192,000 .-

FAB28RDIT5

ITALIAN FLAG



ปกติ 225,000 .-

พิเศษ 157,000 .-

FAB28RUJ5

UNION JACK



ปกติ 199,000 .-

พิเศษ 139,000 .-

- ช่องแช่เย็น ความจุสุทธิ 244 ลิตร พร้อมชั้นวางกระจก 2 ชั้น แต่งขอบสีโครเมียม
- ลื่นชักแช่ผักและผลไม้ 1 ช่อง
- ช่อง Life Plus 0 °c เก็บอาหารสดได้นานขึ้น
- ระบบกระจายความเย็นแบบ Multiflow ช่วยให้เย็นอย่างทั่วถึง

- ประตูเดียว ความจุสุทธิ 270 ลิตร (9.53 cu.ft)
- ช่องแช่แข็งระดับ 4 ดาว ความจุสุทธิ 26 ลิตร
- มีไฟส่องสว่างภายใน LED แบบทางยาว
- Inverter Compressor

FAB10RDUJ5
UNION JACK



FAB10RWH5
WHITE



FAB10ROR5
ORANGE



FAB10RCR5
CREAM



FAB10RRD5
RED



FAB10RBL5
BLACK



FAB10RPB5
PASTEL BLUE



FAB10RPG5
PASTEL GREEN



FAB10RPK5
PINK



- ประตูเดียว ความจุสุทธิ 122 ลิตร (4.30 cu.ft)
- ลับชักแช่ผักและผลไม้ 1 ช่อง

- ช่องแช่เย็น ความจุสุทธิ 105 ลิตร
- ชั้นวางของภายในช่องแช่เย็น 1 ชั้น

- ช่องแช่แข็งระดับ 4 ดาว ความจุสุทธิ 17 ลิตร
- มีไฟส่องสว่างภายใน LED แบบทางยาว

ปกติ 102,000 .- พิเศษ 69,900 .-

ยกเว้นรุ่น FAB10RWH5 ปกติ 108,000 .- พิเศษ 74,900 .- FAB10RDUJ5 ปกติ 145,000 .- พิเศษ 99,000 .-

SMALL APPLIANCES



SMF13WHEU

STAND MIXER, WHITE, GLASS BOWL



ปกติ 49,000.- พิเศษ 31,900.-

เครื่องผสมอาหาร มาพร้อมกับตัวเครื่องสีขาว และโถผสม แก้วทำให้สามารถมองเห็นส่วนผสมได้อย่างชัดเจน

- ตัวเครื่องสีขาวล้วนดูสะอาดตา
- ตัวเครื่องทำจากอะลูมิเนียมหล่อขึ้นรูป (Die - cast Aluminium)
- โถผสมแก้ว ขนาด 4.8 ลิตร (5 ควอกซ์) มองเห็นส่วนผสม
- ปรับระดับความเร็วได้ 10 ระดับ
- การหมุนของแกนหัวผสมแบบ Planetary Movement
- มอเตอร์ขนาดใหญ่ 800 วัตต์ พร้อมระบบ Smooth start
- เพิ่มหัวผสมแบบใหม่ Flex Edge Beater หัวตีทรงสอบ เพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน
- พร้อมหัวผสมมาตรฐาน 3 หัว (หัวตีตะกร้อ, หัวตีตะขอ และหัวตีใบพาย)



SMF02CREU

STAND MIXER, CREAM



SMF02PBEU

STAND MIXER, PASTEL BLUE



- ตัวเครื่องทำจากอะลูมิเนียมขึ้นรูป (Die - cast Aluminium)
- โถผสมทำจากสเตนเลส สตีล ขนาด 4.8 ลิตร (5 ควอกซ์)
- ปรับระดับความเร็วได้ 10 ระดับ

ปกติ 42,000.- พิเศษ 26,900.-

SMF02RDEU

STAND MIXER, RED



SMF02PKEU

STAND MIXER, PINK



- มอเตอร์ขนาดใหญ่ 800 วัตต์ ระบบ Smooth start
- แกนหัวผสมหมุนแบบ Planetary Movement
- อุปกรณ์มาตรฐาน 3 หัวผสม และ ฝาครอบกันกระเด็น

SMF02BLEU

STAND MIXER, BLACK



SMF02PGEU

STAND MIXER, PASTEL GREEN



KLF05WHEU

MINI KETTLE, WHITE



KLF05CREU

MINI KETTLE, CREAM



KLF05PGEU

MINI KETTLE, PASTEL GREEN



KLF05PBEU

MINI KETTLE, PASTEL BLUE



KLF05PKEU

MINI KETTLE, PINK



KLF05RDEU

MINI KETTLE, RED



KLF05BLEU

MINI KETTLE, BLACK



- ความจุ สุทธิ 0.8 ลิตร หรือ 3 แก้ว
- ฐานก้นต้มน้ำสามารถหมุนได้ 360 องศา
- ตัวเครื่องแบบ Double Wall ภายในทำจาก สแตนเลส สตีล ภายนอกทำจากพลาสติก ไม่ร้อนในการสัมผัส
- แผ่นกรองสิ่งสกปรกชนิด สแตนเลส สตีล
- หยุดทำงานอัตโนมัติเมื่อน้ำเดือดที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส

ปกติ 9,900 .- พิเศษ 6,900 .-

KLF03RGEU

KETTLE, ROSE GOLD



KLF03GOEU

KETTLE, GOLD



KLF03SSEU

KETTLE, STAINLESS STEEL



KLF03CHMEU

KETTLE, MATTE GOLD



KLF03WHMEU

KETTLE, MATTE WHITE



KLF03BLMEU

KETTLE, MATTE BLACK



KLF03WHEU

KETTLE, WHITE



KLF03CREU

KETTLE, CREAM



KLF03RDEU

KETTLE, RED



KLF03PGEU

KETTLE, PASTEL GREEN



KLF03PBEU

KETTLE, PASTEL BLUE



KLF03PKEU

KETTLE, PINK



KLF03GREU

KETTLE, SLATE GREY



KLF03BLEU

KETTLE, BLACK



- ความจุ 1.7 ลิตร หรือ 7 แก้ว
- ฐานก้นต้มน้ำสามารถหมุนได้ 360 องศา
- ฝาภาคน้ำ Soft - Opening เปิด-ปิดอัตโนมัติเพียงกดเบาๆ
- ตัวเครื่องสแตนเลส สตีล
- แผ่นกรองสิ่งสกปรกสแตนเลส สตีล กอตกความสะอาดได้
- หยุดการทำงานอัตโนมัติเมื่อน้ำเดือดและไม่มีน้ำในภาคน้ำ

ปกติ 13,500 .- พิเศษ 8,900 .- รุ่น SSEU ปกติ 13,900 .- พิเศษ 9,500 .-

รุ่น GREU/CHMEU/BLMEU/WHMEU ปกติ 14,500 .- พิเศษ 9,900 .-

รุ่น RGEU/GOEU ปกติ 18,900 .- พิเศษ 12,900 .-

TSF01UJEU

TOASTER, UNION JACK



TSF01RGEU

TOASTER, ROSE GOLD



TSF01GOEU

TOASTER, GOLD



TSF01SSEU

TOASTER, STAINLESS STEEL



TSF01CREU

TOASTER, CREAM



TSF01PGEU

TOASTER, PASTEL GREEN



TSF01PBEU

TOASTER, PASTEL BLUE



TSF01PKEU

TOASTER, PINK



TSF01RDEU

TOASTER, RED



TSF01BLEU

TOASTER, BLACK



- ปรับความร้อนได้ 6 ระดับ
- ปุ่มปรับความร้อนเรืองแสง
- ตัวเครื่องผลิตจากสแตนเลส สตีล เคลือบสี
- 3 ฟังก์ชันอัตโนมัติ (Reheat, Defrost, Bagel)

- ช่องใส่ขนมปังขนาดใหญ่ 36 มม. และตะแกรงวางขนมปังที่ปรับตำแหน่งกลางช่องอัตโนมัติ
- ถาดรองรับเศษขนมปังสแตนเลส สตีล กอตกความสะอาดได้

ปกติ 12,900 .- พิเศษ 8,500 .-

รุ่น SSEU ปกติ 13,900 .- พิเศษ 9,500 .-

รุ่น UJEU/RGEU/GOEU ปกติ 18,900 .- พิเศษ 12,900 .-

HBF02CREU

HAND BLENDER, CREAM



HBF02PBEU

HAND BLENDER, PASTEL BLUE



HBF02RDEU

HAND BLENDER, RED



HBF02BLEU

HAND BLENDER, BLACK



- มอเตอร์กำลังไฟ 700 วัตต์ ปรับความเร็วได้ 5 ระดับ
- ตัวเครื่องทำจากพลาสติกเคลือบสี ด้านจับแบบกันลื่น (Anti-slip) จับกระชับมือตามหลักสรีรศาสตร์
- ด้านปั่นอาหารสแตนเลส สตีล พร้อมใบมีด สแตนเลส สตีล ระบบ FLOWBLEND™
- มีปุ่มสวิตช์เปิด - ปิด และฟังก์ชันเร่งความเร็ว Turbo
- อุปกรณ์มาตรฐานใบเช็ด 4 ชิ้น (โกนผม, โกนส้น, หัวกดอาหาร และ หัวตะกร้อ)

ปกติ 13,500 .- พิเศษ 8,900 .-

CJF01WHEU CITRUS JUICER, WHITE
CJF01CREU CITRUS JUICER, CREAM



CJF01PBEU CITRUS JUICER, PASTEL BLUE
CJF01PGEU CITRUS JUICER, PASTEL GREEN



CJF01PKEU CITRUS JUICER, PINK
CJF01RDEU CITRUS JUICER, RED
CJF01BLEU CITRUS JUICER, BLACK



- หัวคั้นน้ำส้มและที่กรองกากผลิตจากสแตนเลส สตีล ทนต่อการกัดกร่อนของกรดผลไม้ สามารถคั้นผลไม้ตระกูลซิตรัสได้ ไม่ว่าผลไม้เล็กหรือใหญ่
- มอเตอร์ขนาด 70 วัตต์ ใช้งานง่ายเพียงแค่วางผลไม้ลงบนหัวคั้น เครื่องจะทำงานอัตโนมัติ
- ถาดรับน้ำส้มจากพลาสติก BPA - free ถอดทำความสะอาดง่าย น้ำหนักเบา

ปกติ 13,500.- พิเศษ 9,900.-

BLF01WHEU BLENDER, WHITE
BLF01CREU BLENDER, CREAM



BLF01PBEU BLENDER, PASTEL BLUE
BLF01PGEU BLENDER, PASTEL GREEN



BLF01PKEU BLENDER, PINK
BLF01RDEU BLENDER, RED
BLF01BLEU BLENDER, BLACK



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

ปกติ 21,500.- พิเศษ 13,900.-

ECF01WHEU ESPRESSO COFFEE MACHINE, WHITE
ECF01CREU ESPRESSO COFFEE MACHINE, CREAM



ECF01PBEU ESPRESSO COFFEE MACHINE, PASTEL BLUE
ECF01PGEU ESPRESSO COFFEE MACHINE, PASTEL GREEN



ECF01PKEU ESPRESSO COFFEE MACHINE, PINK
ECF01RDEU ESPRESSO COFFEE MACHINE, RED
ECF01BLEU ESPRESSO COFFEE MACHINE, BLACK



- แรงดัน 15 บาร์
- โปรแกรมกาแฟเอสเพรสโซ่ และ โปรแกรมตีฟองนม
- หม้อต้มระบบ Thermoblock Heating System
- แผ่นกรองกาแฟ (Filter) สแตนเลส สตีล 3 ชั้น (Espresso 1 ช็อต, Espresso 2 ช็อต และ Coffee Pod)
- แท่งน้ำความจุ 1 ลิตร ถอดออกทำความสะอาดได้
- พร้อมโหมดไฟสัญญาณเตือนให้เมื่อต้องล้างคราบตะกอน

ปกติ 25,500.- พิเศษ 21,500.-

DCF02WHEU* DRIP COFFEE, WHITE
DCF02CREU* DRIP COFFEE, CREAM
DCF02PBEU* DRIP COFFEE, PASTEL BLUE



DCF02PGEU* DRIP COFFEE, PASTEL GREEN
DCF02PKEU* DRIP COFFEE, PINK
DCF02RDEU* DRIP COFFEE, RED



DCF02BLEU* DRIP COFFEE, BLACK
DCF02SSEU* DRIP COFFEE, ST/ STEEL
DCF02GREU* DRIP COFFEE, SLATE GREY



- ตัวเครื่องผลิตจากวัสดุสแตนเลส สตีล / พลาสติก
- ภายในเครื่องจุน้ำได้ 1.4 ลิตร
- ความเข้มข้นของกาแฟปรับได้ 2 ระดับ (อ่อนและเข้มข้น)
- หน้าจอแสดงผล LED พร้อม 4 ปุ่มควบคุมแบบดิจิตอล
- หยิบยกแก้ว ความจุ 1.25 ลิตร ความจุกาแฟ/สูงสุด 10 แก้ว
- สามารถตั้งเวลาให้เครื่องเปิดใช้งานได้อัตโนมัติ

ปกติ 20,000.- พิเศษ 13,900.-

CGF01WHEU

COFFEE GRINDER, WHITE



CGF01CREU

COFFEE GRINDER, CREAM



CGF01PBEU

COFFEE GRINDER, PASTEL BLUE



CGF01PGEU

COFFEE GRINDER, PASTEL GREEN



CGF01RDEU

COFFEE GRINDER, RED



CGF01BLEU

COFFEE GRINDER, BLACK



- ตัวเครื่องผลิตจากวัสดุสเตนเลส สตีล
- มอเตอร์กำลังไฟ 150 วัตต์
- โถใส่เมล็ดกาแฟทำจากวัสดุพลาสติก BPA - free ความจุ 350 กรัม
- โถใส่กาแฟคั่วจากวัสดุพลาสติก BPA - free ความจุ 130 กรัม
- สามารถปรับความละเอียด 30 ระดับ เพื่อบด สเตนเลส สตีล (ระบบ Conical Burr)
- 2 ฟังก์ชันการบดกาแฟสำหรับชงกาแฟเอสเปรสโซ่
- 6 ฟังก์ชันการตั้งค่าสำหรับกาแฟอเมริกาโน่และเฟรชเพรส

ปกติ 25,000.- พิเศษ 16,900.-

MFF01WHEU*

MILK FROTHER, CREAM



MFF01CREU*

MILK FROTHER, CREAM



MFF01PGEU*

MILK FROTHER, PASTEL GREEN



MFF01PBEU*

MILK FROTHER, PASTEL BLUE



MFF01PKEU*

MILK FROTHER, PINK



MFF01RDEU*

MILK FROTHER, RED



MFF01BLEU*

MILK FROTHER, BLACK



- เครื่องตีฟองนมระบบอัตโนมัติ
- มอเตอร์กำลังไฟ 500 วัตต์
- ตัวเครื่อง และ โถ ผลิตจากวัสดุสเตนเลส สตีล
- ความจุ 600 มล./ 2.5 แก้ว
- 6 ฟังก์ชันการทำงาน ประกอบไปด้วย ฟังก์ชันอุ่นนมและช็อคโกแลตร้อน / ฟังก์ชันตีฟองนมร้อนและเย็นเนื้อครีม / ฟังก์ชันตีฟองนมร้อนและเย็นเนื้อหนัก / ฟังก์ชันตั้งค่าการทำงานได้ทั้งร้อนและเย็น

ปกติ 18,900.- พิเศษ 12,900.-



BCC02WHMEU*

AUTOMATIC COFFEE MACHINE, WHITE



BCC02TPMEU*

AUTOMATIC COFFEE MACHINE, TAUPE



BCC02RDMEU*

AUTOMATIC COFFEE MACHINE, RED



BCC02BLMEU*

AUTOMATIC COFFEE MACHINE, BLACK



- ฟังก์ชันการชงกาแฟ 1/2 ช็อต (Ristretto)
- ฟังก์ชันการชงกาแฟ 1 ช็อต (Espresso)
- ฟังก์ชันการชงกาแฟ Long Coffee
- ฟังก์ชันการชงกาแฟ Americano
- ฟังก์ชันจ่ายน้ำร้อนสำหรับชา
- มีหัวสำหรับตีฟองนม (Steam)

- แรงดัน 19 บาร์
- หม้อต้มน้ำระบบ Thermo - Block
- แท่งใส่น้ำความจุ 1.4 ลิตร
- สามารถจุเมล็ดกาแฟได้ 150 กรัม
- ปรับความกระด้างของน้ำได้ 3 ระดับ (Light / Medium / Hard)

- ปรับความละเอียดของการบดได้
- ปรับระดับปริมาณกาแฟได้
- ปรับระดับของหัวจ่ายกาแฟได้ตามระดับความสูงของแก้ว
- มีถาดรองน้ำที่ฐานเครื่อง ถอดออกทำความสะอาดได้

- ระยะระดับหัวจ่ายกาแฟต่ำสุด / สูงสุด : 90/135 มม. (185 มม. เมื่อน้ำถาดรองน้ำออก)
- สัญญาณเตือนเมื่อเมล็ดกาแฟและน้ำหมด

ปกติ 79,900.- พิเศษ 51,900.-

SMDH01

DOUGH HOOK



- หัวตีตะขอะลูมิเนียมช่วยผสมแป้งโดว์ให้เข้ากัน

ปกติ 2,000 .- พิเศษ 1,350 .-

SMFB01

FLAT BEATER



- หัวตีใบพายอะลูมิเนียมช่วยผสมส่วนผสมที่มีความหนืด เช่น ไขมันเค็ก, บิสกิต, Puree

ปกติ 2,000 .- พิเศษ 1,350 .-

SMFB02

FLEX EDGES BEATER



- หัวตีทรงสนอ สเตนเลส สตีล หุ่นด้วยซิลิโคน ที่ส่วนผสมได้รวดเร็วและมีประสิทธิภาพ

ปกติ 5,500 .- พิเศษ 3,690 .-

SMWW02

WIRE WHISK



- หัวตีตะกร้อสเตนเลส สตีล ช่วยยีไข่และครีม ให้ฟู/สามารถทำคัสตาร์ดและซอสต่าง ๆ ได้

ปกติ 2,000 .- พิเศษ 1,350 .-

SMB401

STAINLESS STEEL BOWL



- โถผสมสเตนเลส สตีล ความจุ 4.8 ลิตร (5 ควอทซ์) ทุจับกระชับมือทำความสะอาดด้วยเครื่องล้างจานได้

ปกติ 6,200 .- พิเศษ 4,290 .-

SMGB01

GLASS BOWL



- โถผสมแก้ว ความจุ 4.8 ลิตร (5 ควอทซ์) ทุจับกระชับมือ ทำความสะอาดด้วยเครื่องล้างจานได้

ปกติ 10,900 .- พิเศษ 7,500 .-

SMPC01

PASTA ROLLER AND CUTTER SET



- เซ็ตอุปกรณ์รีดและตัดเส้น 3 ชั้น : หัวรีดแป้ง พาสต้า, หัวตัดเส้นแท็กลิโอนี และหัวตัดเส้นเฟดดูซีบี

ปกติ 23,000 .- พิเศษ 15,900 .-

SMMG01

ALLUMINIUM ALLOY MEAT GRINDER



- สำหรับบดเนื้อ ปรับความละเอียดได้ 3 ระดับ สามารถใช้ทำไส้กรอกหรือเมนูอื่น อย่าง Kebbe หรือ Rice Ball

ปกติ 7,900 .- พิเศษ 5,500 .-

SMIC01

ICE CREAM MAKER



- อุปกรณ์เสริมสำหรับทำไอศกรีม บรรจุได้ 1.1 ลิตร โดยใช้เวลาเพียง 20 - 30 นาที ก็จะได้ไอศกรีมเนื้อเนียน

ปกติ 9,900 .- พิเศษ 6,900 .-

SMPS01

ANTI - SPRAY POURING SHIELD



- ฝาครอบกันส่วนผสมกระเด็น และช่วยให้การเทส่วนผสมในระหว่างที่เครื่องทำงานได้ง่ายขึ้น (ใช้ได้กับโถผสม SMB401 เท่านั้น)

ปกติ 3,000 .- พิเศษ 2,500 .-

TSSR01

SANDWICH RACKS



- ตะแกรงบีงแซนวิช ใช้สำหรับเครื่องบีงขนมปังรุ่น TSF01

ปกติ 3,600 .- พิเศษ 2,500 .-

TSBW01

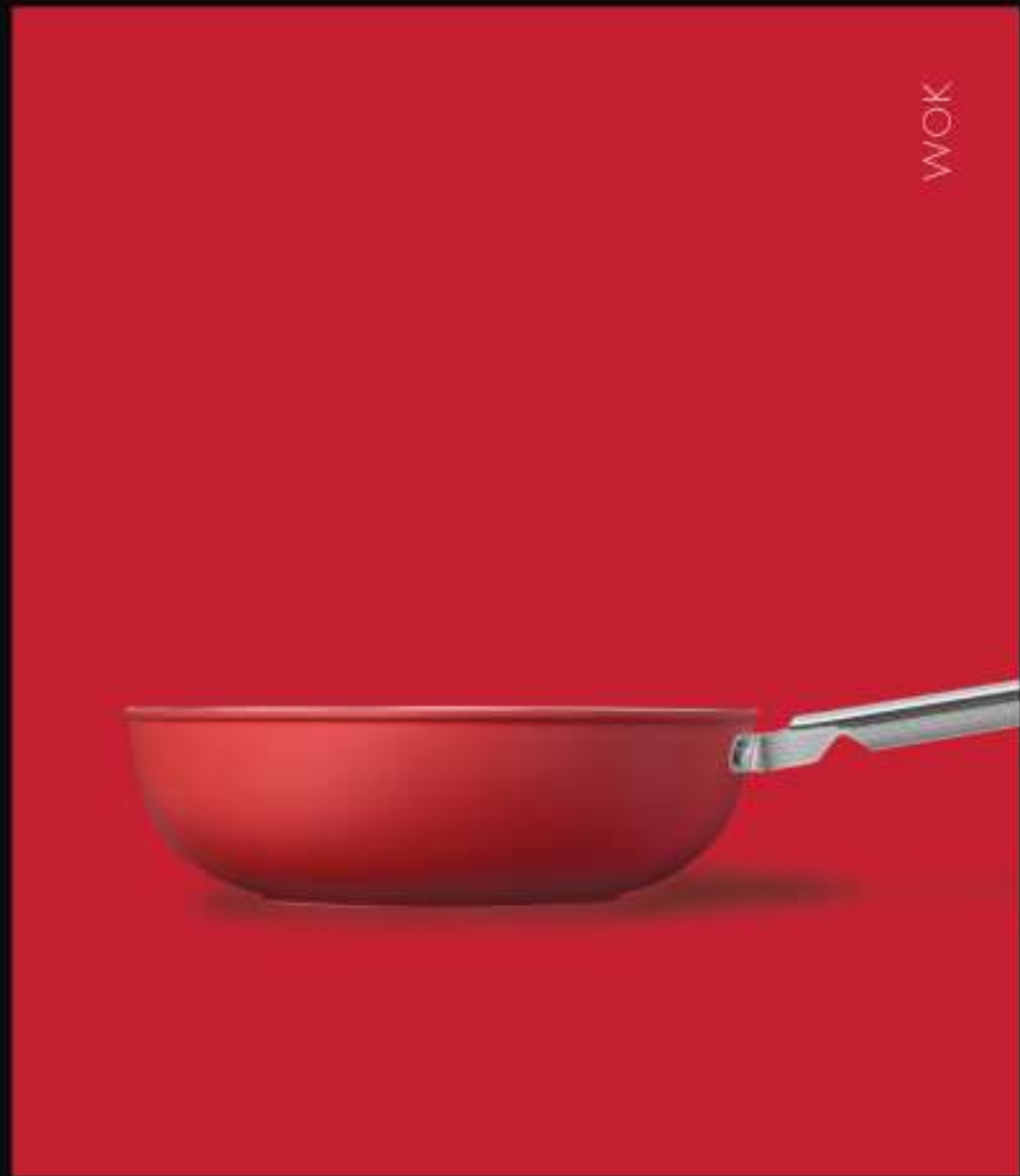
BUN WARMER



- ตะแกรงอุ่นขนมปัง ใช้สำหรับเครื่องบีงขนมปังรุ่น TSF01

ปกติ 2,500 .- พิเศษ 1,800 .-

COOKWARES



CKFC2411CRM

CASSEROLE, 24 CM, CREAM



- Finishing ผลิตกันที่ : ด้าน (Matt)
- สียงมือจับ : สเตนเลส สตีล
- วัสดุของผลิตกันที่ : Cold-forged aluminium
- วัสดุของมือจับ : สเตนเลสสตีล AISI304
- เคลือบผิวด้านในผลิตกันที่ : Non-stick PTFE

ปกติ 18,000 .- พิเศษ 12,500 .-

CKFW3001CRM

WOK, 30 CM, CREAM



- Finishing ผลิตกันที่ : ด้าน (Matt)
- สียงมือจับ : สเตนเลส สตีล
- วัสดุของผลิตกันที่ : Cold-forged aluminium
- วัสดุของมือจับ : สเตนเลสสตีล AISI304
- เคลือบผิวด้านในผลิตกันที่ : Non-stick PTFE

ปกติ 14,500 .- พิเศษ 9,900 .-

CKFF2601CRM

FRY PAN, 26 CM, CREAM



- Finishing ผลิตกันที่ : ด้าน (Matt)
- สียงมือจับ : สเตนเลส สตีล
- วัสดุของผลิตกันที่ : Cold-forged aluminium
- วัสดุของมือจับ : สเตนเลสสตีล AISI304
- เคลือบผิวด้านในผลิตกันที่ : Non-stick PTFE

ปกติ 13,000 .- พิเศษ 8,900 .-

CKFC2411RDM

CASSEROLE, 24 CM, RED



- เส้นผ่านศูนย์กลาง 24 ซม.
- เส้นผ่านศูนย์กลางหน้าสันผิวสับรียงกันหนั : 17 ซม.
- ความจุ 4.6 ลิตร
- ความหนาแน่นกระทะ 4.5 มม.
- จำนวนชั้นเคลือบผิว 3 ชั้น

CKFW3001RDM

WOK, 30 CM, RED



- เส้นผ่านศูนย์กลาง 30 ซม.
- เส้นผ่านศูนย์กลางหน้าสันผิวสับรียงกันหนั : 15.8 ซม.
- ความจุ 5.2 ลิตร
- ความหนาแน่นกระทะ 4.5 มม.
- จำนวนชั้นเคลือบผิว 3 ชั้น

CKFF2601RDM

FRY PAN, 26 CM, RED



- เส้นผ่านศูนย์กลาง 26 ซม.
- เส้นผ่านศูนย์กลางหน้าสันผิวสับรียงกันหนั : 19.3 ซม.
- ความจุ 2.3 ลิตร
- ความหนาแน่นกระทะ 4.5 มม.
- จำนวนชั้นเคลือบผิว 3 ชั้น

CKFC2411BLM

CASSEROLE, 24 CM, BLACK



- การใช้งานร่วมกับเตาอบ : สูงสุด 250°C / 480°F
- สามารถทำความสะอาดด้วยเครื่องล้างจาน
- ปราศจากโลหะหนัก
- ปราศจากนิเกิล

CKFW3001BLM

WOK, 30 CM, BLACK



- การใช้งานร่วมกับเตาอบ : สูงสุด 250°C / 480°F
- สามารถทำความสะอาดด้วยเครื่องล้างจาน
- ปราศจากโลหะหนัก
- ปราศจากนิเกิล

CKFF2601BLM

FRY PAN, 26 CM, BLACK



- การใช้งานร่วมกับเตาอบ : สูงสุด 250°C / 480°F
- สามารถทำความสะอาดด้วยเครื่องล้างจาน
- ปราศจากโลหะหนัก
- ปราศจากนิเกิล



Smeg HQ, Guastalla, Reggio Emilia, Italy

SMEG ICONIC SPACE

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

โชว์รูมของ Smeg เป็นศูนย์รวบรวมผลิตภัณฑ์ Made in Italy ด้วยดีไซน์ Iconic ที่ให้ความโดดเด่นและมีความเป็นเอกลักษณ์ ซึ่งถือเป็นการผสมผสานระหว่าง "Technology" และ "Style" ได้อย่างลงตัวที่สุด

อีกทั้งยังเป็นอีกหนึ่ง Community กลางใจเมืองของคนรักการทำอาหารหรือเบเกอรี่ ที่ชอบพบปะสังสรรค์ ให้สามารถมาแลกเปลี่ยนประสบการณ์ และมาทดลองใช้สินค้าและอุปกรณ์ Smeg ได้อีกด้วย

Smeg Iconic Space เปิดให้บริการทุกวัน

ตั้งแต่เวลา 9.00 - 19.00 น.

สำหรับการทดลองสินค้า หรือใช้พื้นที่ภายใน กรุณามิติดหมายล่วงหน้า



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

SMEG FLAGSHIP STORE

at Central Embassy 4TH Floor

อีกหนึ่ง Store ของ Smeg ที่อัดแน่นไปด้วยผลิตภัณฑ์ Made in Italy ระดับ Premium ผลิตกันในคอลเลกชั่นต่าง ๆ ซึ่งบางชิ้นสามารถหาชมได้เพียงที่นี้เท่านั้นในประเทศไทย ไม่ว่าจะเป็นผลิตภัณฑ์ในคอลเลกชั่น Divina Cucina, Dolce Stil Novo, 50's Retro, Linea

ถือเป็นอีกจุดจำหน่ายหนึ่งที่พร้อมจะให้บริการและเปิดประสบการณ์ในการรับชมสินค้าที่มีความสวยงามและ Premium ไปอีกหนึ่งระดับ

Smeg Flagship Store เปิดให้บริการทุกวัน

ตั้งแต่เวลา 10.00 - 22.00 น.



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



PENK INTER TRADING CO., LTD.

SMEG ICONIC SPACE

02 493 6565 #2 | contact@penk.co.th

AFTER SALES SERVICE

02 493 6565 #1 | servicecenter@penk.co.th

www.smeg.co.th | Line Official : @smegthai

Facebook : Smeg Thailand | Instagram : smegthailand

