

S M E G



STAND MIXER





.....

ความสมบูรณ์แบบ คู่ครัวคุณ

.....

หากคุณชื่นชอบเค้กที่มีกลิ่นหอมละมุน , การทำขนมปังโฮมเมดก่อนกลมที่ทำจากสูตรอร่อยของคุณ หรือการทำเส้นพาสต้าสดที่สร้างความประทับใจทุกครั้งแก่แขกที่มาเยือน เครื่องผสมอาหาร SMEG ดีไซน์ 50 ลิตรเป็นอีกหนึ่งในเครื่องใช้ในครัวเรือนที่จะทำให้คุณตกหลุมรักตั้งแต่แรกเห็น ด้วยรูปทรงที่โค้งมนและสีเงินที่สวยงาม มีชีวิตชีวา ในแบบอิตาลี สะท้อนให้เห็นถึงความพิถีพิถัน ความใส่ใจและความหลงใหลในการเข้าครัวของคุณ



.....

ฟังก์ชันและสไตล์

การผสมผสานอย่างสมบูรณ์แบบ

.....

เครื่องผสมอาหาร SMEG ได้รับการออกแบบในทุกรายละเอียดเพื่อให้มีความแข็งแรง ทนทานและมีประสิทธิภาพ ด้วยมอเตอร์ขนาด 800 วัตต์ และการปรับระดับความเร็วได้ถึง 10 ระดับ ช่วยให้คุณสามารถผสมสูตรอาหารได้หลากหลายชนิด ฟังก์ชัน Smooth Start ที่จะเริ่มผสมส่วนผสมอย่างช้า ๆ และการหมุนแบบ Planetary action ช่วยให้ส่วนผสมเข้ากันได้เป็นอย่างดีไม่ฟุ้งกระจายขณะผสม ตัวเครื่องถูกออกแบบให้สามารถใช้งานได้อย่างสะดวก สบาย เหมาะแก่การใช้งานและทำความสะอาดได้อย่างง่ายดาย

1. Planetary movement
ออกแบบการหมุนของแกนหัวผสมอาหาร ทำให้ครอบคลุมพื้นที่ของโถผสมอาหารอย่างทั่วถึง ซึ่งช่วยให้ส่วนผสมอาหารให้เข้ากันได้ดีกว่า

2. ช่องต่ออุปกรณ์ด้านหน้า
เครื่องผสมอาหารของ SMEG มีช่องสำหรับต่ออุปกรณ์เสริม เช่น อุปกรณ์รีดแป้งพาสต้า และอุปกรณ์ตัดเส้นพาสต้า
(หมายเหตุ : อุปกรณ์เสริมเป็นอุปกรณ์พิเศษที่ต้องซื้อเพิ่ม)

3. การควบคุมความเร็ว
ระดับความเร็วที่มีให้เลือกถึง 10 ระดับ และการทำงานแบบ Smooth Start จะเริ่มผสมส่วนผสมอย่างช้า ๆ ทำให้ส่วนผสมเข้ากันได้อย่างง่ายดาย

4. โถผสมสแตนเลสสตีล
ด้วยขนาดความจุของโถผสมที่มีขนาด 4.8 ลิตร ช่วยให้คุณสามารถปรุงอาหารได้ตามความต้องการ

ROBUSTA
DURABLE
EFFICIENCY



5.
ส่วนประกอบหลัก
ทำจากอลูมิเนียมขึ้นรูป
ทำให้มีความแข็งแรง ลดการสั่น
ของตัวเครื่องขณะใช้งาน
และไม่ทำให้เกิดเสียงดัง

อุปกรณ์มาตรฐาน



ฝาครอบกันกระเด็น

ป้องกันไม่ให้อุปกรณ์กระเด็นออกนอกเครื่อง
ในระหว่างการใช้งาน



หัวใบพาย

สำหรับผสม ส่วนผสมประเภท เค้ก บิสกิต มันฝรั่ง
ทำให้ผสม ส่วนผสมเข้ากันได้ดี



หัวตะกร้อ

หัวตีทำจากสแตนเลส สตีล สำหรับตีไข่
ทำครีม และซอส



หัวตะขอ

สำหรับการผสมและนวดแป้งให้เข้ากัน เช่น
การทำแป้งพิซซ่า และพาสต้า

STIR

Mix *KNEADING*

WHIPPING

MERINGUE



อุปกรณ์เสริม



อุปกรณ์รีดแป้ง

ด้วยลูกบิดที่สามารถปรับระดับความหนาของแป้งถึง 6 ระดับ และสามารถรีดแผ่นแป้งที่มีความกว้างถึง 150 มิลลิเมตร



อุปกรณ์ตัดเส้น FETTUCCINE

สามารถตัดแป้งพาสต้าสำหรับทำเส้น FETTUCCINE ขนาด 6 มิลลิเมตร



อุปกรณ์ตัดเส้น SPAGHETTI

สามารถตัดเส้นแป้งพาสต้าสดให้เป็นเส้นสปาเกตตีที่มี ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 2 มิลลิเมตร



อุปกรณ์ตัดเส้น TAGLIOLINI

สามารถตัดเส้นแป้งพาสต้าสดให้เป็นเส้น TAGLIOLINI มีขนาด 1.5 มิลลิเมตร

CANNELLONI

LASAGNE *ravioli*

FETTUCCINE

tortellini



.....

Range
COLOR

.....

*Farm
Sinuous*

COLOR
VINTAGE



SILVER

SMFOISVEU



PASTEL BLUE

SMFOIPBEU



CREAM

SMFOICREU



PASTEL GREEN

SMFOIPGEU



BLACK

SMFOIBLEU



RED

SMFOIRDEU



PINK

SMFOIPKEU



.....
LIKE YOUR
SPECIAL
DAY
.....





Breakfast

PASTA FROLLA

ส่วนผสม

แป้ง	300 กรัม
เนย	180 กรัม
น้ำตาล	100 กรัม
ไข่ไก่	1 ฟอง
เลมอน	1 ลูก



หัวใบพาย



45 นาที

หัวใบพาย



หัวใบพายเหมาะสำหรับการผสมอาหาร เช่น คุกกี้ บดมันฝรั่ง ผสมไข่ไก่ในแป้งทำครีมพิพ หรือผสมน้ำตาลในแป้งพาย ซึ่งจะช่วยให้ส่วนผสมเข้ากันได้เป็นอย่างดี



1

นำ แป้ง น้ำตาล และ เนยใส่ลงในโถผสม ปรับระดับการใช้งานไปที่ระดับ 1 ใช้เวลา 1 นาที สังเกตดูจนเนื้อแป้งผสมเข้ากัน



2

ใส่ไข่ไก่ และเปลือกเลมอน (เพื่อเพิ่มเพียงแคกลิ่นหอมจากเลมอนเท่านั้น) ที่ขูดไว้แล้วตามลงไป จากนั้นปรับความเร็วไปที่ระดับ 2



3

ปล่อยให้เครื่องนวดแป้งจนเป็นเนื้อเดียวกัน



4

นำแป้งที่ได้ห่อด้วยแผ่นพลาสติกใส และนำไปแช่ในตู้เย็น 30 นาที จากนั้นนำแป้งออกมาออกมาคลึงให้เป็นแผ่น ความหนาประมาณ 4 มิลลิเมตร ตัดออกเป็นชิ้นๆ ตามขนาดที่ต้องการ อบด้วยอุณหภูมิ 180 องศา ประมาณ 13-15 นาที

Lunch



Egg Fettuccine

ส่วนผสม

แป้ง 300 กรัม
ไข่ไก่ 3 ฟอง
น้ำเปล่า 3-4 ช้อนโต๊ะ
(ถ้าจำเป็น)



หัตถ์ขอ



50 นาที



1

ใส่แป้ง และไข่ลงในโถตี
ปรับระดับความเร็วในการตีที่
ระดับ 1



2

ระหว่างที่เครื่องกำลังนวดแป้ง
สามารถใส่น้ำเปล่าลงไปได้
(ถ้าจำเป็น) เมื่อส่วนผสมเข้า
กันดีแล้ว นำแป้งออกมาห่อ
ด้วยพลาสติกใส และเช้ไว้ใน
ตู้เย็น 30 นาที



3

นำแป้งออกมาม้วนให้เป็นแผ่น
จากนั้นนำแป้งใส่เข้าไปใน
อุปกรณ์เสริมรีดแป้ง เริ่มต้น
การรีดแป้งด้วย ระดับ 0
จากนั้นปรับไปที่ระดับ 1 และ
ปรับเพิ่มไปที่ระดับจนได้
ความหนาของแป้งที่ต้องการ



4

นำแป้งที่รีดเสร็จแล้วพักไว้ 10-
15 นาที จากนั้นนำมาตัดด้วย
อุปกรณ์ตัดเส้น Fettuccine*
พักทิ้งไว้ให้แห้งก่อนนำมาต้ม



อุปกรณ์ตัดเส้น Spaghetti

การทำเส้นพาสต้าสด จะสร้างความประหลาดใจ และ
สร้างความประทับใจให้กับแขกที่มาเยือน

*สามารถปรับเปลี่ยนเป็นอุปกรณ์ตัดเส้น spaghetti หรือ Tagliolini ได้ตามต้องการ

A close-up photograph of a hand dipping a vegetable stick into a yellow sauce. The hand is holding a stick of orange carrot and a stick of green celery. The sauce is a thick, bright yellow, likely hummus or a similar dip. In the foreground, there is a glass bowl filled with the same yellow sauce and a glass filled with various vegetable sticks (carrots, celery, and bell peppers). To the right, there is a glass of pinkish-red juice. The background is a kitchen setting with a wooden countertop and a blurred background.

Appetizer

Mayonnaise

ส่วนผสม

ไข่แดง	8 ฟอง
น้ำมันดอกทานตะวัน	250 กรัม
น้ำเลมอน	ครึ่งลูก
น้ำส้มสายชู	1 ช้อนชา
เกลือ	



หัวตะกร้อ



15 นาที



หัวตะกร้อ

การตีครีมสด ไข่ขาว หรือทำสปองจ์เค้กสามารถผสมโดยใช้หัวตะกร้อในการทำเค้กที่สมบูรณ์แบบของคุณ หรือจะใช้ทำมายองเนสสำหรับปรุงอาหารที่บ้านของคุณ



1

ใช้หัวตะกร้อในการผสมอาหาร โดยจะใส่ไข่แดง 8 ฟองลงในโถต จากนั้นตามด้วยเกลือ และน้ำส้มสายชู



2

เทน้ำมันลงในโถตีผ่านฝาครอบกันกระเด็นอย่างช้า ๆ จะทำให้ส่วนผสมค่อย ๆ เข้ากันได้เป็นอย่างดี



3

หลังจากที่เทน้ำมันลงไปได้ครึ่ง ส่วน ปรับระดับความเร็วในการตีไปที่ระดับ 6 ใส่น้ำมันที่เหลือลงไปพร้อมกับน้ำเลมอน



4

หลังจากส่วนผสมเข้ากันได้ดีแล้วใช้ไม้พายปาดไปที่โถผสม จะช่วยให้ส่วนผสมลงในถ้วยได้สะดวก และนำไปพักไว้ในตู้เย็น

*สามารถเพิ่มมีสตาร์ดลงในส่วนผสมได้หากต้องการเพิ่มรสชาติ



Dinner

Pizza*

ส่วนผสม

แป้ง 00**	100 กรัม
น้ำมันมะกอก	2 ช้อนโต๊ะ
ยีสต์สด	6 กรัม
หรือ ยีสต์แห้ง	2 กรัม
น้ำเปล่า	50 มิลลิลิตร
เกลือ	2 หยิบมือ



หัวตะขอ



35 นาที

หัวตะขอ



หัวตะขอเหมาะสำหรับการทำ แป้งพิซซ่า แป้งขนมปัง หลากหลายชนิด ช่วยสร้างรสสัมผัสที่ดีให้กับผู้ที่ได้รับประทานอาหาร



1

ละลายยีสต์ในน้ำอุ่น 50 มิลลิลิตรก่อน หลังจากนั้น เทลงไปผสมกับแป้งและน้ำมัน ในโถผสมอาหาร และเริ่มการทำงานปรับระดับไปที่ระดับ 2



2

ค่อยๆเติมน้ำที่เหลือและใส่เกลือเล็กน้อย



3

ปล่อยให้เครื่องผสมทำงาน 2-3 นาทีจนกระทั่งแป้งเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นพักแป้งไว้เป็นเวลา 40-50 นาที เพื่อให้แป้งขึ้นฟู



4

แบ่งแป้งออกเป็นส่วน คลึงแป้งให้เป็นแผ่นบาง ทาด้วยซอสมะเขือเทศ นำเข้าเตาอบ อบที่อุณหภูมิ 280 องศา ใช้เวลาอบ 3-5 นาที

**แป้งเบอร์ 00 เป็นแป้งมาตรฐานที่เหมาะสมสำหรับการทำแป้งพิซซ่า

*สูตรแป้งพิซซ่านี้เป็นสูตรที่ถูกรับปรับให้เข้ากับรสชาติของคนไทย



SMEFO1 MIXER

Linea anni 50

คุณสมบัติทางเทคนิค

- ตัวเครื่องทำจากอลูมิเนียม
- มีฐานยึดอย่างผสม
- ปุ่มปรับความเร็วทำจากสแตนเลส สตีล
- ระบบ Safety Lock เมื่อยกหัวเครื่องขึ้น
- ระบบป้องกันมอเตอร์ทำงานหนัก
- มีช่องสำหรับต่ออุปกรณ์เสริม
- โถตีพร้อมมือจับขนาด 4.8 ลิตรทำจากสแตนเลส สตีล
- ฐานตั้งชนิดกันสั่น
- กำลังไฟฟ้า 800 วัตต์
- ปรับระดับความเร็วในการตีได้ 10 ระดับ
- ตีไข่ขาวได้สูงสุด 12 ฟอง/ 3 นาที
- ผสมแป้งเค้กได้สูงสุด 2.8 กิโลกรัม
- ผสมแป้งโด ขนมปัง/พีชซ่า/พาสต้า ได้สูงสุด 1.3 กิโลกรัม
- ตีวิปครีมได้สูงสุด 1 ลิตร
- น้ำหนักสุทธิ 9.5 กิโลกรัม
- ขนาดตัวเครื่อง กว้างxยาวxสูง
- 378(490 เมื่อยกหัวเครื่อง)x402x221 มิลลิเมตร



ความจุ

ผสมแป้ง สูงสุด 1 กิโลกรัม

ไข่ขาว 12 ฟองต่อ 3 นาที

ผสมแป้งเค้ก สูงสุด 2.8 กิโลกรัม

ผสมแป้งขนมปัง พืชซ่า แปสตัด้า สูงสุด 1.3 กิโลกรัม



สีที่มีจำหน่าย

SMF01CREU สีครีม

SM01BLEU สีดำ

SMF01RDEU สีแดง

SMF01PBEU สีฟ้า แปสเทล

SMF01SVEU สีเงิน

SMF01PGEU สีเขียว แปสเทล

SMF01PKEU สีชมพู

อุปกรณ์มาตรฐาน



SMWW01 หัวตะกร้อ



SMFB01 หัวใบพาย



SMDH01 หัวตะขอ



SMPS01 ฝากรอบกันกระเด็น

อุปกรณ์เสริมที่ต้องซื้อพิเศษ



SMPC01

เซตอุปกรณ์เสริม 3 ชั้น ประกอบด้วย อุปกรณ์สำหรับรีดแป้ง อุปกรณ์สำหรับตัดเส้น



Fettuccine และอุปกรณ์สำหรับตัดTagliolini



SMPRO01

อุปกรณ์สำหรับรีดแป้ง



SMFC01

อุปกรณ์สำหรับตัดเส้น FETTUCCHINE



SMTC01

อุปกรณ์สำหรับตัดเส้น TAGLIOLINI



SMSC01

อุปกรณ์สำหรับตัดเส้นสปาเก็ตตี้



.....

สวย สมบูรณ์แบบ สำหรับครัวของคุณ

.....

ผลลัพธ์ของความคิดสร้างสรรค์ ผสานความละเอียดของการออกแบบที่ใส่ใจในทุกด้าน
พร้อมเทคโนโลยีที่ทันสมัย จึงทำให้เครื่องใช้ในครัว Smeg โดดเด่น สมบูรณ์แบบ
รูปลักษณ์สไตล์วินเทจ ที่สวยทุกมุมมอง สะดุดตาทันทีที่แรกเห็น
พร้อมประสิทธิภาพการทำงานที่ดีอย่างน่าพอใจ

เครื่องใช้ในครัว Smeg ประกอบด้วยเครื่องปั่นขนมปัง กาดม้ไฟฟ้า เครื่องปั่นอาหาร
เครื่องผสมอาหาร

TOASTER

BLENDER

STAND MIXER

KETTLE



เครื่องปิ้งขนมปัง สำหรับ 2 ชั้น



เครื่องผสมอาหาร



กาต้มน้ำแบบปรับอุณหภูมิ



เครื่องปิ้งขนมปัง สำหรับ 4 ชั้น



เครื่องปั่นอาหาร



กาต้มน้ำไฟฟ้า





PEN K

บริษัท เพ็น เค อินเตอร์เทรดดิ้ง จำกัด

1000/63-64 อาคาร พี.บี ทาวเวอร์ ชั้นที่ 16 ถนนสุขุมวิท 71
แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

tel. 02-713-1100

www.smeg50style.com

www.smeg.co.th

www.facebook.com/smegthai