

VOL - 2/2021

S M E G

PRICE LIST
JULY - DECEMBER 2021



Smeg เชื่อว่าครึ่งใช้ไฟฟ้าในชีวิตประจำวันที่ได้เป็นเพียงเครื่องใช้ที่อำนวยความสะดวกเท่านั้น แต่ต้องได้รับการออกแบบให้มีรูปลักษณ์ที่สวยงามและโดดเด่น เพื่อสร้างบรรยายกาศให้กับสถานที่นั้น ๆ จึงเป็นเรื่องละเอียดอ่อนมากในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ ออกแบบให้บรรลุในปีหนานี้ โดยสมมุตได้รับความร่วมมือจากสถาปนิก และบังคอกแบบชั้นนำที่มีความคิดลึกซึ้ง ทำให้สามารถร่วมพัฒนาและรังสรรค์ออกแบบสำหรับ Smeg

Smeg จึงเป็นผลลัพธ์ที่ได้จากการผสมผสานระหว่างศิลปะกับอุตสาหกรรม การผลิต และเทคโนโลยีที่ก้าวหน้าอย่างสมมูลนิ่ง เป็นการสะท้อนและบ่งบอกถึงความเป็นเลิศของผลิตภัณฑ์ 'Made in Italy' ได้อย่างแท้จริง

Smeg ก่อตั้งขึ้นในปี 1948 ในเมือง Guastalla ภาคเหนือของ Emilia-Romagna โดย Mr. Vittorio Bertazzoni Smeg อยู่ภายใต้การบริหารงานโดยครอบครัว Bertazzoni มากว่า 7 ศตวรรษ จนถึงปัจจุบัน โดยมี Mr. Roberto Bertazzoni ดำรงตำแหน่งประธานและผู้บริหาร

Smeg พัฒนา 4 ตัวนี้เป็นตัวอักษรย่อมาจากคำว่า Smalterie Metallurgiche Emiliane Guastalla เป็นภาษาอิตาลีที่มีความหมายว่า Metal Enamelling Factory in Guastalla หรือ โรงงานเคลือบโลหะแห่งเมือง Guastalla ประเทศอิตาลี

การเดินทางอันยาวนานของแบรนด์ Smeg ได้นำพาแบรนด์ซึ่งดังจากอิตาลีแบรนด์นี้ พร้อมหลายปีก่อตั้ง 30 ประเทศทั่วโลก พร้อมกับ Vision ที่ว่า Technology with Style หรือ เทคโนโลยีที่สวยงามที่สุด คือ การผสมผสานอย่างสมมูลนิ่งแบบของสไตล์การออกแบบที่เลือกประสิทธิภาพสูงสุดและรายละเอียดถึงจุดเล็กที่สุด

SMEG
MADE IN ITALY

เทคโนโลยีที่สวยงามที่สุด

Technology with Style



CONTENTS



Products that express "Made in Italy" by perfectly combining design, performance, and attention to detail.

4

AESTHETICS

6

OVENS & COMPACT APPLIANCES

9

LINEA SERIES.....

9

CLASSICA SERIES.....

12

VICTORIA SERIES.....

16

COLONIAL SERIES.....

17

SELECTION SERIES.....

18

SYMBOLIC.....

19

21

HOBS

GAS HOB.....

24

INDUCTION HOB.....

27

CERAMIC HOB.....

31

DOMINO HOB.....

32

34

COOKERS

PORTOFINO COOKER.....

35

VICTORIA COOKER.....

36

OPERA COOKER.....

38

CONCERTO.....

39

40

HOODS

50's RETRO STYLE HOOD....

42

PORTOFINO HOOD.....

42

VICTORIA HOOD.....

43

COLONIAL HOOD.....

43

ISLAND HOOD.....

44

LINEA HOOD.....

45

OPERA HOOD.....

46

CLASSICA HOOD.....

47

SELECTION HOOD.....

48

49

DISHWASHERS

INTEGRATED BUILT-IN.....

51

BUILT-IN.....

51

FREE STANDING.....

51

53

SINKS & TAP

SINK.....

54

TAP.....

59

61

REFRIGERATORS

FAB 50.....

64

FAB 30.....

65

FAB 28.....

66

FAB 10.....

68

SIDE BY SIDE.....

68

69

SMALL APPLIANCES

STAND MIXER.....

70

BLENDER.....

71

CITRUS JUICER.....

71

TOASTER.....

72

KETTLE.....

72

COFFEE MACHINE.....

73

HAND BLENDER.....

73

COFFEE GRINDER.....

74

DRIP COFFEE MACHINE....

74

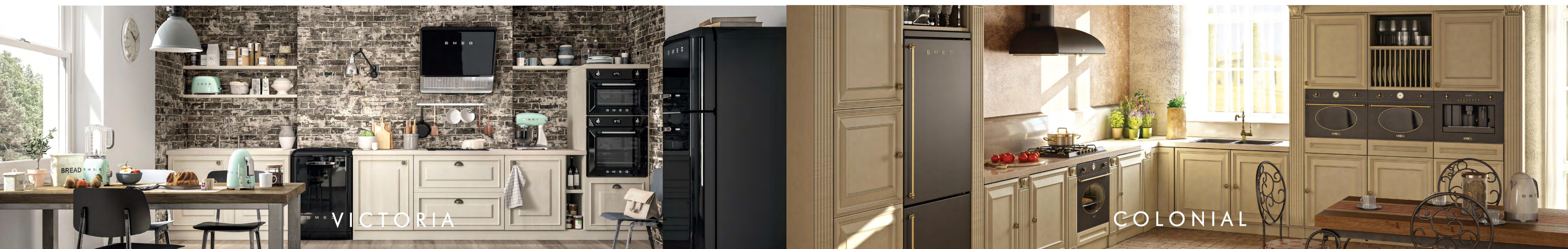
MILK FROTHER.....

75

ACCESSORIES.....

76

AESTHETICS



OVENS & COMPACT APPLIANCES



SMEG OVEN,
PERFECT FOR
YOUR KITCHEN

SOFT CLOSE DOOR

เป็นการช่วยการปิดประตูอย่าง 부드러움 เพื่อลดแรงกระแทกที่อาจเกิดขึ้นเมื่อปิดประตู



COOL DOOR TECHNOLOGY

ประตูความร้อนที่ให้ความปลอดภัย สันติสุขได้อย่างไร้กังวลด้วยการแยกกันความร้อนที่มีมากสุดถึง 4 ชั้น* ช่วยป้องกันความร้อนรั่วที่หล่อออกจากเตาอบอย่างได้ผล

THERMOSEAL

เคลือบลับความร้อนย่างที่เป็นเอกลักษณ์ของ SMEG เป็นระบบการปิดผนึกเตาอบ ไม่ให้อากาศและ/oil หลุดเข้าหรือออกจากเตาอบระหว่างการปรุงอาหาร ประกอบกับการใช้เทอร์โมสตัตควบคุมภาพติดตามการทำงานของเตาอบโดยอัตโนมัติ



PYROLYTIC CLEANING *

โปรแกรมทำความสะอาดอัตโนมัติ ที่ใช้ความร้อน 500 °C ก่อให้เกิดกรอบอาหารและคราบไขมันถูกเผาจนหลุดออก แล้วถูกดูดกลับเข้าไปในเตาอบ

VAPOR CLEAN *

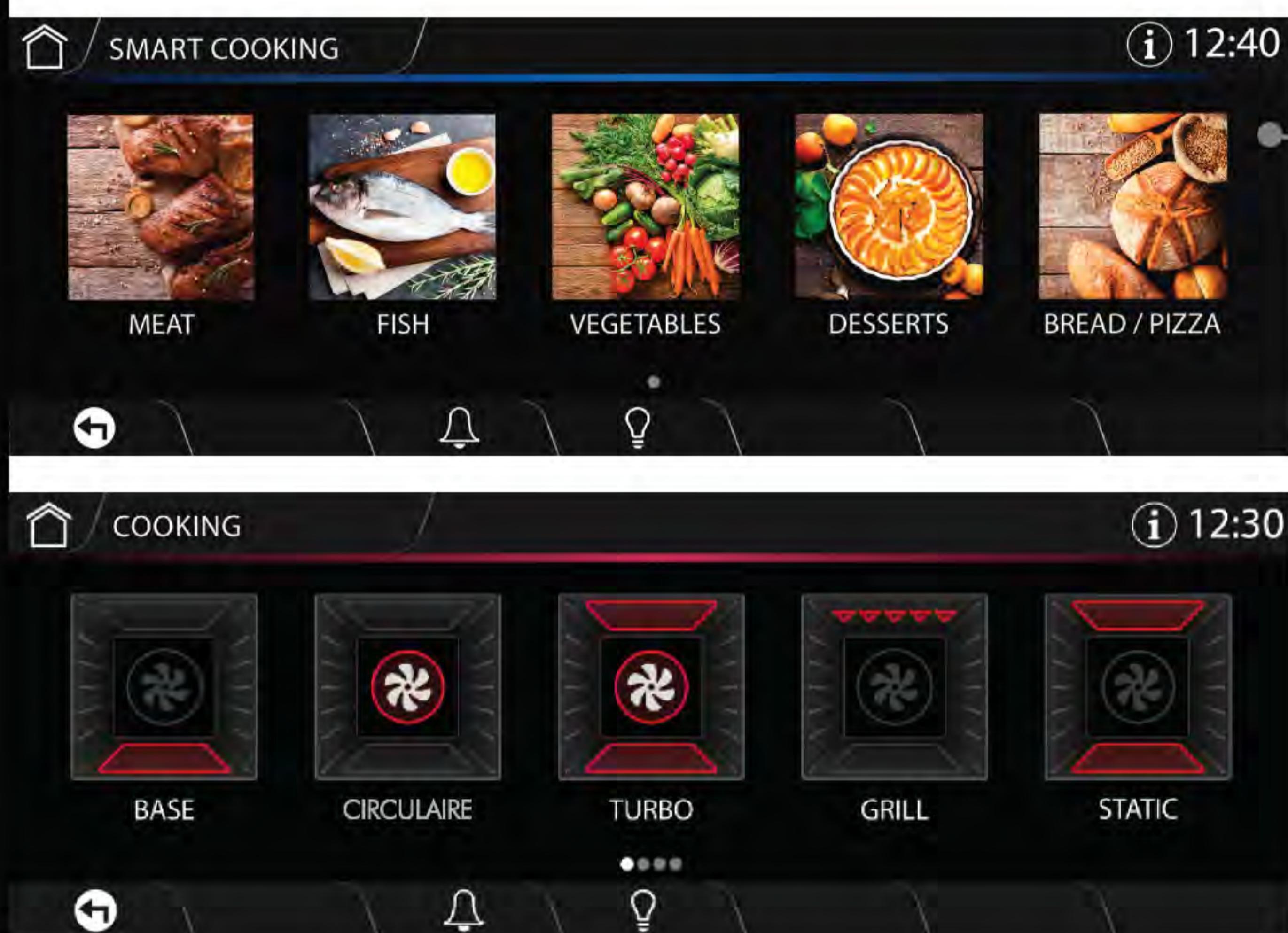
ช่วยกำจัดความสะอาดด้วยไอน้ำ ทำให้กรอบอาหารที่เกาะอยู่อ่อนนุ่ม เช็ดทำความสะอาดได้ง่าย ปลอดภัยจากสารเคมี

EVER CLEAN ENAMEL

ผนังภายในเตาอบ เคลือบสีอุบามลซันดิพิเศษ ทำความสะอาดง่าย คราบสกปรกติดยาก

SMEG OVEN PERFECT FOR YOUR KITCHEN

NEW OVEN DISPLAYS



THE NEW VIVO SCREEN *

จอแสดงผลที่บานพื้นที่กว้างและมีสีสันสดใส^{*}
ใช้งานง่ายและสะดวกสบาย ก้าวแรกที่ต้องการ ก็สามารถเลือกอาหารที่ต้องการได้โดยตรง

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

TEMPERATURE PROBE *

โปรแกรมปรุงอาหารที่ใช้ร่วมกับ^{*}
พร้อมดูดอุณหภูมิ ทำให้สามารถดูดอุณหภูมิของ^{*}
อาหารได้อย่างแม่นยำ เพื่อการปรุงอาหาร^{*}
ที่สมบูรณ์แบบมากยิ่งขึ้น



TELESCOPIC SHELVES *

รองรับหนักได้มากกว่า 50 กก.^{*}
สามารถลากออกและกลับเข้าไปได้^{*}
โดยไม่ต้องใช้แรงบิด

SMART STEAM *

เทคโนโลยีในการปรุงอาหารด้วยไอน้ำในรูปแบบใหม่^{*}
ที่ช่วยให้ใช้เวลาในการปรุงอาหารน้อยลง^{*}
และคุณสามารถทำงานในครัวได้ครบ^{*}
มากกว่าการปรุงอาหารทั่วๆไป

Steam Assisted Pyrolytic Multifunction Oven

SFP6104SPS

Silver



ปกติ 225,000 .- พิเศษ 145,000 .-

- เตาอบไฟฟ้าบีบัดฟังก์ชั่นพร้อมระบบ Steam assisted โดยเด่นด้วยหน้าจอ VIVO screen สีเงินน้ำเงิน แสดงผลลักษณะเพื่อผลลัพธ์ในการอบที่ต้องการ
- 15 โปรแกรมปรุงอาหาร (10 โปรแกรมอบมาตรฐาน + 5 โปรแกรมอบระบบ Steam Assisted) พร้อมไฟเซ็นเซอร์อุณหภูมิ (Temperature Probe)
 - 6 ฟังก์ชันพิเศษ พร้อมไฟฟังก์ชั่นทำความสะอาด Pyrolytic ด้วยความร้อนสูง
 - เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ 53 เมนู และบันทึกเมนูส่วนตัวได้สูงสุด 64 เมนู
 - ปรับระดับการปล่อยควันแก๊ส 3 ระดับ
 - จอแสดงผลกราฟฟิกส์ VIVOscreen ให้เปล่าสุด พร้อมระบบสัมผัส
 - ตั้งเวลาปรุงอาหารล่วงหน้าได้ แล้วปั๊มน้ำยาบนเตาอบเพื่อการทำครัวเวลา
 - ปรับอุณหภูมิได้ 30 °C - 280 °C
 - ความจุสุกี้ 70 ลิตร ความจุแก๊สบ้าน 160 มล.
 - ประตูดักความร้อน กระฉก 4 ชั้น
 - 5 ชั้นวางอาหารพร้อมไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง
 - ร่างสื่อแบบ Telescopic ช่วยเลื่อนถาดอบออกจากจนสุด
 - ผนังภายในเคลือบสีอิฐเมลพิเศษ Ever Clean Enamel ติดคราบสกปรกยาก
 - ประยุกต์พลังงาน A+

Multifunction Oven

SF6104TPS

Silver



ปกติ 139,000 .- พิเศษ 89,900 .-

- เตาอบไฟฟ้าบีบัดฟังก์ชั่นระบบสัมผัส พร้อมหน้าจอ VIVO screen ให้เปล่าสุด โดยเด่นด้วยจอแสดงผลกราฟฟิกส์ พร้อมไฟฟังก์ชั่นที่ครอบคลุมให้คุณปรุงอาหารได้อย่างมืออาชีพ แล้วด้วยน้ำที่เรียบหรู
- 10 โปรแกรมปรุงอาหาร พร้อมไฟเซ็นเซอร์อุณหภูมิ (Temperature Probe)
 - 6 ฟังก์ชันพิเศษ พร้อมไฟฟังก์ชั่นทำความสะอาด Vapor Clean
 - เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ 48 เมนู และบันทึกเมนูส่วนตัวได้สูงสุด 64 เมนู
 - จอแสดงผลกราฟฟิกส์ VIVOscreen ให้เปล่าสุด พร้อมระบบสัมผัส
 - ตั้งเวลาปรุงอาหารล่วงหน้าได้
 - สายยางนำพาตัวเองเมื่อการทำครัวเวลา
 - ปรับอุณหภูมิได้ 30 °C - 280 °C
 - ความจุสุกี้ 70 ลิตร พร้อมประตูดักความร้อน กระฉก 4 ชั้น
 - 5 ชั้นวางอาหารพร้อมไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง
 - ร่างสื่อแบบ Telescopic ช่วยเลื่อนถาดอบออกจากจนสุด
 - ผนังภายในเคลือบสีอิฐเมลพิเศษ Ever Clean Enamel ติดคราบสกปรกยาก
 - ประยุกต์พลังงาน A+

Multifunction Oven

SF6102PZS

Silver



FREE อุปกรณ์แผ่นพิซซ่า กี๊ดกิ๊ดพิซซ่า และฝาครอบแผ่นพิซซ่า



PRTX
แผ่นพิซซ่า
ปกติ 7,900 .-
พิเศษ 5,500 .-



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



ฝาครอบ
แผ่นพิซซ่า

- เตาอบจอดูดอุณหภูมิ LCD ที่บานกว้าง Pizza Stone , กี๊ดกิ๊ดพิซซ่า และโปรแกรมอบพิซซ่าโดย เดียว ให้คุณสามารถทำพิซซ่าแบบอัตโนมัติได้รวด กี๊ดกิ๊ดพิซซ่า

- 10 โปรแกรมปรุงอาหาร
- 4 ฟังก์ชันพิเศษ พร้อมไฟฟังก์ชั่นทำความสะอาด Vapor Clean
- เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ 20 เมนู
- จอแสดงผล LCD ขนาดใหญ่
- บุ๊กเก็บคุณรีวิวและคะแนน
- ปรับอุณหภูมิได้ 30 °C - 280 °C
- ความจุสุกี้ 65 ลิตร
- ประตูCool Door บันความร้อน กระฉก 3 ชั้น ปิดแบบบุบเบบ Soft Close
- 5 ชั้นวางอาหารพร้อมไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง
- หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อปิดประตู
- ผนังภายในเคลือบสีอิฐเมลพิเศษ Ever Clean Enamel ติดคราบสกปรกยาก
- ประยุกต์พลังงาน A+

ปกติ 95,000 .- พิเศษ 61,900 .-

Multifunction Oven

SF6102TVS	Silver	SF6102TVN	Black	SF6102TVB	White

รายละเอียดเพิ่มเติม: เตาอบแบบตู้ที่สามารถปรุงอาหารได้หลากหลาย เช่น อบ, ย่าง, แลง, โนโตรอฟ, ไหคุน, ปูนคุบ, ดีบเผา, ฯลฯ. พร้อมฟังก์ชันเพิ่มเติม เช่น ฟังก์ชัน Vapor Clean สำหรับการทำความสะอาด และฟังก์ชัน 3D Fan ที่ช่วยให้อากาศภายในเตาหมุนเวียนอย่างต่อเนื่อง.

ราคา: ปกติ 89,000 .- พิเศษ 56,900 .-

Combination Steam Oven

SF4102VCS*	Silver	SF4102VCN*	Black

รายละเอียดเพิ่มเติม: เตาอบแบบตู้ที่สามารถปรุงอาหารได้หลากหลาย เช่น อบ, ย่าง, แลง, โนโตรอฟ, ไหคุน, ปูนคุบ, ดีบเผา, ฯลฯ. พร้อมฟังก์ชันเพิ่มเติม เช่น ฟังก์ชัน Vapor Clean สำหรับการทำความสะอาด และฟังก์ชัน 3D Fan ที่ช่วยให้อากาศภายในเตาหมุนเวียนอย่างต่อเนื่อง.

ราคา: ปกติ 189,000 .- พิเศษ 122,000 .-

Coffee Machine

CMS4104S*	Silver	CMS4104N*	Black

รายละเอียดเพิ่มเติม: เครื่องชงกาแฟอัตโนมัติที่สามารถปรุงร้อนขนาด 45 ซม. ใช้ชุดกับเตาอบ พร้อมหน้าจอสี TFT ระบบสัมผัส ขนาด 4.3" ระบบสัมผัส ใช้งานง่าย. หน้าจอกำลัง 13 นิ้ว ปรับระดับความเข้มกาแฟได้ 5 ระดับ ปรับระดับความเข้มของการบดเมล็ดกาแฟได้ 13 ระดับ Conical และสามารถปรับอุณหภูมิในการชงกาแฟได้ 3 ระดับ แรงดันในตู้ 15 บาร์ ก่อตัวได้ 2 แบบ คือ เครื่องชงกาแฟและเครื่องทำฟองนม พร้อม Steamer ในการต้มนม ปรับระดับไฟฟ้าสำหรับกาแฟ Cappuccino ได้ 2 ระดับ ตัวเครื่องมีความสามารถในการปรุงร้อนอาหารได้เร็วๆ ภายในเวลา 15 นาที.

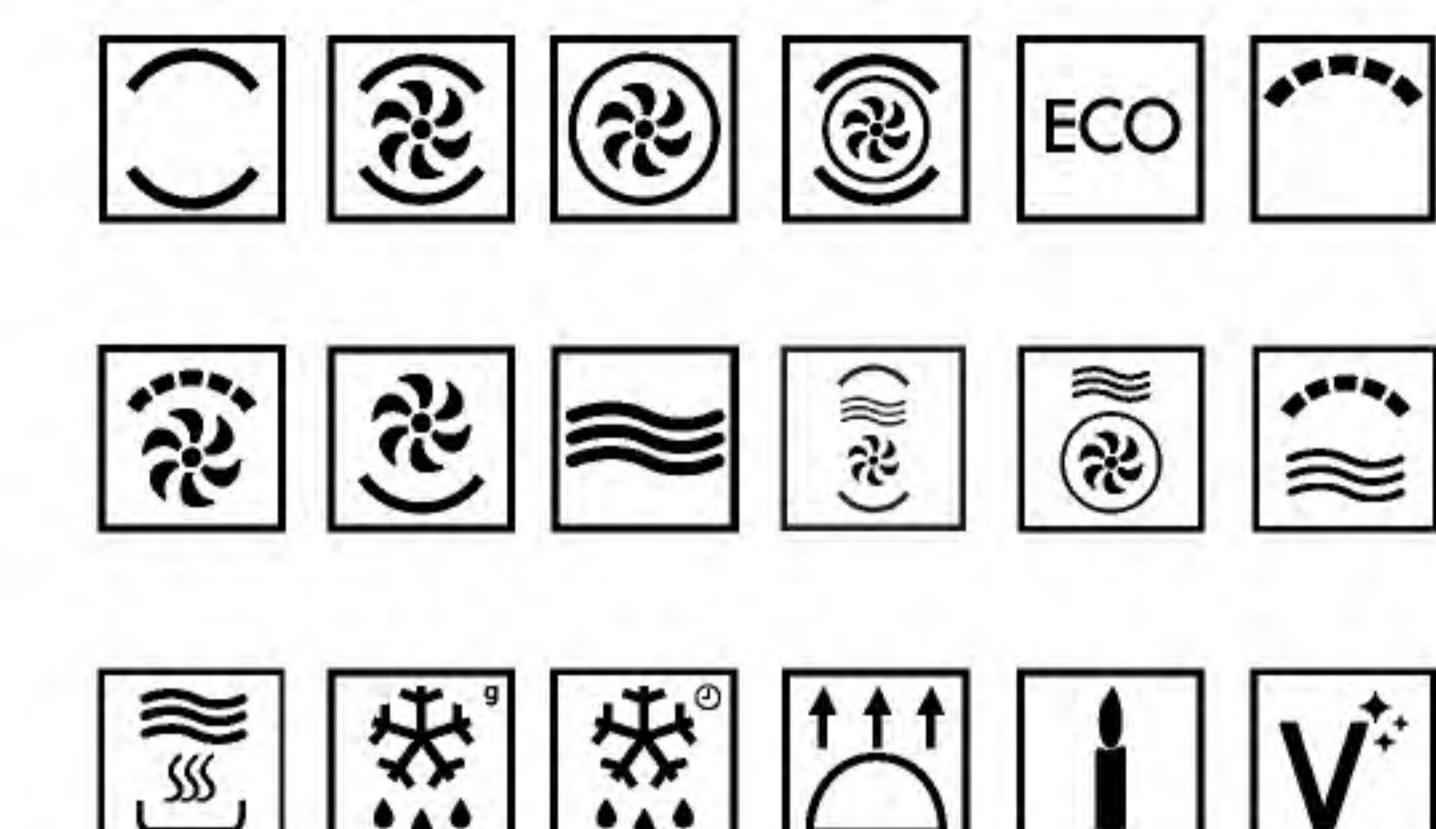
ราคา: ปกติ 306,000 .- พิเศษ 199,000 .-

Combination Microwave Oven

SF4102MCS*	Silver	SF4102MCN*	Black

รายละเอียดเพิ่มเติม: เตาอบแบบตู้ที่สามารถปรุงอาหารได้หลากหลาย เช่น อบ, ย่าง, แลง, โนโตรอฟ, ไหคุน, ปูนคุบ, ดีบเผา, ฯลฯ. พร้อมฟังก์ชันเพิ่มเติม เช่น ฟังก์ชัน Vapor Clean สำหรับการทำความสะอาด และฟังก์ชัน 3D Fan ที่ช่วยให้อากาศภายในเตาหมุนเวียนอย่างต่อเนื่อง.

ราคา: ปกติ 126,000 .- พิเศษ 81,900 .-



Microwave Oven

MP122S1	Silver	MP122N1	Black	MP122B1	White

รายละเอียดเพิ่มเติม: เตาอบแบบตู้ที่สามารถปรุงอาหารได้หลากหลาย เช่น อบ, ย่าง, แลง, โนโตรอฟ, ไหคุน, ปูนคุบ, ดีบเผา, ฯลฯ. พร้อมฟังก์ชันเพิ่มเติม เช่น ฟังก์ชัน Vapor Clean สำหรับการทำความสะอาด และฟังก์ชัน 3D Fan ที่ช่วยให้อากาศภายในเตาหมุนเวียนอย่างต่อเนื่อง.

ราคา: ปกติ 68,000 .- พิเศษ 43,900 .-

- พื้นผิว Ceramic Base ไร้จานหุบ ร้อนทุกจุดอย่างทันที
- ประตูเปิดล้ำกว้างแบบ Side Door ใช้งานสะดวก
- ปูนคุบคุณภาพสูงที่ส่องประกายในเวลากลางคืน
- หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู

Warming Drawer

CPR115S*	Silver	CPR115N*	Black

รายละเอียดเพิ่มเติม: ลิ้นชักอุ่นอาหารชนิดตัดตั้งในไฟฟาร์บีจอร์ ขนาด 15 ซม. 6 โปรแกรมอัตโนมัติ (Defrost, Proofing, Mug warmer, Keep warm, Dish warmer, Reheating) อุณหภูมิ 30 °C - 80 °C ใช้งานง่ายพิเศษ ประตูเปิดล้ำกว้างแบบ Push & Pull เมื่อตัดตั้งถูกต้องเตาอบที่มีความสูง 45 ซม. จะได้ความสูงที่สวยงามลงตัวถูกต้อง.

ราคา: ปกติ 66,000 .- พิเศษ 42,900 .-

- ลิ้นชักอุ่นอาหารชนิดตัดตั้งในไฟฟาร์บีจอร์ ขนาด 15 ซม.
- 6 โปรแกรมอัตโนมัติ (Defrost, Proofing, Mug warmer, Keep warm, Dish warmer, Reheating)
- อุณหภูมิ 30 °C - 80 °C
- ใช้งานง่ายพิเศษ ประตูเปิดล้ำกว้างแบบ Push & Pull
- เมื่อตัดตั้งถูกต้องเตาอบที่มีความสูง 45 ซม. จะได้ความสูงที่สวยงามลงตัวถูกต้อง.

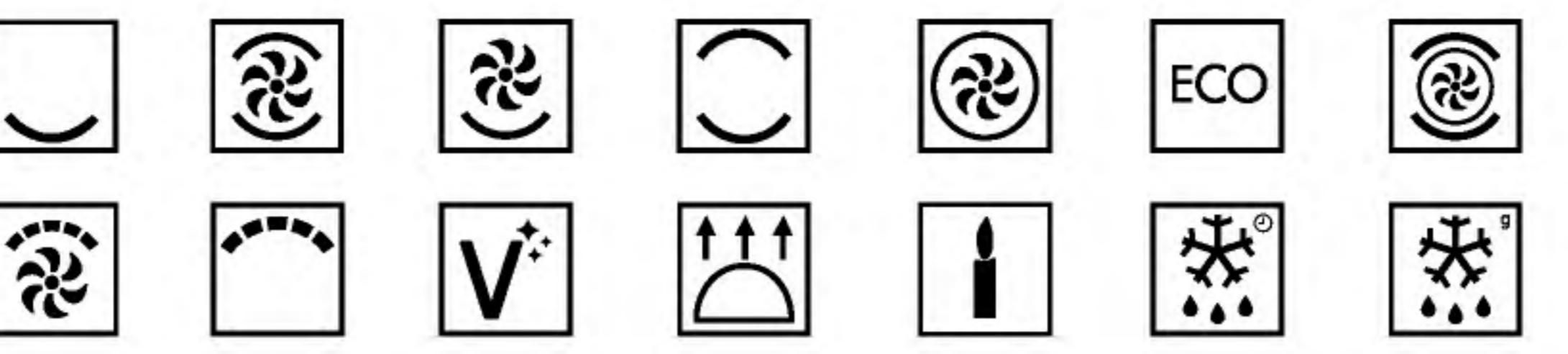
Multifunction Oven



ปกติ 146,000 .-

พิเศษ 94,900 .-

SF9390X1 Stainless Steel



เตาอบไฟฟ้ามีล็อกฟังก์ชั่นขนาด 90 ซม. ใหญ่ จุ ให้คุณอบได้มากขึ้นกว่าเดิม

- 9 โปรแกรมรุ่งอาหาร
- 4 ฟังก์ชั่นพิเศษ พร้อมฟังก์ชั่นทำความสะอาดด้วยระบบไวน้ำ Vapor Clean
- เมบูรุ่งอาหารอัตโนมัติ 20 เมบู
- จอแสดงผล LCD ขนาดใหญ่
- ปรับอุณหภูมิได้ 30 °C - 280 °C
- ความจุสุก 115 ลิตร
- 5 ชั้นวางอาหารพร้อมไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง
- ประตูทึบความร้อน กระจก 3 ชั้น หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- พังก์ภายในเคลือบสีอ่อนนาโนพิเศษ Ever Clean Enamel ติดครานสกปรกยาก
- ประตูกระจกใส่ฟังก์ชั่น Finger Proof Stainless Steel ไว้รองบื้นเมื่อสัมผัส

Multifunction Oven



ปกติ 95,000 .-

พิเศษ 61,900 .-

SF6390XPZE

Stainless Steel

FREE อุปกรณ์แผ่นหินพิซซ่า ที่ตักพิซซ่า และฝาครอบแผ่นหินพิซซ่า



PRTX
แผ่นหินพิซซ่า

ปกติ 7,900 .-

พิเศษ 5,500 .-

PALPZ
ที่ตักพิซซ่า

ปกติ 3,700 .-

พิเศษ 3,000 .-



เตาอบอัตโนมัติ LCD ที่เน่าพร้อม Pizza Stone , ที่ตักพิซซ่า และ-โปรแกรมบนพิซซ่าโดย เวลา: ให้คุณสามารถทำพิซซ่าแบบอัตโนมัติได้ราวกับมืออาชีพ

- 10 โปรแกรมรุ่งอาหาร
- 4 ฟังก์ชั่นพิเศษ พร้อมฟังก์ชั่นทำความสะอาด
- เมบูรุ่งอาหารอัตโนมัติ 20 เมบู
- จอแสดงผล LCD ขนาดใหญ่
- ปรับอุณหภูมิได้ 30 °C - 280 °C
- ผู้ใช้สุก 65 ลิตร
- งานเลื่อนแบบ Telescopic Partial ช่วยเสื่อมการดู
- ประตูทึบความร้อน กะราก 3 ชั้น แบบ Cool Door ปิดแบบบุบเบล Soft Close
- 5 ชั้นวางอาหารพร้อมไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง
- หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- พังก์ภายในเคลือบสีอ่อนนาโนพิเศษ Ever Clean Enamel ติดครานสกปรกยาก
- ประตูกระจกใส่ฟังก์ชั่น Finger Proof Stainless Steel ไว้รองบื้นเมื่อสัมผัส
- ประหยัดพลังงาน A+

Multifunction Oven



ปกติ 126,000 .-

พิเศษ 81,900 .-

NEW

SF6303TPX

Stainless Steel



เตาอบไฟฟ้ามีล็อกฟังก์ชั่นพร้อมหน้าจอ VIVOscreent ใหม่ล่าสุด ฟังก์ชั่นครบครัน ให้คุณปรุงอาหารได้อย่างง่ายดายที่บ้านคุณ

- 10 โปรแกรมรุ่งอาหาร
- 6 ฟังก์ชั่นพิเศษ พร้อมฟังก์ชั่นทำความสะอาดด้วยระบบไวน้ำ Vapor Clean
- เมบูรุ่งอาหารอัตโนมัติ 48 เมบู และบันทึกเมบูส่วนตัวได้สูงสุด 64 เมบู
- จอแสดงผล LCD ขนาดใหญ่
- ปรับอุณหภูมิได้ 30 °C - 280 °C
- ความจุสุก 70 ลิตร
- ประตูทึบความร้อน กระจก 4 ชั้น แบบ Cool Door ประตูปิดแบบบุบเบล
- 5 ชั้นวางอาหารพร้อมไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง
- หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- พังก์ภายในเคลือบสีอ่อนนาโนพิเศษ Ever Clean Enamel ติดครานสกปรกยาก
- ประตูกระจกใส่ฟังก์ชั่น Finger Proof Stainless Steel ไว้รองบื้นเมื่อสัมผัส
- ประหยัดพลังงาน A+

Multifunction Oven



ปกติ 89,000 .-

พิเศษ 56,900 .-

SF6390XE

Stainless Steel

เตาอบไฟฟ้ามีล็อกฟังก์ชั่นพร้อมจอ LCD ขนาดใหญ่ ที่นำพร้อมเมบูรุ่งอาหาร ครบครัน ให้คุณปรุงอาหารได้อย่างง่ายดายที่บ้านคุณ

- 9 โปรแกรมรุ่งอาหาร
- 4 ฟังก์ชั่นพิเศษ พร้อมฟังก์ชั่นทำความสะอาดด้วยระบบไวน้ำ Vapor Clean
- เมบูรุ่งอาหารอัตโนมัติ 20 เมบู
- จอแสดงผล LCD ขนาดใหญ่
- ปรับอุณหภูมิได้ 30 °C - 280 °C
- ความจุสุก 70 ลิตร
- ประตูทึบความร้อน กระจก 4 ชั้น แบบ Cool Door ประตูปิดแบบบุบเบล
- 5 ชั้นวางอาหารพร้อมไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง
- หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- พังก์ภายในเคลือบสีอ่อนนาโนพิเศษ Ever Clean Enamel ติดครานสกปรกยาก
- ประตูกระจกใส่ฟังก์ชั่น Finger Proof Stainless Steel ไว้รองบื้นเมื่อสัมผัส
- ประหยัดพลังงาน A+



Combination Steam Oven



ปกติ 189,000 .-

พิเศษ 122,000 .-

SF4390VCX1*

Stainless Steel



- เตาอบผสานเตาอบไอน้ำบีดติดตั้งในไฟฟ้ารับน้ำร้อน ขนาด 45 ซม. บัดกรีบการปรุงอาหารเพื่อสุขภาพ
- 9 โปรแกรมเตาอบ
 - 4 โปรแกรมอบไอน้ำ
 - 4 พื้นที่ซึ่งพิเศษ พัฒนาพื้นที่ซึ่งทำความสะอาด Vapor Clean
 - เม뉴ปรุงอาหารอัตโนมัติ 20 เม뉴
 - จอแสดงผล LCD ขนาดใหญ่
 - ปรับอุณหภูมิได้ 30 °C - 250 °C ความชุกธาร 41 สีตัว
 - แกงน้ำ 1.2 ลิตร
 - ประตูบันคัวบัน กะจัก 3 ชั้น
 - 3 ขั้นตอนอาหารพร้อมไฟส่องสว่างภายใน 1 ดวง
 - แผ่นกากายในเคลือบสีอิฐเปลวพิเศษ ติดครานสกปรกยาก
 - ประตูกระจกใส่ตัว พัฒนา Finger Proof Stainless Steel ไร์อยบีนเนื้อเมื่อสัมผัส
 - ประตูกระจกใส่ตัว พัฒนา Finger Proof Stainless Steel ไร์อยบีนเนื้อเมื่อสัมผัส
 - ประหยัดพลังงาน A+

Microwave Oven



ปกติ 68,000 .-

พิเศษ 43,900 .-

MP322X1

Stainless Steel



- เตาอบในไฟฟ้าแบบรีซานหุบ ขนาด 38 ซม. ให้คุณอุ่นและปรุงอาหารหลากหลาย
- 3 โปรแกรมในไฟฟ้า และ 1 โปรแกรมย่าง
 - ความชุกธาร 22 สีตัว
 - กำลังไฟไฟฟ้า 850 วัตต์
 - พื้นผิว Ceramic Base ไวรานหุบ ร้อนทุกจุดอย่างที่สุด
 - ประตูเปิดด้านข้างแบบ Side Door ใช้งานสะดวก
 - ประตูกระจกใส่ตัว พัฒนา Finger Proof Stainless Steel ไร์อยบีนเนื้อเมื่อสัมผัส
 - หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู

Combination Microwave Oven

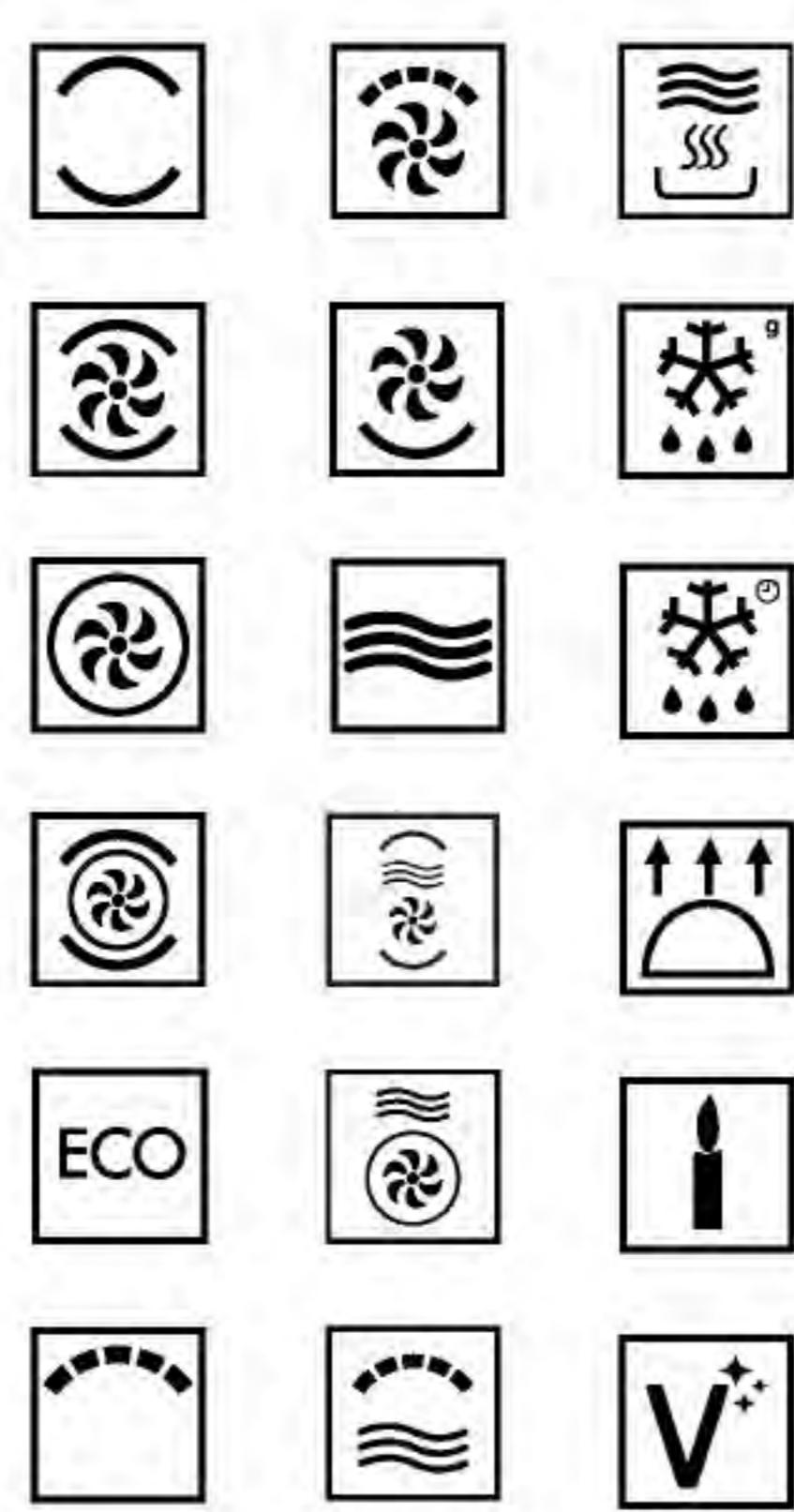


ปกติ 126,000 .-

พิเศษ 81,900 .-

SF4390MCX*

Stainless Steel



- เตาอบผสานเตาอบในไฟฟ้าแบบ 2 in 1 ครบครันกับไฟฟ้าและไม่ไฟฟ้า ให้คุณปรุงอาหารได้หลากหลาย
- 8 โปรแกรมเตาอบ และ 5 โปรแกรมในไฟฟ้า
 - 4 พื้นที่ซึ่งพิเศษ พัฒนาพื้นที่ซึ่งทำความสะอาด Vapor Clean
 - เม뉴ปรุงอาหารอัตโนมัติ 20 เม뉴
 - จอแสดงผล LCD ขนาดใหญ่
 - ปรับอุณหภูมิได้ 30 °C - 250 °C กำลังไฟไฟฟ้า 1,000 วัตต์
 - ความชุกธาร 40 สีตัว
 - ประตูบันคัวบัน กะจัก 3 ชั้น
 - หยุดการทำงานอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
 - 3 ขั้นตอนอาหารพร้อมไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง
 - แผ่นกากายในเคลือบสีอิฐเปลวพิเศษ ติดครานสกปรกยาก
 - ประตูกระจกใส่ตัว พัฒนา Finger Proof Stainless Steel ไร์อยบีนเนื้อเมื่อสัมผัส

Microwave Oven



ปกติ 35,500 .-

พิเศษ 22,900 .-

FMI425X

Stainless Steel

เตาอบในไฟฟ้า บีดติดตั้งในไฟฟ้ารับน้ำร้อน Stainless Steel

- ความชุก 25 สีตัว
- อบให้ความร้อน 900 วัตต์ ย่าง 1,000 วัตต์
- ไฟฟ้าและไฟฟ้าอัตโนมัติ 8 เม뉴

Compact Microwave Oven

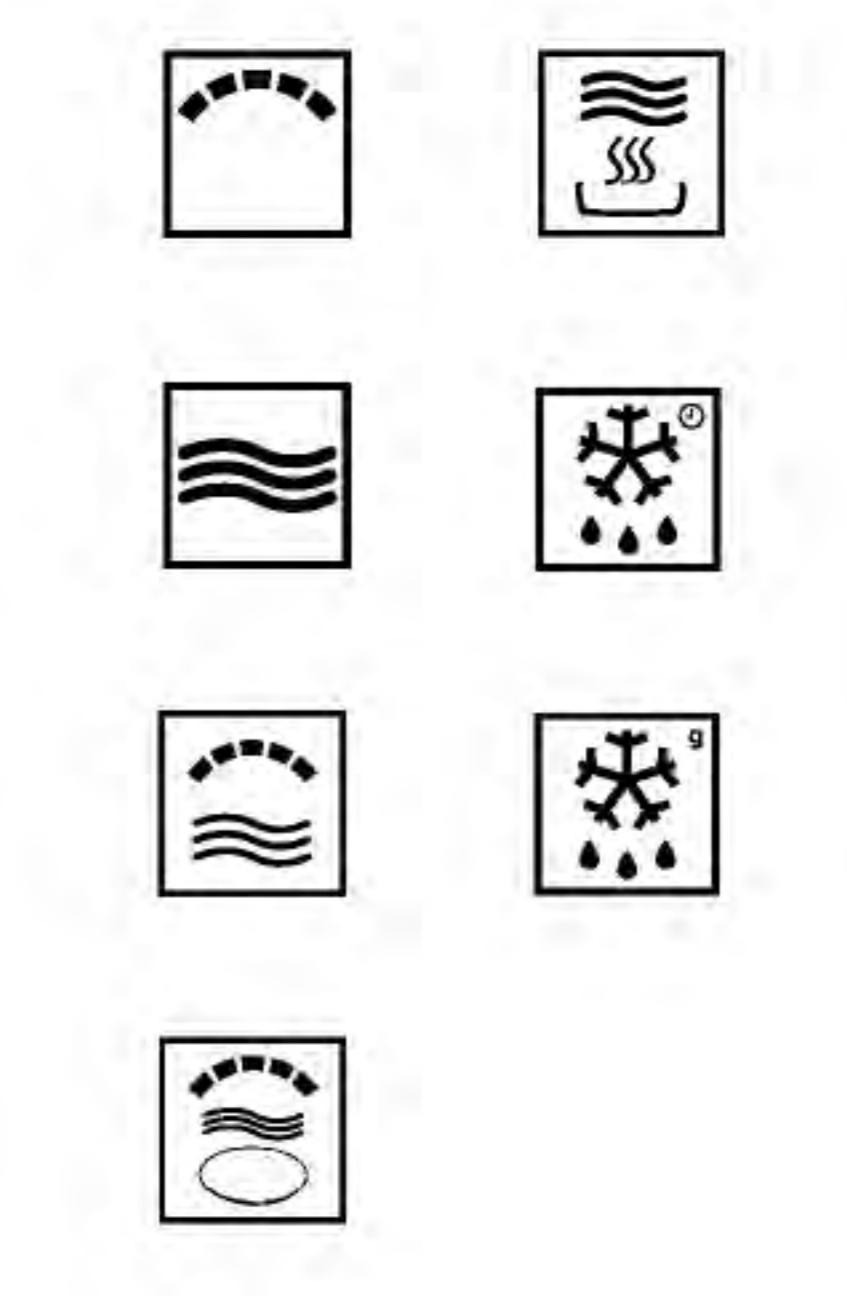


ปกติ 86,000 .-

พิเศษ 65,900 .-

SF4390MX

Stainless Steel



- เตาอบในไฟฟ้าซีรีส์บีดติดตั้งในไฟฟ้ารับน้ำร้อน 45 ซม. ตีโซน์ Classica
- 4 โปรแกรมในไฟฟ้า และ 1 โปรแกรมย่าง
 - 2 พื้นที่ซึ่งพิเศษ
 - จอแสดงผล LCD ขนาดใหญ่
 - ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 250 °C
 - กำลังไฟไฟฟ้า 1,000 วัตต์
 - ความชุกธาร 40 สีตัว
 - ประตูบันคัวบัน กะจัก 3 ชั้น
 - 3 ขั้นตอนอาหารพร้อมไฟส่องสว่างภายใน 1 ดวง
 - หยุดการทำงานอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
 - แผ่นกากายในเคลือบสีอิฐเปลวพิเศษ ติดครานสกปรกยาก
 - ประตูกระจกใส่ตัว พัฒนา Finger Proof Stainless Steel ไร์อยบีนเนื้อเมื่อสัมผัส

Warming Drawer



ปกติ 66,000 .-

พิเศษ 42,900 .-

CPR315X*

Stainless Steel

ลับซักอุ่นอาหารบีดติดตั้งในไฟฟ้ารับน้ำร้อน ขนาด 15 ซม.

- 6 โปรแกรมอัตโนมัติ (Defrost, Proofing, Mug warm, Keep warmer, Dish warmer, Reheating)
- อุณหภูมิ 30 °C - 80 °C
- ใช้งานง่ายพิเศษปุ่มตีบ
- เปิด - ปิดง่ายเพียงแค่ดึงระบบ Push & Pull
- Finger Proof Stainless Steel ไร์อยบีนเนื้อเมื่อสัมผัส
- เมื่อติดตั้งถูกต้องสามารถรักษาอุณหภูมิคงที่สูง 45 ซม. จึงได้ความสูงที่สวยงามลงตัวถูกต้องตามขนาด 60 ซม.

Multifunction Oven



SF6922PPZE1* Cream

FREE อุปกรณ์แผ่นหินพิชช่า ที่ตักพิชช่า และฝาครอบแผ่นหินพิชช่า

PRTX	แผ่นหินพิชช่า	PALPZ	ที่ตักพิชช่า	ฝาครอบ
ปกติ 7,900.-		ปกติ 3,700.-		ปกติ 3,000.-
พิเศษ 5,500.-		พิเศษ 3,000.-		



- เตาอบดีไซน์ Coloniial สวายโดดเด่น พร้อมฟังก์ชัน
ปรุงอาหารครบครัน
- 10 โปรแกรมปรุงอาหาร
 - 4 ฟังก์ชันพิเศษ พร้อมฟังก์ชันทำความสะอาด
 - สะอาด Vapor Clean
 - เม뉴ปรุงอาหารอัตโนมัติ 20 เม뉴
 - จอแสดงผล LCD ขนาดใหญ่
 - ปรับอุณหภูมิได้ 30 °C - 250 °C
 - ความจุสุกติ 65 ลิตร
 - ร่างกายแบบ Telescopic Partial
 - ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
 - ติดตั้งประตูแบบ A+ ช่วยเลื่อนบานด้วย
 - ประตูกันความร้อน กระเจき 3 ชั้น แบบ Cool Door ปิดแบบบุบเบล Soft Close
 - 5 ขั้นตอนการทำฟาร์มภายใน ไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง
 - หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
 - พนังภายในเคลือบสีอเนกประสงค์ Ever Clean Enamel ติดตั้งระบบสกปรกยาก
 - ประตูห้องล้าง易于拆卸

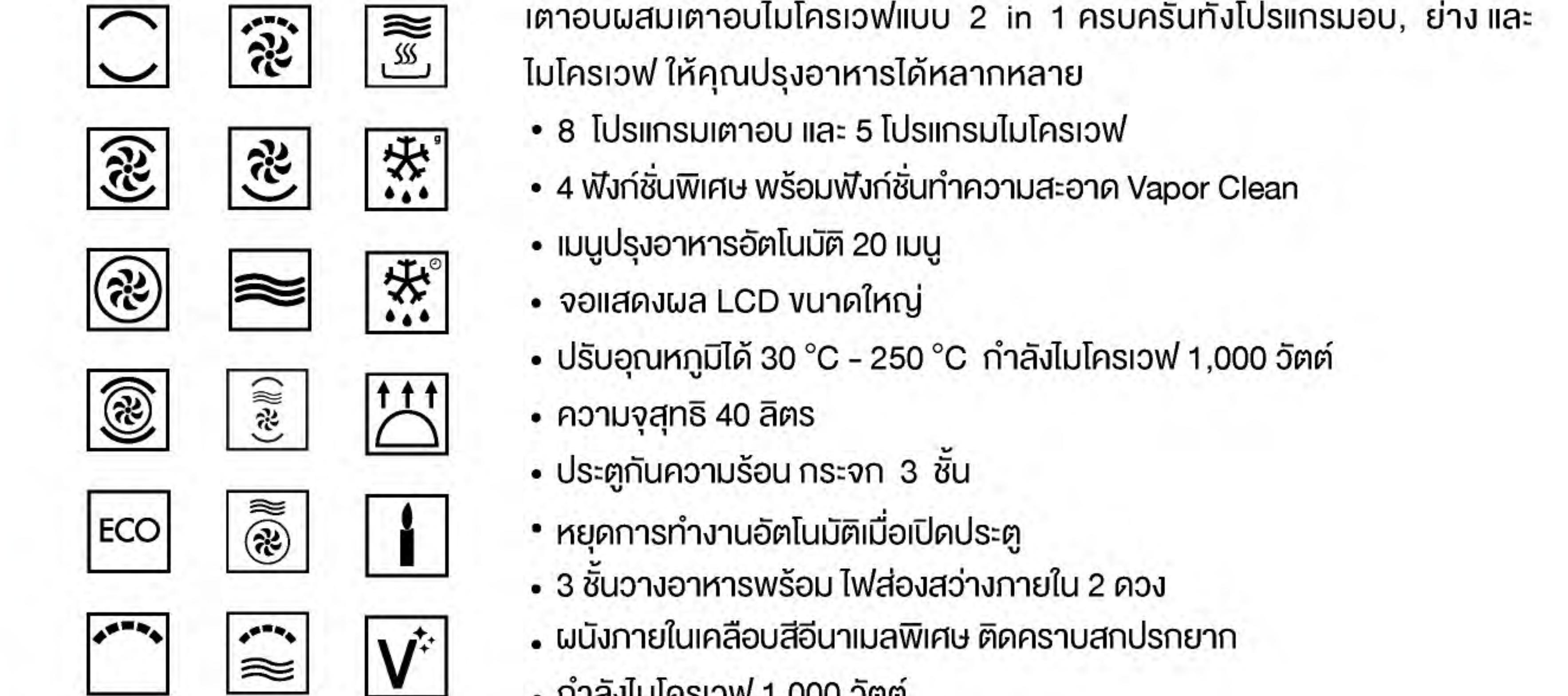
ปกติ 119,000.-

พิเศษ 75,500.-

Combination Microwave Oven



SF4920MCP1* Cream



- เตาอบผสมเตาอบในไมโครเวฟแบบ 2 in 1 ครบครันทั้งโปรแกรมอบ, ย่าง และในไมโครเวฟ ให้คุณปรุงอาหารได้หลากหลาย
- 8 โปรแกรมอบ และ 5 โปรแกรมไมโครเวฟ
 - 4 ฟังก์ชันพิเศษ พร้อมฟังก์ชันทำความสะอาด Vapor Clean
 - เม뉴ปรุงอาหารอัตโนมัติ 20 เม뉴
 - จอแสดงผล LCD ขนาดใหญ่
 - ปรับอุณหภูมิได้ 30 °C - 250 °C กำลังไฟไมโครเวฟ 1,000 วัตต์
 - ความจุสุกติ 40 ลิตร
 - ประตูกันความร้อน กระเจก 3 ชั้น
 - หยุดการทำงานอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
 - 3 ขั้นตอนการทำฟาร์มภายใน ไฟส่องสว่างภายใน 2 ดวง
 - พนังภายในเคลือบสีอเนกประสงค์ Ever Clean Enamel ติดตั้งระบบสกปรกยาก
 - กำลังไฟไมโครเวฟ 1,000 วัตต์

ปกติ 152,000.-

พิเศษ 99,000.-

Warming Drawer



CPR915P* Cream

ลักษณะอุ่นอาหารเปิดตัวตั้งในฟอร์บีเจอร์ ขนาด 15 ซม.

- 6 โปรแกรมอัตโนมัติ (Defrost, Proofing, Mug warm, Keep warmer, Dish warmer, Reheating)
- อุณหภูมิ 30 °C - 80 °C
- ใช้งานง่ายพิเศษปุ่มเดียว
- เปิด - ปิดง่ายเพียงแค่กด ด้วยระบบ Push & Pull
- Finger Proof Stainless Steel ให้รอยนิ้วมือเมื่อสัมผัส
- เมื่อตัดตั้งคู่กับเตาอบที่มีความสูง 45 ซม. จะได้ความสูงที่ส่วนบนลงตัวคู่กับเตาอบขนาด 60 ซม.

ปกติ 66,000.-

พิเศษ 42,900.-

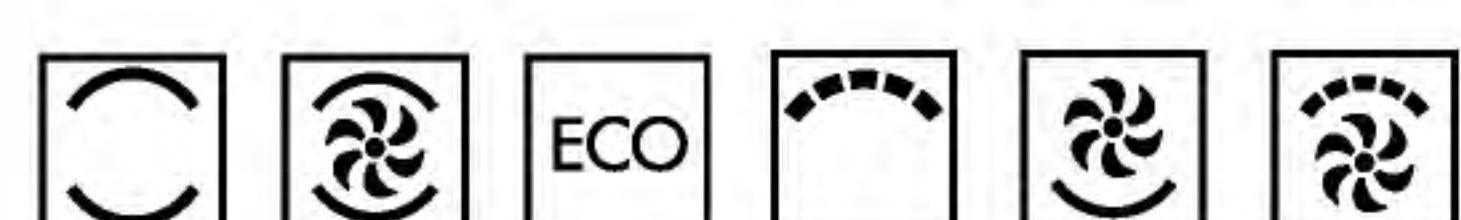
Multifunction Oven

SF800AO*

Anthracite

SF800PO*

Cream



เตาอบดีไซน์ Coloniail สวายโดดเด่น พร้อมฟังก์ชัน
ปรุงอาหารครบครัน

- 6 โปรแกรมปรุงอาหาร
- ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 250 °C
- ความจุสุกติ 70 ลิตร
- ประตูกันความร้อน กระเจก 3 ชั้น
- 5 ขั้นตอนการทำฟาร์มภายใน ไฟส่องสว่างภายใน 1 ดวง
- หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- พนังภายในเคลือบสีอเนกประสงค์ Ever Clean Enamel ติดตั้งระบบสกปรกยาก

ปกติ 79,000.-

พิเศษ 50,500.-



Coffee Machine

CMS8451A

Anthracite

CMS8451P

Cream

เครื่องชงกาแฟอัตโนมัติบีบัดติดตั้งในฟอร์บีเจอร์ ขนาด 45 ซม.

- แรงดันน้ำอัตโนมัติ 15 บาร์ 4 โปรแกรมชงเครื่องดื่ม (Hot water, Espresso, Cappuccino, Frothed Milk)
- สามารถทำกาแฟได้ครั้งละ 1 - 2 ถ้วย
- ปรับความละเอียดการบดเมล็ดกาแฟได้
- ปรับความเข้มของกาแฟได้ 5 ระดับ
- ปรับอุณหภูมิในการชงกาแฟ 2 ระดับ
- มีเกลือสำหรับชงกาแฟ Cappuccino
- ตัวเครื่องเป็นรูปทรงสี่เหลี่ยมไป้งำนได้สะดวก



ปกติ 260,000.-

พิเศษ 169,000.-

Warming Drawer



CPR815A* Anthracite

Warming Drawer

SF800AO*

Anthracite

SF800PO*

Cream

ลักษณะอุ่นอาหารเปิดตัวตั้งในฟอร์บีเจอร์ ขนาด 15 ซม.

- 6 โปรแกรมอัตโนมัติ (Defrost, Proofing, Mug warm, Keep warmer, Dish warmer, Reheating)
- อุณหภูมิ 30 °C - 80 °C
- ใช้งานง่ายพิเศษปุ่มเดียว
- เปิด - ปิดง่ายเพียงแค่กด ด้วยระบบ Push & Pull
- Finger Proof Stainless Steel ให้รอยนิ้วมือเมื่อสัมผัส
- เมื่อตัดตั้งคู่กับเตาอบที่มีความสูง 45 ซม. จะได้ความสูงที่ส่วนบนลงตัวคู่กับเตาอบขนาด 60 ซม.

ปกติ 66,000.-

พิเศษ 42,900.-



Multifunction Oven

SF6400TVX Stainless Steel

ปกติ 51,000 .- พิเศษ 32,900 .-

SF6400TVN Black

ปกติ 51,000 .- พิเศษ 32,900 .-

เตาอบไฟฟ้าบล็อกฟังก์ชัน ดีไซน์ Selection

- 8 โปรแกรมปรุงอาหาร และ 1 ฟังก์ชันพิเศษ
- พิงก์ชั่นทำความสะอาด Vapor Clean
- ปุ่มควบคุม 2 บุ๊ม พร้อมนาฬิกาแสดงผลแบบดิจิตอล
- ปรับอุณหภูมิ 50 °C - 250 °C
- สามารถตั้งเวลาปรุงอาหารล่วงหน้าได้
- ความจุสุกี้ 70 ลิตร
- ประตูบันทวนร้อน กระจก 3 ชั้น
- 5 ขั้นของอาหารร้อน ไฟส่องสว่างภายใน 1 ดวง
- หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- ผนังภายในเคลือบสีเงินเมลพิเศษ Ever Clean Enamel ติดคราบสกปรกยาก

SELECTION SERIES

SF64M3TVX Stainless Steel

ปกติ 46,000 .- พิเศษ 29,900 .-

ปกติ 46,000 .- พิเศษ 29,900 .-

เตาอบไฟฟ้าบล็อกฟังก์ชัน ดีไซน์ Selection เตาอบมาตรฐานสำหรับผู้เริ่มต้นทำอาหาร

- 8 โปรแกรมปรุงอาหาร และ 1 ฟังก์ชันพิเศษ
- พิงก์ชั่นทำความสะอาด Vapor Clean
- เตาอบมาตรฐานพร้อมปุ่มควบคุม 3 บุ๊ม
- ปรับอุณหภูมิ 50 °C - 250 °C
- ความจุสุกี้ 70 ลิตร
- ประตูบันทวนร้อน กระจก 3 ชั้น
- 5 ขั้นของอาหารร้อน ไฟส่องสว่างภายใน 1 ดวง
- หยุดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตู
- ผนังภายในเคลือบสีเงินเมลพิเศษ Ever Clean Enamel ติดคราบสกปรกยาก



SYMBOLIC

OVEN

-
- โปรแกรมอบมาตรฐาน
- อุ่นโดยใช้ความร้อนแบบเปล่าๆ นาน ให้อาหารยุ่งกลวงตามรอบเหมือนส่าหรือบอบอาหารประทุกประเภท

-
- โปรแกรมอบมาตรฐานพร้อมพัดลมกระจายความร้อน
- อุ่นโดยใช้ความร้อนแบบเปล่าๆ ล่างพร้อมใช้พัดลมเพื่อกระจายความร้อน หมายความว่าส่าหรือบการปรุงอาหารให้สุกอย่างช้าๆ

-
- โปรแกรมปรุงอาหารด้วยพัดลมร้อน
- ใช้พัดลมกระจายความร้อนจากด้านหลังรอบพัดลม กระจายไปทั่ว เทอบริ่นให้มีความร้อนทั่วไป ใช้พัดลมเพื่อความร้อนที่ต้องการให้สุกงดงาม เช่น กุ้งเผา

-
- โปรแกรมปรุงอาหารด้วยพัดลมร้อนเทอร์โบ (Turbo-Fan)
- เพิ่มคลอดให้กับความร้อนทั่งกลวงดูบเนื่องและรอบพัดลม พร้อมใช้พัดลมกระจายความร้อน จึงร้อนเส้น้ำเสียงอย่างรวดเร็วและอ่อนโยน หมายความว่าส่าหรือบอาหารซึ่งใหญ่ที่ต้องการให้สุกงดงาม เช่น กุ้งเผา

-
- โปรแกรมอบประทัยด
- เลือกใช้คลอดที่หัวความร้อนสูง จึงช่วยลดอัตราการกินไฟ ขณะที่ให้ความร้อนในการอบปีกต์ หมายความว่าส่าหรือบการอบอาหารปริมาณน้อย

-
- โปรแกรมย่าง (อบด้วยไฟบน)
- มีคลอดสำหรับย่างที่ร้อนพิเศษ ย่างอาหารได้อย่างดี หมายความว่าส่าหรือบการพิ้งกี้และเบคอน

-
- โปรแกรมย่างพร้อมพัดลมกระจายความร้อน
- โดยใช้คลอดย่างพร้อมกับพัดลมเพื่อช่วยกระจายความร้อนให้ถึง ดังนั้น ให้ใช้สำหรับการทำอาหารแห้ง เช่น กุ้งเผา หมายความว่าส่าหรือบการปรุงอาหารโดยไม่ต้องน้ำ

MICROWAVE & COMBINATION

-
- โปรแกรมปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ
- หมายความว่าส่าหรือบอาหารที่ไม่เป็นน้ำ และสามารถละลายอาหาร เช่น เชese ได้โดยไม่ต้องใช้รุ่งอาหารเปลี่ยนแปลง

-
- โปรแกรมอบมาตรฐานพร้อมพัดลมกระจายความร้อน และไมโครเวฟ
- อบโดยใช้ความร้อนแบบเปล่าๆ ล่างพร้อมใช้พัดลมเพื่อกระจายความร้อนและไมโครเวฟในเวลาเดียวกัน

-
- โปรแกรมปรุงอาหารด้วยพัดลมร้อนและไมโครเวฟ
- ใช้พัดลมกระจายความร้อนจากด้านหลังรอบพัดลมและไมโครเวฟ

-
- โปรแกรมย่างและไมโครเวฟ
- มีคลอดสำหรับย่างที่ร้อนพิเศษพร้อมไมโครเวฟ ย่างอาหารได้อ่อนโยนและรวดเร็ว

-
- โปรแกรมอบอุ่นอาหารโดยใช้ไมโครเวฟ
- ใช้พัดลมกระจายความร้อนและไมโครเวฟ

STEAM & COMBINATION

-
- โปรแกรมอบไอน้ำ
- ใช้ไอน้ำในการปรุงอาหาร เพื่อรักษาคุณค่าทางโภชนาการ หมายความว่าส่าหรือบอาหารที่ไม่เป็นน้ำโดยไม่ต้องให้อาหารแห้ง

-
- โปรแกรมอบมาตรฐานพร้อมพัดลมกระจายความร้อน และไอน้ำ
- อบโดยใช้ความร้อนแบบเปล่าๆ ล่างพร้อมใช้พัดลมเพื่อกระจายความร้อนและไอน้ำในเวลาเดียวกัน

-
- โปรแกรมปรุงอาหารด้วยพัดลมร้อนและไอน้ำ
- ใช้พัดลมกระจายความร้อนจากด้านหลังรอบพัดลมและไอน้ำพร้อมกัน

-
- โปรแกรมอบอุ่นอาหารโดยใช้ไอน้ำ
- ใช้ไอน้ำในการปรุงอาหาร

SPECIAL PROGRAM *

V Vapor Clean โปรแกรมทำความสะอาดเตาอบด้วยไอน้ำ
ช่วยให้เข้าการทำความสะอาดภายในเตาอบได้อย่างง่ายดาย

P Pyrolytic โปรแกรมทำความสะอาดเตาอบโดยใช้ความร้อนสูง 500°C
เหมาะสำหรับการทำความสะอาดเนื้อภายในเตาอบมีคราบสกปรกมาก

ECO P ECO Pyrolytic โปรแกรมทำความสะอาดเตาอบโดยใช้ความร้อนสูง 500°C เป็นเวลา 2 ชั่วโมง
เหมาะสำหรับการทำความสะอาดเพื่อมีคราบสกปรกภายในเตาอบไม่มาก

↑↓ Bread Proofing โปรแกรมหน้าปังขนมปัง
ช่วยหน้าปังขนมปังที่ผสมยีสต์โดยใช้ความร้อนที่ 40°C ช่วยให้ปังขนมปังพองฟู

I Sabbath โปรแกรมอุ่นอาหารระหว่างวัน
จำกัดการทำงานของเตาอบ ให้เตาอบทำงานตามที่ต้องการไว้แล้ว ส่งส่วนภายนอกในรอบถึงปุ่มควบคุมไม่สามารถใช้ได้ ยกเว้นปุ่มเครื่อง

❄️ โปรแกรมละลายอาหารแข็งตามเวลา
ให้ความร้อนในการละลายอาหารแข็งเพื่อความระยำและลดการต้องการ

❄️ โปรแกรมละลายอาหารแข็งตามน้ำหนัก
ให้ความร้อนในการละลายอาหารแข็งเพื่อความน้ำหนักของอาหารที่ต้องการละลาย เตาอบจะคำนวณระยำเวลาในการละลายอาหารแข็งให้โดยอัตโนมัติ

滗 โปรแกรมอุ่น
ช่วยอุ่นอาหารและอาหารให้ร้อนพอต้องประสงค์

AUTO MENU (OVEN) *

	เมนูเนื้อสัตว์ สำหรับอบนึ่อง หมู เนื้อแกะ ฯลฯ ได้ 14 เม뉴		เมนูขนมปัง สำหรับอบบนปัง 2 เม뉴
	เมนูปลา สำหรับอบอาหาร ประมาณปลา 6 เม뉴		เมนู Pizza สำหรับอบพิซซ่า 2 เม뉴
	เมนูผัก สำหรับอบอาหาร ประมาณผัก 3 เม뉴		เมนูพาร์สต้า สำหรับอบอาหารประเภท พาร์สต้า หรือลูกชิ้นทูบี้ 5 เม뉴
	เมนูของหวาน สำหรับอบบนปัง 10 เม뉴		เมนู Low temperature สำหรับปรุงอาหารให้สุก ด้วยอุณหภูมิต่ำ

H O B S



AUTO MENU

(COMBINATION MICROWAVE)

	เมนูเนื้อสัตว์ สำหรับอบนึ่อง หมู เนื้อแกะ ฯลฯ ได้ 5 เม뉴		เมนูขนมปังและ พาร์สต้า สำหรับปรุงอาหารประเภท พาร์สต้า 8 เม뉴
	เมนูปลา สำหรับอบอาหาร ประมาณปลา 2 เม뉴		เมนูของหวาน สำหรับอบบนปัง 2 เม뉴
	เมนูผัก สำหรับอบอาหาร ประมาณผัก 3 เม뉴		

AUTO MENU

(COMBINATION STEAM)

	เมนูเนื้อสัตว์ สำหรับอบนึ่อง หมู เนื้อแกะ ฯลฯ ได้ 4 เม뉴		เมนูขนมปังและ พาร์สต้า สำหรับปรุงอาหารประเภท พาร์สต้า 4 เม뉴
	เมนูปลา สำหรับอบอาหาร ประมาณปลา 4 เม뉴		เมนูของหวาน สำหรับอบบนปัง 4 เม뉴
	เมนูผัก สำหรับอบอาหาร ประมาณผัก 4 เม뉴		

SMEG HOB

ADVANCED TECHNOLOGIES,
REFINED DESIGN
AND THE BEST MATERIALS

ULTRA RAPID BURNERS*

หัวเตาแก๊สรุบไฟมากที่สุดในโลก ร้อนสูงถึง 6,200 วัตต์ การปรุงอาหารถูกอย่างรวดเร็ว จึงเป็นเรื่องที่แสนสะดวก

VERTICAL FLAME*

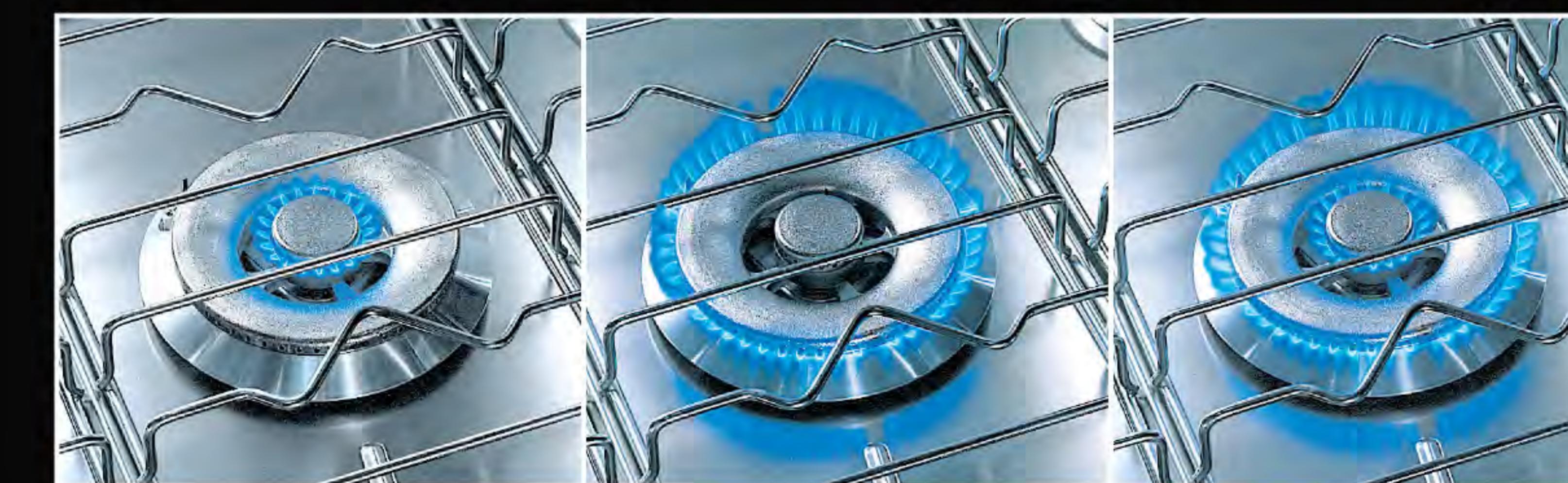
เปลวไฟพุ่งขึ้นสูงจากบนโดยตรง ประสิทธิภาพในการให้ความร้อนสูง

CAST IRON PAN STAND

ตะแกรงรองกระทะแบบชิปเปอร์ ผลิตจากเหล็กหล่อ พลังดีที่สุด พร้อมที่แขวน ที่แขวนกางและหยอดกระทะแบบสเมก

SAFETY VALVES

ระบบเซฟตี้วาล์ว จัดการแก๊สที่ไม่ต้องใช้ไฟฟ้าเพื่อความปลอดภัยในการใช้งาน

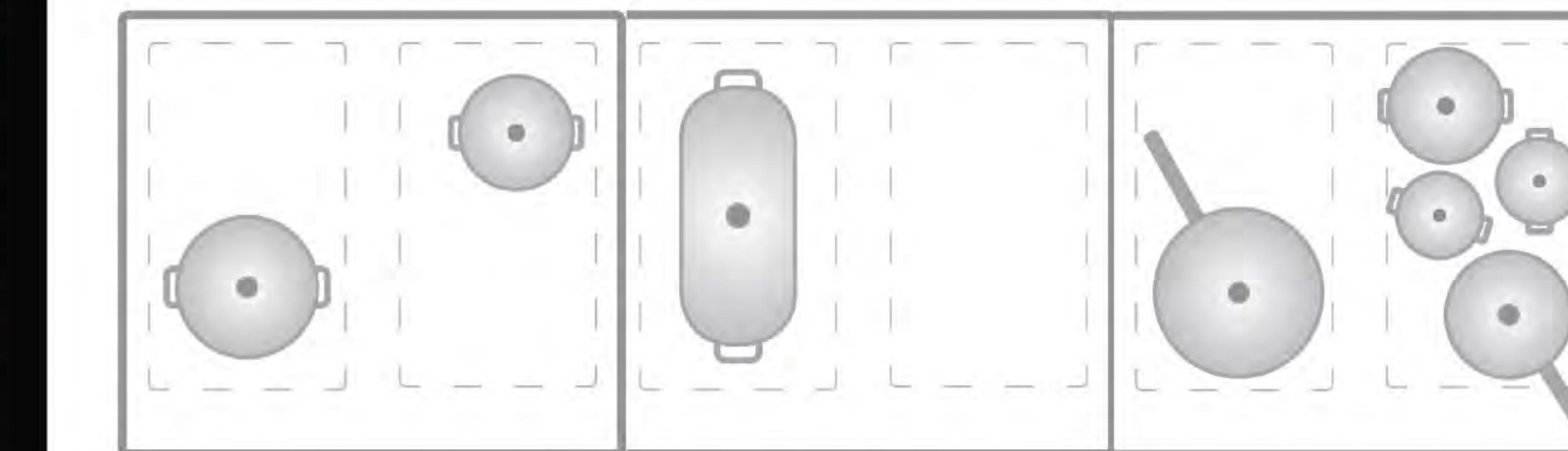


TRULY ASIA - TRULY SMEG

สมบูรณ์แบบเตาแก๊สได้ทั้งที่แน่นและที่กว้าง เน้นการปรุงอาหารแบบชาวเอเชีย ด้วยการอุ่นแบบนาดาเตาที่เหนือ群山 ผสมผสานการเลือกขนาดของหัวเตาแก๊ส และทำให้แน่นของหัวเตาทำให้ปรุงอาหารแบบอุ่นได้สะดวกสบาย

จากเปลวแสง จนถึงเปลวความร้อนสูง ความสะดวกของการปรุงอาหารที่สเมกมอบให้

สเมกออกแบบหัวเตาให้สามารถปรับระดับความร้อนได้ช่วงกว้างมาก จากเพียงใช้เปลวไฟ弱 ไปจนถึงเปลวไฟแรง สำหรับการบังคับ ตุน หรือเปลวไฟแรงอุ่นสำหรับการต้ม หรือ ความร้อนสูงสุดโดยใช้เปลวไฟ 2 วงพร้อมกันสำหรับการผัดอาหารที่ร้อนเริ่ง



MULTIZONE *

ขยายพื้นที่ปรุงอาหารได้สะดวก สามารถเลือกใช้หัวเตาด้านหน้าและด้านหลังหรือใช้รวมกัน เพื่อความสะดวกในการปรุงอาหารและให้พลังงานที่ต้องการ

AUTOMATIC SWITCH OFF WHEN OVERHEAT / OVERFLOW*

ตัดการทำงานอัตโนมัติเมื่อความร้อนสูงผิดปกติ และ เมื่อบา掌อ่อนอกบนอุปกรณ์ ปลดล็อกก่อน วางไว้ได้ทุกครั้งเมื่อใช้งาน

SIMMERING FUNCTION *

ความร้อนระดับต่ำ หมายความว่าหัวเตาจะหยอดไฟฟ้าให้ตื้อติดมาก

MELTING FUNCTION *

ความร้อนต่ำสำหรับอุ่นละลายซีอิ๊วและเนย

QUICK START *

เร่งความร้อนให้รวดเร็วถึงระดับที่ต้องการ

POWER BOOSTER*

เร่งระดับความร้อนสูงสุด ได้รวดเร็วทันใจ

CONTROL LOCK / CHILD SAFETY

ระบบล็อกแม่เหล็ก บล็อกกิ้งกันเมื่อใช้งาน

RESIDUAL HEAT INDICATOR

สัญลักษณ์ H แจ้งเตือน เมื่อหัวเตาหยุดความร้อนอยู่ป้องกันอันตรายจากการสับผักโดยไม่ตั้งใจ

TOUCH CONTROL

ใช้งานง่าย ควบคุมการทำงานด้วยระบบสัมผัส



INDUCTION HOB*

Feature หลักของการทำงาน ก็คือกระแสไฟฟ้าวิ่งผ่าน conductive ก้าวให้เกิดสกปรกเมื่อหลักไฟฟ้า จำกันสกปรกเมื่อหลักไฟฟ้าจะหนีหายไป นำเข้ากากบาท ก็เป็นหลักให้เกิดความร้อนขึ้น

Gas Hob — PX7502 Stainless Steel

เตาแก๊ส 5 หัวเตา ฐานสเตนเลส สตีล ดีไซน์ Linea ขนาดกว้าง 74 ซม.
 • ตะแกรงรองอาหารแบบอุ่นพิเศษ ทำจากเหล็กหล่อ เฟิร์มแรง สวายงาน
 • หัวเตาไฟปล่อยไฟแบบ Vertical Flame ประสิทธิภาพความร้อนสูง
 • บุบคบคุบคุบสีโลหะ:
 • หัวเตาช้าอยหน้าให้ความร้อน 1,050 วัตต์
 • หัวเตาช้าอยหลังให้ความร้อน 1,700 วัตต์
 • หัวเตาช้าอยหลังให้ความร้อนสูง 5,000 วัตต์
 • หัวเตาช้าอยหน้าให้ความร้อน 1,700 วัตต์
 • หัวเตาช้าอยหลังให้ความร้อน 3,000 วัตต์

ปกติ 122,000 .- พิเศษ 79,000 .-

Gas Hob — PV175N2 Black

เตาแก๊ส 5 หัวเตา ฐานสีดำ ขนาดกว้าง 72 ซม.
 • ตะแกรงรองอาหารแบบอุ่นพิเศษ ทำจากเหล็กหล่อ เฟิร์มแรง สวายงาน
 • หัวเตาไฟปล่อยไฟแบบ Vertical Flame ประสิทธิภาพความร้อนสูงพิเศษ
 • บุบคบคุบคุบสีโลหะ:
 • ตะแกรงรองอาหารแบบอุ่นพิเศษ ทำจากเหล็กหล่อ เฟิร์มแรง รองรับการใช้งานที่เยาวนาน พร้อมตะแกรงรองอาหารแบบกันกลมเข้าชุด
 • หัวเตาแก๊สรุ่นใหม่ที่ให้ความร้อนสูงพิเศษ 6,200 วัตต์
 • หัวเตาช้าอยหน้าให้ความร้อน 1,800 วัตต์
 • หัวเตาช้าอยหลังให้ความร้อน 3,000 วัตต์
 • ระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ
 • ระบบเซฟตี้วาล์ว

ปกติ 93,000 .- พิเศษ 59,900 .-

Gas Hob — PC73GNO Black

เตาแก๊สขนาด 72 ซม. ที่หุ้นหราดีวยฐานกระชาบฯ ที่นาพร้อมเก็บความแข็งแกร่ง กันทาน
 • สวยงามด้วยฐานกระชาบฯ ที่นาพร้อมฝาครอบสีอ่อนมาลพิเศษให้ดูโดดเด่น
 • บุบคบคุบคุบสีโลหะ Classica ทำจากทองเหลือง
 • ตะแกรงรองอาหารแบบอุ่นพิเศษ ทำจากเหล็กหล่อ เฟิร์มแรง รองรับการใช้งานที่เยาวนาน พร้อมตะแกรงรองอาหารแบบกันกลมเข้าชุด
 • หัวเตาแก๊สรุ่นใหม่ที่ให้ความร้อนสูงพิเศษ 6,200 วัตต์
 • หัวเตาช้าอยหน้าให้ความร้อน 1,800 วัตต์
 • หัวเตาช้าอยหลังให้ความร้อน 3,000 วัตต์
 • ระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ
 • ระบบเซฟตี้วาล์ว

ปกติ 93,000 .- พิเศษ 59,900 .-

Gas Hob — PC31GNO Black

เตาแก๊สขนาด 30 ซม. 1 หัวเตาความร้อนสูงพิเศษ สวายหุ้นหรา ด้วยฐานกระชาบฯ ที่นาพร้อมฝาครอบสีอ่อนมาล
 • หัวเตาไฟปล่อยไฟแบบ Vertical Flame พร้อมฝาครอบสีอ่อนมาล
 • บุบคบคุบคุบสีโลหะ Classica ทำจากทองเหลือง
 • ตะแกรงรองอาหารแบบอุ่นพิเศษ ทำจากเหล็กหล่อ เฟิร์มแรง รองรับการใช้งานที่เยาวนาน พร้อมตะแกรงรองอาหารแบบกันกลมเข้าชุด
 • ระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ
 • ระบบเซฟตี้วาล์ว
 • หัวเตาแก๊สรุ่นใหม่ที่ให้ความร้อนสูงพิเศษ 6,200 วัตต์

ปกติ 52,000 .- พิเศษ 33,900 .-

Gas Hob — PC32GNO Black

เตาแก๊สขนาด 30 ซม. 2 หัวเตา สวายหุ้นหรา ด้วยฐานกระชาบฯ ที่นาพร้อมฝาครอบสีอ่อนมาล
 • หัวเตาไฟปล่อยไฟแบบ Vertical Flame พร้อมฝาครอบสีอ่อนมาล
 • บุบคบคุบคุบสีโลหะ Classica ทำจากทองเหลือง
 • ตะแกรงรองอาหารแบบอุ่นพิเศษ ทำจากเหล็กหล่อ เฟิร์มแรง รองรับการใช้งานที่เยาวนาน พร้อมตะแกรงรองอาหารแบบกันกลมเข้าชุด
 • ระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ
 • ระบบเซฟตี้วาล์ว
 • หัวเตาช้าอยหน้าให้ความร้อน 3,000 วัตต์
 • หัวเตาหน้าให้ความร้อน 1,800 วัตต์

ปกติ 51,000 .- พิเศษ 32,900 .-

Gas Hob — PX175L Stainless Steel

เตาแก๊ส 5 หัวเตา ฐานสเตนเลส สตีล ดีไซน์ Linea ขนาดกว้าง 73 ซม.
 • ตะแกรงรองอาหารแบบอุ่นพิเศษ ทำจากเหล็กหล่อ เฟิร์มแรง สวายงาน
 • บุบคบคุบคุบสีโลหะ:
 • หัวเตาช้าอยหน้าให้ความร้อน 4,200 วัตต์
 • หัวเตาช้าอยหลังให้ความร้อน 1,800 วัตต์
 • หัวเตาช้าอยหน้าให้ความร้อน 1,100 วัตต์
 • หัวเตาช้าอยหลังให้ความร้อน 1,800 วัตต์
 • หัวเตาช้าอยหลังให้ความร้อน 2,600 วัตต์

ปกติ 55,000 .- พิเศษ 34,900 .-

Gas Hob — PV175B2 White

เตาแก๊ส 5 หัวเตา ฐานสีขาว ขนาดกว้าง 72 ซม.
 • ตะแกรงรองอาหารแบบอุ่นพิเศษ ทำจากเหล็กหล่อ เฟิร์มแรง สวายงาน
 • หัวเตาไฟปล่อยไฟแบบ Vertical Flame ประสิทธิภาพความร้อนสูง
 • บุบคบคุบคุบสีโลหะ:
 • หัวเตาช้าอยหลังให้ความร้อน 1,700 วัตต์
 • หัวเตาช้าอยหลังให้ความร้อนสูง 3,200 วัตต์
 • หัวเตาช้าอยหน้าให้ความร้อน 1,100 วัตต์
 • หัวเตาช้าอยหลังให้ความร้อน 1,700 วัตต์
 • หัวเตาช้าอยหลังให้ความร้อน 2,600 วัตต์

ปกติ 74,000 .- พิเศษ 47,900 .-

Gas Hob — PS906-5 Stainless Steel

เตาแก๊ส 5 หัวเตา ฐานสีขาว ขนาด 90 ซม. ฐานสเตนเลส สตีล ชนิดขอบบางพิเศษ ด้วยฐานที่ยกสูงเพียง 4 มม.
 • บุบคบคุบคุบสีโลหะ-สีโลหะ Classica
 • ตะแกรงรองอาหารแบบเหล็กหล่อ ดีไซน์เรียบ เสมอขอบเตา
 • หัวเตาช้าอยหน้าให้ความร้อนสูง 5,000 วัตต์
 • หัวเตาช้าอยหลังให้ความร้อน 1,050 วัตต์
 • หัวเตาช้าอยหลังให้ความร้อน 2,500 วัตต์
 • หัวเตาช้าอยหน้าให้ความร้อน 1,050 วัตต์
 • หัวเตาช้าอยหลังให้ความร้อน 2,500 วัตต์

ปกติ 87,900 .- พิเศษ 56,900 .-

Gas Hob — PGF95-4 Stainless Steel

เตาแก๊ส 5 หัวเตา ฐานสเตนเลส สตีล ขนาด 90 ซม.
 • ออกแบบตัดด้านทึบก็อปแล้วสวยงามเป็นพิเศษ ด้วยฐานขอบบางพิเศษ ด้วยฐานที่ยกสูงเพียง 4 มม.
 • บุบคบคุบคุบสีโลหะ-สีโลหะ Classica
 • ตะแกรงรองอาหารแบบเหล็กหล่อ ดีไซน์เรียบ เสมอขอบเตา
 • หัวเตาช้าอยหน้าให้ความร้อนสูง 1,750 วัตต์
 • หัวเตาช้าอยหลังให้ความร้อน 1,750 วัตต์
 • หัวเตาช้าอยหลังให้ความร้อน 3,900 วัตต์
 • หัวเตาช้าอยหน้าให้ความร้อน 1,050 วัตต์
 • หัวเตาช้าอยหลังให้ความร้อน 1,750 วัตต์

ปกติ 89,000 .- พิเศษ 57,900 .-

Gas Hob

SRV575GH5 Stainless Steel

เตาแก๊ส 5 หัวเตา ฐานสแตนเลส สต็อก ดีไซน์ Selection ขนาดกว้าง 70 ซม.
 • หัวเตาแก๊สพิเศษ เปลวไฟ 2 ชั้น 2 ปุ่มควบคุม
 • ปรับความร้อนระดับตั้งแต่ร้อนบ้อยสุดจนถึงไฟแรง
 • ตะไกรงรองกาชบะเหล็กหล่อ เอ็กซ์เรง กันกาน
 • หัวเตาซ้ายให้ความร้อนสูง 5,000 วัตต์
 • หัวเตากลมหน้าให้ความร้อน 1,100 วัตต์
 • หัวเตาซ้ายหลังให้ความร้อน 1,100 วัตต์
 • หัวเตาขวาหลังให้ความร้อน 1,700 วัตต์
 • หัวเตาขวาหน้าให้ความร้อน 2,600 วัตต์

ปกติ 56,000 .- พิเศษ 35,900 .-

Gas Hob

SRV573XG Stainless Steel

เตาแก๊ส 3 หัวเตา ฐานสแตนเลส สต็อก ดีไซน์ Selection ขนาดกว้าง 70 ซม.
 • หัวเตาแก๊สพิเศษ เปลวไฟ 2 ชั้น 2 ปุ่มควบคุม
 • ปรับความร้อนระดับตั้งแต่ร้อนบ้อยสุดจนถึงไฟแรง
 • ตะไกรงรองกาชบะเหล็กหล่อ เอ็กซ์เรง กันกาน
 • หัวเตาซ้ายให้ความร้อนสูง 5,000 วัตต์
 • หัวเตากลมหน้าให้ความร้อน 1,700 วัตต์
 • หัวเตาซ้ายหลังให้ความร้อน 2,600 วัตต์

ปกติ 34,000 .- พิเศษ 21,900 .-

Gas Hob

SRV572XG Stainless Steel

เตาแก๊ส 2 หัวเตา ฐานสแตนเลส สต็อก ดีไซน์ Selection ขนาดกว้าง 70 ซม.
 • หัวเตาแก๊สพิเศษ เปลวไฟ 2 ชั้น 2 ปุ่มควบคุม
 • ปรับความร้อนระดับตั้งแต่ร้อนบ้อยสุดจนถึงไฟแรง
 • ตะไกรงรองกาชบะเหล็กหล่อ เอ็กซ์เรง กันกาน
 • หัวเตาซ้ายให้ความร้อนสูง 5,000 วัตต์
 • หัวเตาขวาให้ความร้อนสูง 5,000 วัตต์

ปกติ 34,000 .- พิเศษ 21,900 .-

Gas Hob

SR975NGH* Black

เตาแก๊ส 5 หัวเตา ดีไซน์ Victoria ขนาดกว้าง 70 ซม.
 • หัวเตากลม หัวใหญ่พิเศษ เปลวไฟ 2 ชั้น 2 ปุ่มควบคุม แยกอิสระ:
 • หัวเตา 2 ชั้น ให้ความร้อนรวม 5,000 วัตต์
 • หัวเตาซ้ายหน้าให้ความร้อน 1,100 วัตต์
 • หัวเตาซ้ายหลังให้ความร้อน 2,600 วัตต์
 • หัวเตากลมหน้าให้ความร้อน 1,700 วัตต์
 • หัวเตาขวาหลังให้ความร้อน 1,700 วัตต์
 • ตะไกรงรองกาชบะเหล็กหล่อ เอ็กซ์เรง กันกาน
 • มีระบบจุดแก๊สอัลตราโซนิกส์อัตโนมัติ
 • มีระบบเซฟตี้瓦ร์

ปกติ 57,000 .- พิเศษ 36,900 .-

Gas Hob



Induction Hob

SI964NM* Black

เตาแม่เหล็กไฟฟ้า ขนาด 60 ซม. ฐานชามร้ามีกอนสี ดีไซน์ Victoria
 • 4 หัวเตาอินดักชั่น ปุ่มควบคุมดีไซน์ Victoria
 • หัวเตาซ้ายหน้าบาก Ø 21 ซม., 2,300 วัตต์ Booster 3,000 วัตต์
 • หัวเตาซ้ายหลังบาก Ø 16 ซม., 1,300 วัตต์ Booster 1,400 วัตต์
 • หัวเตากลม Ø 16 ซม., 1,300 วัตต์ Booster 1,400 วัตต์
 • หัวเตาขวาหลังบาก Ø 21 ซม., 2,300 วัตต์ Booster 3,000 วัตต์
 • มีระบบหยุดการทำงานอัตโนมัติเมื่อมีความร้อนสูงผิดปกติ
 • ครอบจักรبةแบบโลหะสีเงินที่สามารถถอดออกได้
 • มีระบบป้องกันไม่ให้เตาทำงานโดยอัตโนมัติ
 • อัตราการกินไฟสูงสุด 7,400 วัตต์ 220 - 240 โวลต์

ปกติ 89,000 .- พิเศษ 57,900 .-

Induction Hob



Gas Hob — SRV876AOGH Anthracite

เตาแก๊ส 5 หัวเตา ดีไซน์ Colonial ขนาดกว้าง 70 ซม.
• หัวเตาคากาห์ หัวไฟฟ้าทิป ปลวไฟ 2 ชั้น 2 บุบควบคุณ แยกอิสระ:
หัวเตา 2 ชั้น ให้ความร้อนรวม 5,000 วัตต์
• หัวเตาชักษัยหน้าให้ความร้อน 1,100 วัตต์
• หัวเตาชักษัยหลังให้ความร้อน 2,600 วัตต์
• หัวเตาชาหน้าให้ความร้อน 1,700 วัตต์
• หัวเตาชาหลังให้ความร้อน 1,700 วัตต์
• ระบบจัดการภาษาอังกฤษและไทย พร้อมภาษาไทย
• ระบบชุดเก็บเสียงอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ
• ระบบเซฟตี้วาล์ว

ปกติ 56,000 .- พิเศษ 35,900 .-

Induction Hob — SI764AOM Anthracite

เตาแม่เหล็กไฟฟ้า ขนาด 60 ซม. ฐานกระเจาเซรามิก เจียร์ในด้านหน้าอย่างสวยงาม นาฬิกาข้อมือกับเครื่องดูดควันภายในตัว
• แผงควบคุมแบบ Slider Control ที่เลือกความร้อนได้สูง 9 ระดับ พร้อมระดับความร้อนเพิ่มเติม Power Booster
• 4 หัวเตา ประกอบด้วย
• หัวเตาหน้าชักษัย Ø 23 x 21 ซม. กำลังไฟ 2,100 วัตต์
• หัวเตาหลังชักษัย Ø 23 x 21 ซม. กำลังไฟ 2,100 วัตต์
• หัวเตาขวาหน้า Ø 23 x 21 ซม. กำลังไฟ 2,100 วัตต์
• หัวเตาขวาหลัง Ø 23 x 21 ซม. กำลังไฟ 2,100 วัตต์
• สามารถปรับหัวเตาได้ตามเป็นปัลต์โซน กำลังไฟ Booster 3,700 วัตต์
• อัตราการกินไฟสูงสุด 7,545 วัตต์ 220 – 240 โวลต์

ปกติ 328,000 .- พิเศษ 213,000 .-

SI764POM Cream

เตาแม่เหล็กไฟฟ้า ขนาด 60 ซม. ฐานกระเจาเซรามิก เจียร์ในด้านหน้าอย่างสวยงาม นาฬิกาข้อมือกับเครื่องดูดควันภายในตัว
• แผงควบคุมแบบ Slider Control ที่เลือกความร้อนได้สูง 9 ระดับ พร้อมระดับความร้อนเพิ่มเติม Power Booster
• 4 หัวเตา ประกอบด้วย
• หัวเตาหน้าชักษัย - หลังชักษัย เป็นหัวเตาแบบ Flexi 4 Zone Ø 22 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,200 วัตต์ รวม 2 หัวเตา เป็น Flexi 4 Zone ขนาด Ø 21.4 ซม.
• หัวเตากลาง Ø 18 ซม. / 28 ซม. กำลังไฟ 1,800 – 2,800 วัตต์ Booster 3,500 – 3,700 วัตต์
• หัวเตาขวาหน้า Ø 14.5 ซม. กำลังไฟ 1,400 วัตต์ Booster 2,500 วัตต์
• หัวเตาขวาหลัง Ø 21 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,200 วัตต์
• ตั้งเวลาแยกอิสระ 5 หัวเตา / อัตราการกินไฟสูงสุด 11,000 วัตต์ 220 – 240 โวลต์

ปกติ 94,000 .- พิเศษ 59,900 .-

Induction Hob with Integrated Hood — HOBD682D1

เตาแม่เหล็กไฟฟ้า ขนาด 80 ซม. ฐานกระเจาเซรามิก เจียร์ในด้านหน้าอย่างสวยงาม นาฬิกาข้อมือกับเครื่องดูดควันภายในตัว
• แผงควบคุมแบบ Slider Control ที่เลือกความร้อนได้สูง 9 ระดับ พร้อมระดับความร้อนเพิ่มเติม Power Booster
• 4 หัวเตา ประกอบด้วย
• หัวเตาหน้าชักษัย Ø 23 x 21 ซม. กำลังไฟ 2,100 วัตต์
• หัวเตาหลังชักษัย Ø 23 x 21 ซม. กำลังไฟ 2,100 วัตต์
• หัวเตาขวาหน้า Ø 23 x 21 ซม. กำลังไฟ 2,100 วัตต์
• หัวเตาขวาหลัง Ø 23 x 21 ซม. กำลังไฟ 2,100 วัตต์
• สามารถปรับหัวเตาได้ตามเป็นปัลต์โซน กำลังไฟ Booster 3,700 วัตต์
• อัตราการกินไฟสูงสุด 7,545 วัตต์ 220 – 240 โวลต์

เตาแม่เหล็กไฟฟ้าขนาด 90 ซม. ฐานกระเจาเซรามิก เจียร์ในด้านหน้าที่สวยงาม นาฬิกาข้อมือกับเครื่องดูดควันภายในตัว
• แผงควบคุมแบบ Slider Control ที่เลือกความร้อนได้สูง 15 ระดับ พร้อมระดับความร้อนเพิ่มเติม Power Booster
• หัวเตา Flexi 4 Zone เพิ่มความสะดวกในการหั่นความร้อนเมื่อปุ่มงานอาหาร โดยไม่ต้องปรับระดับความร้อนที่ปุ่มควบคุม เพียงเลื่อนกากะบะขึ้น - ลง จะได้ระดับความร้อนที่ต้องการ
• 5 หัวเตา ประกอบด้วย
• หัวเตาหน้าชักษัย - หลังชักษัย เป็นหัวเตาแบบ Flexi 4 Zone Ø 22 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,200 วัตต์ รวม 2 หัวเตา เป็น Flexi 4 Zone ขนาด Ø 21.4 ซม.
• หัวเตากลาง Ø 18 ซม. / 28 ซม. กำลังไฟ 1,800 – 2,800 วัตต์ Booster 3,500 – 3,700 วัตต์
• หัวเตาขวาหน้า Ø 14.5 ซม. กำลังไฟ 1,400 วัตต์ Booster 2,500 วัตต์
• หัวเตาขวาหลัง Ø 21 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,200 วัตต์
• ตั้งเวลาแยกอิสระ 5 หัวเตา / อัตราการกินไฟสูงสุด 11,000 วัตต์ 220 – 240 โวลต์

ปกติ 328,000 .- พิเศษ 213,000 .-

Induction Hob — SI1F7955B

เตาแม่เหล็กไฟฟ้าขนาด 90 ซม. ฐานกระเจาเซรามิก เจียร์ในด้านหน้าที่สวยงาม นาฬิกาข้อมือกับเครื่องดูดควันภายในตัว
• แผงควบคุมแบบ Slider Control ที่เลือกความร้อนได้สูง 15 ระดับ พร้อมระดับความร้อนเพิ่มเติม Power Booster
• หัวเตา Flexi 4 Zone เพิ่มความสะดวกในการหั่นความร้อนเมื่อปุ่มงานอาหาร โดยไม่ต้องปรับระดับความร้อนที่ปุ่มควบคุม เพียงเลื่อนกากะบะขึ้น - ลง จะได้ระดับความร้อนที่ต้องการ
• 5 หัวเตา ประกอบด้วย
• หัวเตาหน้าชักษัย - หลังชักษัย เป็นหัวเตาแบบ Flexi 4 Zone Ø 22 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,200 วัตต์ รวม 2 หัวเตา เป็น Flexi 4 Zone ขนาด Ø 21.4 ซม.
• หัวเตากลาง Ø 18 ซม. / 28 ซม. กำลังไฟ 1,800 – 2,800 วัตต์ Booster 3,500 – 3,700 วัตต์
• หัวเตาขวาหน้า Ø 14.5 ซม. กำลังไฟ 1,400 วัตต์ Booster 2,500 วัตต์
• หัวเตาขวาหลัง Ø 21 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,200 วัตต์
• ตั้งเวลาแยกอิสระ 5 หัวเตา / อัตราการกินไฟสูงสุด 11,000 วัตต์ 220 – 240 โวลต์

ปกติ 162,000 .- พิเศษ 105,000 .-

Induction Hob — SI1M7733B

เตาแม่เหล็กไฟฟ้าขนาด 70 ซม. ฐานกระเจาเซรามิก เจียร์ในด้านหน้าอย่างสวยงาม
• แผงควบคุมแบบ Slider Control ที่เลือกความร้อนได้สูง 15 ระดับ พร้อมระดับความร้อนเพิ่มเติม Power Booster
• 3 หัวเตา ประกอบด้วย
• หัวเตาหน้าชักษัย - หลังชักษัย เป็นหัวเตาแบบ Multizone 2 หัว Ø 21 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,200 วัตต์ ระดับความร้อนเพิ่มเติม Power Booster
• หัวเตาด้านขวา หัวเตาขนาดใหญ่ Ø 18 / 28 ซม. กำลังไฟ 1,800 – 2,800 วัตต์ Booster 3,500 – 3,600 วัตต์
• ตั้งเวลาแยกอิสระ 3 หัวเตา
• อัตราการกินไฟสูงสุด 7,200 วัตต์ 220 – 240 โวลต์

ปกติ 100,000 .- พิเศษ 64,900 .-

Induction Hob — SI1M7643B

เตาแม่เหล็กไฟฟ้าขนาด 60 ซม. ฐานกระเจาเซรามิก เจียร์ในด้านหน้าอย่างสวยงาม
• สวายหรูหราด้วยฐานกระเจาเซรามิก ที่มาพร้อมกับความแข็งแกร่ง ทนทาน
• แผงควบคุมแบบ Slider Control ที่เลือกความร้อนได้สูง 15 ระดับ พร้อมระดับความร้อนเพิ่มเติม Power Booster
• 4 หัวเตา ประกอบด้วย
• หัวเตาหน้าชักษัย - หลังชักษัย เป็นหัวเตาแบบ Multizone 2 หัว Ø 21 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,200 วัตต์ ระดับความร้อนเพิ่มเติม Power Booster
• หัวเตาขวาหน้า Ø 14.5 ซม. กำลังไฟ 1,400 วัตต์ Booster 2,500 วัตต์
• หัวเตาขวาหลัง Ø 21 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 2,800 วัตต์
• ตั้งเวลาแยกอิสระ 4 หัวเตา
• อัตราการกินไฟสูงสุด 7,200 วัตต์ 220 – 240 โวลต์

ปกติ 80,000 .- พิเศษ 51,900 .-

Ceramic Hob — P864AO Anthracite — P864PO Cream

เตาไฟฟ้าฐานเซรามิก ขนาด 60 ซม. ขอบสี
• 4 หัวเตาไฟฟ้า ไฮโลเก็ตที่ร้อนเร็ว
• หัวเตาชักษัยหน้า Ø 18 ซม., 2,000 วัตต์
• หัวเตาชักษัยหลัง Ø 14 ซม., 1,200 วัตต์
• หัวเตาขวาหน้า Ø 14 ซม., 1,200 วัตต์
• หัวเตาขวาหลัง Ø 21 ซม., 2,300 วัตต์
• อัตราการกินไฟสูงสุด 6,600 วัตต์ 220 – 240 โวลต์

ปกติ 60,000 .- พิเศษ 38,900 .-

เตาไฟฟ้าฐานเซรามิก ขนาด 60 ซม. ขอบสี
• 4 หัวเตาไฟฟ้า ไฮโลเก็ตที่ร้อนเร็ว
• หัวเตาชักษัยหน้า Ø 18 ซม., 2,000 วัตต์
• หัวเตาชักษัยหลัง Ø 14 ซม., 1,200 วัตต์
• หัวเตาขวาหน้า Ø 14 ซม., 1,200 วัตต์
• หัวเตาขวาหลัง Ø 21 ซม., 2,300 วัตต์
• อัตราการกินไฟสูงสุด 6,600 วัตต์ 220 – 240 โวลต์

ปกติ 60,000 .- พิเศษ 38,900 .-

Induction Hob



SI2M7643B

- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าขนาด 60 ซม. ฐานกระเจาเซรามิก เยี่ยร์โนในด้านหน้าอย่างสวยงาม
- แผงควบคุมแบบ Slider Control ที่เลือกความร้อนได้สูงถึง 15 ระดับ พร้อมระดับความร้อนพิเศษ Power Booster
 - 4 หัวเตา ประกอบด้วย
 - หัวเตาหน้าซ้าย - หลังซ้าย เป็นหัวเตาแบบ Multizone 2 หัว Ø 21 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,200 วัตต์ ระบบ Multizone สามารถปรับรวมหัวเตาทั้ง 2 หัวได้
 - หัวเตาหน้าขวา - หลังขวา เป็นหัวเตาแบบ Multizone 2 หัว Ø 21 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,200 วัตต์ ระบบ Multizone สามารถปรับรวมหัวเตาทั้ง 2 หัวได้
 - ตั้งเวลาแยกอิสระทั้ง 4 หัวเตา / อัตราการกินไฟสูงสุด 7,200 วัตต์ 220 - 240 โวลต์

ปกติ 80,000 .-

พิเศษ 51,900 .-

Induction Hob



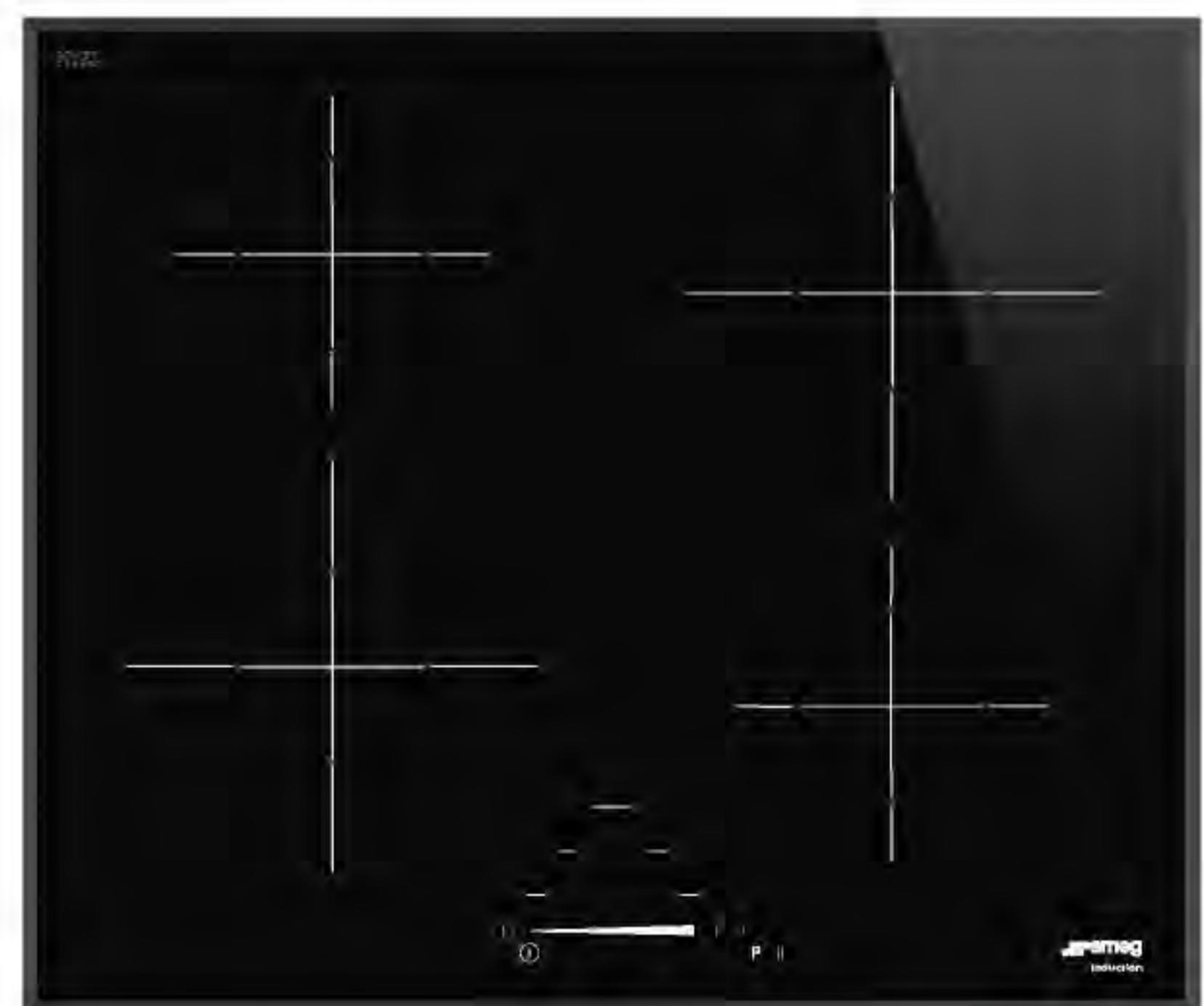
SI7633B

- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าขนาด 60 ซม. ฐานกระเจาเซรามิก เยี่ยร์โนในด้านหน้าอย่างสวยงาม
- แผงควบคุมแบบ Slider Control ที่เลือกความร้อนได้สูงถึง 15 ระดับ พร้อมระดับความร้อนพิเศษ Power Booster
 - 3 หัวเตา ประกอบด้วย
 - หัวเตาซ้ายหน้า Ø 21 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,700 วัตต์
 - หัวเตาซ้ายหลัง Ø 14.5 ซม. กำลังไฟ 1,400 วัตต์ Booster 2,500 วัตต์
 - หัวเตาขวา Ø 18 ซม. / 28 ซม. กำลังไฟ 1,800 - 2,800 วัตต์ Booster 3,500 - 5,200 วัตต์
 - ตั้งเวลาแยกอิสระทั้ง 3 หัวเตา
 - อัตราการกินไฟสูงสุด 7,350 วัตต์ 220 - 240 โวลต์

ปกติ 73,000 .-

พิเศษ 46,900 .-

Induction Hob



SI4642B

- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าขนาด 60 ซม. ฐานกระเจาเซรามิก เยี่ยร์โนในขอบ 4 ด้าน
- ปรับระดับความร้อนได้ 10 ระดับ พร้อมระดับความร้อนพิเศษ Power booster
 - 4 หัวเตา ประกอบด้วย
 - หัวเตาหน้าซ้าย Ø 21 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,000 วัตต์
 - หัวเตาหลังซ้าย Ø 16 ซม. กำลังไฟ 1,850 วัตต์ Booster 2,100 วัตต์
 - หัวเตาหน้าขวา Ø 16 ซม. กำลังไฟ 1,850 วัตต์ Booster 2,100 วัตต์
 - หัวเตาหลังขวา Ø 21 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,000 วัตต์
 - อัตราการกินไฟสูงสุด 7,400 วัตต์ 220 - 240 โวลต์

ปกติ 73,000 .-

พิเศษ 46,900 .-

Induction Hob



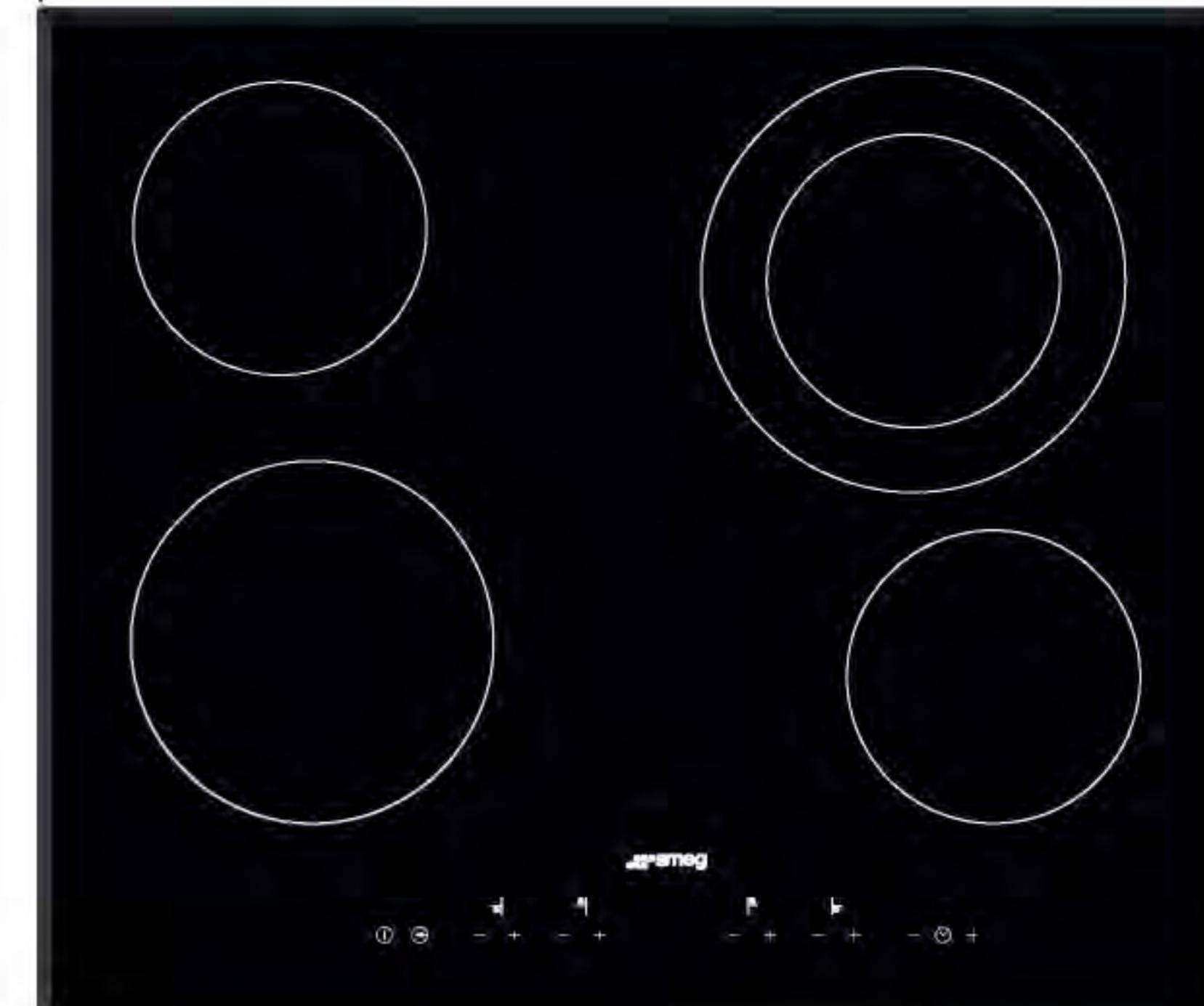
SI5322B

- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าขนาด 30 ซม. ฐานกระเจาเซรามิก เยี่ยร์โนในด้านหน้าอย่างสวยงาม
- ปรับระดับความร้อนได้ 10 ระดับ พร้อมระดับความร้อนพิเศษ Power booster
 - 2 หัวเตา ประกอบด้วย
 - หัวเตาหน้า Ø 16 ซม. กำลังไฟ 1,300 วัตต์ Booster 1,400 วัตต์
 - หัวเตาหลัง Ø 21 ซม. กำลังไฟ 2,300 วัตต์ Booster 3,000 วัตต์
 - อัตราการกินไฟสูงสุด 3,500 วัตต์ 220 - 240 โวลต์

ปกติ 42,000 .-

พิเศษ 26,900 .-

Ceramic Hob



SE364ETB

เตาไฟฟ้าเซรามิกขนาด 60 ซม. ฐานกระเจาเซรามิก เยี่ยร์โนในขอบ 4 ด้าน

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

ปกติ 53,900 .-

พิเศษ 34,900 .-

Ceramic Hob



SE264TD

เตาไฟฟ้าเซรามิกขนาด 60 ซม. ฐานกระเจาเซรามิก ขอบตัดตรง

- ปรับระดับความร้อนได้ 9 ระดับ
- 4 หัวเตา ประกอบด้วย
 - 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 .-

Ceramic Hob



SE232TD

เตาไฟฟ้าเซรามิกขนาด 30 ซม. ฐานกระเจาเซรามิก ขอบตัดตรง

- ปรับระดับความร้อนได้ 9 ระดับ
- 2 หัวเตา ประกอบด้วย
 - หัวเตาหน้า Ø 16 ซม. กำลังไฟ 1,200 วัตต์
 - หัวเตาหลัง Ø 12.4 - 20 ซม. กำลังไฟ 700 - 1,700 วัตต์
- อัตราการกินไฟสูงสุด 2,900 วัตต์ 220 - 240 โวลต์

ปกติ 20,000 .-

พิเศษ 12,900 .-

Electric Hob



SE435S

เตาไฟฟ้าสแตนเลส สตีล ขนาด 60 ซม. บีบควบคุมดิจิตอล Selection

- ปรับระดับความร้อนได้ 6 ระดับ
- 4 หัวเตาไฟฟ้า ประกอบด้วย
 - หัวเตาหน้าซ้าย Ø 18 ซม. กำลังไฟ 1,500 วัตต์
 - หัวเตาหลังซ้าย Ø 14.5 ซม. หัวเตาร้อนเร็ว กำลังไฟ 1,500 วัตต์
 - หัวเตาหน้าขวา Ø 14.5 ซม. กำลังไฟ 1,000 วัตต์
 - หัวเตาหลังขวา Ø 18 ซม. หัวเตาร้อนเร็ว กำลังไฟ 2,000 วัตต์
- อัตราการกินไฟสูงสุด 6,000 วัตต์ 220 - 240 โวลต์

ปกติ 23,000 .-

พิเศษ 14,900 .-

Gas Hob	PGF31G-1	Gas Hob	PGF32G	Electric Grill Hob	PGF30B	Teppanyaki Hob	PGF30T-1
							
<ul style="list-style-type: none"> เตาแก๊สฐานสแตนเลส สต็อก ขนาด 30 ซม. ตะแกรงรองภาษาจะมาให้พร้อมติดตั้งเบื้องต้น เสนอของเดา ออกแบบติดตั้งกับท่อไปสู่ห้องอาหารแบบพิเศษ ด้วยฐานที่ยกสูงเพียง 4 มม. พร้อมปุ่มควบคุมโลหะ-สีเทา Classica 1 หัวเตาไฟฟ้า 2 ชั้น 2 ปุ่มควบคุมแยกอิสระ หัวเตา 2 ชั้น ความร้อนรวม 5,200 วัตต์ หัวเตาขั้นไฟ 900 วัตต์ / หัวเตาขั้นบนอุ่นความร้อน 4,300 วัตต์ ระบบจุดไฟอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ / ระบบเซฟตี้瓦ฟว์ 	ปกติ 46,000 .- พิเศษ 29,900 .-	<ul style="list-style-type: none"> เตาแก๊สฐานสแตนเลส สต็อก ขนาด 30 ซม. ตะแกรงรองภาษาจะมาให้พร้อมติดตั้งเบื้องต้น เสนอของเดา ออกแบบติดตั้งกับท่อไปสู่ห้องอาหารแบบพิเศษ ด้วยฐานที่ยกสูงเพียง 4 มม. พร้อมปุ่มควบคุมโลหะ-สีเทา Classica 2 หัวเตา ปรากอบด้วย หัวเตาหน้า กำลังไฟ 1,050 วัตต์ และ หัวเตาหลัง กำลังไฟ 2,500 วัตต์ ระบบจุดไฟอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ ระบบเซฟตี้วาฟว์ 	ปกติ 40,000 .- พิเศษ 25,900 .-	<ul style="list-style-type: none"> เตาถ่านไฟฟ้าบาร์บีคิวฐานสแตนเลส สต็อก ขนาด 30 ซม. ออกแบบติดตั้งกับท่อไปสู่ห้องอาหารแบบพิเศษ ด้วยฐานที่ยกสูงเพียง 4 มม. ปุ่มควบคุมโลหะ-สีเทา Classica แสดงความร้อน 9 ระดับ เปรียบเทียบเป็นองศาเซลเซียส พร้อมระดับความร้อนพิเศษ Power Booster ให้ความร้อนโดย 2 หัวเตา ระบบอินติคัชชัน ด้านหน้าเร่งความร้อนได้ 1,400 วัตต์ Booster 1,800 วัตต์ ด้านหลังเร่งความร้อนได้ 1,400 วัตต์ Booster 1,800 วัตต์ อัตราการกินไฟสูงสุด 3,000 วัตต์ , 220 - 240 โวลต์ 	ปกติ 54,000 .- พิเศษ 34,900 .-	<ul style="list-style-type: none"> เตาแก๊สบาร์บีคิวส์ ขนาด 30 ซม. และขนาดกระดาษ 494 x 292 มม. ออกแบบติดตั้งเบื้องต้น เสนอของเดา ปุ่มควบคุมโลหะ-สีเทา Classica แสดงความร้อน 9 ระดับ เปรียบเทียบเป็นองศาเซลเซียส พร้อมระดับความร้อนพิเศษ Power Booster ให้ความร้อนโดย 2 หัวเตา ระบบอินติคัชชัน ด้านหน้าเร่งความร้อนได้ 1,400 วัตต์ Booster 1,800 วัตต์ ด้านหลังเร่งความร้อนได้ 1,400 วัตต์ Booster 1,800 วัตต์ อัตราการกินไฟสูงสุด 3,000 วัตต์ , 220 - 240 โวลต์ 	ปกติ 146,000 .- พิเศษ 94,900 .-
Induction Hob	PGF32I-1	Ceramic Hob	PGF32C	Connecting Strip	LGPGF-1		
							
<ul style="list-style-type: none"> เตาแม่เหล็กไฟฟ้า ฐานสแตนเลส สต็อก ขนาด 30 ซม. ออกแบบติดตั้งกับท่อไปสู่ห้องอาหารแบบพิเศษ ด้วยฐานที่ยกสูงเพียง 4 มม. พร้อมปุ่มควบคุมโลหะ-สีเทา Classica ปรับระดับความร้อนได้ 9 ระดับ พร้อมระดับความร้อนพิเศษ Power Booster 2 หัวเตา ปรากอบด้วย หัวเตาหน้า Ø 14.5 ซม. กำลังไฟ 1,400 วัตต์ Booster 2,200 วัตต์ หัวเตาหลัง Ø 21 ซม. กำลังไฟ 1,800 วัตต์ Booster 3,000 วัตต์ อัตราการกินไฟสูงสุด 3,500 วัตต์ , 220 - 240 โวลต์ 	ปกติ 109,000 .- พิเศษ 69,900 .-	<ul style="list-style-type: none"> เตาไฟฟ้าเซรามิก ฐานสแตนเลส สต็อก ขนาด 30 ซม. ออกแบบติดตั้งกับท่อไปสู่ห้องอาหารแบบพิเศษ ด้วยฐานที่ยกสูงเพียง 4 มม. พร้อมปุ่มควบคุมโลหะ-สีเทา Classica ปรับระดับความร้อนได้ 9 ระดับ 2 หัวเตา ปรากอบด้วย หัวเตาหน้า Ø 14 ซม. กำลังไฟ 1,200 วัตต์ หัวเตาหลัง Ø 18 ซม. กำลังไฟ 1,800 วัตต์ อัตราการกินไฟสูงสุด 3,000 วัตต์ , 220 - 240 โวลต์ 	ปกติ 56,000 .- พิเศษ 35,900 .-	<ul style="list-style-type: none"> ใช้เป็นเส้นเชื่อมสำหรับติดตั้ง PGF ให้ซ่อนติดกับ PGF ที่ติดตั้งกับตู้ครัว 2 ตัวขึ้นไป * กรุณาสอบถามรายละเอียดนาฬิกาเจาะกีวี่ไฟฟอร์นิเจอร์ เมื่อใช้เส้นเชื่อมสำหรับติดตั้ง PGF 	ปกติ 4,300 .- พิเศษ 3,350 .-		



COOKERS

smeg

Gas Cooker

CPF9GM (BL / AN / X / WH / OG / YW / OR / R)



เตาปูรุ่งอาหารตั้งพื้น ดีไซน์ Portofino ขนาด 90 ซม. พร้อมสีสันสุดโดดเด่น และฟังก์ชั่นการใช้งานที่ครบครัน ประกอบด้วย 6 หัวเตาแก๊ส พร้อมเตาอบขนาดใหญ่ มาพร้อมพัดลมกระเจิงความร้อน 3 ตัว ให้ความร้อนสปีดเยี่ยมกว่าเตาอื่น

- เตาแก๊ส
- เตาแก๊สประวัติการเผาความร้อนสูง 6 หัวเตา : 1,000 (x2) / 1,800(x2) / 3,000(x1)
- พร้อมหัวเตาด้านหลัง - หัวไฟชุดพิเศษ หัวเตา Ultra Rapid เปิดไฟสองชั้นความร้อน 4,200 วัตต์
- ตะแกร่งรองภาชนะ-เหล็กหล่อ
- มีระบบเซฟตี้วาล์ว
- เตาอบ



- ความจุสุกี้ 115 ลิตร / 5 ชั้นวางอาหาร / 9 โปรแกรมปรุงอาหาร / 20 โปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ / โปรแกรมการทำความสะอาด Vapor Clean
- หน้าจอแสดงผลแบบ LCD / ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 260 °C
- มีพัดลมกระเจิงความร้อน 3 ตัว ช่วยระบายความร้อนได้อย่างทั่วถึง
- ประตูกระจก 3 ชั้น พร้อมกระจก Thermo - Reflective
- ควบคุมอุณหภูมิด้วยอิเล็กทรอนิกส์ Thermostat ที่เปลี่ยน
- ผนังภายในเคลือบสีเว็บนาฬิกา Ever Clean Enamel ติด kraan สีขาว
- อัตราการกินไฟสูงสุด 3,200 วัตต์, 220 - 240 โวลต์

ปกติ 275,000 .- **พิเศษ 177,500 .-**

- เครื่องดูดควันท้าชุด KPF9 (BL / AN / X / WH / OG / YW / OR / RD)
 • เครื่องดูดควันติดผนังดีไซน์ Portofino ขนาด 90 ซม.

ปกติ 123,000 .- **พิเศษ 79,500 .-**

- สินค้าและอุปกรณ์ท้าชุด
- PALPZ
ก๊อกพิซซ่า **ปกติ 3,700 .-** **พิเศษ 3,000 .-**
- PAL2
ก๊อกพิซซ่า สำหรับพิซซ่า 2 ชั้น **ปกติ 12,000 .-** **พิเศษ 7,500 .-**
- PPR9
แม่น้ำพิซซ่า **ปกติ 21,000 .-** **พิเศษ 13,500 .-**
- KITC9X9 - 1
ผู้ช่วยสแตบลัส สต็อก **ปกติ 11,000 .-** **พิเศษ 9,900 .-**
- BGCPF9
ถาดย่าง **ปกติ 10,000 .-** **พิเศษ 6,500 .-**

Induction Cooker

CPF9IP (BL / AN / X / WH / OG / YW / OR / R)



เตาปูรุ่งอาหารตั้งพื้น ดีไซน์ Portofino ขนาด 90 ซม. พร้อมสีสันสุดโดดเด่น และฟังก์ชั่นการใช้งานที่ครบครัน ด้วย 5 หัวเตาอิบลัคชั่น พร้อมเตาอบขนาดใหญ่

- เตาไฟฟ้าอิบลัคชั่น
- เตาไฟฟ้าอิบลัคชั่น 5 หัวเตา : หัวเตาหน้าซ้าย ขนาด Ø 14.5 ซม. กำลังไฟ 1,400 วัตต์ Booster 2,200 วัตต์ / หัวเตาหลังซ้าย ขนาด Ø 18 ซม. กำลังไฟ 1,850 วัตต์ Booster 3,000 วัตต์ / หัวเตากลาง ขนาด 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
- มีไฟสัญญาณติดตามความร้อนคงเหลือ
- มีระบบหยุดการทำงานอัตโนมัติเมื่อไม่ใช้ความร้อนสูงผิดปกติ
- ปรับพื้นที่ให้ความร้อนตามขนาดภาชนะ-อัตโนมัติ
- เตาอบ



- ความจุสุกี้ 115 ลิตร / 5 ชั้นวางอาหาร / 10 โปรแกรมปรุงอาหาร / 20 โปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ / ฟังก์ชั่น Pyrolytic ทำความสะอาดด้วยความร้อนสูง 500 °C หน้าจอแสดงผลแบบ LCD / ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 260 °C
- มีพัดลมกระเจิงความร้อน 3 ตัว / ไฟส่องสว่างภายใน 4 ดวง
- ประตูกระจก 4 ชั้น พร้อมกระจก Thermo - Reflective
- ควบคุมอุณหภูมิด้วยอิเล็กทรอนิกส์ Thermostat ที่เปลี่ยน
- อัตราการกินไฟสูงสุด 11,400 วัตต์, 220 - 240 โวลต์

ปกติ 445,000 .- **พิเศษ 289,500 .-**

- เครื่องดูดควันท้าชุด KPF9 (BL / AN / X / WH / OG / YW / OR / RD)
 • เครื่องดูดควันติดผนังดีไซน์ Portofino ขนาด 90 ซม.

ปกติ 123,000 .- **พิเศษ 79,500 .-**

- สินค้าและอุปกรณ์ท้าชุด
- PALPZ
ก๊อกพิซซ่า **ปกติ 3,700 .-** **พิเศษ 3,000 .-**
- PAL2
ก๊อกพิซซ่า สำหรับพิซซ่า 2 ชั้น **ปกติ 12,000 .-** **พิเศษ 7,500 .-**
- PPR9
แม่น้ำพิซซ่า **ปกติ 21,000 .-** **พิเศษ 13,500 .-**
- KITC9X9 - 1
ผู้ช่วยสแตบลัส สต็อก **ปกติ 11,000 .-** **พิเศษ 9,900 .-**
- GRIDDALE
ถาดย่าง **ปกติ 30,000 .-** **พิเศษ 19,900 .-**

VICTORIA COOKER

Gas Cooker

TR4110 (BL1 / P1 / GR / RW1)



เตาปูนจาน้ำห้าชั้น Victoria ขนาด 110 ซม. ที่ส่วนด้านหลังเป็นพื้นที่สำหรับใช้งานที่ครอบคลุม ประกอบด้วย 7 หัวเตาแก๊ส 3 เตาอบ 1 ลิ้นชักออกแบบประณีต ให้คุณปูนจาน้ำห้าชั้นได้อย่างไร้เดียงสา เชือดเชือด มาตรฐานการประหยัดไฟ AA

- เตาแก๊ส

- เตาแก๊สประวัติการพ่วงหัว 7 หัวเตา : 1,000 (x2) / 1,800(x2) / 2,900(x2)
พร้อมหัวเตาช้าย - หัวไฟฟ้าเพิ่มพลัง ความร้อน 4,200 วัตต์

- ตะเก雀rong กากบาทะหลีกหล่อ

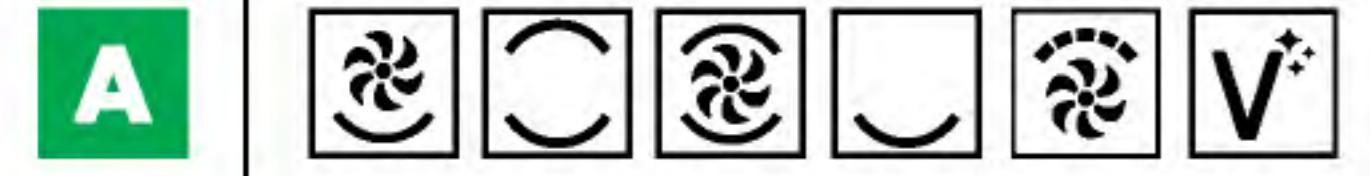
- เตาอบหลัก (Main Oven)



- ความจุสุกี้ 61 ลิตร / 4 ชั้นวางอาหาร / 9 โปรแกรมปูนจาน้ำห้าชั้น / ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 260 °C / โปรแกรมทำความสะอาด Vapor Clean

- ผนังภายในเคลือบสีอิฐแบบเพิ่มพลัง Ever Clean Enamel ติดคราบสกปรกยาก

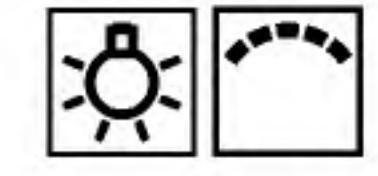
- เตาอบเสริม (Auxiliary Oven)



- ความจุสุกี้ 61 ลิตร / 4 ชั้นวางอาหาร / 5 โปรแกรมปูนจาน้ำห้าชั้น / ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 260 °C / โปรแกรมทำความสะอาด Vapor Clean

- ผนังภายในเคลือบสีอิฐแบบเพิ่มพลัง Ever Clean Enamel ติดคราบสกปรกยาก

- เตาอบย่าง (Grill Oven)



- ความจุสุกี้ 36 ลิตร / 2 ชั้นวางอาหาร / ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 260 °C
- ผนังภายในเคลือบสีอิฐแบบเพิ่มพลัง Everclean ง่ายต่อการทำความสะอาด

ปกติ 425,000 .-

พิเศษ 275,000 .-

• KT110PE
เครื่องดูดควันติดผนังท้าชุด

ปกติ 130,000 .- **พิเศษ 85,000 .-**

• KIT1TR41N
ผนังหลังสีดำ 110 ซม.

ปกติ 48,000 .- **พิเศษ 38,000 .-**

Gas Cooker

TR93 (BL / P / GR)



เตาปูนจาน้ำห้าชั้น Victoria ขนาด 90 ซม. ที่ส่วนด้านหลังเป็นพื้นที่สำหรับใช้งานที่ครอบคลุม ประกอบด้วย 6 หัวเตาแก๊ส 3 เตาอบ ให้คุณปูนจาน้ำห้าชั้นได้อย่างดีเยี่ยม มาตรฐานการประหยัดไฟ AB

- เตาแก๊ส

- เตาแก๊สประวัติการพ่วงหัว 6 หัวเตา : 1,000 (x2) / 1,800(x2) / 2,900
พร้อมหัวเตาช้าย - หัวไฟฟ้าเพิ่มพลัง ความร้อน 4,200 วัตต์

- ตะเก雀rong กากบาทะหลีกหล่อ

- เตาอบหลัก (Main Oven)



- ความจุสุกี้ 61 ลิตร / 4 ชั้นวางอาหาร / 9 โปรแกรมปูนจาน้ำห้าชั้น / ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 260 °C / โปรแกรมทำความสะอาด Vapor Clean

- ผนังภายในเคลือบสีอิฐแบบเพิ่มพลัง Ever Clean Enamel ติดคราบสกปรกยาก

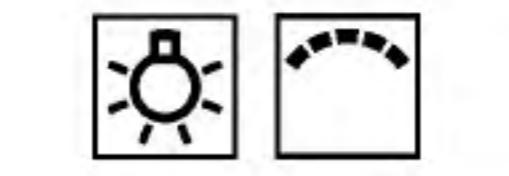
- เตาอบเสริม (Auxiliary Oven)



- ความจุสุกี้ 62 ลิตร / 9 ชั้นวางอาหาร / 1 โปรแกรมปูนจาน้ำห้าชั้น / ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 245 °C

- ผนังภายในเคลือบสีอิฐแบบเพิ่มพลัง Ever Clean Enamel ติดคราบสกปรกยาก

- เตาอบย่าง (Grill Oven)



- ความจุสุกี้ 36 ลิตร / 2 ชั้นวางอาหาร / ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 260 °C

- ผนังภายในเคลือบสีอิฐแบบเพิ่มพลัง Everclean ง่ายต่อการทำความสะอาด

ปกติ 382,000 .-

พิเศษ 248,000 .-

• KT90PE
เครื่องดูดควันติดผนังท้าชุด

ปกติ 123,000 .- **พิเศษ 80,000 .-**

• KIT1TR9N
ผนังหลังสีดำ 90 ซม.

ปกติ 45,000 .- **พิเศษ 35,900 .-**

Gas Cooker

TR90 (BL9 / P9 / GR)



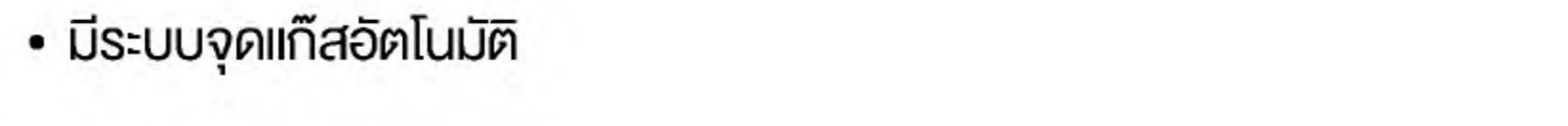
เตาปูนจาน้ำห้าชั้น Victoria ขนาด 90 ซม. ที่ส่วนด้านหลังเป็นพื้นที่สำหรับใช้งานที่ครอบคลุม ประกอบด้วย 6 หัวเตาแก๊ส 3 เตาอบ ให้คุณปูนจาน้ำห้าชั้นได้อย่างดีเยี่ยม มาตรฐานการประหยัดไฟ AB

- เตาแก๊ส

- เตาแก๊สประวัติการพ่วงหัว 5 หัวเตา : 1,000 (x1) / 1,800(x2) / 2,900(x1)
พร้อมหัวเตาช้าย - หัวไฟฟ้าเพิ่มพลัง ความร้อน 5,000 วัตต์

- ตะเก雀rong กากบาทะหลีกหล่อ

- เตาอบหลัก (Main Oven)



- ความจุสุกี้ 115 ลิตร / 5 ชั้นวางอาหาร / 9 โปรแกรมปูนจาน้ำห้าชั้น / ปรับอุณหภูมิได้ 50 °C - 260 °C

- มีพัดลมกระเจิงความร้อน 2 ตัว ช่วยกระเจิงความร้อนได้อย่างดี

- ผนังภายในเคลือบสีอิฐแบบเพิ่มพลัง Everclean ง่ายต่อการทำความสะอาด

- ประตูแก้วกันความร้อนระเจา 3 ชั้น

- ควบคุมอุณหภูมิด้วยอิเล็กทรอนิกส์ Thermostat ที่แม่นยำ

ปกติ 320,000 .-

พิเศษ 208,000 .-

• KT90PE
เครื่องดูดควันติดผนังท้าชุด

ปกติ 123,000 .- **พิเศษ 80,000 .-**

• KIT1TR9N
ผนังหลังสีดำ 90 ซม.

ปกติ 45,000 .-

พิเศษ 35,900 .-



OPERA COOKER

GAS COOKER

A3-81



GAS COOKER

A1-9



INDUCTION COOKER

A1PYID-9



GAS COOKER

C9GMX9-1



GAS COOKER

CX68M8-1



ELECTRIC COOKER

CX68CM8



เตาปรุงอาหารสแตนเลส สตีล Opera ขนาด 120 ซม. ประกอบด้วย 6 หัวเตาแก๊สพร้อมเตาย่างและเตาอบ 2 เตา

- เตาแก๊สพร้อมเตาบ่ำ

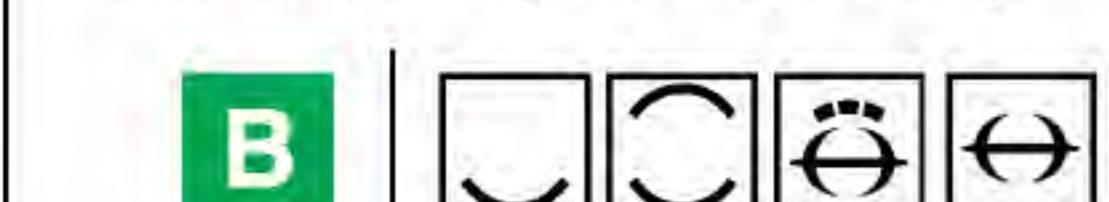
- 6 เตาแก๊ส : 1,000 (x2) / 1,800 / 3,000
- หัวเตาย่าง 1,900 วัตต์ / หัวไฟฟ้าเพิ่มความร้อน 4,200 วัตต์
- เตาไฟฟ้าเพิ่ม 1,600 วัตต์พร้อมภาคย่างหลักหล่อ
- อะไหล่รองภาชนะเหล็กหล่อเรียบสนับสนุนเตา
- มีระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ
- มีระบบเชฟตัววาร์ส

- เตาอบหลัก (Main Oven)



- ความจุสูงสุด 77 ลิตร / 4 ชั้นวางอาหาร / 8 โปรแกรมปรุงอาหารบีบีซึ่งกันน้ำ / ปรับระดับอุณหภูมิได้ 50 °C - 250 °C
- แผ่นกาวภายในเคลือบสีอิเนียมเพ็ทซิค Everclean ง่ายต่อการทำความสะอาด

- เตาอบเสริม (Auxiliary Oven)



- ความจุสูงสุด 40 ลิตร / 4 ชั้นวางอาหาร / 4 โปรแกรมปรุงอาหาร / มีเก็บ热度สำหรับย่างอาหาร / ปรับระดับอุณหภูมิได้ 50 °C - 220 °C
- แผ่นกาวภายในเคลือบสีอิเนียมเพ็ทซิค Ever Clean Enamel ง่ายต่อการการทำความสะอาด
- มีระบบบายความร้อนเตาอบอุ่นอาหารด้านหน้า
- มีชั้นซักเก็บของยาวตลอดใต้เตาอบทึบสอง
- อัตราการกินไฟสูงสุด 6,800 วัตต์ / 220 - 240 โวลต์

ปกติ 552,000 .- **พิเศษ 359,000 .-**

- KD120HXE
เครื่องถูดครัวบีบดันบีบดันหุ่นยนต์ ขนาด 120 ซม.

ปกติ 93,000 .- **พิเศษ 59,900 .-**

- KIT1A 3 - 8 Splash Back S/S
ผู้บังสแตนเลส สตีล

ปกติ 23,000 .- **พิเศษ 17,900 .-**

- TPKX
ภาคย่างแก๊สบีบดันยาก

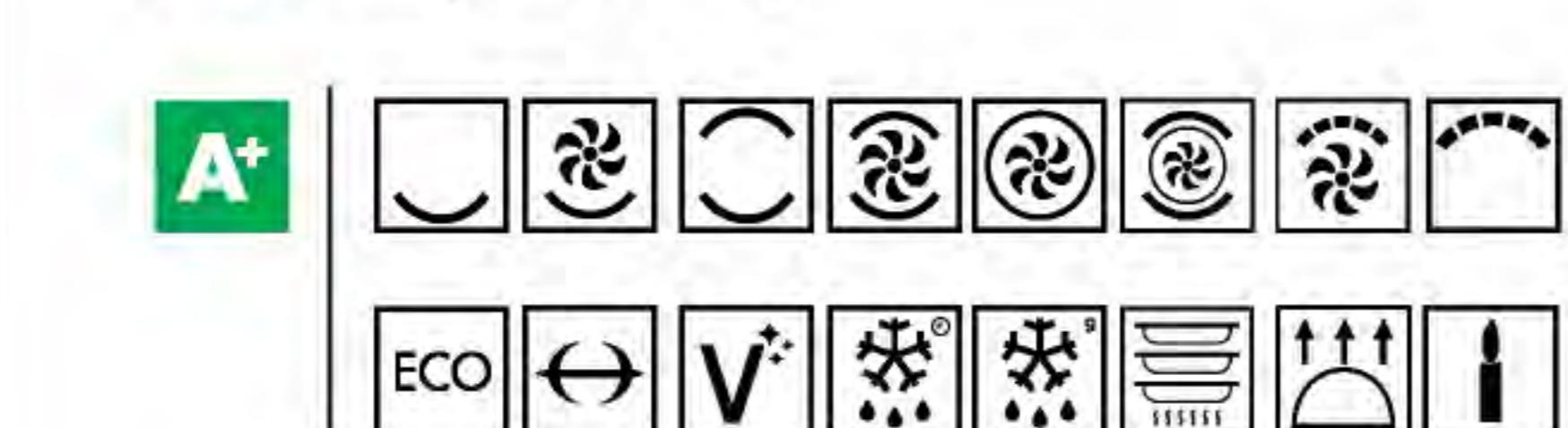
ปกติ 43,000 .- **พิเศษ 28,000 .-**

เตาปรุงอาหารสแตนเลส สตีล Opera ขนาด 90 ซม. ประกอบด้วย 6 หัวเตาแก๊ส / เตาอบบخارาชีฟฟี่พร้อมเตาบ่ำ ความร้อน 3 ตัว ให้ความร้อนสนับสนุนเตาบ่ำทึบสอง

- เตาแก๊ส

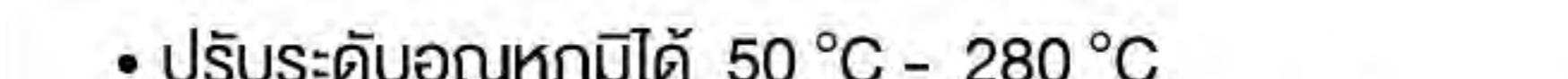
- 6 เตาแก๊ส : 1,000 / 1,800 (x2) / 3,000 (x2) และ หัวไฟฟ้าเพิ่มความร้อน 4,200 วัตต์
- หัวเตาไฟฟ้าเพิ่ม 1,600 วัตต์พร้อมภาคย่างหลักหล่อ
- อะไหล่รองภาชนะเหล็กหล่อเรียบสนับสนุนเตา
- มีระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ
- มีระบบเชฟตัววาร์ส

- เตาอบหลัก (Main Oven)



- ความจุสูงสุด 115 ลิตร / 5 ชั้นวางอาหาร / 10 โปรแกรมปรุงอาหารบีบีซึ่งกันน้ำ Vapor Clean / 50 เมบูปรุงอาหารอัตโนมัติ / 10 เมบูปรุงอาหารที่สามารถบีบดันหัวใจได้

- เตาอบ



- ความจุสูงสุด 115 ลิตร / 5 ชั้นวางอาหาร / 11 โปรแกรมปรุงอาหารบีบีซึ่งกันน้ำ / 7 พื้นที่บีบดันหัวใจเพิ่ม / 50 เมบูปรุงอาหารอัตโนมัติ / 10 เมบูปรุงอาหารที่สามารถบีบดันหัวใจได้ / หน้าจอแสดงผลแบบ TFT
- ปรับระดับอุณหภูมิได้ 50 °C - 280 °C
- มีพัดลมกระเจิงความร้อนภายในเตาอบ 3 ตัว ช่วยกระจายความร้อนอย่างทั่วถึง
- แผ่นกาวภายในเคลือบสีอิเนียมเพ็ทซิค Ever Clean Enamel ง่ายต่อการการทำความสะอาด
- มีระบบบายความร้อนเตาอบอุ่นอาหารด้านหน้า
- มีชั้นซักเก็บของยาวตลอดใต้เตาอบทึบสอง
- อัตราการกินไฟสูงสุด 3,200 วัตต์ / 220 - 240 โวลต์

ปกติ 306,000 .- **พิเศษ 199,000 .-**

- KD90HXE
เครื่องถูดครัวบีบดันบีบดันหุ่นยนต์ ขนาด 90 ซม.

ปกติ 83,000 .- **พิเศษ 53,900 .-**

- KIT1A 1 - 9 Splash Back S/S
ผู้บังสแตนเลส สตีล

ปกติ 13,900 .- **พิเศษ 11,000 .-**

- TPKX
ภาคย่างแก๊สบีบดันยาก

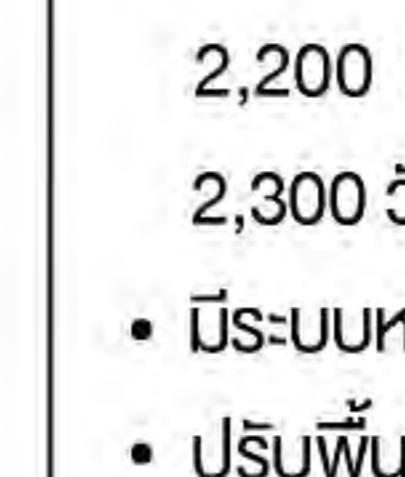
ปกติ 43,000 .- **พิเศษ 28,000 .-**

เตาปรุงอาหารไฟฟ้าอินดิคัชั่น สแตนเลส สตีล OPERA ขนาด 90 ซม. ประกอบด้วย 5 หัวเตาอินดิคัชั่น พร้อมเตาบ่ำ ขนาดใหญ่เพิ่มความร้อน 3 ตัว

- เตาไฟฟ้าอินดิคัชั่น

- เตาไฟฟ้าอินดิคัชั่น 5 หัวเตา : หัวเตาหน้าช้าย ขนาด Ø 14.5 ซม. กำลังไฟ 1,400 วัตต์ Booster 2,200 วัตต์ / หัวเตาหลังช้าย ขนาด Ø 18 ซม. กำลังไฟ 1,850 วัตต์ Booster 3,000 วัตต์ / หัวเตากลาง ขนาด 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
- อะไหล่รองภาชนะเหล็กหล่อเรียบสนับสนุนเตา
- มีระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ
- มีระบบเชฟตัววาร์ส

- เตาอบ



- ความจุสูงสุด 115 ลิตร / 5 ชั้นวางอาหาร / 10 โปรแกรมปรุงอาหารบีบีซึ่งกันน้ำ Vapor Clean / 50 เมบูปรุงอาหารอัตโนมัติ / 10 เมบูปรุงอาหารที่สามารถบีบดันหัวใจได้
- ปรับระดับอุณหภูมิได้ 50 °C - 280 °C
- มีพัดลมกระเจิงความร้อนภายในเตาอบ 3 ตัว ช่วยกระจายความร้อนอย่างทั่วถึง
- แผ่นกาวภายในเคลือบสีอิเนียมเพ็ทซิค Ever Clean Enamel ง่ายต่อการการทำความสะอาด
- มีระบบบายความร้อนเตาอบอุ่นอาหารด้านหน้า
- มีชั้นซักเก็บของยาวตลอดใต้เตาอบทึบสอง
- อัตราการกินไฟสูงสุด 3,200 วัตต์ / 220 - 240 โวลต์

ปกติ 480,000 .- **พิเศษ 312,000 .-**

- KD90HXE
เครื่องถูดครัวบีบดันบีบดันหุ่นยนต์ ขนาด 90 ซม.

ปกติ 83,000 .- **พิเศษ 53,900 .-**

- KIT1A 1 - 9 Splash Back S/S
ผู้บังสแตนเลส สตีล

ปกติ 13,900 .- **พิเศษ 11,000 .-**

- TPKX
ภาคย่างแก๊สบีบดันยาก

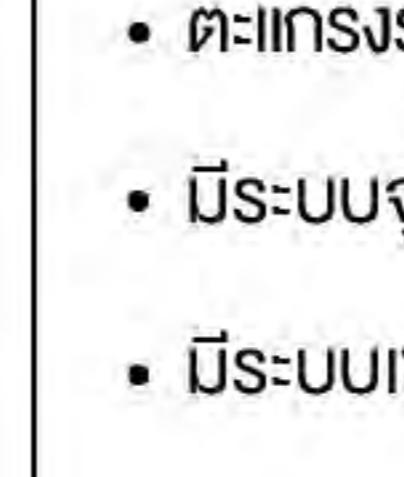
ปกติ 43,000 .- **พิเศษ 28,000 .-**

เตาปรุงอาหารสแตนเลส สตีล Concerto ขนาดกว้าง 90 ซม. ประกอบด้วย 6 หัวเตาแก๊ส และเตาอบบخارาชีฟฟี่ ขนาดใหญ่ 115 ลิตร

- เตาแก๊ส 6 หัวเตา

- หัวเตาช้ายหน้าหัวใจ ขนาด Ø 18 ซม. กำลังไฟ 2,200 วัตต์ / หัวเตาช้ายหลัง ขนาด Ø 18 ซม. กำลังไฟ 2,200 วัตต์ / หัวเตากลาง ขนาด Ø 27 ซม. กำลังไฟ 2,600 วัตต์ / หัวเตาหลัง ขนาด Ø 27 ซม. กำลังไฟ 2,600 วัตต์
- อะไหล่รองภาชนะเหล็กหล่อเรียบสนับสนุนเตา
- มีระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ
- มีระบบเชฟตัววาร์ส

- เตาอบ



- ความจุสูงสุด 115 ลิตร / 5 ชั้นวางอาหาร
- 10 โปรแกรมปรุงอาหารบีบีซึ่งกันน้ำ
- มีนาฬิกาและระบบตั้งเวลาอัตโนมัติ
- ปรับระดับอุณหภูมิได้ 50 °C - 260 °C
- มีพัดลมกระเจิงความร้อนภายในเตาอบ 3 ตัว ช่วยกระจายความร้อนอย่างทั่วถึง
- แผ่นกาวภายในเคลือบสีอิเนียมเพ็ทซิค Ever Clean Enamel ง่ายต่อการการทำความสะอาด
- ปรับระดับอุณหภูมิได้ 50 °C - 260 °C
- มีชั้นซักเก็บของยาวตลอดใต้เตาอบ
- อัตราการกินไฟสูงสุด 11,400 วัตต์ / 220 - 240 โวลต์

ปกติ 480,000 .- **พิเศษ 312,000 .-**

- KD90HXE
เครื่องถูดครัวบีบดันบีบดันหุ่นยนต์ ขนาด 90 ซม.

ปกติ 83,000 .- **พิเศษ 53,900 .-**

- KIT1A 1 - 9 Splash Back S/S
ผู้บังสแตนเลส สตีล

ปกติ 13,900 .- **พิเศษ 11,000 .-**

- TPKX
ภาคย่างแก๊สบีบดันยาก

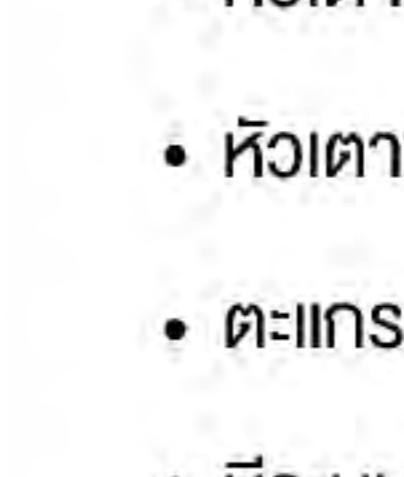
ปกติ 43,000 .- **พิเศษ 28,000 .-**

เตาปรุงอาหารสแตนเลส สตีล Concerto ขนาดกว้าง 60 ซม. ประกอบด้วย 6 หัวเตาแก๊ส และเตาอบบخارาชีฟฟี่ ขนาดใหญ่ 70 ลิตร

- เตาแก๊ส

- หัวเตาช้ายหน้าหัวใจ ขนาด Ø 18 ซม. กำลังไฟ 2,200 วัตต์ / หัวเตาช้ายหลัง ขนาด Ø 18 ซม. กำลังไฟ 2,200 วัตต์ / หัวเตากลาง ขนาด Ø 27 ซม. กำลังไฟ 2,600 วัตต์ / หัวเตาหลัง ขนาด Ø 27 ซม. กำลังไฟ 2,600 วัตต์
- อะไหล่รองภาชนะเหล็กหล่อเรียบสนับสนุนเตา
- มีระบบจุดแก๊สอิเล็กทรอนิกส์อัตโนมัติ
- มีระบบเชฟตัววาร์ส

- เตาอบ



- ความจุสูงสุด 70 ลิตร / 5 ชั้นวางอาหาร
- 8 โปรแกรมปรุงอาหารบีบีซึ่งกันน้ำ
- มีนาฬิกาและระบบตั้งเวลาอัตโนมัติ
- ปรับระดับอุณหภูมิได้ 40 °C - 260 °C
- มีพัดลมกระเจิงความร้อนร้อนภายในเตาอบ ให้ความร้อนสู่เตาอบ และรวดเร็ว
- มีพัดลมกระเจิงความร้อนร้อนภายในเตาอบ ให้ความร้อนสู่เตาอบ และรวดเร็ว
- แผ่นกาวภายในเคลือบสีอิเนียมเพ็ทซิค Ever Clean Enamel ง่ายต่อการการทำความสะอาด
- โปรแกรมทำความสะอาดด้วยไอน้ำ Vapor Clean
- โปรแกรมทำความสะอาดด้วยไอน้ำ Vapor Clean
- มีระบบบายความร้อนร้อนเตาอบอุ่นอาหารด้านหน้า
- อัตราการกินไฟสูงสุด 3,000 วัตต์ / 220 - 240 โวลต์

ปกติ 177,000 .- **พิเศษ 115,000 .-**

- KD90HXE
เครื่องถูดครัวบีบดันบีบดันหุ่นยนต์ ขนาด 60 ซม.

ปกติ 97,000 .- **พิเศษ 62,900 .-**

เตาปรุงอาหารสแตนเลส สตีล Concerto ขนาดกว้าง 60 ซม. ประกอบด้วย 4 หัวเตาไฟฟ้าชาราบี และเตาอบบخارาชี



SMEG HOOD FOR HIGHER EFFICIENCY



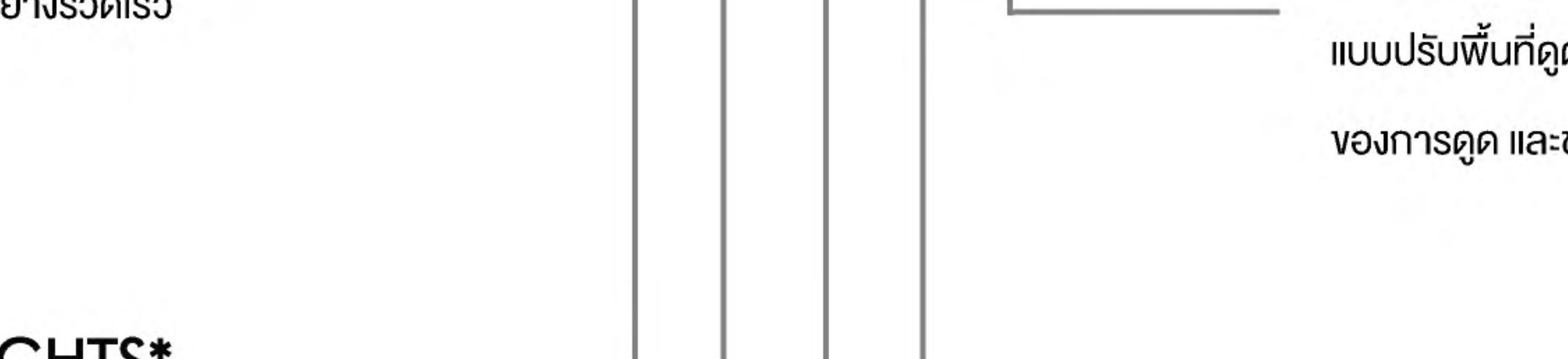
TURBO FUNCTION*

เพิ่มความแรงช่วงดูดควัน
และควบคุมได้อย่างรวดเร็ว



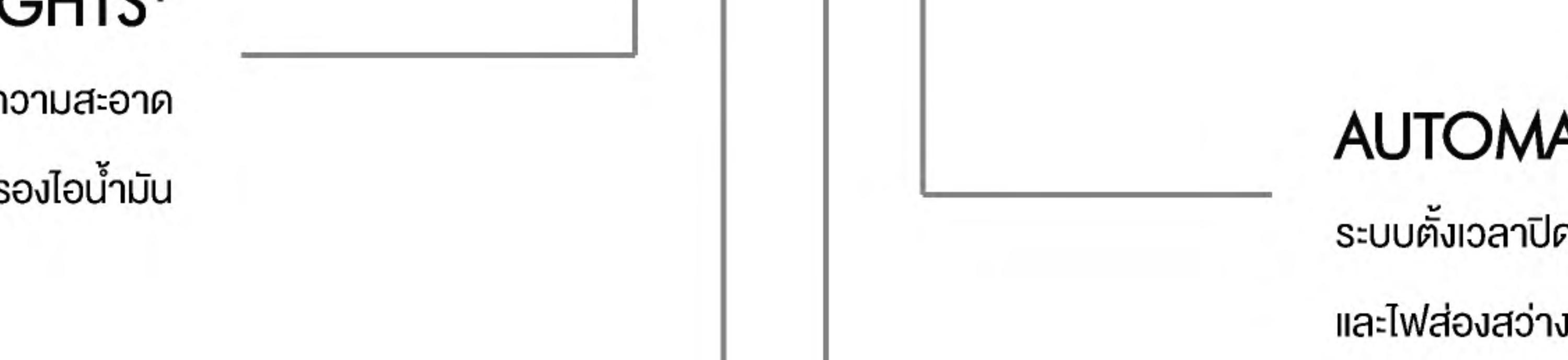
PERIMETER*

แบบปรับพื้นที่ดูดควันเพื่อประสิทธิภาพ
ของการดูด และช่วยลดเสียงรบกวน



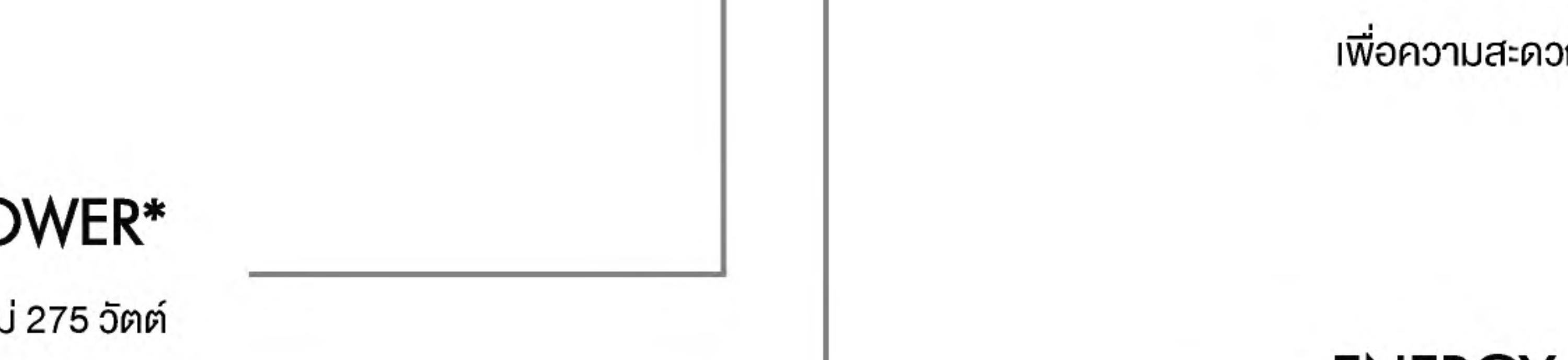
WARNING LIGHTS*

ไฟเตือนเมื่อถึงเวลาทำงานสุดยอด
ตะแกรงกรองไอน้ำบัน



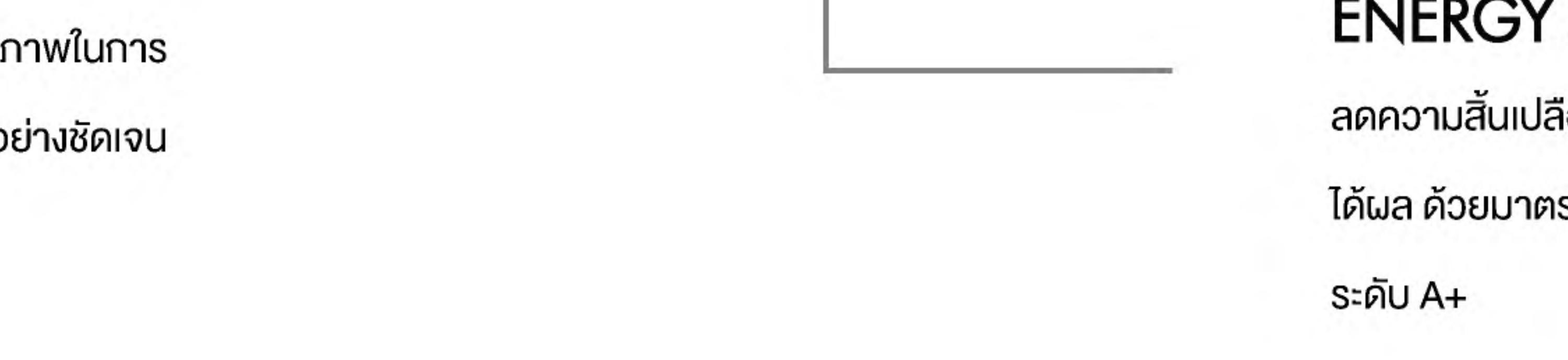
AUTOMATIC SWITCH OFF*

ระบบตั้งเวลาปิดอัตโนมัติ ที่จะปิดเครื่องดูดควัน
และไฟส่องสว่างเมื่อครบเวลาที่ตั้งไว้
เพื่อความสะอาดง่าย



ENERGY SAVING*

ลดความสับเปลี่ยนของการใช้พลังงานไฟฟ้าอย่าง
ได้ผล ด้วยมาตรฐานประหยัดไฟของยุโรปใน
ระดับ A+



Decorative Wall Hood

NEW



KFAB75WH

WHITE



KFAB75CR

CREAM



KFAB75RD

RED



เครื่องดูดควันติดผนัง ดีไซน์รetro ขนาด 75 ซม. ได้รับการออกแบบให้กันสนับสนุนและโดดเด่น

- แผงหน้าเลือกโน๊ตเมื่อเปิดใช้งาน
- ควบคุมการทำงานด้วยรีโมทคอนโทรล
- นาฬอธ์ดูดควันขนาด 280 วัตต์
- กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ระบบควบคุมการทำงานแบบอิเล็กทรอนิกส์
- ปรับความแรงการดูดควันได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ (Intensive)
- สามารถดึงเวลาปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ
- ตัวกรองสเตเบลส สติล กรองไอน้ำบัน 3 ชั้น
- ไฟส่องสว่าง LED 1 วัตต์ x 2 ดวง
- ใช้ก่อทำอากาศขนาด Ø 150 มม.
- มีระบบหมุนเวียนอากาศ
- มาตรฐานประหยัดไฟ A+

ปกติ 200,000 .-

พิเศษ 129,000 .-

ยกเว้นรุ่น KFAB75UJ * ปกติ 265,000 .-

พิเศษ 172,000 .-

Decorative Wall Hood

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



เครื่องดูดควันติดผนังดีไซน์ Portofino ขนาด 90 ซม. พร้อมหลักหลายสีสันสุดโดดเด่น

- บุ้มควบคุมดีไซน์ Portofino
- นาฬอธ์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
- ปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 815 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ตัวกรองสเตเบลส สติล กรองไอน้ำบันได 3 ชั้น
- ไฟส่องสว่างแบบ LED 2 วัตต์ x 2 ดวง
- ใช้ก่อทำอากาศขนาด Ø 150 มม.
- มาตรฐานประหยัดไฟ A+

ปกติ 123,000 .-

พิเศษ 79,500 .-

Decorative Wall Hood

KT110 (BLE / PE / GRE)



เครื่องดูดควันติดผนังดีไซน์ Victoria ดีไซน์รtro ขนาด 110 ซม. เข้าชุดกับเตาปิ้งอาหาร Victoria Cooker รุ่น TR4110

- บุ้มควบคุมดีไซน์ Victoria
- นาฬอธ์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
- ปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ฟิลเตอร์กรองไอน้ำบัน 4 ชั้น
- ไฟส่องสว่างแบบ LED 1 วัตต์ x 2 ดวง
- มีวัวล์ปีองกันการข้อนกลับของอากาศ
- ใช้ก่อทำอากาศขนาด Ø 150 มม.
- มาตรฐานประหยัดไฟ A

ปกติ 130,000 .-

พิเศษ 85,000 .-

Decorative Wall Hood

KT90 (BLE / PE / GRE)



เครื่องดูดควันติดผนังดีไซน์ Victoria ดีไซน์รtro ขนาด 90 ซม. เข้าชุดกับเตาปิ้งอาหาร Victoria Cooker รุ่น TR93 亦即 TR90

- บุ้มควบคุมดีไซน์ Victoria
- นาฬอธ์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
- ปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ฟิลเตอร์กรองไอน้ำบัน 3 ชั้น
- ไฟส่องสว่างแบบ LED 1 วัตต์ x 2 ดวง
- มีวัวล์ปีองกันการข้อนกลับของอากาศ
- ใช้ก่อทำอากาศขนาด Ø 150 มม.
- มาตรฐานประหยัดไฟ A

ปกติ 123,000 .-

พิเศษ 80,000 .-

Decorative Wall Hood

KS89AOE * ANTRACITE



เครื่องดูดควันติดผนังดีไซน์ Colonial ดีไซน์รtro ขนาด 90 ซม.

- บุ้มควบคุมดีไซน์ Colonial
- นาฬอธ์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
- ปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ฟิลเตอร์กรองไอน้ำบัน 3 ชั้น
- ไฟส่องสว่างแบบ LED 1 วัตต์ x 2 ดวง
- มีวัวล์ปีองกันการข้อนกลับของอากาศ
- ใช้ก่อทำอากาศขนาด Ø 150 มม.
- มาตรฐานประหยัดไฟ A

ปกติ 115,000 .-

พิเศษ 74,900 .-

Decorative Wall Hood

KS89POE * CREAM



เครื่องดูดควันติดผนังดีไซน์ Colonial ดีไซน์รtro ขนาด 90 ซม.

- บุ้มควบคุมดีไซน์ Colonial
- นาฬอธ์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
- ปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ฟิลเตอร์กรองไอน้ำบัน 3 ชั้น
- ไฟส่องสว่างแบบ LED 1 วัตต์ x 2 ดวง
- มีวัวล์ปีองกันการข้อนกลับของอากาศ
- ใช้ก่อทำอากาศขนาด Ø 150 มม.
- มาตรฐานประหยัดไฟ A

ปกติ 115,000 .-

พิเศษ 74,900 .-

Island Hood

K1120XE

- เครื่องดูดควันกลางห้อง Island Hood มีความกว้าง 120 ซม. สเตบเลส สตีล
- บอทเตอร์ดูดควันประ-สิกิริภาพสูง 275 วัตต์
 - ระบบควบคุมการทำงานแบบอิเล็กทรอนิกส์
 - ปรับความแรงการดูดควันได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
 - กำลังดูดอากาศรอบ 820 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
 - สามารถตั้งเวลาปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ
 - ตะแกรงอะลูมิเนียมกรองไอน้ำบัน 4 ชั้น
 - ไฟส่องสว่างแบบ LED 1 วัตต์ x 4 ดวง
 - ใช้ก๊อกน้ำอาบน้ำขนาด Ø 150 มม.
 - ฝ้าที่แขวนไม่කวนสูงเกิน 275 ซม.
 - มาตรฐานประหยัดไฟระดับ B



ปกติ 152,000 .-

พิเศษ 99,000 .-

Island Hood

KEIV90E

- เครื่องดูดควันกลางห้อง Island Hood มีความกว้าง 90 ซม. สวมสีดูดควันด้วยกรงกระเจดจริง
- บอทเตอร์ดูดควันประ-สิกิริภาพสูง 270 วัตต์
 - ระบบควบคุมการทำงานแบบอิเล็กทรอนิกส์
 - ปรับความแรงการดูดควันได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
 - กำลังดูดอากาศรอบ 720 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
 - ตะแกรงอะลูมิเนียมกรองไอน้ำบัน 2 ชั้น
 - ไฟส่องสว่างแบบ LED 1 วัตต์ x 4 ดวง
 - ใช้ก๊อกน้ำอาบน้ำขนาด Ø 150 มม.
 - ฝ้าที่แขวนไม่กวนสูงเกิน 280 ซม.
 - มาตรฐานประหยัดไฟระดับ A



ปกติ 71,000 .-

พิเศษ 45,900 .-

Island Hood

KIV90XE

- เครื่องดูดควันกลางห้อง Island Hood มีความกว้าง 90 ซม. ทรงกระบอก
- บอทเตอร์ดูดควันประ-สิกิริภาพสูง 275 วัตต์
 - ระบบควบคุมการทำงานแบบอิเล็กทรอนิกส์
 - ปรับความแรงการดูดควันได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
 - กำลังดูดอากาศรอบ 820 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
 - สามารถตั้งเวลาปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ
 - ตะแกรงอะลูมิเนียมกรองไอน้ำบันไดรับกันหน้าเครื่อง 2 ชั้น
 - ไฟส่องสว่างแบบ LED 1 วัตต์ x 4 ดวง
 - ใช้ก๊อกน้ำอาบน้ำขนาด Ø 150 มม.
 - ฝ้าที่แขวนไม่กวนสูงเกิน 268 ซม.
 - มาตรฐานประหยัดไฟระดับ B



ปกติ 139,000 .-

พิเศษ 90,000 .-

Decorative Wall Hood

KS905SXE2

BEST SELLER

- เครื่องดูดควันติดผนัง ดีไซน์ Linea ขนาด 90 ซม. สวมสีดูดควันด้วยกรงกระเจดจริง Silver
- บอทเตอร์ดูดควันประ-สิกิริภาพสูง 275 วัตต์
 - ระบบควบคุมการทำงานแบบอิเล็กทรอนิกส์ด้วยระบบสัมผัส
 - ปรับความแรงการดูดควันได้ 3 ระดับ และระดับความแรงพิเศษ Intensive
 - กำลังดูดอากาศรอบ 820 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
 - สามารถตั้งเวลาปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ
 - ตะแกรงสแตนเลส สตีล กรองไอน้ำบัน 3 ชั้น
 - ไฟส่องสว่างแบบ LED 1 วัตต์ x 2 ดวง
 - ใช้ก๊อกน้ำอาบน้ำขนาด Ø 150 มม.
 - มาตรฐานประหยัดไฟระดับ A



ปกติ 85,000 .-

พิเศษ 54,900 .-

Decorative Wall Hood

KS905NXE2

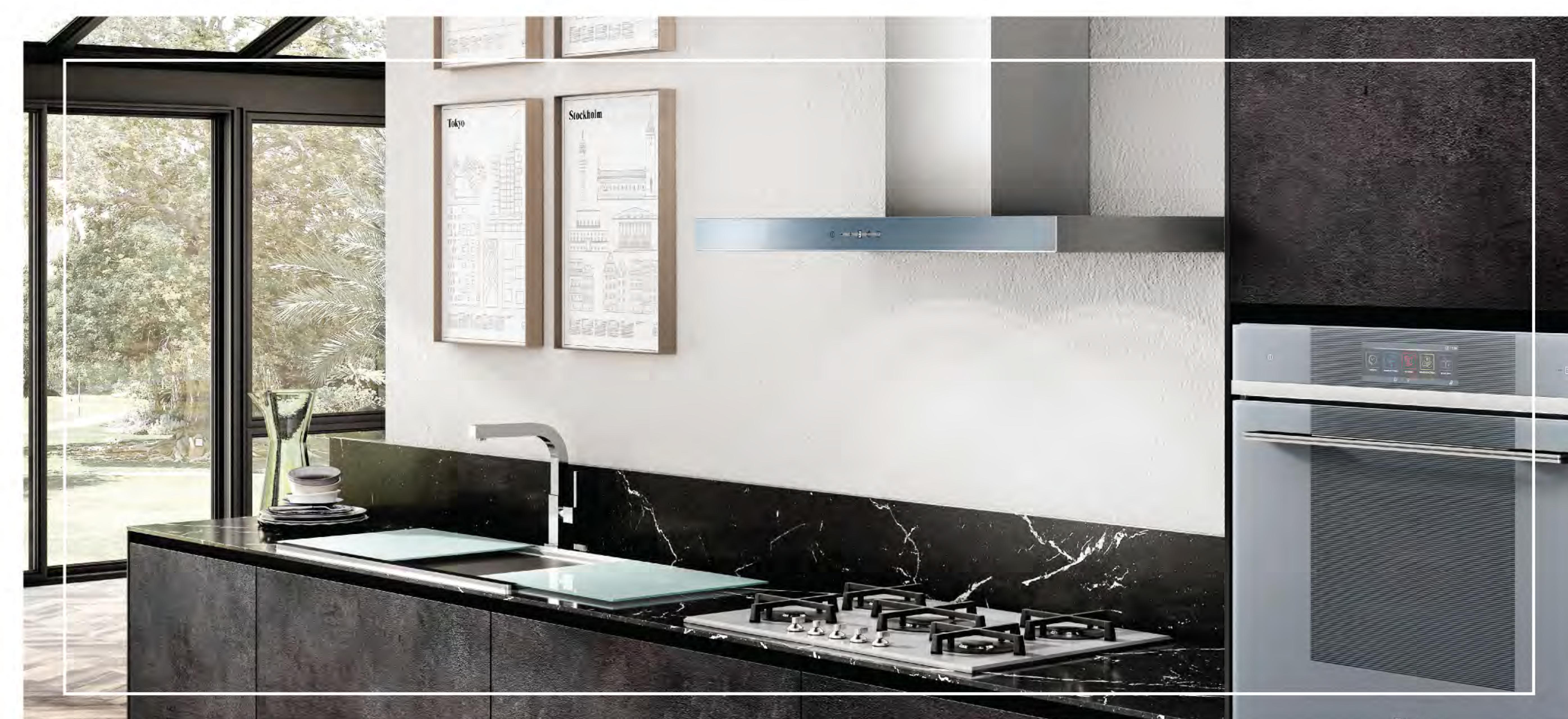
- เครื่องดูดควันติดผนังดีไซน์ Linea ขนาด 90 ซม. สวมสีดูดควันด้วยกรงกระเจดจริง
- บอทเตอร์ดูดควันประ-สิกิริภาพสูง 275 วัตต์
 - ระบบควบคุมการทำงานแบบอิเล็กทรอนิกส์ด้วยระบบสัมผัส
 - ปรับความแรงการดูดควันได้ 3 ระดับ และระดับความแรงพิเศษ Intensive
 - กำลังดูดอากาศรอบ 820 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
 - สามารถตั้งเวลาปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ
 - ตะแกรงสแตนเลส สตีล กรองไอน้ำบัน 3 ชั้น
 - ไฟส่องสว่างแบบ LED 1 วัตต์ x 2 ดวง
 - ใช้ก๊อกน้ำอาบน้ำขนาด Ø 150 มม.
 - มาตรฐานประหยัดไฟระดับ A



ปกติ 85,000 .-

พิเศษ 54,900 .-

Island Hood



Decorative Wall Hood



KD120HXE

เครื่องดูดควันติดผนัง ดีไซน์ Classica หุ้นหรา ขนาด 120 ซม. สวายลงตัวเข้ากับเตาปูรุ่งอาหาร Opera Cooker รุ่น A3 - 81

- ปุ่มควบคุมดีไซน์ Classica
- บอตเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
- ปรับความแรงการดูดควันได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 820 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ตะแกร่งสแตนเลส สตีล กรองไอน้ำบัน 4 ชั้น
- ไฟส่องสว่างแบบ LED 4 วัตต์ x 4 ดวง
- ใช้ก่อเท้าอากาศขนาด Ø 150 มม.
- มาตรฐานประหยัดไฟระดับ A+

ปกติ 93,000 .-

พิเศษ 59,900 .-

Decorative Wall Hood



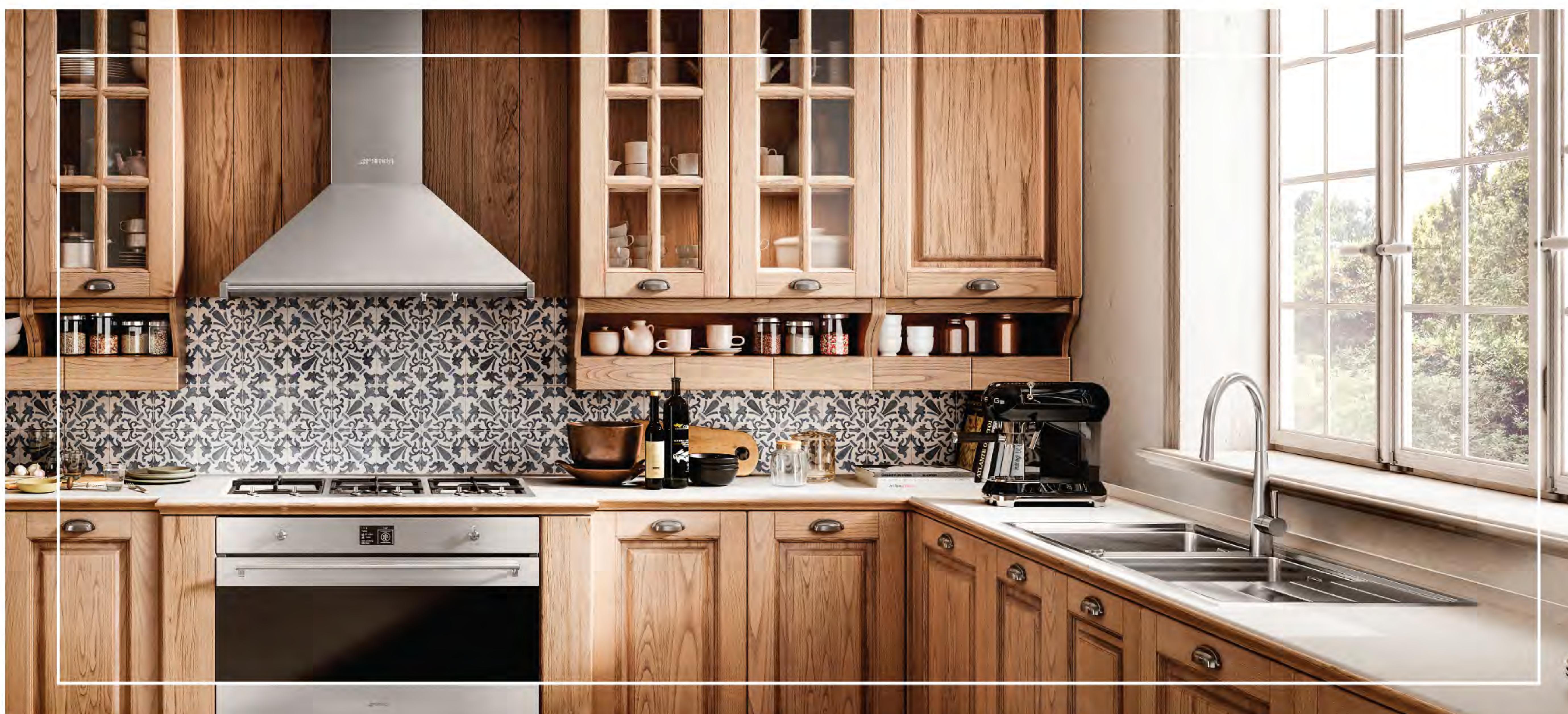
KD90HXE

เครื่องดูดควันติดผนัง ดีไซน์ Classica หุ้นหรา ขนาด 90 ซม. สวายลงตัวเข้ากับเตาปูรุ่งอาหาร Opera Cooker รุ่น A1-9 亦: A1PYID-9

- ปุ่มควบคุมดีไซน์ Classica
- บอตเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
- ปรับความแรงการดูดควันได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 815 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ตะแกร่งสแตนเลส สตีล กรองไอน้ำบัน 3 ชั้น
- ไฟส่องสว่างแบบ LED 1 วัตต์ x 2 ดวง
- ใช้ก่อเท้าอากาศขนาด Ø 150 มม.
- มาตรฐานประหยัดไฟ A+

ปกติ 83,000 .-

พิเศษ 53,900 .-



Decorative Wall Hood



K90XE

เครื่องดูดควันติดผนังสแตนเลส สตีล ดีไซน์ Classica ทรงกล่องบาง ขนาด 90 ซม. สไตล์นิวนอร์มินเรียบหรู

- ปุ่มควบคุมอิเล็กทรอนิกส์
- บอตเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
- ปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 780 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- สามารถตั้งเวลาปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ
- แผงกันควันสแตนเลส สตีล Perimiter พร้อมตะแกรงกรองไอน้ำบัน 2 ชั้น
- ไฟส่องสว่างแบบ LED 2 วัตต์ x 2 ดวง
- ใช้ก่อเท้าอากาศขนาด Ø 150 มม.
- มาตรฐานประหยัดไฟ B

ปกติ 89,000 .-

พิเศษ 56,900 .-

Decorative Wall Hood



KSEV97X2

เครื่องดูดควันติดผนังสแตนเลส สตีล ดีไซน์ Classica ทรงกล่องแข็ง บีบีกี้เยลเลรี่ ขนาด 90 ซม. ปีศาจหัวร้อน

- ควบคุมการทำงานด้วยแป้นควบคุมอิเล็กทรอนิกส์
- บอตเตอร์ดูดควันแบบ EBM aluminium motor ประสิทธิภาพสูง 370 วัตต์
- ปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive (10 นาที)
- กำลังดูดอากาศรวม 700 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- มีระบบ Electronic room comfort mode กำหนดเวลาทำงานโดยอัตโนมัติ
- ตะแกรงกรองไอน้ำบัน 2 ชั้น
- ไฟส่องสว่างขาไถเงิน 20 วัตต์ x 2 ดวง
- ใช้ก่อเท้าอากาศขนาด Ø 150 มม.

ปกติ 65,000 .-

พิเศษ 49,900 .-

Decorative Wall Hood



KS9500XE

เครื่องดูดควันติดผนัง วัสดุ สแตนเลส สตีล ดีไซน์ Classica ความกว้าง 90 ซม.

- ปุ่มควบคุมอิเล็กทรอนิกส์
- บอตเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 275 วัตต์
- ปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 800 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ตะแกร่งอะซูบานเยนกรองไอน้ำบัน 3 ชั้น
- ไฟส่องสว่างแบบ LED 2 วัตต์ x 2 ดวง
- ใช้ก่อเท้าอากาศขนาด Ø 150 มม.
- มาตรฐานประหยัดไฟ A

ปกติ 93,000 .-

พิเศษ 59,900 .-

Decorative Wall Hood



KV90XE

เครื่องดูดควันติดผนังสแตนเลส สตีล ดีไซน์ Classica และกระจกบานกึ่งบานทึบเด่น ขนาด 90 ซม.

- ปุ่มควบคุมอิเล็กทรอนิกส์
- บอตเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 278 วัตต์
- ปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive
- กำลังดูดอากาศรวม 780 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- สามารถตั้งเวลาปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ
- ไฟส่องสว่างแบบ LED 1 วัตต์ x 2 ดวง
- มีว่าสปอร์บันการยืดกลับของอากาศ
- ใช้ก่อเท้าอากาศขนาด Ø 150 มม.
- มาตรฐานประหยัดไฟ B

ปกติ 93,000 .-

พิเศษ 59,900 .-

Decorative Wall Hood



KBT900XE KBT900NE

เครื่องดูดควันติดผนัง สแตนเลส สตีล ความกว้าง 90 ซม.

- ปุ่มควบคุมอิเล็กทรอนิกส์
- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 230 วัตต์
- ปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ พร้อมความแรงพิเศษ Intensive

รุ่น KBT900XE ปกติ 39,000 .-

พิเศษ 24,900 .-

เครื่องดูดควันติดผนัง 730 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง

- ตัวกรองอะลูมิเนียมกรองไข่ข้าวบัน 3 ชั้น
- ไฟส่องสว่างแบบ LED 1.3 วัตต์ x 2 ดวง
- ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.

รุ่น KBT900NE ปกติ 54,000 .-

พิเศษ 34,900 .-

DISHWASHERS



Decorative Wall Hood



Decorative Wall Hood



KVF92E

KVF92D-2

เครื่องดูดควันติดผนัง สแตนเลส สตีล และกระจกนิรภัยเรียบหยุ่น ขนาด 90 ซม.

- ปุ่มควบคุมอิเล็กทรอนิกส์
- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 230 วัตต์
- ปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ
- กำลังดูดอากาศรวม 580 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ตัวกรองอะลูมิเนียมกรองไข่ข้าวบัน 1 ชั้น
- ไฟส่องสว่างแบบ LED 1 วัตต์ x 2 ดวง
- ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.

ปกติ 34,000 .-

พิเศษ 25,900 .-

เครื่องดูดควันติดผนัง สแตนเลส สตีล และกระจกนิรภัยเรียบหยุ่น ขนาด 90 ซม.

- ปุ่มควบคุมอิเล็กทรอนิกส์
- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 250 วัตต์
- ปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ
- กำลังดูดอากาศรวม 680 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ตัวกรองอะลูมิเนียมกรองไข่ข้าวบัน 1 ชั้น
- ไฟส่องสว่างแบบชาโลเจน 20 วัตต์ x 2 ดวง
- ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 150 มม.

ปกติ 32,500 .-

พิเศษ 23,900 .-

Integrated Hood



KSET62E

เครื่องดูดควันสลับไอลบีดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ ขนาด 60 ซม.

- มอเตอร์ดูดควันประสิทธิภาพสูง 115 วัตต์
- ปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ
- กำลังดูดอากาศรวม 304 ลูกบาศก์เมตร / ชั่วโมง
- ตัวกรองสแตนเลส สตีล กรองไข่ข้าวบัน 2 ชั้น
- ไฟส่องสว่างชาโลเจน 2 ดวง
- ใช้ท่อนำอากาศขนาด Ø 120 มม.

ปกติ 14,000 .-

พิเศษ 8,900 .-

SMEG DISHWASHER, THE PERFECT WAY TO COMPLETE YOUR KITCHEN

เครื่องล้างจานสมัยใหม่ มีประสิทธิภาพสูงด้วยระบบ ORBITAL และ PLANETARIUM กับหัวฉีดน้ำที่สามารถแทรกซึมໄไปได้ทั่วทุกจุด เพื่อความสะอาดอย่างแท้จริง

มีให้เลือกในหลากหลายรูปแบบ ไม่ว่าจะเป็นชุดติดตั้งพื้นหรือชุดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ ออกแบบมาพร้อมกับระบบภายในที่ช่วยทำให้ประหยัดไฟและน้ำได้มากยิ่งขึ้นอีกด้วย



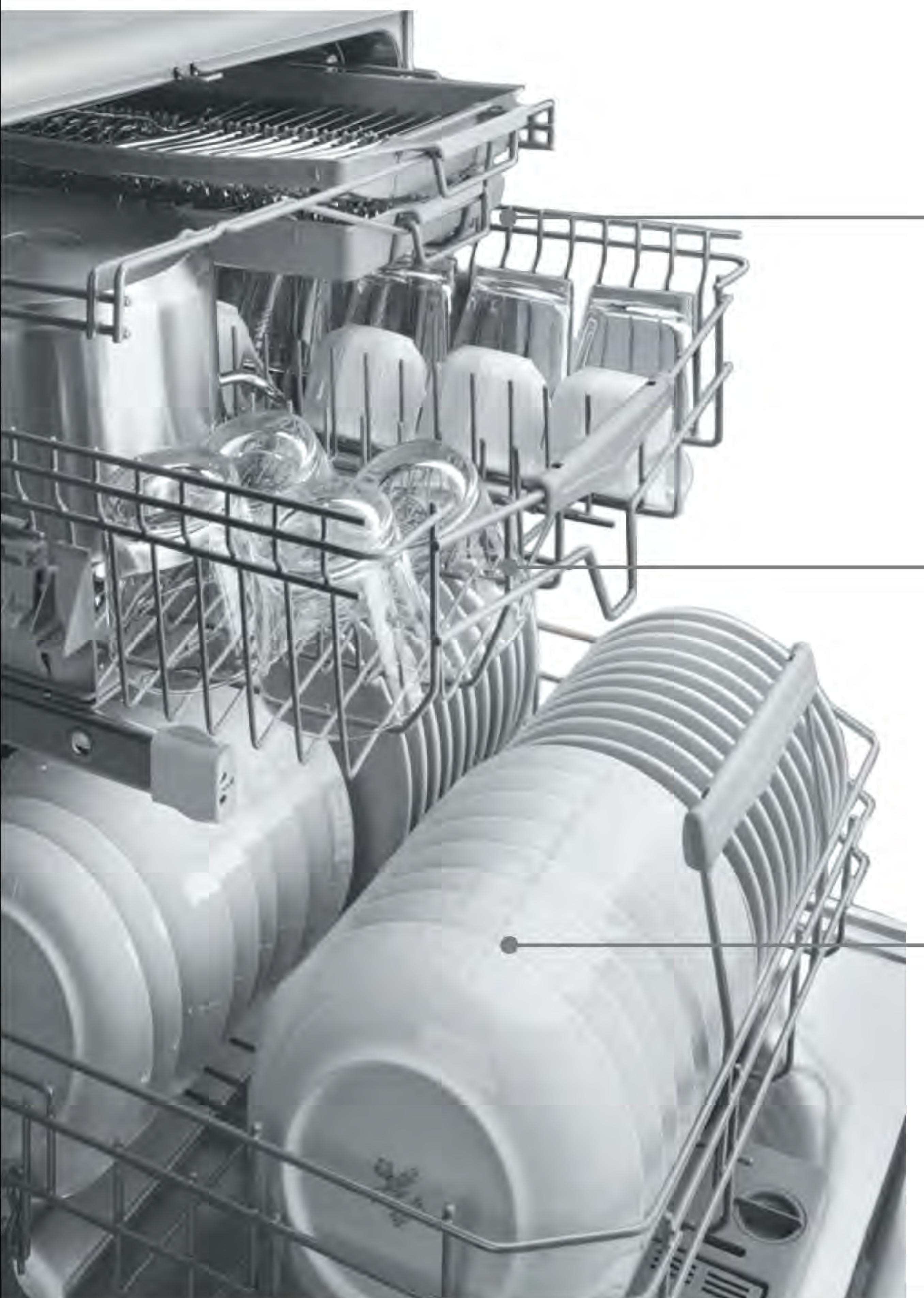
ORBITAL WASHING SYSTEM *

หัวฉีดน้ำที่ถูกออกแบบมาเพื่อให้สามารถฉีดน้ำได้ทั่วทุกจุด ด้วยการหมุนของหัวฉีดน้ำ ทำให้สามารถล้างทำความสะอาดได้หมดจด



PLANETARIUM WASHING SYSTEM *

หัวฉีดน้ำใหม่ที่ถูกออกแบบมาเพื่อให้สามารถล้างทำความสะอาดได้หมดจด ด้วยการหมุนของหัวฉีดน้ำ ทำให้สามารถล้างทำความสะอาดได้หมดจด



FLEXIDUO CUTLERY BASKET*

การออกแบบตะกร้าที่ 3 สำหรับล้างช้อน สpatula และมีด ที่สามารถปรับเปลี่ยนตำแหน่งได้อย่างอิสระ เพื่อการล้างที่สะอาดกว่า

13 PLACE SETTINGS*

ด้วยการออกแบบให้ตะกร้าสามารถหักงอ สามารถหักงอได้ 180 องศา พร้อมถังล้างขนาดใหญ่ จึงสามารถดูดซึมน้ำ ช้อน ได้ถึง 13 ชุดอาหารมาตรฐาน

ENERGY SAVE*

ลดการใช้พลังงานลงถึง 20 % จึงสามารถประหยัดไฟ และ บ้านตามมาตรฐานยุโรป ได้ถึงระดับ A+++

Fully Integrated Built - in Dishwasher



* สินค้าไม่รวมหน้าบานเฟอร์นิเจอร์

ปกติ 82,000 .-

พิเศษ 52,900 .-

ST65232

เครื่องล้างจานชุดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ ขนาดกว้าง 60 ซม. เมื่อติดตั้งแล้วจะมองไม่เห็นตัวเครื่อง เพื่อความสวยงาม

- แม่กลบคุณอยู่ที่สันประทัดด้านบน
- ความจุ 13 ชุดอาหารมาตรฐาน 5 โปรแกรมล้างอัตโนมัติ
- ปรับระดับอุบัติ 3 ระดับ
- ระบบ Total Acquastop ตัดน้ำเมื่อน้ำรั่ว
- ระบบล้างจาก Orbital System
- มีตะกร้าที่ 3 สำหรับล้างอุปกรณ์ในครัวชิ้นเล็ก เช่น ช้อน สpatula และมีด
- มาตรฐานประหยัดไฟ A++

Built - in Dishwasher



LSP433PXIN

เครื่องล้างจานชุดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ พร้อมหน้าจอดิจิตอล LED

- ประตูสแตบิล สต็อต
- ความจุ 13 ชุดอาหารมาตรฐาน 10 โปรแกรมล้างอัตโนมัติ
- ปรับระดับอุบัติ 7 ระดับ
- ระบบ Total Acquastop ตัดน้ำเมื่อน้ำรั่ว
- ระบบล้างจาก Planetarium System
- มีตะกร้าที่ 3 สำหรับล้างอุปกรณ์ในครัวชิ้นเล็ก เช่น ช้อน สpatula และมีด
- โปรแกรม Sterilise ช่วยฆ่าเชื้อโรค
- ตั้งเวลาทำงานล่วงหน้าได้สูงสุด 24 ชม.
- สามารถล้างกีฬาครึ่งถังได้
- มาตรฐานประหยัดไฟ A+++

ปกติ 89,000 .-

พิเศษ 56,900 .-

Free Standing Dishwasher



LVS433XIN

เครื่องล้างจานชุดตั้งพื้น ประหยัดพลังงาน ระดับ A+++ ตามมาตรฐานของยุโรป พร้อม

- ความจุ 13 ชุดอาหารมาตรฐาน 5 โปรแกรมล้างเร็ว พร้อมโปรแกรมล้างเร็ว 27 นาที
- ปรับระดับอุบัติ 6 ระดับ
- ระบบ Total Acquastop ตัดน้ำเมื่อน้ำรั่ว
- ระบบล้างจาก Planetarium System
- มีตะกร้าที่ 3 สำหรับล้างอุปกรณ์ในครัวชิ้นเล็ก เช่น ช้อน สpatula และมีด
- โปรแกรม Ultra Clean ช่วยฆ่าเชื้อโรค
- ตั้งเวลาทำงานล่วงหน้าสูงสุด 24 ชม.
- Flexizone ล้างกีฬาครึ่งถัง

ปกติ 97,000 .-

พิเศษ 62,900 .-

51

* สินค้าส่งพิเศษอย่างน้อย 120 วัน ** บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

Free Standing
Dishwasher

LVS222BIN



เครื่องล้างจานชนบดตั้งพื้น สีขาว ก้าวสู่ความสะดวก ประหยัดพลังงานระดับ A++

- ความจุ 13 ชุดอาหารมาตรฐาน
- 5 โปรแกรมล้างจานอัตโนมัติ พร้อมโปรแกรม Daily 1/2 load
- ปรับอุณหภูมิ 3 ระดับ
- ระบบ Total Acquastop ตัดน้ำเมื่อบาрабัน
- ระบบล้างจาน Orbital System
- ระบบการตั้งเวลาล้างล่วงหน้า 3, 6, 9 ชั่วโมง พร้อม Automatic soak
- มีตัวกรองผงน้ำยาลีก ซ่อน ส้อน มีด
- มีสัญญาณตื่นเตือนเมื่อล้างเสร็จ

ปกติ 68,000 .-

พิเศษ 43,900 .-

DISHWASHER

Free Standing
Dishwasher

LVFABCR2



เครื่องล้างจานชนบดตั้งพื้น สวายโดยเดินด้วย สไตล์ 50's Retro พร้อมเกคโนโลยีที่ล้ำหน้าเพื่อการล้างจานที่สะอาดกว่า никогда

- ความจุ 13 ชุดอาหารมาตรฐาน
- โปรแกรมล้างจาน : 5 โปรแกรมมาตรฐาน และ 5 โปรแกรมล้างเรือง
- ระบบล้างแบบ Planetarium System
- ตั้งเวลาล่วงหน้าได้นานถึง 9 ชม. พร้อมโปรแกรมล้างนาฬาเปล่าอัตโนมัติ
- มีไฟสัญญาณตื่นเตือนเมื่อเกลือและน้ำยาเคลือบเงาจากหมด
- มีเสียงร่องด้วยตัวเองเจ็บกระหาย
- ระบบ Total Acquastop ตัดน้ำเมื่อบาрабัน
- Flexi zone ที่สามารถล้างที่ล่างครึ่งถังได้
- ตะกร้าสเตเบลส สเตล สีดีดีกับสีตัวถัง
- สามารถปรับระดับความสูงของตะกร้าได้ 3 ระดับ
- ตะกร้าตัวบนจะถูกยกให้ตั้งตรงกลางและมีระบบ Easy Glide
- ตะกร้าตัวล่างสามารถพับเก็บได้ พร้อมระบบป้องกันน้ำหยด (Anti-Drip)
- ตะกร้าสำหรับใช้อุปกรณ์น้ำยาลีก เช่น ซ่อน ส้อน และมีด
- สามารถต่อท่อระบายน้ำอุ่นหรือเย็น อุณหภูมิสูงสุด 60 °C สามารถประหยัดพลังงานได้ถึง 35 %

ปกติ 160,000 .-

พิเศษ 104,000 .-



Sink



ปกติ 69,000 .- **พิเศษ 44,900 .-**

LQR862-2

- ขนาดสินค้า 86 x 50 ซม.
- อ่างล้างจานชนบัต 2 หลุม ขอบบางพิเศษ ติดตั้งได้สวยงาม
- ใช้สแตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
- หลุมล้างขนาด 35 x 40 ซม. 2 หลุม
- หลุ่มลึก 21 ซม.
- สะเต้ออ่างขนาด 3½ พร้อมท่อเบ้าลับและท่อกันกลิ่น (P-Trap)
- มี Pop-up สำหรับเปิด/ปิด สะเต้ออ่าง

Sink



ปกติ 57,000 .- **พิเศษ 36,900 .-**

LQR861-2

- ขนาดสินค้า 86 x 50 ซม.
- อ่างล้างจานชนบัต 1 หลุม 1 ที่พัก ขอบบางพิเศษ ติดตั้งได้สวยงาม
- ใช้สแตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
- หลุมล้างขนาด 35 x 40 ซม.
- หลุ่มลึก 21 ซม.
- สามารถติดตั้งได้ทั้งหลุมซ้ายและหลุมขวา
- สะเต้ออ่างขนาด 3½ พร้อมท่อเบ้าลับและท่อกันกลิ่น (P-Trap)
- มี Pop-up สำหรับเปิด/ปิด สะเต้ออ่าง

Sink



ปกติ 12,000 .- **พิเศษ 7,900 .-**

VSH20Q

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

Sink



ปกติ 43,000 .- **พิเศษ 27,900 .-**

VQR71

- ขนาดสินค้า 77.5 x 46.6 ซม.
- อ่างล้างจานชนบัต 1 หลุม ขนาดใหญ่
- ใช้สแตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
- หลุมล้างขนาด 71 x 40 ซม.
- หลุ่มลึก 20 ซม.
- สะเต้ออ่างขนาด 3½ พร้อมท่อเบ้าลับและท่อกันกลิ่น (P-Trap)
- มี Pop-up สำหรับเปิด/ปิด สะเต้ออ่าง
- ขอบบางพิเศษ ติดตั้งได้สวยงาม

Sink



ปกติ 29,000 .- **พิเศษ 18,900 .-**

VSTQ72-2

- ขนาดสินค้า 74 x 41.8 ซม.
- อ่างล้างจานชนบัต 1 หลุม
- อ่างสแตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
- ชนิดติดตั้งใต้เคิปเฟอร์บีจอร์ (Undermount)
- หลุมล้างขนาด 72 x 40 ซม.
- หลุ่มลึก 21 ซม.
- สะเต้ออ่างขนาด 3½ พร้อมท่อเบ้าลับและท่อกันกลิ่น (P-Trap)

Sink



ปกติ 28,000 .- **พิเศษ 17,900 .-**

VQR50

- ขนาดสินค้า 56.7 x 46.6 ซม.
- อ่างล้างจานชนบัต 1 หลุม
- ใช้สแตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
- หลุมล้างขนาด 50 x 40 ซม.
- หลุ่มลึก 20 ซม.
- สะเต้ออ่างขนาด 3½ น้ำ พร้อมท่อเบ้าลับและท่อกันกลิ่น (P-Trap)

Sink



ปกติ 23,000 .- **พิเศษ 15,000 .-**

VSTQ40-2

Sink VFU71SFR

- ขนาดสินค้า 75 x 44 ซม.
- อ่างล้างจานบัดหลุมดี耶ว ทรงสี่เหลี่ยมบุบโค้ง ตีไซบ์สวาย
- อ่างล้างจานสเตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
- บันดิตติดตั้งใต้ท่อปะฟอร์บีเจอร์ (Undermount)
- หลุมล้างขนาด 71 x 40 ซม.
- หลุบลึก 20 ซม.
- สะเต็ออ่างขนาด 3½ พร้อมก่อน้ำล้น

ปกติ 36,900 .- พิเศษ 23,900 .-

Sink VFU50SFR

- ขนาดสินค้า 54 x 44 ซม.
- อ่างล้างจานหลุมดี耶ว ทรงสี่เหลี่ยมบุบโค้ง ตีไซบ์สวาย
- อ่างล้างจานสเตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
- บันดิตติดตั้งใต้ท่อปะฟอร์บีเจอร์ (Undermount)
- หลุมล้างขนาด 50 x 40 ซม.
- หลุบลึก 20 ซม.
- สะเต็ออ่างขนาด 3½ พร้อมก่อน้ำล้น

ปกติ 25,000 .- พิเศษ 15,900 .-

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

- ขนาดสินค้า 116 x 50 ซม.
- อ่างล้างจานบัด 2 หลุม 1 ที่พัก หลุมทรงสี่เหลี่ยมบุบโค้ง ตีไซบ์สวาย
- ขอบอ่างล้างจานบางพิเศษ เมื่อติดตั้งแล้วตัวขอบจะสูงจากท่อปะเพียง 4 มม.
- ใช้สเตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
- หลุมล้างขนาด 34 x 40 ซม. 2 หลุม
- หลุบลึก 20 ซม.
- สะเต็ออ่างขนาด ขนาด 3½ น้ำ้ พร้อมก่อน้ำล้นและกอกันกลืน (P-Trap)

ปกติ 34,000 .- พิเศษ 21,900 .-

Sink LD862-2

- ขนาดสินค้า 86 x 50 ซม.
- อ่างล้างจานบัด 2 หลุม หลุมทรงสี่เหลี่ยมบุบโค้ง ตีไซบ์สวาย
- ขอบอ่างล้างจานบางพิเศษ เมื่อติดตั้งแล้วตัวขอบจะสูงจากท่อปะเพียง 4 มม.
- ใช้สเตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
- หลุมล้างขนาด 34 x 40 ซม. 2 หลุม
- หลุบลึก 20 ซม.
- สะเต็ออ่างขนาด ขนาด 3½ น้ำ้ พร้อมก่อน้ำล้นและกอกันกลืน (P-Trap)

ปกติ 34,000 .- พิเศษ 21,900 .-

Sink VSTR34-2

- ขนาดสินค้า 38.2 x 44.2 ซม.
- อ่างล้างจานหลุมดี耶ว ทรงสี่เหลี่ยมบุบโค้ง
- อ่างล้างจานสเตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
- บันดิตติดตั้งใต้ท่อปะฟอร์บีเจอร์ (Undermount)
- หลุมล้างขนาด 34 x 40 ซม.
- หลุบลึก 20 ซม.
- สะเต็ออ่างขนาด 3½ พร้อมก่อน้ำล้น

ปกติ 17,000 .- พิเศษ 10,900 .-

Sink UM45

- ขนาดสินค้า 47 x 42 ซม.
- อ่างล้างจานหลุมดี耶ว ตีไซบ์สวาย
- อ่างล้างจานสเตนเลส สตีล AISI 304
- บันดิตติดตั้งใต้ท่อปะฟอร์บีเจอร์ (Undermount)
- หลุมล้างขนาด 45 x 40 ซม.
- หลุบลึก 18 ซม.
- สะเต็ออ่างขนาด 3½ พร้อมก่อน้ำล้น

ปกติ 8,500 .- พิเศษ 5,400 .-

Sink UM30

- ขนาดสินค้า 32 x 42 ซม.
- อ่างล้างจานหลุมดี耶ว ตีไซบ์สวาย
- อ่างล้างจานสเตนเลส สตีล AISI 304
- บันดิตติดตั้งใต้ท่อปะฟอร์บีเจอร์ (Undermount)
- หลุมล้างขนาด 30 x 40 ซม.
- หลุบลึก 18 ซม.
- สะเต็ออ่างขนาด 3½ พร้อมก่อน้ำล้น

ปกติ 8,000 .- พิเศษ 4,900 .-

Sink LD102D-2 (หลุมซ้าย) / LD102S (หลุมขวา)

- ขนาดสินค้า 100 x 50 ซม.
- อ่างล้างจานบัด 1½ หลุม 1 ที่พัก หลุมทรงสี่เหลี่ยมบุบโค้ง ตีไซบ์สวาย
- ขอบอ่างล้างจานบางพิเศษ เมื่อติดตั้งแล้วตัวขอบจะสูงจากท่อปะเพียง 4 มม.
- ใช้สเตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
- หลุมล้างขนาด 34 x 40 ซม. หลุบลึก 20 ซม.
- หลุบลึกขนาด 18 x 34 ซม. หลุบลึก 15 ซม.
- สะเต็ออ่างขนาด ขนาด 3½ น้ำ้ พร้อมก่อน้ำล้นและกอกันกลืน (P-Trap)

ปกติ 42,000 .- พิเศษ 27,500 .-

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

- ขนาดสินค้า 86 x 50 ซม.
- อ่างล้างจานบัด 1 หลุม 1 ที่พัก หลุมทรงสี่เหลี่ยมบุบโค้ง ตีไซบ์สวาย
- ขอบอ่างล้างจานบางพิเศษ เมื่อติดตั้งแล้วตัวขอบจะสูงจากท่อปะเพียง 4 มม.
- ใช้สเตนเลส สตีล AISI 304 ความหนา 1 มม.
- หลุมล้างขนาด 34 x 40 ซม.
- หลุบลึก 20 ซม.
- สะเต็ออ่างขนาด ขนาด 3½ น้ำ้ พร้อมก่อน้ำล้นและกอกันกลืน (P-Trap)

ปกติ 28,000 .- พิเศษ 17,900 .-

Sink

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



- ขนาดสินค้า 116 x 50 ซม.
- อ่างล้างจานบีด 2 หลุม 1 ที่พัก
- ขอบอ่างล้างจานบางพิเศษ เมื่อติดตั้งแล้วตัวขอบจะสูงจากท่อปัสพิ่ง 4 มม.
- ใช้สแตนเลส สตีล AISI 304
- หลุมล่างขนาด 45 x 40 ซม. และ 30 x 40 ซม.
- หลุมลึก 21 ซม.
- สะเต้ออ่างล้างจานขนาด 3½ นิ้วพร้อมท่อน้ำลับและท่อกันกลิ่น (P-Trap)

ปกติ 20,000 .- พิเศษ 12,900 .-

Sink

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



- ขนาดสินค้า 86 x 50 ซม.
- อ่างล้างจานหลุมด้านหลัง ทรงสี่เหลี่ยมนูนโถง
- อ่างล้างจานสแตนเลส สตีล AISI 304
- ขอบอ่างล้างจานบางพิเศษ เมื่อติดตั้งแล้วตัวขอบจะสูงจากท่อปัสพิ่ง 4 มม.
- หลุมลึก 21 ซม.
- สะเต้ออ่างล้างจานขนาด 3½ นิ้วพร้อมท่อน้ำลับและท่อกันกลิ่น (P-Trap)

ปกติ 14,000 .- พิเศษ 8,900 .-

Sink

LG862



- ขนาดสินค้า 86 x 50 ซม.
- อ่างล้างจานหลุมด้านหลัง
- ใช้สแตนเลส สตีล AISI 304
- ขอบอ่างล้างจานบางพิเศษ เมื่อติดตั้งแล้วตัวขอบจะสูงจากท่อปัสพิ่ง 4 มม.
- หลุมลึก 45 x 40 ซม. และ 30 x 40 ซม. หลุมลึก 21 ซม.
- สะเต้ออ่างล้างจานขนาด 3½ นิ้วพร้อมท่อน้ำลับและท่อกันกลิ่น (P-Trap)

ปกติ 20,000 .- พิเศษ 12,900 .-

Sink

LOTG861CD



- ขนาดสินค้า 86 x 50 ซม.
- อ่างล้างจานบีด 1 หลุม 1 ที่พัก
- อ่างล้างจานสแตนเลส สตีล AISI 304
- หลุมลึก 45 x 40 ซม.
- หลุมลึก 18 ซม.
- สามารถติดตั้งได้ทั้งหลุมซ้ายและหลุมขวา
- สะเต้ออ่างล้างจานขนาด 3½ นิ้วพร้อมท่อน้ำลับและท่อกันกลิ่น (P-Trap)

ปกติ 10,500 .- พิเศษ 7,900 .-



ZUCCHETTI.

TAP | ZUCCHETTI

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



Single Lever Mixer with Pull-Out Spray

ZP1266.N1



ZP6278



ZP6285



ปกติ 64,000 .-

พิเศษ 49,900 .-

ปกติ 58,000 .-

พิเศษ 46,900 .-

ปกติ 38,000 .-

พิเศษ 30,900 .-

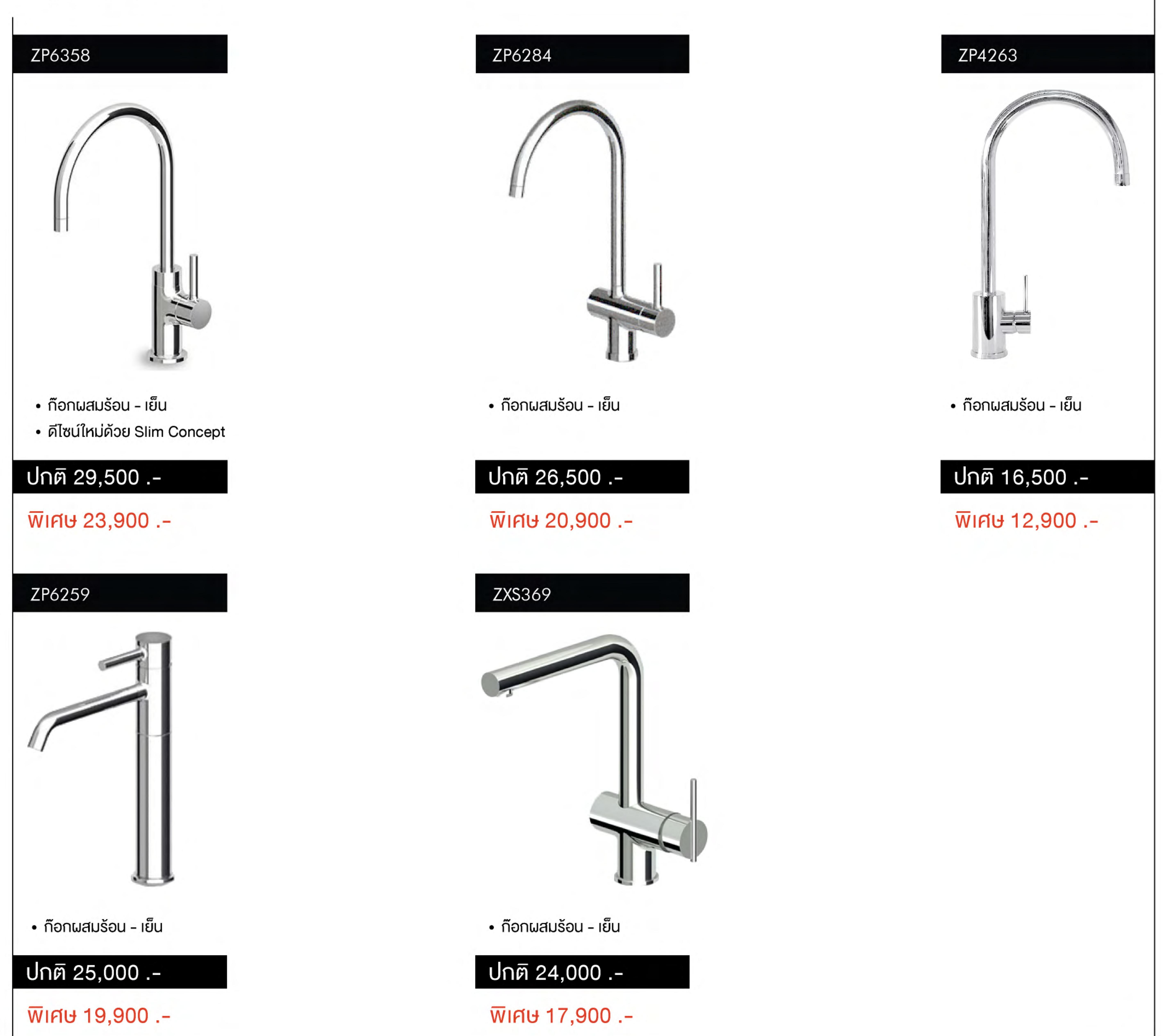
Single Lever Mixer with Adjustable Spray



Single Lever Mixer with Pull-Out Spray

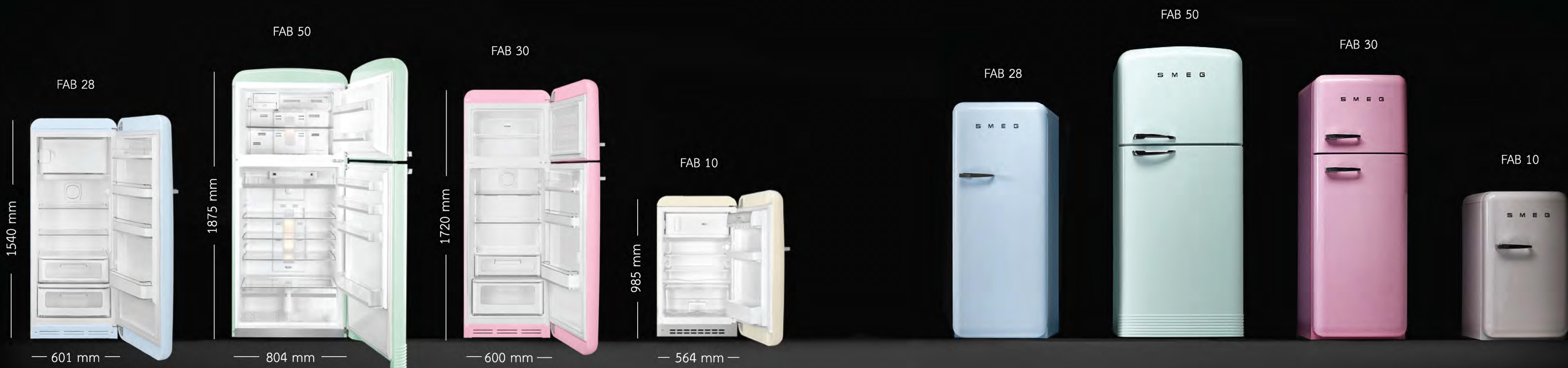


Single Lever Mixer



Fabulous 50's Retro Style

FROM BRIGHT COLOR TO
OUTSTANDING PATTERN



ตู้เย็น 50's Retro ในรูปทรงโค้งมนขับนยุค สีสันสดใสสไตล์ปีโอปาร์ต
ซึ่งได้นำเอาความอ่อนหวานของวันวาน มาดีไซน์ให้อยู่ในตู้เย็นที่กับสนิยอย่างลงตัวและโดดเด่น
พร้อมความหลากหลายรังสีและขนาดตั้งแต่ สีครีมขอบอุ่นไปถึงสีเขียวมะนาวสดใส¹
และความจุตั้งแต่ขนาดเล็ก FAB10 จนถึง ขนาดใหญ่ที่สุดอย่าง FAB50²

จากความสวยงามและความเป็นเอกลักษณ์อันโดดเด่น สู่ภายในที่เต็มเปี่ยมไปด้วยคุณภาพเพื่อการใช้งานจริง
กับช่องแข็งแข็งระดับ 4 ดาว ที่สามารถคงความสดของอาหารไว้ได้นานยิ่งขึ้น
พร้อมมาตรฐานประหยัดไฟระดับ A+++ ซึ่งจะทำให้ประหยัดไฟไปได้กว่า 30%

50's RETRO STYLE

Refrigerator



FAB50RCR



FAB50RPG



FAB50RBL



FAB50RPB



FAB50RRD



FAB50RWH

ปกติ 248,000 .-

พิเศษ 161,000 .-

- ช่องแข็งเย็นความจุรวม 351 ลิตร (ความจุสุกี้ 315 ลิตร)
- ช่องแข็งเย็นมีชั้นวางกระจะกปรับระดับได้ 3 ชั้น
- ระบบกระจายความเย็นแบบ Multiflow

- 2 ประตู ความจุรวม 467 ลิตร (16.49 cu.ft)
- ช่องแข็งเย็นระดับ 4 ดาว ความจุรวม 116 ลิตร (ความจุสุกี้ 97 ลิตร)
- ระบบ冷媒ภายในบีบีทันโนบีติ (Total no frost)

- ช่อง Life Plus 0 °C เก็บอาหารสดได้นานขึ้น
- มาตรฐานประหยัดไฟ A++
- Inverter Compressor
- ระบบกระจายความเย็นแบบ Multiflow

NEW

Refrigerator



FAB30RSV5*



FAB30RBL5



FAB30RWH5*



FAB30RPB5



FAB30ROR5



FAB30RRD5



FAB30RPK5



FAB30RBL5



FAB30RBE5



FAB30RBL5

- ช่องแข็งเย็นมีความจุสุกี้ 222 ลิตร พื้นที่ชั้นวางกระจะกปรับระดับ 4 ดาว
- ช่องแข็งเย็น 2 ประตู ความจุสุกี้ 72 ลิตร
- 2 ประตู ความจุรวม 298 ลิตร (11.1 cu.ft)
- Inverter Compressor
- ระบบกระจายความเย็นแบบ Multiflow

ปกติ 192,000 .- พิเศษ 125,000 .-

FAB30RSV5* / FAB30RWH5* ปกติ 196,000 .-

- ควบคุมอุณหภูมิตัวอย่างระบบอิเล็กทรอนิกส์
- ช่อง Life Plus 0 °C เก็บอาหารสดได้นานขึ้น
- ไฟ LED ยาวตลอดแนวเพิ่มความสว่างงาน
- มาตรฐานประหยัดไฟ A+++
- ลิ้นชักแยกชั้นและผลไม้ 1 ช่อง

พิเศษ 127,000 .-

50's RETRO STYLE

Refrigerator



ปกติ 214,000 .-

พิเศษ 139,000 .-



ปกติ 254,000 .-

พิเศษ 165,000 .-



ปกติ 254,000 .-

พิเศษ 165,000 .-



ปกติ 254,000 .-

พิเศษ 165,000 .-

Refrigerator



ปกติ 162,000 .-

พิเศษ 105,000 .-



ปกติ 173,000 .-

พิเศษ 112,000 .-



ปกติ 173,000 .-

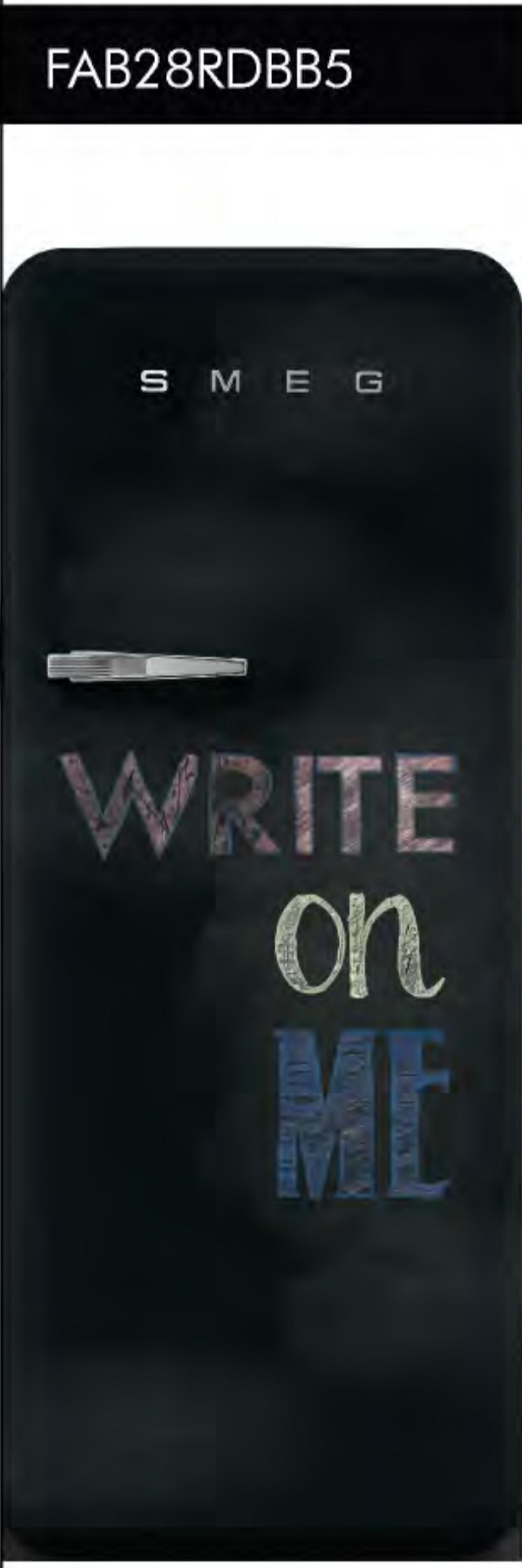
พิเศษ 112,000 .-



ปกติ 173,000 .-

พิเศษ 112,000 .-

50's RETRO STYLE



ปกติ 285,000 .-

พิเศษ 185,000 .-



ปกติ 245,000 .-

พิเศษ 159,000 .-



ปกติ 234,000 .-

พิเศษ 152,000 .-



ปกติ 199,000 .-

พิเศษ 129,000 .-

50's RETRO STYLE



ปกติ 162,000 .-

พิเศษ 105,000 .-



ปกติ 173,000 .-

พิเศษ 112,000 .-



ปกติ 173,000 .-

พิเศษ 112,000 .-



ปกติ 173,000 .-

พิเศษ 112,000 .-

- ช่องแข็งเย็น ความจุสูงสุด 244 ลิตร พื้นที่สำหรับห้องแช่แข็ง 3 ชั้น แต่งขอบสีโครเมี่ยม
- สีบานชักแฟชั่นและผลไม้ 1 ช่อง
- ช่อง Life Plus 0 °C เก็บอาหารสดได้นานขึ้น
- ระบบกระจายความเย็นแบบ Multiflow ช่วยให้อุ่นเย็นทั่วถึง

- ประตูเดียว ความจุรวม 281 ลิตร (9.93 cu.ft)
- ช่องแข็งระดับ 4 ดาว ความจุสูงสุด 26 ลิตร
- ไฟฟ้าส่องสว่างภายใน LED แบบบางเบา
- Inverter Compressor / มาตรฐานประหยัดไฟ A+++

Refrigerator

SIDE BY SIDE RETRO STYLE

FAB10RDUJ5*	FAB10RWH5**	FAB10ROR5	FAB10RRD5	FAB10RBL5
FAB10RCR5	FAB10RPB5	FAB10RPG5	FAB10RPK5	

• ตู้เย็นสีโทน 50's Retro สว哑 สดิส และโดดเด่น
 • ช่องแข็งเย็น ความจุรวม 105 ลิตร (ความจุสุกัจ 101 ลิตร)
 • ประคูเตียง ความจุรวม 118 ลิตร (4.2 cu.ft)
 • ช่องแข็งแข็งระดับ 4 ดาว ความจุรวม 13 ลิตร
 • ลิ้นซักแฟชั่นและผลไม้ 1
 • ช่องมาตราฐานประหยัดไฟ A++
ปกติ 102,000 .- **พิเศษ 65,900 .-**

FAB10RDUJ5* ปกติ 137,000 .- **พิเศษ 89,000 .-** **FAB10RWH5**** ปกติ 108,000 .- **พิเศษ 69,900 .-**

Refrigerator

FBW600S

<ul style="list-style-type: none"> ตู้เย็น Side by Side ชั้บเดียว No Frost ประตูห้าสีดีบุลลส์ สตีล พร้อมมือจับ สเตบลเลส สตีล ยาวตลอดแนวประตู มีความลึก เพียง 60 ซม. (ไม่รวมประตู) Multi Cool Flow ระบบความเย็นหลักที่สอง ความจุรวม 608 ลิตร (21.4 cu.ft) ตู้เย็นจุสุกัจ 359 ลิตร ตู้แข็งแข็งระดับ 4 ดาว ความจุสุกัจ 179 ลิตร มีช่องกดน้ำแข็งก้อน / น้ำเย็น ช่องแข็งอุ่น Magic Cool ควบคุมอุณหภูมิแบบยืดหยุ่น 	
---	--

ปกติ 146,000 .- **พิเศษ 99,000 .-**

SMALL APPLIANCES



Stand Mixer

SMF13WHEU

NEW



เครื่องผสมอาหารในสไตล์ 50's Retro มาพร้อมกับตัวเครื่องสีขาว และใบผสมเก้า
ก้าให้สามารถของส่วนผสมได้อย่างดีเจน

- ตัวเครื่องสีขาวล้วนดูสะอาดตา
- ตัวเครื่องทำจากอะลูมิเนียมหล่อขึ้นรูป (Die - cast Alluminium)
- ใบผสมเก้า ขนาด 4.8 ลิตร (5 คอกอกช์) มองเห็นส่วนผสมชัดเจน
- ปรับระดับความเร็วได้ 10 ระดับ
- การหมุนของเก็บผสมอาหารแบบ Planetary Movement
- มอเตอร์ขนาดใหญ่ 800 วัตต์ พร้อมระบบ Smooth start
- เพิ่มหัวผสมแบบใหม่ Flex Edge Beater หัวตีกรงสมบอเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน
- พร้อมหัวผสมมาตรฐาน 3 หัว (หัวตีตะกร้อ, หัวตีตะข้อ และหัวตีไบพาย)



ปกติ 42,000 .-

พิเศษ 25,900 .-

Stand Mixer

BEST SELLER



- ตัวเครื่องทำจากอะลูมิเนียมหล่อขึ้นรูป (Die - cast Alluminium)
- ใบเป็นทำจากพลาสติก Tritan™ BPA - Free ขนาด 1.5 ลิตร พร้อม
ฝาปิดที่เป็นบานาเคลือบ สามารถถอดเพื่อใช้เป็นถ้วยรองส่วนผสมได้
- ปรับระดับความเร็วได้ 4 ระดับ สูงสุด 18,000 รอบ / นาที



- บอเตอร์ขนาดใหญ่ 800 วัตต์ พร้อมระบบ Smooth start และ Safety Lock เครื่องจะไม่ทำงานเมื่อบันทึกไว้แล้วก็ไม่ถูกต้อง
- ใบมีมีดสเตนเลส สตีล 2 ชั้น
- 3 โปรแกรมอัตโนมัติ (Smoothie, Ice crush และ Pulse)



- ตัวเครื่องทำจากอะลูมิเนียมหล่อขึ้นรูป (Die - cast Alluminium)
- ใบผสมทำจากสแตนเลส สตีล ขนาด 4.8 ลิตร (5 คอกอกช์)
- ปรับระดับความเร็วได้ 10 ระดับ
- การหมุนของเก็บผสมอาหารแบบ Planetary Movement
- บอเตอร์ขนาดใหญ่ 800 วัตต์ พร้อมระบบ Smooth start และ Safety Lock เครื่องจะไม่ทำงานเมื่อบันทึกไว้แล้วก็ไม่ถูกต้อง
- ใบมีมีดสเตนเลส สตีล 2 ชั้น
- 3 โปรแกรมอัตโนมัติ (Smoothie, Ice crush และ Pulse)

ปกติ 39,000 .-

พิเศษ 23,900 .-

Blender

BLF01WHEU

BLF01RDEU

BLF01BLEU

BLF01CREU

BLF01PBEU

BLF01PKEU

BLF01PGEU



- ปกติ 21,500 .- พิเศษ 13,900 .-

Citrus Juicer

CJF01WHEU

CJF01RDEU

CJF01BLEU

CJF01CREU

CJF01PBEU

CJF01PKEU

CJF01PGEU



- หัวคั้นน้ำส้มและที่กรองจากการคุณภาพสูง ผลิตจากสแตนเลส สตีล กันต่อการกัดกร่อน
ของกรดผลไม้ สามารถถอดผลไม้ตัวกรองซัดรีส์ได้ ไปว่าจะผลเสียหรือผลใหญ่
- ภาคันบันทึกไว้แล้วก็ไม่ถูกต้อง
- ปรับระดับความเร็วได้ 4 ระดับ สูงสุด 18,000 รอบ / นาที

ปกติ 13,500 .-

พิเศษ 9,900 .-

50'S RETRO STYLE

Toaster



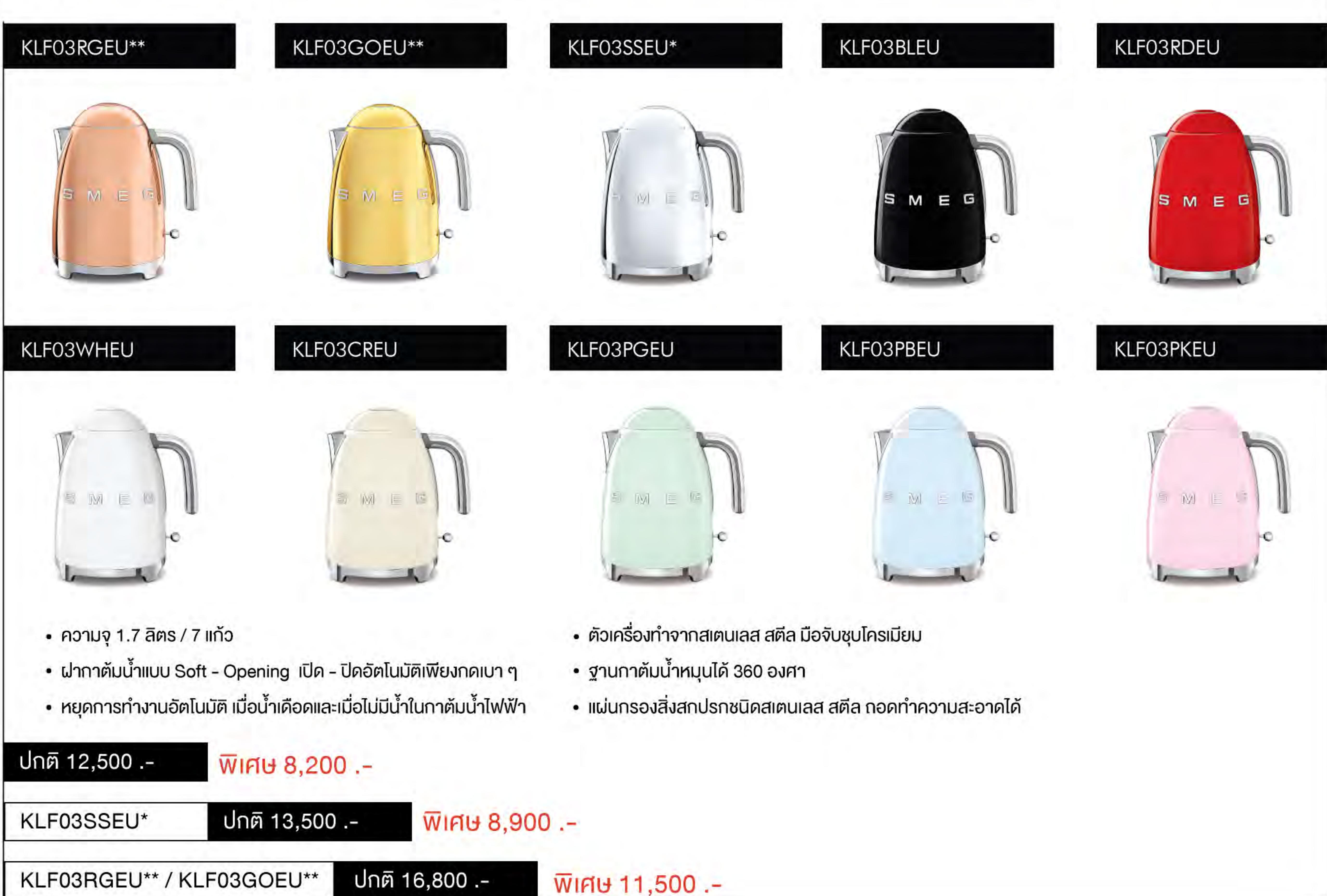
- ปรับความร้อนได้ 6 ระดับ พร้อมปุ่มปรับความร้อนเรื่องแสง
 - 3 พิงก์ชั่นอัตโนมัติ (Reheat, Defrost และ Bagel)
 - ดีไซน์แบบ Retro ตัวเครื่องผลิตจากสแตนเลส สตีล เคลือบสี

ปกติ 12,000 .- พิเศษ 7,900 .-

TSF01SSEU* ปกติ 13,500 .- วีเซล 8,900 .-

TSF01RGEU** / TSF01GOEU** / TSF01UJEU** ปกติ 16,800 .- พิเศษ 11,500 .-

Kettle



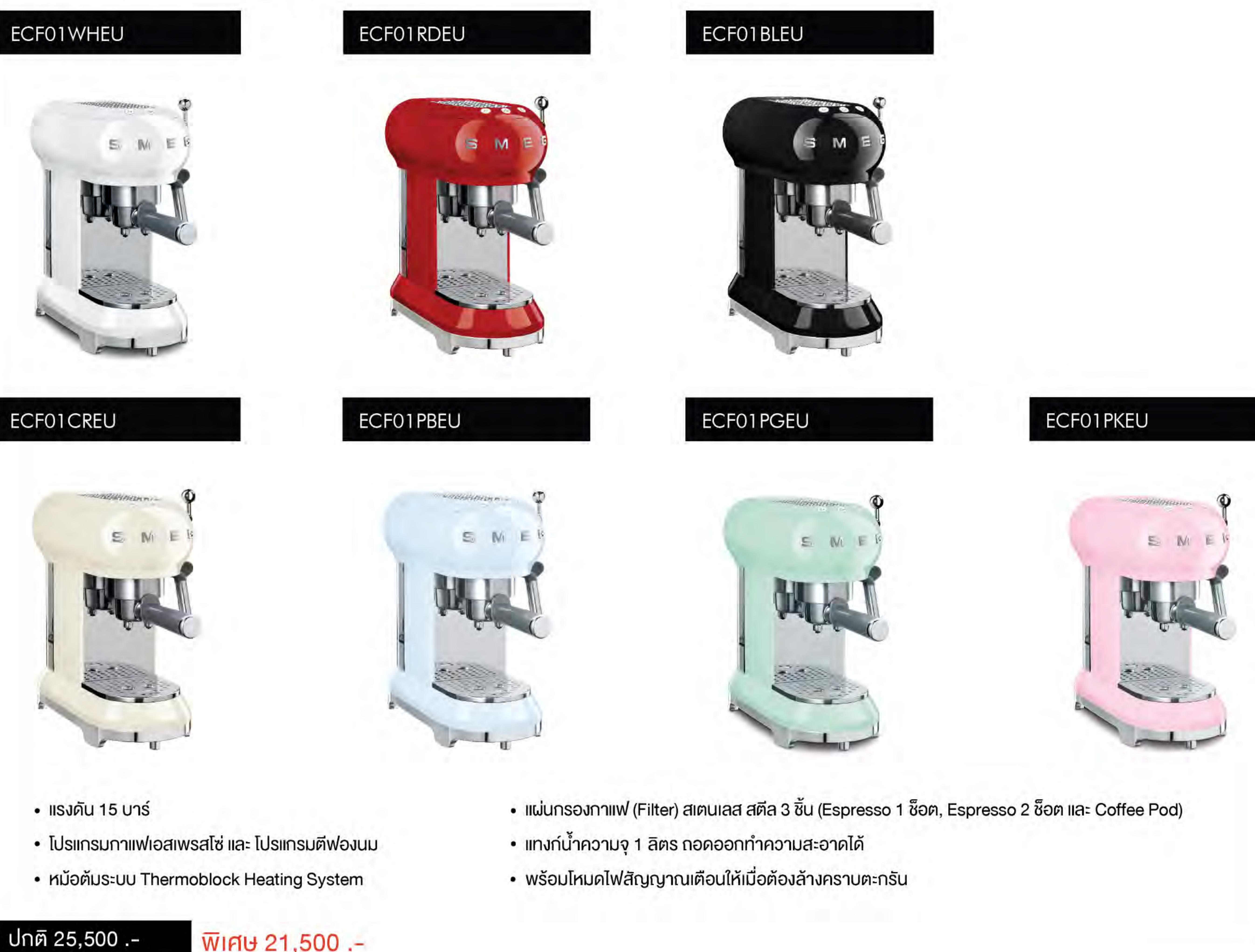
- ความจุ 1.7 ลิตร / 7 แก้ว
 - ฝาภาต้มน้ำแบบ Soft - Opening เปิด - ปิดอัตโนมัติเพียงกดเบา ๆ
 - หยุดการทำงานอัตโนมัติ เมื่อน้ำเดือดและเมื่อไม่มีน้ำในการต้มน้ำไฟฟ้า

ปกติ 12,500 .- พิเศษ 8,200 .-

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

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

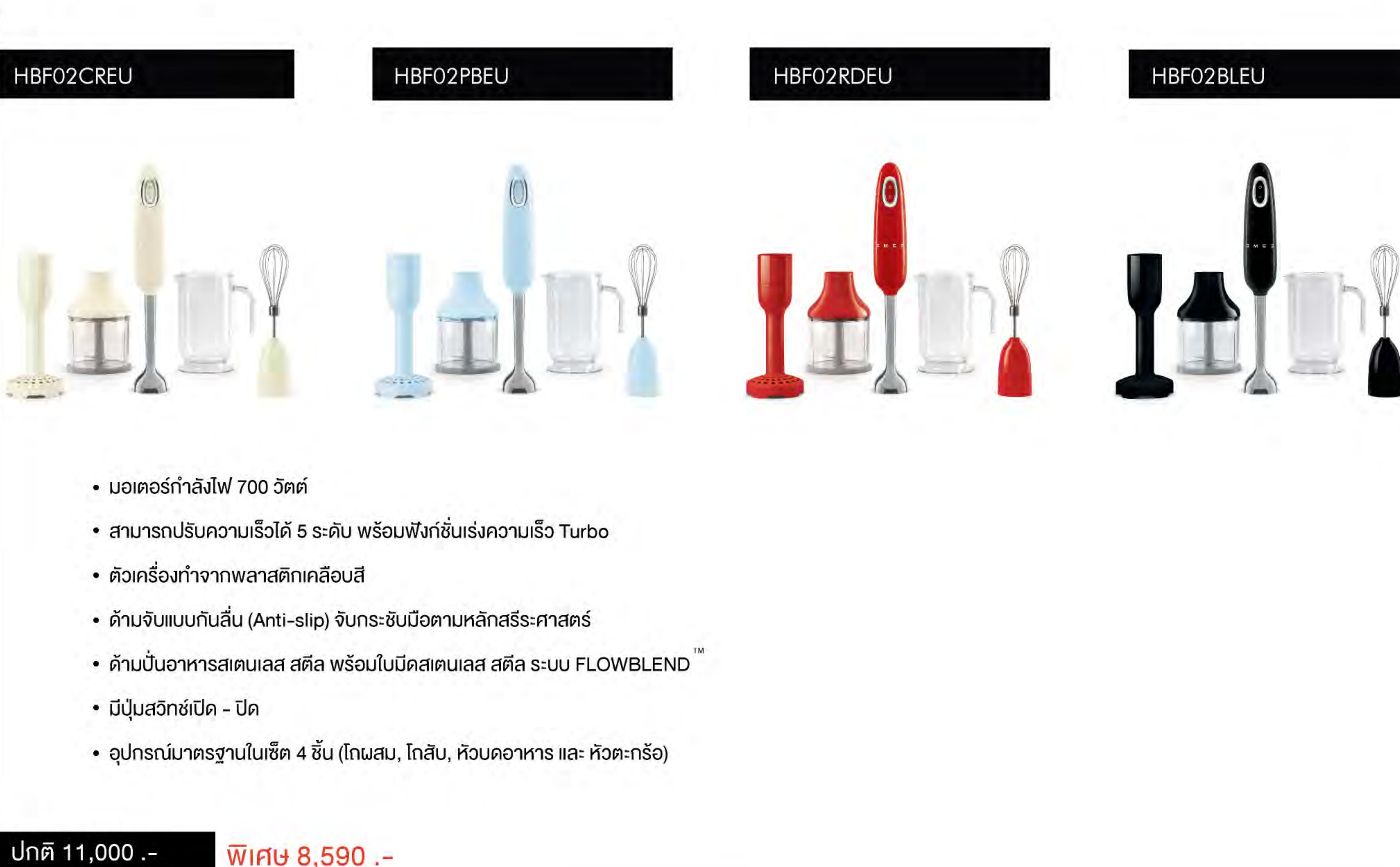
Espresso Coffee Machine



- แรงดัน 15 บาร์
 - โปรแกรมกาแฟอิสเพรสโซ่ และ โปรแกรมตีฟองนม
 - หม้อต้มระบบ Thermoblock Heating System
 - แผ่นกรองกาแฟ (Filter) สแตนเลส สตีล 3 ชั้น (Espresso 1 ช็อต, Espresso 2 ช็อต, Cappuccino 2 ช็อต)
 - แกงก์น้ำความจุ 1 ลิตร ถอดออกทำความสะอาดได้
 - พร้อมโหมดไฟสัญญาณเตือนให้เมื่อต้องล้างคราบตะกรัน

ปกติ 25,500 .- พิเศษ 21,500 .-

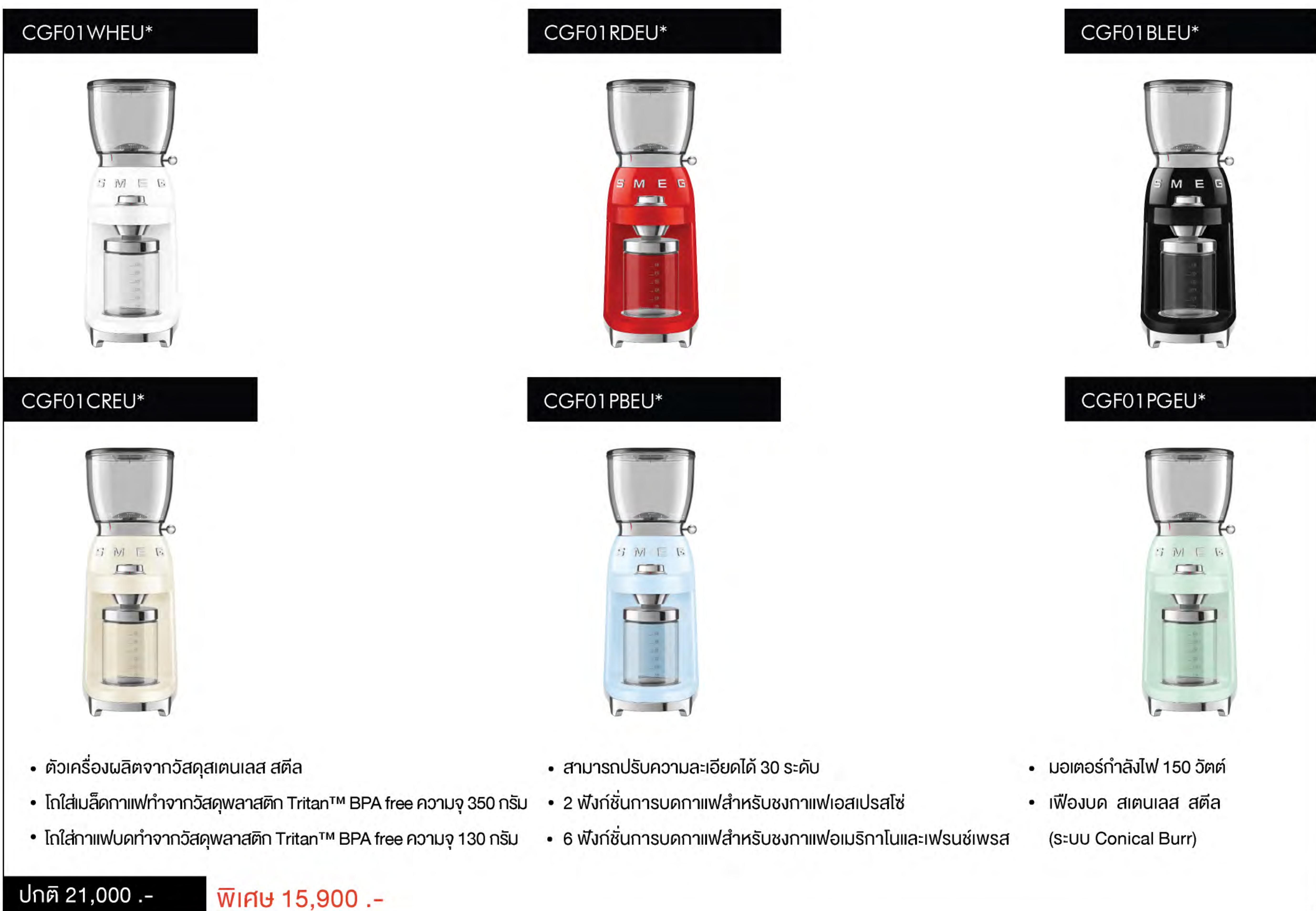
Hand Blender



- มอเตอร์กำลังไฟ 700 วัตต์
 - สามารถปรับความเร็วได้ 5 ระดับ พร้อมพื้นที่ซันเร่งความเร็ว Turbo
 - ตัวเครื่องทำจากพลาสติกเคลือบสี
 - ด้ามจับแบบกันลื่น (Anti-slip) จับกระชับมือตามหลักสรีรศาสตร์
 - ด้ามปืนอาหารสเตบเบลส สตีล พร้อมใบมีดสเตบเบลส สตีล ระบบ FLOWBLEND™
 - มีปุ่มสวิทช์เปิด - ปิด
 - อุปกรณ์มาตรฐานในเซ็ต 4 ชิ้น (โภสม, โภสับ, หัวบดอาหาร และ หัวตะกรอ)

ปกติ 11,000 .- **พิเศษ 8,590 .-**

Coffee Grinder



Milk Frother



Drip Coffee Machine



ACCESSORIES



SMEG STORE



Smeg Iconic Space

at Taisin Square Sukhumvit Rd
between Soi 65 -67, BTS Prakanong Exit no. 1)

ช่วรุ่มของ Smeg เป็นศูนย์รวมผลิตภัณฑ์ Made in Italy ด้วยดีไซน์ Iconic ที่ให้ความโดดเด่นและความเป็นเอกลักษณ์ ซึ่งถือเป็นการผสมผสานระหว่าง “Technology” และ “Style” ได้อย่างลงตัวที่สุด

ก็ยังเป็นอีกหนึ่ง Community กลางใจเมืองของคน
ทำการทำอาหารหรือเบเกอรี่ ก็ชอบพูดประเด็นสังสรรค์ ให้
มาารถมาแลกเปลี่ยนประสบการณ์ และมากดลองใช้
น้ำค้าและอุปกรณ์ Smeg ได้อีกด้วย

**meg Iconic Space เปิดให้บริการทุกวัน
งแต่เวลา 9.00 - 19.00 น.**

ฯ หารือการทดลองสืบค้า หรือใช้พื้นที่ภายใน กรุณานิดหนายล่วงหน้า

0-2714-0786 0-2160-5910

 contact@penk.co.th

[View Details](#) | [Edit](#) | [Delete](#)



**meg
flagship
store**

Central Embassy 4TH Floor

A solid black horizontal line that spans most of the width of the page, positioned at the very bottom.

หนึ่ง Store ของ Smeg ที่อัดแน่นไปด้วยผลิตภัณฑ์
Made in Italy ระดับ Premium ผลิตภัณฑ์ในคอลเลคชัน
Divina ฯ ซึ่งบางชิ้นสามารถหาซื้อได้เพียงที่นี่เท่านั้นใน
ประเทศไทย ไม่ว่าจะเป็นผลิตภัณฑ์ในคอลเลคชัน Divina
cina, Dolce Stil Novo, 50's Retro, Linea

เป็นอีกจุดจำหน่ายหนึ่งที่พร้อมจะให้บริการและเปิด
ศูนย์สบการณ์ในการรับซื้อสินค้าที่มีความสวยงามและ
มีคุณภาพ ไว้วันนี้ ทางวัน...

meg Flagship Store เปิดให้บริการทุกวัน
ตั้งแต่เวลา 10.00 - 22.00 น.

0 3160 5810 | smog_ambassy@peop.co.th

www.english-test.net



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

- smeegthai
- @smeegthai
- smeegthai

SMEG ICONIC SPACE
& SHOWROOM
02 714 0786
contact@penk.co.th

AFTER SALES SERVICE
02 817 8999
Servicecenter@penk.co.th