

TIMELESS

ที่สุดแห่งนวัตกรรมผสานดีไซน์สุดคลาสสิก

เตาปรุงอาหาร smeg Victoria Series ความงามสุดคลาสสิกที่ลงตัวกับทุกดีไซน์ พร้อมฟังก์ชันครบครัน ให้คุณรังสรรค์มื้ออาหารได้สุดฝีมือ ด้วยเตาที่สเปกประสิทธิภาพความร้อนสูงมากถึง 7 หัวเตา พร้อม 2 เตาอบ และ 1 เตาอบสำหรับย่าง ที่สามารถแยกปรุงหลากหลายเมนูได้ในคราวเดียวกัน

บริษัท เพ็น เค อินเตอร์เทรดดิ้ง จำกัด

SMEG ICONIC SPACE:

เซิงบันไดขึ้นลงสถานีรถไฟฟ้าพระโขนง (ทางออก 1)

ถ.สุขุมวิท โทร. 02 714 0786

contact@penk.co.th

www.smeg.co.th

 smeg

 @smegthai

 smegthai

 smegthai

smeg-a-zine

JUNE - JULY 2020

ISSUE: 08 2020



DIVINA CUCINA

Majolica อีกหนึ่งความสวยงามระดับอาร์ตพีซ

SMEG TOUR WINNER

ไอเดียแต่งครัวจากห้องครัวที่ได้รับรางวัล

FLEXIBLE COOKING IN MINI SPACE

อิสระในการปรุงอาหารแม้ในพื้นที่จำกัด

MADE IN ITALY
Since 1948

PAYLESS,
COOK
MORE

Technology with style

สินค้าราคาพิเศษจาก Smeg
ตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน - 31 กรกฎาคม 2563

จำกัดจำนวน
50 เครื่อง
(ละสี)



เครื่องคั้นน้ำส้ม
รุ่น C.JF01* ปกติ 13,500 .-
พิเศษ 7,900 .-

จำกัดจำนวน
15 เครื่อง
(ละสี)



เครื่องผสมอาหาร รุ่น SMF02* และ
ชุดอุปกรณ์ตีและตัดเส้น รุ่น SMPC01
ปกติ 56,000 .-
พิเศษ 28,900 .-

จำกัดจำนวน
50 เครื่อง
(ละสี)



เครื่องชงกาแฟ รุ่น ECF01*
ปกติ 25,500 .-
พิเศษ 18,900 .-

จำกัดจำนวน
50 เครื่อง
(ละสี)



กาต้มน้ำร้อน รุ่น KLF03*
ปกติ 12,500 .-
พิเศษ 6,900 .-



เตาอบไฟฟ้ามัลติฟังก์ชัน
รุ่น SF64M3TVX
ปกติ 37,500 .-
พิเศษ 23,900 .-

จำกัดจำนวน
10 เครื่อง



เตาอบไฟฟ้ามัลติฟังก์ชัน
พร้อมฟังก์ชันและอุปกรณ์อบพิซซ่า
รุ่น SF6102PZS
ปกติ 69,500 .-
พิเศษ 49,900 .-

จำกัดจำนวน
10 เครื่อง



เตาอบไฟฟ้ามัลติฟังก์ชัน
พร้อมฟังก์ชันและอุปกรณ์อบพิซซ่า
รุ่น SF6390XPZE
ปกติ 69,500 .-
พิเศษ 49,900 .-



จำกัดจำนวน
รุ่นละ
10 เครื่อง

เตาอบผสมเตาอบไมโครเวฟ
รุ่น SF4102MCB / SF4102MCN / SF4102MCS / SF4390MCX
ปกติ 99,000 .-
พิเศษ 72,900 .-

PAYLESS,
COOK
MORE

Technology with style

สินค้าราคาพิเศษจาก Smeg
ตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน - 31 กรกฎาคม 2563



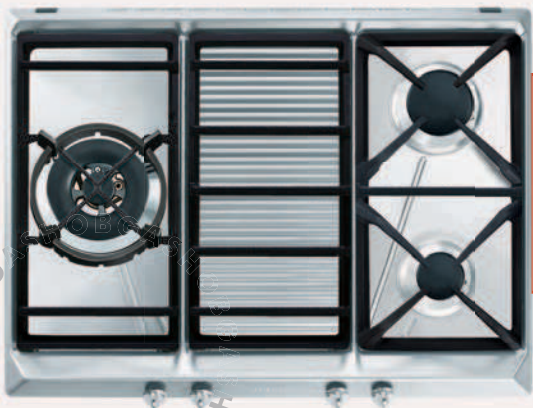
เตาแก๊ส 2 หัวเตา
ฐานสแตนเลส สตีล
รุ่น SRV572XG
ปกติ 27,000 .-

พิเศษ
17,900 .-



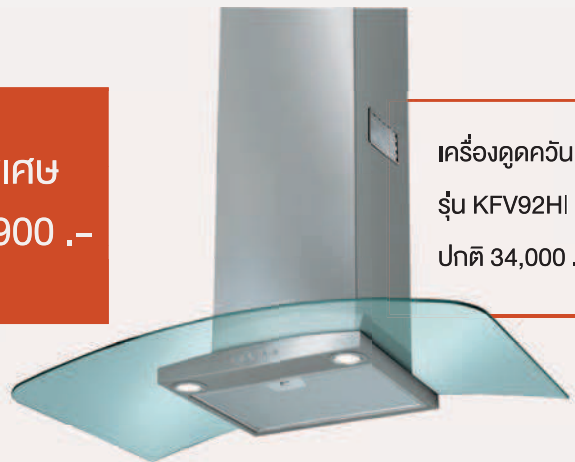
เครื่องดูดควัน
รุ่น KVF92D-2
ปกติ 32,500 .-

พิเศษ
19,900 .-



เตาแก๊ส 3 หัวเตา
ฐานสแตนเลส สตีล
รุ่น SRV573XG
ปกติ 27,000 .-

พิเศษ
17,900 .-



เครื่องดูดควัน
รุ่น KVF92HI
ปกติ 34,000 .-

พิเศษ
21,900 .-



เตาแม่เหล็กไฟฟ้า
60 ซม. ฐานกระจกเซรามิก
รุ่น SI7633B
ปกติ 56,500 .-

พิเศษ
39,900 .-



เครื่องดูดควัน
รุ่น KSEV97X2
ปกติ 65,000 .-

พิเศษ
45,900 .-



เตาแม่เหล็กไฟฟ้า
60 ซม. ฐานกระจกเซรามิก
รุ่น SI1M7643B
ปกติ 64,900 .-

พิเศษ
45,900 .-



เครื่องดูดควัน
รุ่น KS951NXE2
ปกติ 73,900 .-

พิเศษ
49,900 .-



ตรวจสอบรายละเอียดสินค้าและข้อมูลอื่นๆ ได้ที่ :
www.smeg.co.th

เงื่อนไข • โปรดอ่านเฉพาะสินค้า Smeg เท่านั้น • รายการส่งเสริมการขายนี้ไม่สามารถใช้ร่วมกับรายการส่งเสริมการขายอื่นได้ • กำหนดส่งภายใน 30 วันนับจากวันที่ส่งสินค้า ยกเว้นสินค้าที่ต้องสั่งพิเศษ รับสินค้าภายใน 30 วันนับจากวันที่สินค้าถึงบริษัท

ระยะเวลาส่งเสริมการขายตั้งแต่ 1 มิถุนายน - 31 กรกฎาคม 2563 • เงื่อนไขอื่น ๆ โปรดสอบถามเพิ่มเติม ณ จุดขาย

ขอสงวนสิทธิ์การรับส่วนลดสำหรับสินค้าในใบเสร็จเดียวกันหรือการสั่งซื้อครั้งเดียวกันเท่านั้น • บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดโดยไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้า

ติดตามอัพเดทล่าสุดได้ที่ : f smegthai @ smegthai @smegthai



PAYLESS,
COOK
MORE

Technology with style

สินค้าราคาพิเศษจาก Smeg
ตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน - 31 กรกฎาคม 2563



เตาอบไฟฟ้าบิลด์ฟังก์ชั่น รุ่น SF64M3TVX
และ เตาอบไมโครเวฟ รุ่น FMA25XT
ปกติ 71,500 .-

พิเศษ
46,500 .-



เตาอบไฟฟ้าบิลด์ฟังก์ชั่น รุ่น SF64M3TVX
และ เตาอบไมโครเวฟ รุ่น MP322X1
ปกติ 95,000 .-

พิเศษ
62,900 .-

PAYLESS,
COOK
MORE

Technology with style

สินค้าราคาพิเศษจาก Smeg
ตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน - 31 กรกฎาคม 2563



เตาอบไฟฟ้าบิลด์ฟังก์ชั่น รุ่น SF6390XE
และ เตาอบไมโครเวฟ รุ่น SF4390MX
ปกติ 152,500 .-

พิเศษ
110,000 .-



เตาอบไฟฟ้าบิลด์ฟังก์ชั่น รุ่น SF6400TVX
และ เตาอบไมโครเวฟ รุ่น FMA25XT
ปกติ 74,000 .-

พิเศษ
48,900 .-



เตาอบไฟฟ้าบิลด์ฟังก์ชั่น รุ่น SF6400TVX
และ เตาอบไมโครเวฟ รุ่น MP322X1
ปกติ 97,500 .-

พิเศษ
64,900 .-



เตาอบไฟฟ้าบิลด์ฟังก์ชั่น รุ่น SF6390XE
และ เตาอบไมโครเวฟ รุ่น MP322X1
ปกติ 124,000 .-

พิเศษ
84,900 .-



เตาอบไฟฟ้าบิลด์ฟังก์ชั่น รุ่น SF6102TVB
และ เตาอบไมโครเวฟ รุ่น MP122B1
ปกติ 124,000 .-

พิเศษ
84,900 .-



เตาอบไฟฟ้าบิลด์ฟังก์ชั่น รุ่น SF6102TVS
และ เตาอบไมโครเวฟ รุ่น SF4102MS
ปกติ 152,500 .-

พิเศษ
110,000 .-



เตาอบไฟฟ้าบิลด์ฟังก์ชั่น รุ่น SF6102TVB
และ เตาอบไมโครเวฟ รุ่น SF4102MB
ปกติ 152,500 .-

พิเศษ
110,000 .-



เตาอบไฟฟ้าบิลด์ฟังก์ชั่น รุ่น SF6102TVN
และ เตาอบไมโครเวฟ รุ่น MP122N1
ปกติ 124,000 .-

พิเศษ
84,900 .-



เตาอบไฟฟ้าบิลด์ฟังก์ชั่น รุ่น SF6102TVS
และ เตาอบไมโครเวฟ รุ่น MP122S1
ปกติ 124,000 .-

พิเศษ
84,900 .-

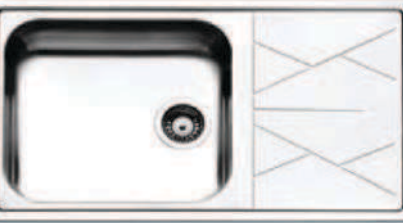
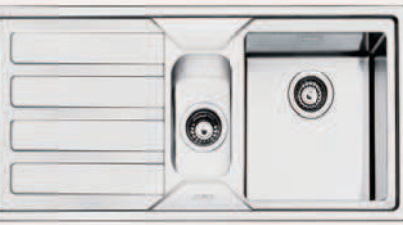
PAYLESS, COOK MORE

Technology with style

S M
E G

S M
E G

สินค้าราคาพิเศษจาก Smeg
ตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน - 31 กรกฎาคม 2563

จำกัดจำนวน รุ่นละ 20 ชิ้น เท่านั้น !!!					
	อ่างล้างจาน รุ่น LG861D-2 (หลุมซ้าย) ปกติ 12,900 .-	พิเศษ 7,900 .-		อ่างล้างจาน รุ่น LG861S-2 (หลุมขวา) ปกติ 12,900 .-	พิเศษ 7,900 .-
	อ่างล้างจาน รุ่น LG862 ปกติ 17,000 .-	พิเศษ 9,900 .-		อ่างล้างจาน รุ่น BRG100 ปกติ 19,500 .-	พิเศษ 11,900 .-
	อ่างล้างจาน รุ่น LG116D-2 (หลุมซ้าย) ปกติ 17,500 .-	พิเศษ 10,900 .-		อ่างล้างจาน รุ่น LG116S-2 (หลุมขวา) ปกติ 17,500 .-	พิเศษ 10,900 .-
	อ่างล้างจาน รุ่น LOTG861CD ปกติ 10,500 .-	พิเศษ 6,900 .-		อ่างล้างจาน รุ่น LD862-2 ปกติ 27,000 .-	พิเศษ 18,900 .-
	อ่างล้างจาน รุ่น LD102D-2 (หลุมซ้าย) ปกติ 35,000 .-	พิเศษ 23,900 .-		อ่างล้างจาน รุ่น LD102S (หลุมขวา) ปกติ 35,000 .-	พิเศษ 23,900 .-
	อ่างล้างจาน รุ่น LD861D-2 (หลุมซ้าย) ปกติ 23,000 .-	พิเศษ 15,900 .-		อ่างล้างจาน รุ่น LD861S-2 (หลุมขวา) ปกติ 23,000 .-	พิเศษ 15,900 .-
	อ่างล้างจาน รุ่น LD116D-2 (หลุมซ้าย) ปกติ 27,000 .-	พิเศษ 18,900 .-		อ่างล้างจาน รุ่น LD116S-2 (หลุมขวา) ปกติ 27,000 .-	พิเศษ 18,900 .-



Flexible Cooking in Mini Space

อิสระในการปรุงอาหารแม้ในพื้นที่จำกัด

หลาย ๆ คนใฝ่ฝันถึงการทำอาหารและขนมหลากหลายชนิดในครัวที่บ้าน ที่มีเตาสำหรับผัดทอด, เตาอบไมโครเวฟสำหรับอุ่นอาหาร และเตาอบสำหรับอบเบเกอรี่หรือปรุงอาหารอบอื่น ๆ แต่กลับพบข้อจำกัดในเรื่องของพื้นที่ที่ไม่เพียงพอสำหรับติดตั้งอุปกรณ์เครื่องครัวทั้งหมด

Combination Microwave Oven หรือเตาอบผสมเตาอบไมโครเวฟ เป็นตัวเลือกของการทำห้องครัวในพื้นที่จำกัดที่หลายคนยังไม่คุ้นเคยในการใช้งานทั่วไปมากนัก ซึ่งมีประสิทธิภาพในการอบ ย่าง และอุ่นไมโครเวฟในเครื่องเดียว ถือว่าเป็น Smart Multifunction Oven ที่ตอบโจทย์พื้นที่ครัวขนาดเล็ก อย่าง คอนโด อพาร์ทเมนต์ หรือ ทาวน์เฮ้าส์ขนาดเล็กได้เป็นอย่างดี

Combination Microwave Oven หนึ่งในเตาอบที่ Smeg ได้ออกแบบดีไซน์อย่างพิถีพิถันให้สามารถใช้งานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ ด้วยการพัฒนาเตาอบให้มีฟังก์ชันการทำงานของไมโครเวฟจนกลายเป็นเตาอบในฝันที่สามารถใช้ปรุงอาหารได้หลากหลาย แม้จะมีขนาดความสูงเพียงแค่ 45 เซนติเมตร หรือ ¼ ของเตาอบธรรมดา แต่อัดแน่นด้วยฟังก์ชันการใช้งานของเตาอบอย่างครบครันถึง 9 โปรแกรมเตาอบและ 5 โปรแกรมไมโครเวฟ ที่ช่วยให้อาหารสุกได้อย่างรวดเร็วอีกด้วย นอกจากนั้นฟังก์ชันพิเศษต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นการละลายอาหารแช่แข็ง การหมักแป้งขนมปัง และการอุ่นอาหารระยะยาว ก็ยังถูกติดตั้งมาในเครื่องให้เราสามารถเลือกใช้ปรุงอาหารได้อย่างหลากหลาย

Smeg ยังเพิ่มความพิเศษของเตาอบผสมไมโครเวฟนี้ด้วยเมนูปรุงอาหารอัตโนมัติไม่ว่าจะเป็น เมนูเนื้อ ปลา ผัก เบเกอรี่ และขนมปัง ช่วยให้คุณอบได้หรือปิ้งย่าง หรือทำพิซซ่า และลาซานญ่าได้อย่างง่ายดายราวกับเชฟมืออาชีพ ในเวลาไม่นาน

นอกจากนี้ smeg ยังออกแบบดีไซน์มาให้เลือกหลากหลายเพื่อตอบโจทย์สำหรับทุก ๆ ความสวยงามในครัว ไม่ว่าจะเป็นดีไซน์ Linea รุ่น SF4102MC ที่โดดเด่นด้วยประตูกระจก มีให้เลือกถึง 3 สี Silver ดำ และขาว หรือ ดีไซน์ Classica รุ่น SF4390MCX ที่เรียบแบบคลาสสิก ด้วยกระจกดำลึบติดกับขอบสแตนเลสสตีลและดีไซน์ Victoria รุ่น SF4920MC ที่สวย หรู คลาสสิกในแบบย้อนยุคสครั้มและสีดำ

เรียกได้ว่า Smeg Combination Microwave Oven เป็นอีกหนึ่งในเตาอบที่ตอบโจทย์ทุกความต้องการในครัว สำหรับครัวในยุคปัจจุบันที่แท้จริง

เงื่อนไข • โปรดใช้เฉพาะสินค้า Smeg เท่านั้น • รายการส่งเสริมการขายนี้ไม่สามารถใช้ร่วมกับรายการส่งเสริมการขายอื่นได้ • ระยะเวลาส่งเสริมการขายตั้งแต่ 1 มิถุนายน - 31 กรกฎาคม 2563 • ขอสงวนสิทธิ์การรับประกันสำหรับสินค้าในใบเสร็จเกี่ยวกับเรื่องการส่งของครั้งเดียวเท่านั้น • ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดโดยไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้า

• กำหนดส่งภายใน 30 วันนับจากรวันที่ส่งสินค้า ยกเว้นสินค้าที่ต้องสั่งพิเศษ รับสินค้าภายใน 30 วันนับจากรวันที่สินค้าถึงบริษัท • เว้นไขอื่น ๆ โปรดสอบถามเพิ่มเติม ณ จุดขาย • บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดโดยไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้า

DIVINA



*A piece of art
with a big story*



"Majolica"

อีกหนึ่งลวดลายจาก Smeg และ Dolce & Gabbana ในคอลเลกชัน Divina Cucina ที่ได้ร่วมกันสร้างสรรค์ชิ้นงานที่สวยงามไม่แพ้ลวดลายก่อนหน้าอย่าง "Carretto" โดยได้หยิบนำแรงบันดาลใจจากการวาดตกแต่งลวดลายเครื่องเซรามิกตามประเพณีดั้งเดิมของชาวซิซิลีมาใช้ในการใช้สีเพียงสองสีอย่างสีฟ้าและสีขาวแต่กลับให้ความโดดเด่นพร้อมความเป็นเอกลักษณ์ที่สวยงามที่สุด

CUCINA

—
SMEG SINCE 1948

Technology with Style

เทคโนโลยีที่สวยงามที่สุด



ตั้งแต่ปี 1948 ที่ Smeg ได้ถือกำเนิดขึ้นและได้พัฒนาเครื่องใช้ไฟฟ้าออกมาชิ้นแรกอย่าง Cocker ขึ้นในปี 1955 หลังจากนั้น Smeg ไม่ได้หยุดคิดค้นและพัฒนา ทำให้ได้สร้างสรรค์เครื่องใช้ไฟฟ้าออกมาพร้อมนวัตกรรมต่าง ๆ มากมาย ไม่ว่าจะเป็นเครื่องซักผ้า เครื่องล้างจาน เตาอบ เตาแก๊ส จนกระทั่งในปี 1997 Smeg ได้ปล่อยผลิตภัณฑ์ชิ้นใหม่ออกมาอย่างตู้เย็น หรือที่เราเรียกติดปากกันว่า " ตู้เย็น FAB " ซึ่งได้รับเสียงฮือฮาและเป็นที่กล่าวขานอย่างล้นหลาม เพราะตัวดีไซน์ที่มีความแตกต่างกับตู้เย็นปกติ อย่างรูปทรงขอบโค้งมน สีเงินที่หลากหลาย และดีไซน์สไตล์ 50's Retro ทำให้ตู้เย็นจาก Smeg เป็นที่ชื่นชอบและกลายมาเป็นตัวแทนที่สะท้อนความเป็นแบรนด์ Smeg ในความเป็น Technology with Style หรือเทคโนโลยีที่สวยงามที่สุดได้เป็นอย่างดี ตู้เย็น FAB ได้ถูกพัฒนามาอย่างต่อเนื่อง และได้ปล่อยออกมาหลากหลายรุ่น หลายขนาด จนมาถึง FAB50 ตู้เย็นขนาดใหญ่ที่สุดในตระกูล FAB ที่ได้รับการออกแบบมาเพื่อให้เหมาะกับผู้ที่ต้องการตู้เย็นขนาดใหญ่ทั้งมีความสวยงามและตอบรับการใช้งานได้เป็นอย่างดี และมากกว่าการเป็นเครื่องใช้ไฟฟ้าในครัว ยังเป็นเสมือนผลงานทางศิลปะหรือเป็น Masterpiece Art ในบ้านของคุณ

—
MADE IN ITALY



KITCHEN INSPIRATION

Sandy point House จาก Kenedy Nolan (VIC)
ห้องครัวที่จะทำให้วันหยุดของคุณนั้นสมบูรณ์แบบที่สุด เพราะพร้อมทั้งการใช้งาน และยังให้ความรู้สึกที่ดูสนุกสนานและอบอุ่นเป็นกันเอง ราวกับมีแรงดึงดูดให้ทุกคนมาช่วยกันทำอาหารในครัวแห่งนี้ มาพร้อมกับเครื่องครัว Smeg ดีไซน์คลาสสิก ไม่ว่าจะเป็นเตาอบ built – in หรือ เตาอินดักชั่นที่ฝังอยู่บนท็อปเคาน์เตอร์ไม้ ทำให้ดูอบอุ่น และมีความเข้ากันได้เป็นอย่างดีที่สุด

Camp Hill Cottage จาก Owen Architecture (QLD)
ห้องครัวที่ดูมีความสว่างไสว และปลอดโปร่ง ได้สอดประสานนำความเรียบง่ายและอบอุ่นมาร่วมกับวัสดุและรายละเอียดต่าง ๆ ที่สร้างให้ดูสวยงามมีความเรียบหรืออยู่ในตัว จากเครื่องครัว Smeg อย่างเตาอบดีไซน์คลาสสิกด้วยพื้นผิวสแตนเลส สตีล เตาแก๊ส เครื่องล้างจาน และเครื่องดูดควันรูปทรงกระบอกที่สร้างความโดดเด่นให้กับห้องครัวนี้ได้เป็นอย่างดี



2020 Smeg Tour

Winners Revealed



Elm & Stone จาก DKO Architecture (VIC)
ดีไซน์ห้องครัวที่มาพร้อมกับความเรียบง่ายและขนาดกะทัดรัด แสดงให้เห็นว่าห้องครัวก็เป็นหนึ่งในหัวใจสำคัญของบ้าน ที่ถึงแม้บ้านจะมีขนาดเล็กสักแค่ไหน ก็ขาดห้องครัวที่พร้อมใช้งานไปไม่ได้ โดยผู้ออกแบบได้เลือกใช้เครื่องครัว Smeg ที่ดูทันสมัยเข้ากับทุกช่วงเวลาเวลา อย่างเครื่องครัวในดีไซน์คลาสสิก ก็ได้เลือกแต่ละชิ้นแล้วนำมาผสมผสานออกมาเป็นห้องครัวสไตล์ลอฟท์ ที่ดูเรียบง่าย เข้าถึงง่ายและไม่ซับซ้อน

Winship Cottage จาก Owen Architecture (QLD)
ห้องครัวที่อาจเป็นแรงบันดาลใจให้กับคนที่อยากมีห้องครัวที่ดูจริงจังขึ้นมาหรือสำหรับมืออาชีพที่รักในการทำอาหารเป็นชีวิตจิตใจ ที่เมื่อได้เห็นห้องครัวนี้แล้วอยากจะเข้าครัวรังสรรค์ทำอาหารดี ๆ ออกมาให้กับแขกที่มา ถือเป็นห้องครัวที่ได้รับการสร้างสรรค์ที่มาพร้อมกับความสวยงามและฟังก์ชันการใช้งานอย่างดี ด้วยเตาปรุงอาหารตั้งพื้นดีไซน์คลาสสิกจาก Smeg ที่เป็นเหมือนหัวใจสำคัญของห้องครัวแห่งนี้



RED PESTO



สูตรทำซอสเพสโต้มะเขือเทศ ที่ถือเป็นซอสสารพัดประโยชน์ เพราะสามารถนำไปทำอาหารได้หลากหลายเมนู ไม่ว่าจะเป็นเมนูพาสต้า นำไปทานคู่กับสลัด หรือเอาไปเป็นซอสสำหรับเพิ่มรสชาติอาหารอื่น ๆ ก็ทำให้อาหารรสชาติกลมกล่อมขึ้น

Easy Peasy

INGREDIENTS

พอนิก (เมล็ดสน)	50	กรัม
ใบโหระพาสด	30	กรัม
กระเทียมสด	2	กลีบ
มะเขือเทศตากแห้ง	70	กรัม
น้ำมันมะกอก	3	ช้อนโต๊ะ
พริกแดงหวานอบหรือคั่ว	70	กรัม
พามาซานชีส	50	กรัม
เกลือและพริกไทย	ปริมาณตามความต้องการ	

METHOD

นำส่วนผสมทุกอย่างที่เตรียมไว้ใส่ เครื่องปั่นอาหารมือถือ HBF02 ในโถสำหรับปั่นสับจากนั้นทำการปรับระดับและกดปุ่มเพื่อเริ่มปั่นส่วนผสม โดยปั่นส่วนผสมทุกอย่างเป็นเวลาประมาณ 10 วินาที หรือจนกว่าส่วนผสมจะละเอียดและเข้ากันดี หากปั่นส่วนผสมแล้วเกิดความแน่นและหนืด สามารถใส่น้ำมันมะกอกเพิ่มเล็กน้อย และปั่นส่วนผสมจนละเอียดเข้ากันตามความต้องการ

INGREDIENTS

แอปเปิ้ล	1	กิโลกรัม
น้ำตาล	220	กรัม
เนย	120	กรัม
แป้งสาลี	120	กรัม
อัลมอนด์สับหยาบ	120	กรัม
เกลือ	1	หยิบมือ

METHOD

- ปั่นแอปเปิ้ลและหั่นเป็นชิ้น จากนั้นนำไปผสมกับน้ำตาล 100 กรัม และพักทิ้งไว้
- เตรียมฐานการตโดยการผสมส่วนผสมแห้งเข้าด้วยกัน โดยใช้มือผสมซึ่งไม่ต้องผสมให้เป็นเนื้อเดียวกันจนเกินไป
- นำส่วนผสมที่เข้ากันแล้วมาใส่ในภาชนะที่ใช้อบโดยใช้มือกดให้เป็นเนื้อเดียวกันเพื่อเป็นฐานรองโดยแบ่งส่วนหนึ่งไว้สำหรับโรยด้านบน จากนั้นนำแอปเปิ้ลคลุกน้ำตาลมาใส่บนแป้งการ์ดและโรยหน้าด้วยส่วนผสมการ์ดที่ได้แบ่งไว้
- นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 180 °C เป็นเวลา 40 – 45 นาที

Apple Crumble

Apple Crumble ฉบับง่าย ๆ ใคร ๆ ก็สามารถทำได้ รับรองว่าทำตามสูตรนี้แล้ว จะได้เบเกอรี่หอม ๆ รสชาติหวานอมเปรี้ยวที่ทานแล้วจะติดใจแน่นอน



APPLE CRUMBLE