smeg-a-zine

MAR-APR 2019

ISSUE: 02 2019

Kitchen Inspiration
จัดครัวใหม่เพิ่มประสิทธิภาพ

Easy Peasy
คุกกี้ช็อกโกแลตสุด rich ชุ่มฉ่ำจนอดใจไม่ไหว

Smegaphone
" Linea " evolves with style

Payless,cook more

สินค้าราคาพิเศษจาก *Smeg 1 - 31 Mar 2019*

1 Better together

ซื้อตู้เย็น Smeg
ดีไซน์ 50 's retro
รุ่น FAB28 และ FAB30 ทุกสี
รับฟรี!
Smeg breakfast set
กาต้มน้ำรุ่น KLF01* จำนวน 1 เครื่อง
และ เครื่องปิ้งขนมปัง
รุ่น TSF01* จำนวน 1 เครื่อง
มูลค่ารวม 24,500.-
*เฉพาะสีที่กำหนด

2 Perfect piece

เครื่องครัวชิ้นโปรด ในราคาสุด Perfect

Pizza party time!
ไม่มีอะไรจะดีไปกว่า การจัดโฮมปาร์ตี้เสิร์ฟด้วยพิซซ่าร้อนๆ แบบอิตาเลียนแท้บางกรอบ ซึ่งคุณก็สามารถแสดงฝีมือราวกับเชฟมืออาชีพได้ ด้วยเตาอบระดับมืออาชีพ พร้อมอุปกรณ์สำหรับอบพิซซ่าครบเซ็ต

เตาอบไฟฟ้ามัลติฟังก์ชั่น
รุ่น SF6390XPZE
ราคาปกติ 69,500.-
พิเศษ 49,900.-

เตาอบไฟฟ้ามัลติฟังก์ชั่น
รุ่น SF6102PZS
ราคาปกติ 69,500.-
พิเศษ 49,900.-

2 Perfect piece

Elegance & Technology
ความลงตัวของเทคโนโลยีที่ล้ำหน้าพร้อมความสง่างามของเตาแก๊สระดับโลกให้คุณได้เลือกช้อป ในราคาที่ดีที่สุด

เตาแก๊สแบบ built in รุ่น PX175L
ราคาปกติ 39,500.-
พิเศษ 29,900.-

เตาแก๊สแบบ built in รุ่น PC73GNO
ราคาปกติ 73,000.-
พิเศษ 49,900.-

เครื่องดูดควันระบบสัมผัสที่แสนสะดวกสบาย
และยังช่วยให้ครัวของคุณสวยแบบ ***Complete look!***

เครื่องดูดควัน รุ่น KS951NXE2
ราคาปกติ 73,900.-
พิเศษ 51,900.-

เครื่องดูดควัน รุ่น KS912XE
ราคาปกติ 73,900.-
พิเศษ 51,900.-

3 Absolute deal

รับสิทธิ์แลกซื้อสุดพิเศษ เมื่อซื้อเตาแก๊ส
เตาไฟฟ้าเซรามิก หรือเตาอินดักชั่นรุ่นใดก็ได้

อ่างล้างจานแบบหลุมเดี่ยว รุ่น LG861D-2 และ LG861S-2
หลุมล้างกว้างขวาง ขนาด 45x40 ซม. ลึก 21 ซม พร้อมที่พักจานด้านข้าง
ผลิตจากสเตนเลส สตีล AISI304 เนื้อหนา มีความทนทานสูง

ราคาปกติ 12,900.-
แลกซื้อในราคา 6,900.-

LG861D-2

LG861S-2

อ่างล้างจานแบบหลุมคู่ รุ่น LG862
ตอบโจทย์ทุกการใช้งานด้วยอ่างล้างจาน
แบบ 2 หลุม ขนาด 45x40 ซม. และ 30x40 ซม.

ราคาปกติ 17,000.-
แลกซื้อในราคา 7,900.-

LG116D-2

LG116S-2

อ่างล้างจานแบบหลุมคู่ รุ่น LG116D-2 และ LG116S-2
อ่างล้างจาน 2 หลุม ขนาด 45x40 ซม. และ 30x40 ซม.
พร้อมที่พักจานด้านข้าง ขอบอ่างล้างจานบางพิเศษ
เพียง 4 มม. ติดตั้งได้เรียบเสมอกับขอบท็อป

ราคาปกติ 17,500.-
แลกซื้อในราคา 8,900.-

เงื่อนไข
• โปรโมชั่นเฉพาะสินค้า Smeg เท่านั้น • รายการส่งเสริมการขายนี้ไม่สามารถใช้ร่วมกับรายการส่งเสริมการขายอื่นได้ • ระยะเวลาส่งเสริมการขายตั้งแต่ 1-31 มีนาคม 2562 • สงวนสิทธิ์การแลกซื้อสินค้าและสินค้าแถมสำหรับการซื้อสินค้าในใบเสร็จเดียวกันหรือการสั่งซื้อครั้งเดียวกันเท่านั้น • กำหนดส่งภายใน 30 วันนับจากวันที่สั่งซื้อสินค้า ยกเว้นสินค้าที่ต้องสั่งพิเศษ รับสินค้าภายใน 30 วันนับจากวันที่สินค้าถึงบริษัท • เงื่อนไขอื่นๆโปรดสอบถามเพิ่มเติม ณ จุดขาย • บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดโดยไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้า • สินค้าแถมสำหรับโปรโมชั่น Better together กาต้มน้ำเฉพาะรุ่น KLF01PBEU , KLF01PKEU, KLF01RDEU, KLF01PGEU และเครื่องปิ้งขนมปังเฉพาะรุ่น TSF01PBEU, TSF01PKEU, TSF01RDEU, TSF01PGEU

smeg

SMEGaphone

" พื้นที่สื่อสารของ Smeg "

เซ็ตเตาอบและเตาอบไมโครเวฟ "Linea" โฉมใหม่ล่าสุด

" LINEA " EVOLVES WITH STYLE

Smeg นำเสนอ LINEA collection

ที่ได้รับการออกแบบใหม่ล่าสุด คอลเลคชั่นที่ได้รับความนิยมมาอย่างยาวนาน ดีไซน์ที่ผสมผสานระหว่างความมินิมอลและหลักสรีระศาสตร์ ทำให้การปรับโฉมใหม่นี้เพิ่มความสมบูรณ์แบบทั้งด้านความหรูหราและการใช้งาน สร้างเอกลักษณ์และความเจิดจรัสให้กับห้องครัว พร้อมกับประสิทธิภาพสูงสุดในทุกๆ ตารางเมตร

● ***เตาอบ Linea รุ่นแรกสุด SC110*** (ยกเลิกการจัดจำหน่ายแล้ว)

● ***เตาอบ Linea รุ่น SF140E และ SF122*** รุ่นล่าสุด ก่อนได้รับการแปลงโฉมครั้งใหม่ในปี 2018

LINEA โฉมใหม่นี้มาพร้อมกับสีสัน 3 สี คือ Glossy Silver, Black และ White มีความเงาเงางาม ความมีมิติ โครงสร้างที่ลงตัว และดีไซน์ที่เป็นนวัตกรรมทำให้ LINEA เป็นหนึ่งในซีรี่ส์ที่ดีที่สุดของแบรนด์

เตาอบในคอลเลคชั่นนี้ ได้รับการปรับรูปแบบประตูของเตาอบ โดยเลือกใช้ประตูกระจกกันความร้อน (Temperate glass) ที่ช่วยลดการสูญเสียความร้อน และมีขนาดกระจกบานประตูที่ใหญ่ขึ้น ทำให้เห็นภายในได้ชัดเจนระหว่างการปรุงอาหาร ปรับเพิ่มความโค้งมนในทุกเหลี่ยมมุม เพื่อเพิ่มความลงตัว และความสะดวกในการใช้งาน มือจับและลูกบิดตั้งโปรแกรมแบบ backlit metal หรือสำหรับผู้ที่ชอบความเรียบเก๋ ก็ยังมีดีไซน์แบบไร้ลูกบิด ควบคุมการทำงานด้วยระบบสัมผัส (touch controls) เป็นหนึ่งในออพชั่นให้เลือกอีกด้วย

เตาปรุงอาหารก็ได้รับการอัพเดทเช่นกัน เตาฐานกระจกก็มีการปรับเฉดสีของกระจกหน้าเตาเฉดสีใหม่ เตาฐานสเตนเลสสตีลก็มีการเปลี่ยนแปลงหลักๆ 2-3 รายการ รวมถึงหน้าเตาแบบ flat ที่มีตะแกรงเหล็กหล่อแบบราบ มีความสูงของตะแกรงในระดับเสมอกันทั้งหมด ช่วยเพิ่มพื้นที่การใช้สอยบนหน้าเตา

● ***เตาอบ Linea ใหม่ล่าสุด รุ่น SF6102*** ทั้ง 3 สี (จากซ้ายไปขวา สี White , Black และ Glossy silver)

● ***เตาอบ Linea ใหม่ล่าสุด*** ควบคุมแบบ Touch screen ***รุ่น SF6104TVS*** และ ***เตาไมโครเวฟ*** พร้อมลิ้นชักอุ่นอาหารเข้าเซ็ต

มีการเพิ่มสินค้าใหม่ใน product line นอกเหนือจากสินค้าใน product line เดิม ซึ่งมีเตาอบ, เตาอบขนาด 45 ซม., เตาอบไมโครเวฟ , เครื่องชงกาแฟ, อ่างล้างจาน และเครื่องดูดควัน ก็มีสินค้าใหม่มาเสริมทัพ ได้แก่ เตาอบไอน้ำมัลติฟังก์ชั่นที่มีระบบการทำความสะอาดแบบ Pyrolytic และยังมีตู้แช่ไวน์แบบ built in เข้าคู่กับ Sommelier drawer ที่มาพร้อมแอคเซสซอรี่ชิ้นสำคัญสำหรับผู้ที่มีความเชี่ยวชาญ และชื่นชอบในการดื่มไวน์ นอกเหนือจากนี้ก็มี Vacuum sealing drawer ผู้ช่วยชิ้นสำคัญที่ช่วยถนอมอายุอาหารให้ยาวนาน โดยไม่ต้องแช่แข็ง

Smeg เลือกใช้วัสดุคุณภาพสูงในการผลิตสินค้า LINEA ไม่ว่าจะเป็น กระจก หรือโลหะผสานเข้าด้วยกันอย่างประณีตและใส่ใจรายละเอียดทุกๆ ด้านจน LINEA ดูเปล่งประกายดูเรียบหรู และทันสมัย

ทุกๆผลิตภัณฑ์ใน LINEA สามารถติดตั้งร่วมกันได้อย่างเพอร์เฟค คุณสามารถจับคู่และเลือกสรรเครื่องใช้ไฟฟ้า แต่ละชิ้นตามความต้องการของคุณ สร้างห้องครัวที่งดงามเหนือกาลเวลาและเปี่ยมด้วยประสิทธิภาพ ซึ่งเป็นความภูมิใจของบริษัทที่ได้สร้างมาตรฐานที่ดีของสินค้า Made in Italy ให้รับรู้ทั่วโลก

Kitchen Inspiration

แรงบันดาลใจ เพื่อครัวที่ใครๆ ก็หลงรัก

" จัดครัวใหม่ ใช้พื้นที่ห้องครัว อย่างมี ประสิทธิภาพ "

สำหรับคนที่เข้าใช้งานห้องครัวบ่อยๆ มักมีอุปกรณ์ในการเข้าครัว การจัดการพื้นที่ของครัวให้เป็นสัดส่วนจะช่วยให้คุณสามารถเลือกวางสิ่งของให้เหมาะสมกับพื้นที่การใช้งานในครัว และทำให้การเข้าครัวของคุณสนุกมากยิ่งขึ้น

มาลองแบ่งพื้นที่ครัว เพื่อจัดห้องครัวของคุณใหม่กันเถอะ

พื้นที่ในส่วนนี้เป็นส่วนที่เราใช้เวลากับมันมากส่วนนึงนั่นคือการเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหาร ควรจัดพื้นที่ให้เป็นระเบียบ และกว้างเพียงพอต่อการเตรียมวัตถุดิบต่างๆ สิ่งของส่วนใหญ่ที่ควรเก็บไว้ในพื้นที่นี้คือ มีด เขียง และอุปกรณ์สำหรับซ้ำแหละ หั่น ปอก ต่างๆ รวมทั้งภาชนะและเครื่องปรุงสำหรับใส่เพื่อจัดเตรียมวัตถุดิบ

พื้นที่ทำอาหาร พื้นที่ทำอาหารนั้นต้องดูแลเรื่องความสะอาดหลังใช้งานให้ดี ในส่วนนี้ควรมีหน้าต่าง ช่องระบายกลิ่นและควันที่เกิดจากการทำอาหาร หรือเครื่องดูดควัน และไม่ควรอยู่ห่างจากพื้นที่เตรียมมากเกินไปเพื่อความสะดวกในการใช้งานอุปกรณ์ต่างๆ ที่ควรเก็บไว้ใกล้ส่วนนี้คือกระทะ หม้อ เตาอบ และอุปกรณ์สำหรับการทำอาหารต่างๆ

พื้นที่ทำความสะอาด แน่นอนว่าจุดจบและจุดเริ่มต้นของการทำอาหารต้องเริ่มต้นที่ตรงนี้ พื้นที่สำหรับทำความสะอาดทั้งวัตถุดิบและเครื่องครัวต่างๆ หลังการใช้งานควรมีพื้นที่เพียงพอ และหมั่นเช็ดทำความสะอาดอยู่เสมอ เพื่อไม่ให้เป็นที่หมักหมมของเชื้อโรคในครัวได้

พื้นที่เก็บของ พื้นที่ในครัวสำหรับการเก็บของควรมีอากาศปลอดโปร่ง ถ่ายเทสะดวก ไม่อับ และโดนแสงแดดมากเกินไป ในพื้นที่ส่วนนี้เราเอาไว้สำหรับเก็บจาน ชาม เครื่องมือสำหรับทานอาหาร และวัตถุดิบต่างๆ สำหรับการทำอาหาร

สำหรับพื้นที่ 4 โซนที่เราแนะนำ

ลองให้เพื่อไปปรับใช้กับพื้นที่ของครัวตัวเองตามความเหมาะสมดูกันในปีใหม่นี้ หวังว่าจะทำให้การเข้าครัวของทุกคนมีความพร้อม และสนุกมากยิ่งขึ้น

smeg

Smeg since 1948

The New FAB28 :
All new iconic and stylish design

ตู้เย็น FAB28 สุดยอดแห่งความคลาสสิก
ต้นแบบของ Iconic Design จาก smeg
ที่ได้รับการออกแบบภายในใหม่

● ชั้นวางของที่ประตูพร้อมกับดีไซน์ใหม่

● ไฟ LED เป็นแนวยาวช่วยให้ภายในดูสว่างไสว

จากการเป็นผู้นำทั้งด้านสไตล์
และความคิดสร้างสรรค์ ตู้เย็น FAB28
มีให้เลือกหลากสีสัน หลากรูปแบบ และเป็นที่รู้จักว่าเป็นหนึ่งในเครื่องใช้ไฟฟ้าในครัวที่มีความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ที่สุดในโลก จึงไม่ใช่เรื่องน่าแปลกใจเลยที่ตู้เย็นของ Smeg ปรากฏในสื่อระดับอินเตอร์เนชั่นแนล รวมถึงในโซเชียลมีเดีย ซึ่งช่วยสะท้อนภาพงานดีไซน์ผ่านสื่อ

บรรดานางแบบและเซเลบริตี้ต่างก็เก็บรักษารองเท้า Louboutin สุดหรูและเครื่องสำอางในตู้เย็น ตามที่เห็นในฉากภาพยนต์ของ Blockbusters อย่าง Paddington Bear หรือไม่ว่าจะเป็นการเดินทะลุเข้าไปในตู้เย็นแบบที่ Heston Blumenthal ทำในละครเรื่อง Breakfast Club's Major of Scaredy Cat Town Cocktail Bar!

ตู้เย็น FAB28
มีคาแรคเตอร์ที่ชัดเจน และสไตล์ที่โดดเด่น
ได้รับการแปลงโฉมด้านในใหม่
แล้วมีอะไรใหม่?

การออกแบบด้านในใหม่ทั้งหมดมาพร้อมกับชั้นวางของภายในและชั้นวางที่ประตูที่เพิ่มความโค้งมนและกลิ่นอายความเรโทร ไฟ LED แบบใหม่เป็นแนวยาวติดตั้งทั้ง 2 ด้านของตู้เย็นช่วยให้ภายในดูสว่างไสวในทุกมุม

ตู้เย็น FAB28 ได้รับการจัดอันดับการประหยัดพลังงานระดับ A+++ (จากทวีปยุโรป)

อีกทั้งยังมีระบบ Multi-flow รูปแบบใหม่ที่จะช่วยเพิ่มความมั่นใจได้ว่าความเย็นจะกระจายทั่วถึงตลอดทั้งตู้ พร้อมทั้งช่องพิเศษ 0°c compartment สำหรับแช่เนื้อสัตว์และปลาที่ 0 องศาเซลเซียส

ต้องขอขอบคุณฟีเจอร์ใหม่ๆ เหล่านี้ที่ยกระดับ FAB28 ของเราสู่ความสมบูรณ์แบบแห่งเทคโนโลยีและสไตล์ เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ไม่ใช่มีเพียงรูปลักษณ์ที่สวยงาม แต่มีประสิทธิภาพดีเยี่ยม และเป็นตัวสะท้อนสไตล์ในบ้านของคุณ

● ช่องพิเศษ 0°c Compartment

Easy peasy

" อร่อยทันใจ กับเมนูที่ใครๆ ก็ทำได้ "

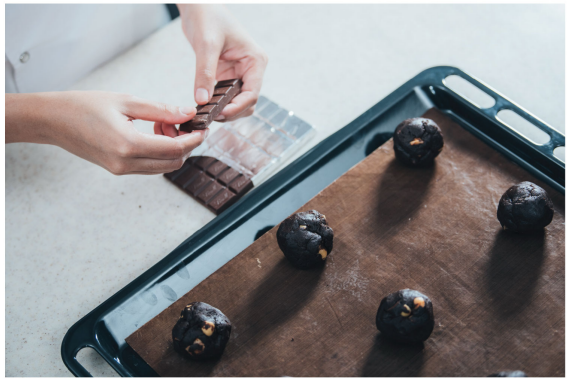
Double chocolate soft baked cookie

By Sweets Cottage

1 สูตร ทำได้ประมาณ 8-10 ชิ้น น้ำหนักก่อนอบ ก้อนละ 50 g ยังไม่รวม white chocolate

ส่วนผสม

เนยจืดหั่นเต๋า คลายเย็น	100	g
น้ำตาลทรายขาว	60	g
น้ำตาลทรายแดง	60	g
แป้งอเนกประสงค์	137	g
ผงโกโก้	38	g
ผงฟู	1	ช้อนชา
เกลือ	1 /4	ช้อนชา
ไข่ทั้งฟอง	30	g
Dark chocolate 58% สับหยาบ	75	g
White chocolate	50	g
ถั่วแมคคาเดเมียอบ	50	g



วิธีทำ

1. ร่อนส่วนผสมของแห้งทั้งหมดเข้าด้วยกันและพักไว้ นำเนยจืดคลายเย็นและน้ำตาลสองชนิด ปั่นรวมกันโดยใช้หัวตีใบไม้ ปั่นจนเนียน และขึ้นฟูดี
2. ตีไข่พอแตกและใส่สีแดงลงในไข่ เทใส่ลงในส่วนผสมเนย ตีต่อจนเนียน
3. ใส่ส่วนผสมแป้งทีละครึ่ง ปั่นด้วยความเร็วต่ำจนแป้งรวมเป็นก้อนมีลักษณะชื้นๆ ยกออกจากเครื่องตี
4. ใส่ dark chocolate สับหยาบลงไป คลุกให้เข้ากัน
5. วอร์มเตาอบที่ 180 องศา ไฟ บน-ล่าง ปั้นคุกกี้ก้อนละ 50 g ปั้นให้เป็นก้อนกลม และกดแบนที่มือ วาง white chocolate เหรียญ 2 เหรียญลงบนเนื้อคุกกี้ และกดให้จม วางลงบนถาดอบ และวางถั่วแมคดีเมียตามชอบ นำแช่ช่องแข็งประมาณ 10 นาทีให้ตัวคุกกี้เฟิร์มเล็กน้อย
6. อบ 10 นาที และนำออกมาพักให้เย็นตัวลง และแซะออกจากถาดวางบนตะแกรง พักให้เย็นดี
7. พร้อมรับประทาน

TASTEFUL DECORATION

ความลงตัวแห่งดีไซน์เพื่อสุนทรียภาพของการทำอาหาร New Linea Oven รุ่น SF6104STS

สะท้อนความหรูบนความเรียบง่ายสไตล์ Minimal Elegance ทั้งดีไซน์ของมือจับสีเงิน Glossy Silver ที่ออกแบบให้บาง และเรียบเนียนเป็นชิ้นเดียว ลงตัวกับความเงางามของกระจกหน้าบาน ที่มาพร้อมลายเส้นที่น้อย... แต่เรียบหรู

และเทคโนโลยี Steam Assisted Cooking Functions ทำให้อาหารมีความนุ่ม สุกง่าย พร้อม Slow Cooking Functions คงคุณค่าทางสารอาหาร ด้วยการใช้อุณหภูมิต่ำปรุงสุกอย่างช้าๆ สะดวกด้วยโปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ 53 เมนู และระบบทำความสะอาด Vapor Clean System

บริษัท เพ็น เค อินเตอร์เทรดดิ้ง จำกัด
SMEG ICONIC SPACE เชิงบันไดขึ้นลงสถานีรถไฟฟ้าพระโขนง (ทางออก 1)
ถ.สุขุมวิท โทร. 02 714 0785-6
contact@penk.co.th

smeg

www.smeg.co.th

smegthai smegthai