

smeg-a-zine

MAY-JUN 2019

ISSUE: 03 2019



MADE IN ITALY
Since 1948

From runway to Store
อัพเดทล่าสุดจากมีลานสู่บางกอก

Payless , cook more
The baker set
เซตพิเศษสำหรับคนรักเบเกอรี่

Easy peasy
Miss lemon
เปรี้ยวอมหวานสำหรับร้อนนี้

Payless, cook more

สินค้าราคาพิเศษจาก Smeg 1 - 31 May 2019

01

Better together

The baker set



ใช้คู่อven & Mixer สำหรับคนรักเบเกอรี่ ที่ Smeg จัดให้แบบพิเศษ!

เตาอบไฟฟ้ามีสตีฟฟังก์ชัน รุ่น **SF468X** ครบถ้วนทุกฟังก์ชันพื้นฐานของการอบ ไม่ว่าจะเป็นไฟบน - ล่าง พัดลม ขึ้นวางถาดอาหาร 5 ชั้น ตั้งโปรแกรมต่างๆ ได้ง่ายและรวดเร็ว

จับคู่กับ เครื่องบดอาหารมือถือ รุ่น **HBF02** สีส้มก็ได้ ผู้ช่วยชั้นดีที่ทำได้ทั้งตัด สับ บด ตี



พิเศษ **29,900.-**
ราคาปกติ 48,500.-

02

Perfect piece

เตาปรุงอาหารตั้งพื้นแบบ 2 in 1 ที่ทำให้คุณไม่ต้องกังวลเรื่องการติดตั้ง และสุดแสนจะประหยัดพื้นที่



เตาปรุงอาหารรุ่น **CX68CM8**

พิเศษ **54,900.-**
ราคาปกติ 74,000.-

- เตาไฟฟ้าเซรามิก 4 หัวเตา กำลังไฟสูงสุด 2,200 วัตต์ พร้อมหัวเตายาวขนาด 1 หัว
- เตาอบขนาด 70 ลิตร ครบถ้วนทุกโปรแกรมพื้นฐาน การอบ ไฟบน-ล่าง พัดลมและระบบทำความสะอาด Vapor clean

02



เตาปรุงอาหารรุ่น **CX68M8-1**

พิเศษ **49,900.-**
ราคาปกติ 74,000.-

- เตาแก๊ส 4 หัว พร้อมหัวเตาใหญ่ 1 หัว กำลังไฟสูงสุด 3,500 วัตต์
- เตาอบขนาด 70 ลิตร 8 โปรแกรม อาหารมาตรฐานและระบบทำความสะอาด Vapor clean

Perfect piece

อ่างล้างจานหลากหลายขนาด เพื่อคนรักทุกรูปแบบ จากสแตนเลสสตีล 304 ทำให้ทั้งความทนทาน และความสวยงาม

02



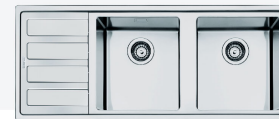
LD102D-2



LD102S



LD116D-2 (กลุ่มซ้าย)



LD116S-2 (กลุ่มขวา)

พิเศษ **23,900.-**
ราคาปกติ 35,000.-

พิเศษ **23,900.-**
ราคาปกติ 35,000.-

พิเศษ **18,900.-**
ราคาปกติ 27,000.-



LD861D-2



LD861S-2



LD862-2

พิเศษ **15,900.-**
ราคาปกติ 23,000.-

พิเศษ **15,900.-**
ราคาปกติ 23,000.-

พิเศษ **18,900.-**
ราคาปกติ 27,000.-

03

Absolute deal



รับส่วนลด **3,000.-**

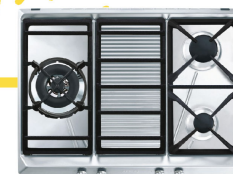
สำหรับซื้อเครื่องดูดควันทุกรุ่นของ Smeg

เมื่อซื้อเตาแก๊ส รุ่น **SRV572XG** หรือ **SRV537XG**

เตาอินดักชั่น รุ่น **SI7633B** หรือเตาไฟฟ้า รุ่น **SE364ETB**



เตาแก๊ส 2 หัวเตา รุ่น **SRV572XG**
2 หัวเตาแก๊สพิเศษ ด้วยหัวเตา 2 ชั้น ที่แยกปรับควบคุม
ปรับความร้อนได้สูงสุด 5,000 วัตต์



เตาแก๊ส 3 หัวเตา รุ่น **SRV573XG**
3 หัวเตา พร้อม 1 หัวเตาแก๊สพิเศษ เพลวไฟ 2 ชั้น
ที่แยกปรับควบคุม ปรับความร้อนได้สูงสุด 5,000 วัตต์



เตาอินดักชั่น 3 หัวเตา รุ่น **SI7633B**
3 หัวเตา พร้อม 1 หัวเตา Booster ไฟแรงพิเศษ 5,200 วัตต์
แปรงควบคุมแบบ Slide control ปรับความร้อนได้ 15 ระดับ



เตาไฟฟ้าเซรามิก 4 หัวเตา รุ่น **SE364ETB**
4 หัวเตา H+High ที่ร้อนเร็ว สามารถปรับความร้อนได้ถึง 9 ระดับ
แปรงควบคุมแบบ Slide control ปรับความร้อนได้ 15 ระดับ

เงื่อนไข

• โปรแกรมพิเศษเฉพาะสินค้า Smeg เท่านั้น • รายการส่งเสริมการขายนี้ไม่สามารถใช้ร่วมกับรายการส่งเสริมการขายอื่นได้ • ระยะเวลาลงส่งเสริมการขายตั้งแต่วันที่ 1-31 พฤษภาคม 2562 • ขอสงวนสิทธิ์การซื้อสินค้าจากร้านค้าปลีกและร้านส่วนลดสำหรับสินค้าในเครือเดียวกันหรือการสั่งซื้อครั้งเดียวกันเท่านั้น • ถ้าหมดส่งภายใน 30 วันนับจากวันที่ส่งสินค้า ยกเว้นสินค้าที่ต้องสั่งพิเศษ รับสินค้าภายใน 30 วันนับจากวันที่ส่งสินค้าถึงบริษัท • เงื่อนไขอื่นๆ โปรดสอบถามเพิ่มเติม ณ จุดขาย • บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดโดยไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้า



ตรวจสอบรายละเอียดสินค้าและโปรโมชั่นได้ที่ :
www.smeg.co.th

ติดตามอัพเดทล่าสุดได้ที่ : f smegthai @ smegthai @ smegthai



From runway to stores

“ อัปเดตดีไซน์ล่าสุดจากนิลมานสู่บางกอก ”

ห้องครัวที่เป็นจุดศูนย์กลางของบ้าน จะถูกปรับเปลี่ยนเป็นสเปกที่ดูมีสไตล์ เพียงแค่ใส่ดีไซน์ลงไปในพื้นที่ งานออกแบบใหม่ล่าสุดจาก Smeg ที่ใส่ความโดดเด่นไปในเครื่องครัวเดิมๆ ไม่ว่าจะเป็นตู้เย็น เครื่องชงกาแฟ หรือเครื่องบดขนมปัง จะช่วยสร้างบรรยากาศใหม่ให้ห้องครัวเป็นมากกว่าแค่ห้องเตรียมอาหารแน่นอน



ZIP WITH NEW COLOR

เครื่องชงกาแฟเอสเปรสโซ่ ดีไซน์ 50's Retro รุ่น ECF01 3 สีใหม่ ได้แก่ Pastel green , Pink และ White สีสันน่ารักที่ดูคึกคัก น่าเข้าคู่กับเครื่องครัวเรโทรชิ้นโปรดของคุณ

INTRODUCING THE VICTORIA RANGE COOKER IN SLATE GREY



เตาปรุงอาหาร ดีไซน์วินด์ดอร์ รุ่น TR410GR ในสีใหม่ล่าสุด Slate grey แรงบันดาลใจจาก Elisabeth เตาปรุงอาหารเครื่องแรกสุดของ Smeg ในปี 1948 พลพลาแทนท์ของดีไซน์ที่ดูทันสมัย เข้ากับฟังก์ชันและความงดงามด้วยสีที่เป็น trend การตกแต่งบ้านในธีมวินด์ดอร์ และเน้นสีที่ได้รับความนิยมตลอดกาล

ADD TEXTURE TO THE HOME : NEW 'SOFT TOUCH' FAB28'S IN RUBY RED

ใน Smeg คงจะยังจำตู้เย็น Black velvet ที่โด่งดังสุด ในปี 2012 ได้เป็นอย่างดี ด้วยผิวสัมผัสด้านนอกที่เป็นเอกลักษณ์แบบ "Soft touch finish" ไร้ขีดของพื้นผิวคล้ายกับยาง ในปีนี้ Smeg ได้พัฒนาตู้เย็น FAB28 มาทั้ง 3 เฟอร์นิเจอร์มาแบบ Soft touch finish ถ้าคุณมองหาไอเท็มที่ดูดีแต่ดูหรูหรา และน่าหลงใหล สี Ruby Red เป็นคำตอบที่ดีที่สุดของคุณ เมื่อสัมผัสจะเจอผิวสัมผัส Metallic shimmer เข้ากับครัวทุกรูปแบบไม่ว่าจะเป็นครัววินด์ดอร์ และครัวสไตล์โมเดิร์นของคุณทั้งในครัว



NEW AND IMPROVED STAND MIXER RANGE



เครื่องผสมอาหาร Smeg รุ่น SMF01 ที่เต็มไปด้วยประสิทธิภาพ ช่วยให้การผสมส่วนผสมเป็นเรื่องอันแสนง่ายดาย กำลังจะได้รับการเปลี่ยนรุ่นใหม่เป็น SMF02 ที่มีการปรับปรุงมากมาย เช่น การเลือกสีแบบพิเศษของหัวตีในสายและหัวตีแบบ non stick , การเพิ่มความหนาของโฟมสตีลให้แข็งแรงยิ่งขึ้น แต่หากคุณชื่นชอบดีไซน์ที่ดูคลาสสิก Smeg นำเสนอเครื่องผสมอาหารรุ่นใหม่ล่าสุด SMF13 พร้อมกับหัวตีสายลวดเส้นที่แข็งแรง และฟังก์ชันที่ผสมอาหารทั่วทั้งที่ ทำพร้อมในเซต ช่วยให้คุณประหยัดเวลาส่วนผสมได้ ง่ายด้วยยังมีเพียงแค่ดูจากสัญลักษณ์ในไก



PATRIOTIC UNION JACK TOASTER

ต้อนรับสมาชิกใหม่ในครอบครัว 50's Retro โทสเตอร์แห่งยุค เครื่องบดขนมปังลาย Union Jack ที่ดึงดูดทุกสายตา การันตีได้เลยว่าสมาชิกใหม่จะต้องเป็นไอเท็มที่ทุกคนพูดถึงในห้องครัวของคุณ

Kitchen Inspiration

“ แรงบันดาลใจ เพื่อครัวที่ใครๆก็หลงรัก ”

“ The Psychology of Color for Kitchen Design ”

เมื่อสีห้องครัวสะท้อนอารมณ์ของคุณ

เลือกสีห้องครัวเพิ่มพลังสร้างสรรค์ในการทำอาหาร จัดบรรยากาศในห้องครัวสร้างการรับรู้ของมนุษย์ที่แตกต่างกันไปในแต่ละสี การเลือกสีสำหรับที่อยู่อาศัยย่อมสร้างอารมณ์ที่แตกต่างกันไปในแต่ละพื้นที่ของห้อง เราอยากให้คุณเลือกสีที่สร้างอารมณ์ที่แตกต่าง เพื่อให้การเข้าครัวของคุณเป็นประสบการณ์ที่เปลี่ยนไป มาเลือกสีของห้องครัวที่คุณชอบกับเรา:



RED

INCREASE APPETITE
สีแดง เพิ่มความอยากอาหาร

สีแดงนั้น หลายคนคิดว่าอาจจะดูรุนแรงไปสักนิดสำหรับห้องครัว แต่ถ้ามองในแง่ของสีที่ช่วยกระตุ้นให้เรารู้สึกอยากอาหารได้ เราสังเกตได้จากร้านอาหารที่ดูดีส่วนใหญ่ชอบใช้สีโทนนี้ในการตกแต่งร้าน

WHITE

CLARITY OF THE MIND
สีขาว ทำให้จิตใจสงบ



ชีวิตที่วุ่นวายยุ่งยาก การทำอาหารจะช่วยให้เราอยู่กับตัวเองและได้นั่งและคิดถึงเรื่องต่างๆ มากขึ้น สีขาวจะช่วยให้เรารู้สึกสงบและเสริมสร้างสมาธิเวลาทำอาหาร ช่วยลดความวุ่นวายใจให้ใจสงบได้ดี



GREEN & BLUE

CALM AND RELAXATION

เขียวและฟ้า เพิ่มความผ่อนคลายกับสีของธรรมชาติ

สำหรับคนที่ใช้การทำอาหารเป็นกิจกรรมสำหรับการผ่อนคลาย สีเขียวและฟ้าเป็นตัวสีที่ช่วยให้จิตใจผ่อนคลาย และทำให้เรารู้สึกผ่อนคลาย ด้วยความที่เป็นสีของธรรมชาติทำให้เรารู้สึกสบายตาและสบายใจมากยิ่งขึ้น

YELLOW

CHEERFULNESS AND OPTIMISM

สีเหลืองสดใส & เพิ่มความสดใสกับธรรมชาติ



คนที่ชอบเข้าครัวเมนูใหม่ๆ สีเหลืองจะช่วยกระตุ้นเตือนความคิดสร้างสรรค์ให้คุณได้ทดลองปรุงเมนูใหม่ๆ พร้อมช่วยเพิ่มความสุขในห้องครัวเนื่องจากเป็นแม่สีที่ดูสดใสได้ดี ช่วยเพิ่มพลังของห้องครัว

SMEGaphone

“ พื้นที่สื่อสารของ Smeg ”



Versatile allies for all tastes : Hand blender

“ อิสระในการปรุงอาหาร
แบบในพื้นที่จำกัด ”

ถ้าพูดถึงความยุ่งยากในการประกอบอาหารแล้วล่ะก็ หนึ่งในขั้นตอนที่ยุ่งยากที่สุดคงหนีไม่พ้นเรื่องของการเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหาร ไม่ว่าจะเป็นการ สับ ช้อน บด ปั่น โดยเฉพาะเมนูอาหารฝรั่งอย่างกัวคาโมเล มายองเนส บันฟรอนด์ หรือครีมซूपต่างๆ แต่จะเป็นเรื่องน่าสนุกแค่ไหนหากมีเทคโนโลยีเข้ามาช่วยคุณมีอาหารเสิร์ฟอาหารแสนอร่อยอย่างซूप Pumpkin Puree ไรซ์ซูพ, Ravioli โส้ฟักทองเนื้อนุ่ม แล้วปิดท้ายด้วยผลไม้สดรสหวานอร่อย

เครื่องปั่นอาหารมือถือเป็นอีกหนึ่งตัวช่วยในครัวที่คุณเตรียมวัตถุดิบต่างๆ ในการทำอาหารได้ง่ายขึ้น ไม่ว่าจะเป็นการสับกระเทียม หั่นหมูหรือเนื้อ บดมันฝรั่ง หรือตีไข่ขาวให้ขึ้นฟู ด้วยเครื่องปั่นอาหารมือถือรุ่น HBF02 จาก Smeg มาพร้อมอุปกรณ์หลากหลายถึง 4 ประเภท ทั้งหัวตะกร้อ หัวปั่นพร้อมใบสำหรับสับ หัวปั่นตัดส่วนผสมและสไลด์สำหรับตัด หัวบดอาหารและเหยือกขนาด 1.4 ลิตร ที่ทำจากวัสดุ Tritan™ ชนิด BPA Free ที่สามารถใช้งานได้ยาวนานโดยไม่สึกกร่อน

ด้านจับถูกออกแบบมาให้จับได้อย่างมั่นคงมือพร้อมยางกันลื่น ที่ช่วยให้ง่ายต่อการใช้งานตามหลักสรีรศาสตร์ พร้อมที่ปรับระดับความเร็ว 6 ระดับ สามารถปรับระดับความเร็วในการปั่นอาหารตามความเร็วที่ต้องการได้ถึง 6 ระดับ พร้อมปุ่ม Turbo ที่ปั่นอาหารด้วยความเร็วสูงสุด ทำให้ช่วยเตรียมอาหารที่ต้องการใช้เวลาอย่าง สับเนื้อ ผัก หมอบหัวใหญ่ หรือกระทั่งแยกได้อย่างรวดเร็วในเวลาเพียงไม่กี่วินาที



ดีไซน์ตัวเครื่องที่ออกแบบมาให้มีแบบเรียบง่ายและเบา ทำให้สามารถใช้งานในลักษณะทรงสูงได้ อย่างเช่นการก่ครีมซूपที่สามารถตักเข้ากับหัวปั่นตัดสำหรับใช้ในการปั่นครีมซूपในหม้อให้เป็นเนื้อครีมได้โดยไม่ต้องเปลี่ยนถ้วยตามเมนูอาหาร หรือแม้แต่วางหัวปั่นให้ขึ้นฟู สามารถตีไข่ขาวปริมาณน้อยๆ ในแก้วหรือเหยือกให้ขึ้นฟูได้อย่างง่ายดาย เพียงแค่สลับหัวตะกร้อเป็นหัวตะกร้อ



“ มอเตอร์ขนาด 700 วัตต์ที่ทรงประสิทธิภาพพร้อมระบบ FLOWBLEND™ ทำให้มันนิ่งได้เป็นประสิทธิภาพยอดเยี่ยมจากเทคโนโลยีระบบ cutting edge ของ Smeg ทำให้เครื่องปั่นอาหารมือถือ HBF02 เครื่องนี้ เป็นอีกหนึ่งตัวช่วยในการทำอาหารที่ช่วยให้คุณปรุงอาหารได้อย่างง่ายดายมากกว่าเดิมด้วยซ้ำ ”



Easy peasy

“ อร่อยทันใจ กับเมนูที่ใครๆ ก็ทำได้ ”

“ ซัมเมอร์สไลส์ กับ Miss Lemon เค้กเนื้อนุ่ม
รสชาติแสนสดชื่น by Sweets cottage ”

หน้าร้อนนี้จะมีอะไรดีไปกว่าการนั่งอยู่ๆ จิบเครื่องดื่มเย็นๆ พร้อมลิ้มรสเค้กแสนอร่อยอยู่บ้านอีก
ครั้งนี้ Smeg และ Sweets cottage ขออาสา Miss Lemon ใช้รับประทานคลายร้อน
เปลี่ยน Tea time ยามบ่ายของคุณให้สดชื่น กระปรี้กระเปร่าด้วยรสหวานของเลมอนสด
และน้ำผึ้ง จะเสิร์ฟในปาร์ตี้ หรือทำรับประทานเองก็ได้ แบบนี้สิ!



Miss Lemon

เค้กขนาด 1 ปอนด์
ส่วนที่ 1

แป้งเค้ก 53 g.
ผงฟู 1/2 ชช

ส่วนที่ 2

ไข่แดง 2 ฟอง
น้ำตาลทราย 37 g.
น้ำมันพืช 32 g.
นมสด 32 g.
กลิ่นเลมอน 2 หยด

ส่วนที่ 3

ไข่ขาว 2 ฟอง
น้ำตาลทราย 33 g.
Cream of tartar เล็กน้อย

1. วอร์มเตาอบ 170 องศา ร่อนส่วนผสมส่วนที่ 1 เข้ากันพักไว้
2. นำส่วนผสมที่ 2 ทั้งหมดใส่ลงในอ่างผสม ใช้ตะกร้อคนให้เข้ากัน ใส่ของแห้งส่วนที่ 1 คนจนเนื้อเนียนพักไว้
3. นำไข่ขาวใส่ในโถ ใช้เครื่องตีฟองฟองตีจนขึ้นเป็นฟองเล็กน้อย ตีด้วยหัวตะกร้อปรับความเร็วสูงสุด เมื่อตีฟองเต็มอ่าง ปรับลดความเร็วลงและตีน้ำตาลทีละน้อยจนหมด ตีจนกระทั่งไข่ขาวตั้งยอด 90 - 95% นำไปตะล่อนเข้ากับส่วนผสมที่พักไว้
4. นำส่วนผสมทั้งหมดลงพิมพ์ขนาด 1 ปอนด์ ใช้นิ้วกด 20-25 นาที หรือจนกว่าเค้กจะสุก

Lemon Curd สำหรับใส่ 2 ชั้น

ผิวเลมอนขูด ครึ่งผล
น้ำตาลทราย 45 g.
ไข่ 1 ฟอง
น้ำเลมอน 40 ml.
เนยจืดคลายเย็น 45 g.

1. นำส่วนผสมผิวเลมอนผสมกับน้ำตาลใช้มือบีบให้ส่วนผสมเข้ากัน นำส่วนผสมออกมา เพื่อได้กลิ่นหอม จากนั้นใส่ส่วนผสมที่เหลือทั้งหมดคนให้เข้ากันด้วยตะกร้อ
2. นำส่วนผสมขึ้นตั้ง Double Boiler ใช้ตะกร้อคนจนส่วนผสมขึ้น ยกลงพักให้หายร้อน
3. ก่อเยาะ ใส่เนยลงในส่วนผสมพักไว้ 2 ที่หายร้อนแล้วบีบทีละก้อน โดยใช้ Hand blender บดจนเนียนเข้ากัน นำเข้าตู้เย็นให้เซ็ตตัวก่อนมาแต่งเค้ก

Cream Topping

วิปครีม 350 g.
น้ำตาลไอซิ่ง 35 g.
กลิ่นเลมอน 1/4 ชช

1. นำส่วนผสมทั้งหมดเทลงในโถ ใช้หัวตะกร้อตีจนส่วนผสมตั้งยอดเพื่อใช้ตกแต่งเค้ก
2. แบ่งส่วนผสมใส่ถุงบีบ ใช้ในการตกแต่ง

Honey Lemon Jelly

Lemon Puree 40 g.
น้ำผึ้ง 50 g.
น้ำตาล 20 g.
สีผสมอาหารขาว 1 - 2 หยด
เจลาตินผงขาว 1 แผ่น

1. แช่เจลาตินในน้ำเย็นรอตจนนุ่ม
2. นำส่วนผสม Lemon puree, น้ำผึ้ง, น้ำตาล ตีจนรวมและนำตาลละลาย ยกลงใส่เจลาติน และสีผสมเล็กน้อย



ตรวจสอบรายละเอียดสินค้าและโปรโมชั่นได้ที่ :
www.smeg.co.th

ติดตามอัพเดทล่าสุดได้ที่ : f smegthai @ smegthai @smegthai smeg

TASTEFUL DECORATION



ความลงตัวแห่งดีไซน์เพื่อสุนทรีภาพของการทำอาหาร New Linea Oven รุ่น SF6104STS

สะท้อนความหรูบนความเรียบง่ายสไตล์ Minimal Elegance ทั้งดีไซน์ของมือจับสีเงิน Glossy Silver ที่ออกแบบให้บาง และเรียบเนียนเป็นชิ้นเดียว ลงตัวกับความงามของกระจกหน้าบาน 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 เซ็นทรัลเวิลด์ชั้นลงสถานีรถไฟฟ้าพระโขนง (ทางออก 1)
ถ.สุขุมวิท โทร. 02 714 0785-6
contact@penk.co.th

www.smeg.co.th

 smeg

 smegthai  smegthai