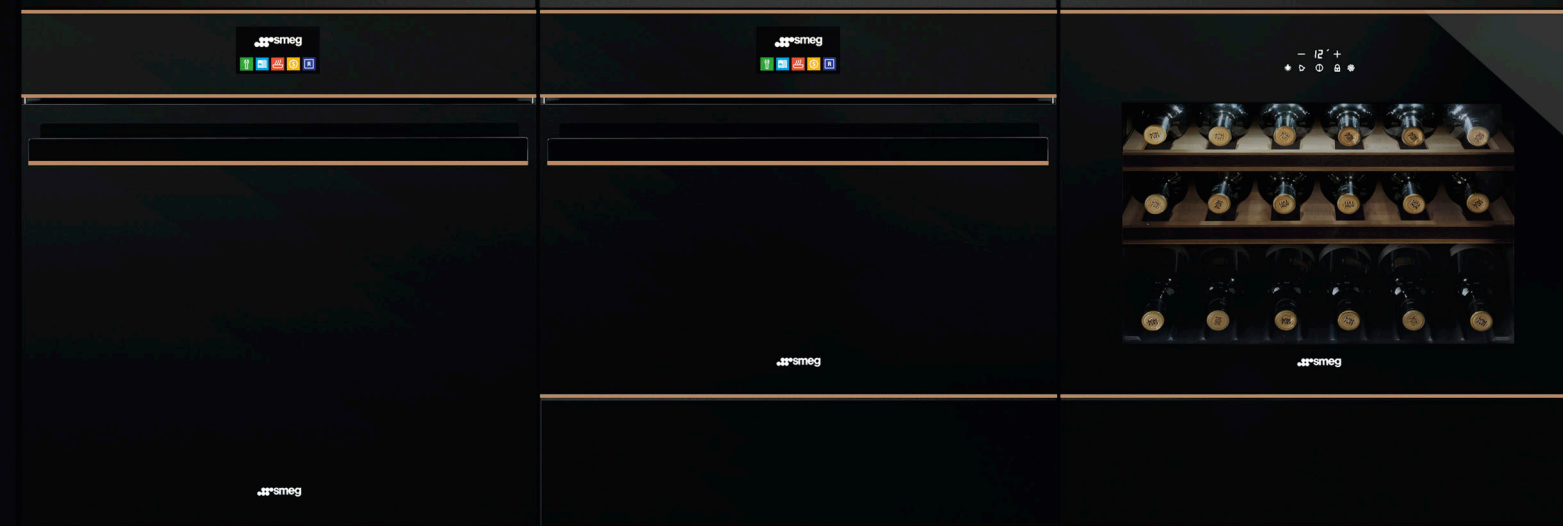


smeg-a-zine

MAR - MAY 2020

ISSUE: 07 2020



UNVEILING SMEG'S SUPERLATIVE COLLECTION

“DOLCE STIL NOVO”

รวมที่สุดของดีไซน์ที่ผสานความต่างได้อย่างงดงามและลงตัว

“Dolce Stil Novo” Collection พิเศษจาก smeg และ Guido Canali สถาปนิกระดับโลก ที่นำความสว่างของเส้น Copper มาตัดกับความเข้มของกระจกสีดำ NEROVISTA เป็นการนำความต่างมาบรรจบกันอย่างลงตัว ผ่านดีไซน์แบบ Minimal น้อย...แต่งดงามทุกรายละเอียด เกิดผลลัพธ์เป็น Collection ในอุดมคติ ที่สะท้อนสุนทรียภาพ ความสมบูรณ์แบบแห่งการทำอาหารและการใช้ชีวิตอันละเอียดละไมของผู้ที่หลงใหลการดีไซน์เช่นคุณ

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

www.smeg.co.th



f smegthai @ smegthai



DIVINA CUCINA

เครื่องครัวคอลเลกชันใหม่ สวยงามระดับอาร์ตพีซ

SMEG X MANEEMEJAI

เซ็ทภาพถ่ายสุดเก๋ ดึงดูดรีชมเบอร์

SMART STEAM SMEG OVEN

เตาอบระบบ Steam Assisted เป็นเลิศทุกการปรุงอาหาร

MADE IN ITALY
Since 1948

PAYLESS COOK MORE

สินค้าราคาพิเศษ จาก Smeg 1 March - 30 April 2020

เครื่องผสมอาหาร 50's Retro
ขนาด 4.8 ลิตร (5 ควอทซ์)
รุ่น SMF02*
ราคาปกติ 39,000 .-

เฉพาะสีครีม (CR) / ฟ้ายา (PB) / เขียว (PG) / ดำ (BL)



พร้อมรับฟรี!
อุปกรณ์เสริมทำไอศกรีม
รุ่น SMIC01
สำหรับ Summer นี้
มูลค่า 9,800 .-

พิเศษ
23,900 .-



จำนวนจำกัด
10 เครื่อง
เท่านั้น !!
(คลิ๊ก)

พิเศษ
10,900 .-

เครื่องปั่นน้ำผลไม้ 50's Retro
รุ่น BLF01*

ขนาด 1.5 ลิตร พร้อมเมนู Smoothie
สามารถปั่น Smoothie ได้เนียนนุ่ม
ราคาปกติ 21,500 .-

เฉพาะสีครีม (CR) / ดำ (BL) / แดง (RD) / ฟ้ายา (PB) /
เขียว (PG) / ชมพู (PK) / ขาว (WH)

จำนวนจำกัด
15 เครื่อง
เท่านั้น !!
(คลิ๊ก)



ความจุ 70 ลิตร
อบได้ทั้งขนมและอาหาร
ตั้งนาฬิกาด้วยระบบดิจิทัล

เตาอบไฟฟ้า
มัลติฟังก์ชัน
รุ่น SF6400TVN
หรือ SF6400TVX

พิเศษ
25,900 .-

จากราคาปกติ
40,000 .-



ใช้งานง่าย สะดวก
ไม่ยุ่งยาก

จำนวน
จำกัดรุ่นละ
50 เครื่อง
เท่านั้น !!



เตาอบไฟฟ้า มัลติฟังก์ชัน
รุ่น SF6102TVS / SF6102TVN /
SF6102TVB / SF6390XE

ความจุ 70 ลิตร
9 โปรแกรมอบ
เมนูอัตโนมัติ 20 เมนู

พิเศษ
45,900 .-

จากราคาปกติ
66,500 .-

จำนวน
จำกัดรุ่นละ
10 เครื่อง
เท่านั้น !!



พิเศษ
18,900 .-

เตาอบไมโครเวฟรุ่น
FMA25XT
จากราคาปกติ
34,000 .-

ความจุ 25 ลิตร
พร้อมโปรแกรมนำ
เข้าเซตกับเตาอบ
สี่สแตนด์ลัดที่ดีที่สุด

จำนวน
จำกัด
50 เครื่อง
เท่านั้น !!

เงื่อนไข

• โปรแกรมเฉพาะสินค้า Smeg เท่านั้น

• รายการส่งเสริมการขายนี้ไม่สามารถใช้ร่วมกับรายการส่งเสริมการขายอื่นได้

• ระยะเวลาส่งเสริมการขายตั้งแต่ 1 มีนาคม - 30 เมษายน 2563

• ขอสงวนสิทธิ์การรับส่วนลดสำหรับสินค้าในใบเสร็จเดียวกันหรือการสั่งซื้อครั้งเดียวกันเท่านั้น

• กำหนดส่งภายใน 30 วันนับจากวันที่สั่งซื้อสินค้า ยกเว้นสินค้าที่ต้องสั่งพิเศษ รับสินค้าภายใน 30 วันนับจากวันที่สินค้าถึงบริษัท

• เงื่อนไขอื่น ๆ โปรดสอบถามเพิ่มเติม ณ จุดขาย

• บริษัท ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดโดยไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้า

• ขอสงวนสิทธิ์การรับสินค้าตามคุณเมื่อทำการสั่งซื้อตามเงื่อนไขที่บริษัทกำหนดเท่านั้น

• ขอสงวนสิทธิ์ที่จะไม่รับคืนหรือเปลี่ยนสินค้าตามคุณ หรือเปลี่ยนแปลงเงินสดหรือส่วนลดได้

• สินค้าสมนาคุณมีจำนวนจำกัด

ตรวจสอบรายละเอียดสินค้าและข้อมูลอื่น ๆ ได้ที่ :
www.smeg.co.th



ติดตามอัพเดทล่าสุดได้ที่ : f smegthai @ smegthai @smegthai





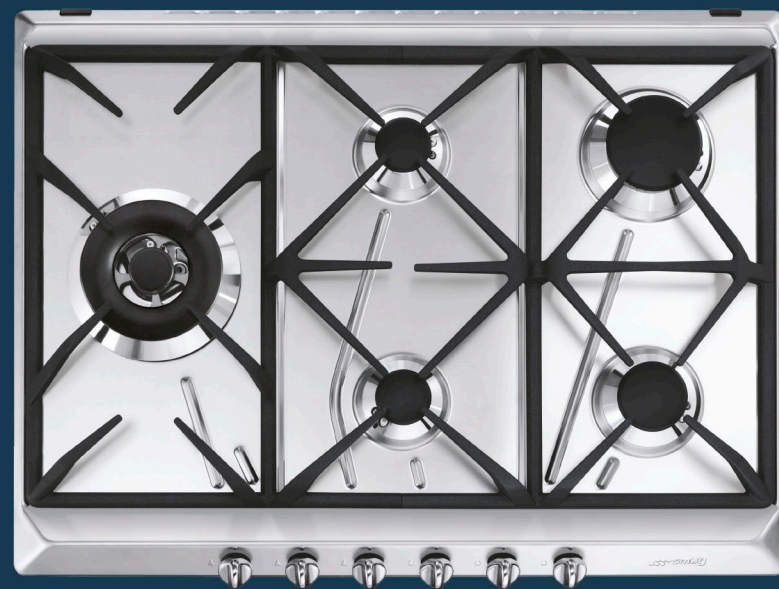
เตาอบไมโครเวฟ
รุ่น MP122N1 / MP122S1
MP122B1 / MP322X1

ชนิดติดตั้งเฟอร์นิเจอร์
ฐานเซรามิก ไร้จานหมุน
ร้อนทุกจุดอย่างทั่วถึง

พิเศษ
36,900 .-

จากราคาปกติ
57,500 .-

จำนวน
จำกัดรุ่นละ
10 เครื่อง
เท่านั้น !!



พิเศษ
27,900 .-

เตาแก๊ส 5 หัวเตา
รุ่น SRV575GH5
จากราคาปกติ
41,000 .-

พร้อมหัวเตาแก๊สพิเศษ
เปลวไฟ 2 ชั้น 2 ปุ่มควบคุม
ให้ความร้อนสูงสุด 5,000 วัตต์

จำนวน
จำกัด
10 เครื่อง
เท่านั้น !!



พิเศษ
27,900 .-

เตาไฟฟ้าเซรามิก
รุ่น SE364ETB
จากราคาปกติ
45,000 .-

4 หัวเตา Hi light ร้อนเร็ว
พร้อม 1 หัวเตาขยาย
ปรับความร้อนได้ 9 ระดับ

จำนวน
จำกัด
10 เครื่อง
เท่านั้น !!

PAYLESS COOK MORE

สินค้าราคาพิเศษ จาก Smeg 1 March - 30 April 2020



จำนวน
จำกัด
10 เครื่อง
เท่านั้น !!

เครื่องดูดควันชนิดติดตั้งผนัง
รุ่น KKS90PKK1
จากราคาปกติ 24,900 .-

พิเศษ
17,900 .-

เครื่องล้างจานชนิดตั้งพื้น
รุ่น LVS2122BIN
จากราคาปกติ 43,000 .-

พิเศษ
29,900 .-



จำนวน
จำกัด
20 เครื่อง
เท่านั้น !!

พิเศษ
129,000 .-

ตู้เย็น 50's Retro
รุ่น FAB50*
2 ประตู ขนาด 16 คิวบ์
ลงตัวที่สุดทั้งดีไซน์และการใช้งาน
จากราคาปกติ
179,000 .-

(เฉพาะรุ่น FAB50RCR / FAB50RBL / FAB50RPG
FAB50RPB / FAB50RWH / FAB50RRD)

จำนวน
จำกัด
10 เครื่อง
เท่านั้น !!
(คละสี)



เงื่อนไข

- โปรโมชันเฉพาะสินค้า Smeg เท่านั้น
- รายการส่งเสริมการขายนี้ไม่สามารถใช้ร่วมกับรายการส่งเสริมการขายอื่นได้
- ระยะเวลาส่งเสริมการขายตั้งแต่ 1 มีนาคม - 30 เมษายน 2563
- ขอสงวนสิทธิ์การรับส่วนลดสำหรับสินค้าในใบเสร็จเดียวกันหรือการสั่งซื้อครั้งเดียวกันเท่านั้น
- กำหนดส่งภายใน 30 วันนับจากวันที่สั่งซื้อสินค้า ยกเว้นสินค้าที่ต้องสั่งพิเศษ รับสินค้าภายใน 30 วันนับจากวันที่สินค้าถึงบริษัท
- เงื่อนไขอื่น ๆ โปรดสอบถามเพิ่มเติม ณ จุดขาย
- บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดโดยไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้า
- ขอสงวนสิทธิ์การรับสินค้าสมนาคุณเมื่อทำการสั่งซื้อตามเงื่อนไขที่บริษัทกำหนดเท่านั้น
- ขอสงวนสิทธิ์ที่จะไม่รับคืนหรือเปลี่ยนสินค้าสมนาคุณ หรือเปลี่ยนแปลงเงินสดหรือส่วนลดได้
- สินค้าสมนาคุณมีจำนวนจำกัด



ตรวจสอบรายละเอียดสินค้าและข้อมูลอื่นๆ ได้ที่ :
www.smeg.co.th

ติดตามอัพเดทล่าสุดได้ที่ : f smegthai @ smegthai @smegthai smeg

DIVINA

เครื่องดูดควัน
รุ่น KT90DGC



เตาปรุงอาหารตั้งโต๊ะ
รุ่น TR90DGC9



Smeg และ Dolce & Gabbana ได้ร่วมกันสานต่อการเดินทางเพื่อนำพาให้เราไปพบกับสีสันและความสวยงามของชีชี โดยถ่ายทอดออกมาภายใต้ความคิดสร้างสรรค์ การออกแบบ และความเป็นศิลปะ เพื่อนำเสนอความเป็นอิตาลี ‘Made in Italy’ อย่างแท้จริง

Divina Cucina ได้สะท้อนถึงความเป็นอิตาลี ผ่านเรื่องราวของประเพณีและเทศกาลที่เป็นที่นิยม โดยได้รับการถ่ายทอดออกมาเป็นภาพและลวดลายบนพื้นผิวของชุดเครื่องครัวจาก Smeg ไม่ว่าจะเป็น Cooker เครื่องดูดควัน หรือ ตู้เย็น FAB28 โดยมีการทำให้โดดเด่นผ่านการใช้สีสันที่มีความเป็นเอกลักษณ์ ซึ่ง Collection นี้ ได้รับแรงบันดาลใจจาก โรงละครหุ่นกระบอกของชาวซิชเลียน ที่จะเน้นโทนสีที่มีความโดดเด่นอย่างสีแดง เหลือง และสีส้ม มีชื่อเรียก Collection นี้ว่า “Carretto”



ตรวจสอบรายละเอียดสินค้าและข้อมูลอื่นๆ ได้ที่ :
www.smeg.co.th

SMEG x DOLCE & GABBANA

“ การรวมตัวกันเพื่อสร้างสรรค์ชิ้นงาน
ที่ไม่เป็นเพียง เครื่องใช้ไฟฟ้าในบ้าน
แต่เป็นถึงผลงานทางศิลปะอย่างแท้จริง ”

เรื่องราวของประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม อาหาร และความสวยงาม ผ่านมุมมองของชาวซิชเลียน ได้ถูกนำมารวบรวมและย่อส่วนลงไปในชิ้นงานอย่างน่าจดจำ ราวกับจิตวิญญาณของอิตาลีได้ถูกนำมาทำให้จับต้องได้และไร้ซึ่งรูปแบบทางกาลเวลา ทั้งหมดนี้ถูกถ่ายทอดออกมาได้โดยประสบการณ์ด้านการออกแบบและการผลิตจาก Smeg และ การสร้างสรรค์อันเป็นเลิศของ Dolce & Gabbana

ตู้เย็น
รุ่น FAB28RDGC3



CUCINA



“ ระบบ Smart Steam ช่วยให้ใช้เวลาในการปรุงอาหารน้อยลง คุณภาพอาหารดีขึ้น และถือเป็นวิธีปรุงอาหารที่ดีต่อสุขภาพ เพราะสามารถคงคุณค่าทางโภชนาการได้ครบมากกว่าการปรุงอาหารทั่ว ๆ ไป “

S F 6 1 0 4 S T S

ผสานเทคโนโลยีการอบแบบดั้งเดิมและพลังของไอน้ำเพื่อรสชาติที่ดีที่สุด เทคโนโลยีในการปรุงอาหารด้วยไอน้ำในรูปแบบใหม่กับ ระบบ Steam Assisted ในเตาอบ โดยไอน้ำจะถูกส่งผ่านโดยตรง ไปยังด้านในตู้อบ และกระจายไปอย่างทั่วถึงด้วยพัดลม เพื่อผลลัพธ์ที่เลิศที่สุดในการปรุงอาหารไม่ว่าจะเป็นเนื้อสัตว์ หนมปัง และอาหารหลายหลายรูปแบบ ซึ่งสามารถคงคุณค่าทางโภชนาการ และทำให้มีรสชาติที่ดียิ่งขึ้น

SMART STEAM SMEG OVEN



อาหารที่ได้รับการปรุงผ่านระบบ Steam Assisted นั้น เนื้อสัมผัสจะมีความชุ่มชื้น เพราะด้วยระบบที่จะช่วยส่งไอน้ำออกมาระหว่างอบในปริมาณที่เหมาะสมไม่ทำให้อาหารแฉะ แต่ไอน้ำแทรกซึมเข้าไปในวัตถุดิบ จะทำให้อาหาร มีเนื้อสัมผัสที่นุ่มละมุน ป้องกันการสูญเสียความชุ่มชื้นในอาหาร ช่วยรักษาสารอาหารตามธรรมชาติ วิตามิน และแร่ธาตุต่าง ๆ ในอาหาร ให้อาหารนุ่ม และชุ่มฉ่ำ ด้านในให้ผิวสัมผัส สีเหลืองทอง กระจกรอบด้านนอก ซึ่งแตกต่างจากการปรุงอาหารทั่วไป นอกจากนั้นยังช่วยลดระยะเวลาการปรุงอาหารสามารถปรุงอาหารที่ผ่านการแช่แข็งมาได้โดยไม่ต้องละลายน้ำแข็งก่อน และสามารถปรุงอาหารได้พร้อมกัน 2-3 งาน โดยไม่มีการปะปนกันของกลิ่น เตาอบระบบ steam assisted มีการผสมผสานข้อดีของไอน้ำ และ การอบอาหารแบบเดิมได้อย่างลงตัว

ติดตามอัพเดทล่าสุดได้ที่ : [f smegthai](https://www.facebook.com/smegthai) [ig smegthai](https://www.instagram.com/smegthai) [@smegthai](https://www.tiktok.com/@smegthai) [smeg](https://www.smeg.com)

EAT MEET ART



ตู้เย็นสไตล์ 50's Retro ไซส์ขนาดพอดีเข้ากับครัวทุกขนาดอย่าง FAB 30 ได้กระแสดอรับเป็นอย่างดี ด้วยขนาดที่ใหญ่เหมาะกับการใช้งานรับกับดีไซน์ที่เป็นเอกลักษณ์ เลยทำให้โดดเด่นและไคร่ ๆ ต่างคิดว่าน่าครอบครองเป็นที่สุด และหนึ่งในคนที่ตู้เย็น FAB 30 ของเราไปเข้าตา คือ ช่างภาพชื่อดังอย่าง คุณมานี จากเพจ Maneemajai ที่กำลังสร้างสตูดิโอถ่ายภาพแห่งใหม่ มีชื่อว่า Sailom Sangdad Homey Studio สตูดิโอกับคอนเซ็ปต์บ้านที่มีความอบอุ่น ผสมผสานกับความวินเทจ ทำให้คุณมานีตัดสินใจเลือกตู้เย็นชิ้นนี้ รวมถึงของชิ้นอื่น ๆ อย่าง กาต้มน้ำ และเครื่องปั่นขนมปังสไตล์ 50's Retro ไปตกแต่งสตูดิโอใหม่แห่งนี้ และทำให้เกิดเป็นโปรเจกต์นี้ ๆ ร่วมกันระหว่าง Smeg และ Maneemajai ขึ้น



ตู้เย็นสไตล์ 50's Retro ไซส์ขนาดพอดีเข้ากับครัวทุกขนาดอย่าง FAB 30 ได้กระแสดอรับเป็นอย่างดี ด้วยขนาดที่ใหญ่เหมาะกับการใช้งานรับกับดีไซน์ที่เป็นเอกลักษณ์ เลยทำให้โดดเด่นและไคร่ ๆ ต่างคิดว่าน่าครอบครองเป็นที่สุด และหนึ่งในคนที่ตู้เย็น FAB 30 ของเราไปเข้าตา คือ ช่างภาพชื่อดังอย่าง คุณมานี จากเพจ Maneemajai ที่กำลังสร้างสตูดิโอถ่ายภาพแห่งใหม่ มีชื่อว่า Sailom Sangdad Homey Studio สตูดิโอกับคอนเซ็ปต์บ้านที่มีความอบอุ่น ผสมผสานกับความวินเทจ ทำให้คุณมานีตัดสินใจเลือกตู้เย็นชิ้นนี้ รวมถึงของชิ้นอื่น ๆ อย่าง กาต้มน้ำ และเครื่องปั่นขนมปังสไตล์ 50's Retro ไปตกแต่งสตูดิโอใหม่แห่งนี้ และทำให้เกิดเป็นโปรเจกต์นี้ ๆ ร่วมกันระหว่าง Smeg และ Maneemajai ขึ้น

วันนี้เราเลยรวบรวมเซตภาพน่ารัก ๆ ของ Smeg จากฝีมือช่างภาพชื่อดังอย่าง มานีมีใจ ที่ไคร่ ๆ ต่างให้การยอมรับในด้านการถ่ายภาพ เพิ่มความพิเศษด้วยนางแบบน้อยตัวจิ๋วสุดคิวท์ อย่างน้องคิโกะ สาวน้อยหน้าตาน่ารักมาร่วมถ่ายภาพด้วย

ทุก ๆ ภาพที่ออกมานั้น จนบอกเลยว่าองค์ประกอบทุกอย่างมีความเข้ากันอย่างลงตัวที่สุด ไม่ว่าจะเป็นการตกแต่งครัวสไตล์วินเทจ ตู้เย็นสไตล์ 50's Retro รวมถึงนางแบบน้อยของเรา ที่เมื่อดูภาพทีไร ก็ทำให้เรานึกย้อนไปถึงบรรยากาศช่วงวัยเด็ก ที่ไปบ้านของคุณยายพร้อมกับได้กลิ่นขนมอบหอม ๆ อบอวลไปทั้งครัว

SMEG X MANEEMEJAI

เราต้องขอขอบคุณ คุณมานี Maneemajai และ Sailom Sangdad Homey Studio ที่ได้ถ่ายทอด Smeg เซ็ตนี้ออกมาได้น่ารักและอบอุ่นที่สุด รวมถึงน้องคิโกะที่มาร่วมทำให้ภาพออกมาอย่างสมบูรณ์แบบ



เครื่องปั่นขนมปัง ชนิด 2 แผ่น ดีไซน์เก๋ไก๋ สามารถปรับความร้อนได้ 6 ระดับ นอกจากนี้ยังมีโปรแกรมพิเศษถึง 3 โปรแกรมอย่าง Defrost โปรแกรมที่จะช่วยอุ่นขนมปังแช่แข็งให้ร้อนสดใหม่เหมือนเพิ่งออกจากเตา Reheat โปรแกรมอุ่นขนมปังอย่างต่อเนื่องโดยไม่ทำให้ขนมปังไหม้ และ โปรแกรม Bagel สำหรับคนที่อยากปั่นขนมปังด้านเดียว



กาต้มน้ำที่มีความจุถึง 1.7 ลิตร ออกแบบมาเพื่อความเซฟตี้ด้วยระบบฝาเปิด soft – open ที่จะช่วยทำให้ไอน้ำไม่พุ่งใส่โดยตรง มือจับกาต้มน้ำ ออกแบบพิเศษด้วยการชุบโครเมียม

ฐานกาต้มน้ำสามารถหมุนได้ 360 องศา ภายในมีแผ่นกรองสิ่งสกปรกชนิด สแตนเลส สตีล สามารถกรองคราบตะกอน และถอดทำความสะอาดได้



นอกจากดีไซน์ที่สวยงามแล้วยังครบทุกฟังก์ชันการใช้งานเพื่อรสชาติกาแฟที่ดีที่สุดของคุณในทุก ๆ เช้า กับเครื่องชงกาแฟเอสเพรสโซ่ แรงดัน 15 บาร์ หม้อต้มระบบ Thermo-block Heating System

พร้อมโปรแกรมกาแฟเอสเพรสโซ่และโปรแกรมตีฟองนม มีแผ่นกรองกาแฟ (Filter) สแตนเลส สตีล 3 ชิ้น (Espresso 1 ซีด, Espresso 2 ซีด และ Coffee pod)

SMEG GAP H ON E

เครื่องผสมอาหาร ที่สามารถปรับระดับความเร็วได้ถึง 10 ระดับ รองรับทุกการใช้งานทำให้ครีเอทีฟได้หลากหลายมากยิ่งขึ้น พร้อมโหมดผสมทำจากสแตนเลส สตีล จูได้ถึง 4.8 ลิตร มอเตอร์ทำงานด้วยระบบ Smooth start นอกจากนี้ภายในเซตยังประกอบด้วยอุปกรณ์มาตรฐานอย่างหัวตี-กร้อ หัวตีใบพาย หัวตีตะขอลและฝาครอบกันกระเด็น



นอกเหนือจากสีสดใส ยังพ่วงมาด้วยความปลอดภัยในการใช้งานด้วยวัสดุจากสแตนเลส สตีล ซึ่งมีความเบาและทนทาน ทนต่อการกัดกร่อนของกรดผลไม้ สามารถคั้นผลไม้ตระกูลสตรัสได้ ไม่ว่าจะผลเล็กหรือใหญ่ แถมยังเหมาะสำหรับคนรักความสะดวก เพราะหัวคั้นน้ำสับทำงานอัตโนมัติ เพียงแค่กดสับที่ฝาครึ่งลงไปเบา ๆ แค่นี้ก็พร้อมเสิร์ฟและดื่มให้ชื่นใจ



เครื่องปั่นที่ตัวเครื่องทำจากอะลูมิเนียมหล่อขึ้นรูป มาพร้อมมอเตอร์ที่ทำงานด้วยระบบ smooth start และ Safety Lock เครื่องจะไม่ทำงานเมื่อโกปั่นวางในตำแหน่งที่ไม่ถูกต้อง ปรับระดับความเร็วได้และฝาปิดกันกระเด็นยังสามารถถอดออกเพื่อใช้เป็นถ้วยตวงส่วนผสมอีก เรียกได้ว่าครบครันตอบโจทย์ทุกความต้องการ



SMEG SINCE 1948

เป็นเวลากว่า 72 ปีแล้วที่ชื่อ Smeg ได้มาอยู่ในใจของคนทั่วโลก วันนี้เราขอพาคุณนั่งไทม์แมชชีนย้อนกลับไปในช่วงครึ่งหลังของปี 1950 Smeg ขึ้นแรกที่ถูกผลิตขึ้นมา เป็นหนึ่งในเตาแก๊สเครื่องแรกของโลก ที่มาพร้อมฟังก์ชันเปิด ปิดอัตโนมัติ เตาอบที่มีวาล์วแบบ Safety Valve ระบบตัดแก๊สอัตโนมัติ และระบบตั้งเวลาปรุงอาหารอัตโนมัติ

ถัดมาในปี 1963 Smeg ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ประเภทเครื่องซักผ้าและ เครื่องล้างจาน พร้อมกับการเกิดขึ้นของเครื่องล้างจาน เครื่องแรกของโลกในปี 1970 ต่อมา ราวกลางปี 1970 เตาปรุงอาหารแบบ Built-in ที่มีทั้งเตาแก๊สและเตาอบก็ถือกำเนิดขึ้น พร้อมกับก้าวแรกของความร่วมมือระหว่าง Smeg และสถาปนิกและดีไซน์เนอร์ชื่อดังของโลก จนถึงปี 1990 Smeg ออกผลิตภัณฑ์อีกมากมายที่ครอบคลุมทั้ง อ่างล้างจาน เครื่องดูดควัน และ สร้างปรากฏการณ์ใหม่ในวงการเครื่องใช้ไฟฟ้ากับตู้เย็น Smeg Retro' 50s ที่กลายเป็นไอคอนแห่ง วงการดีไซน์ชั้นนำของโลกเลยทีเดียว จนถึงคอลเล็กชันใหม่ล่าสุด Small Appliances กับ ดีไซน์เรโทรสุดจี๊ด ทั้ง Toaster, Kettle, Blender และ Stand Mixer ที่คนทั่วโลกอือฮา ต้องรีบสอยมาประดับครัว

Elizabeth,
the first cooker of SMEG



Smeg ยังไม่หยุดอยู่เพียงเท่านั้น ยังขยายอาณาเขตความสำเร็จไปยังธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการด้านอาหาร ที่รวมทั้งเตาอบและเครื่องล้างจานเพื่อการพาณิชย์ ดีไซน์เฉพาะเพื่อรองรับร้านอาหาร และโรงแรมรวมถึงอุปกรณ์ทางการแพทย์และสุขภาพ จนถึงปัจจุบัน Smeg ยังคงพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีดีไซน์อันเป็นเอกลักษณ์ และฟังก์ชันอันเป็นที่สุด โดยหัวใจหลัก ของคุณภาพ เช่น ความคงทน ความปลอดภัย ความยืดหยุ่น และดีไซน์อันน่าหลงใหล ซึ่งคุณจะได้พบเห็นสิ่งเหล่านี้ได้ในผลิตภัณฑ์ Smeg ทุกชิ้น และสิ่งที่สำคัญมากไปกว่านั้น Smeg ยังคงคำนึงถึงการใช้งาน โดยให้คุณมั่นใจได้ว่า ผลิตภัณฑ์ Smeg ทุกชิ้นต้องสะดวก ง่ายในการใช้งาน และบริโภคพลังงานอย่างคุ้มค่า และชาญฉลาด จนถึงวันนี้ เชื่อได้ว่า Smeg ยังคงสร้างเซอร์ไพรส์ในด้าน ดีไซน์และเทคโนโลยีอย่างต่อเนื่องให้เหล่าสาวก Smeg และคนทั้งโลกรอคอยได้ตื่นตะลึงอย่างไม่หยุดหย่อนแน่นอน



ตรวจสอบรายละเอียดสินค้าและข้อมูลอื่นๆ ได้ที่ :
www.smeg.co.th

EASY PEASY

SPORTSMAN เมนูเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจาก SMEG ที่สามารถทำได้ง่าย ๆ ที่บ้าน ด้วยเครื่องปั่นน้ำผลไม้ รุ่น BLF01

INGREDIENTS

METHOD

- | | | | |
|----------|---|----------|--|
| ส้ม | 3 | ลูก | 1. ปอกเปลือกส้มและแครอท จากนั้นหั่นให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ |
| แครอท | 2 | หัว | 2. นำส้ม แครอท ที่หั่นเตรียมไว้ และจิงสับ ใส่ลงในโถปั่น |
| โยเกิร์ต | 1 | ถ้วย | 3. ปั่นส่วนผสมทุกอย่างด้วยเครื่องปั่น BLF01 ในความเร็วระดับ 4 ประมาณ 20 - 25 วินาที |
| น้ำผึ้ง | 4 | ช้อนโต๊ะ | 4. ใส่โยเกิร์ตและน้ำผึ้งลงไปที่ยังเหลือสำหรับเพิ่มส่วนผสมด้านบนบนโถปั่น |
| จิงสับ | 1 | ช้อนชา | 5. ปั่นทุกอย่างให้เข้ากันด้วยความเร็วระดับ 2 ประมาณ 10 วินาที เมื่อทุกอย่างเข้ากัน ให้เทใส่ภาชนะ |

SPORTS MAN

