

# smeg-a-zine

JAN-FEB 2019

ISSUE: 01 2019



Smeg since 1948  
Timeless Design cooker

Easy Peasy  
2 เมนูง่ายและเก๋ จาก Stand Mixer

SMEGaphone  
เครื่องคั้นน้ำส้มสีขาวสุด Minimal

# Payless, cook more

สินค้าราคาพิเศษจาก Smeg | 1-31 JAN 2019



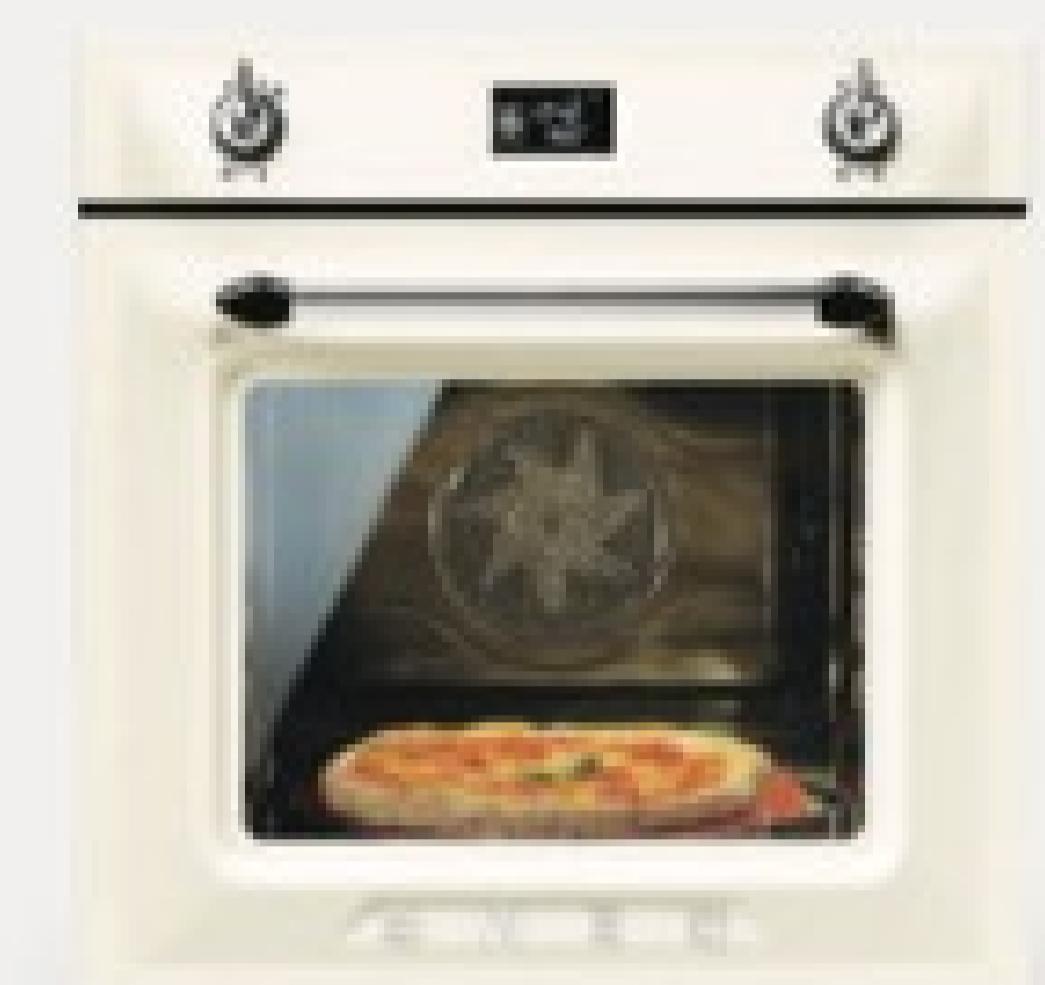
เครื่องผสมอาหารที่มาพร้อมกับสีสันถึง 7 สี ที่จะทำให้คุณตกหลุมรักในเตาแรกเท่านั้นด้วยปุ่มกดที่ใช้งานง่าย สะดวกใช้งาน ในแบบเดียวเลือก บล็อกตอร์นขนาด 800 วัตต์ ปรับความเร็วได้ 10 ระดับ เป็นผู้ช่วยที่ดีในครัวของคุณได้เป็นอย่างดี หรือเป็นเพื่อนช่วยเหลือคุณได้รับ

## Perfect match



04

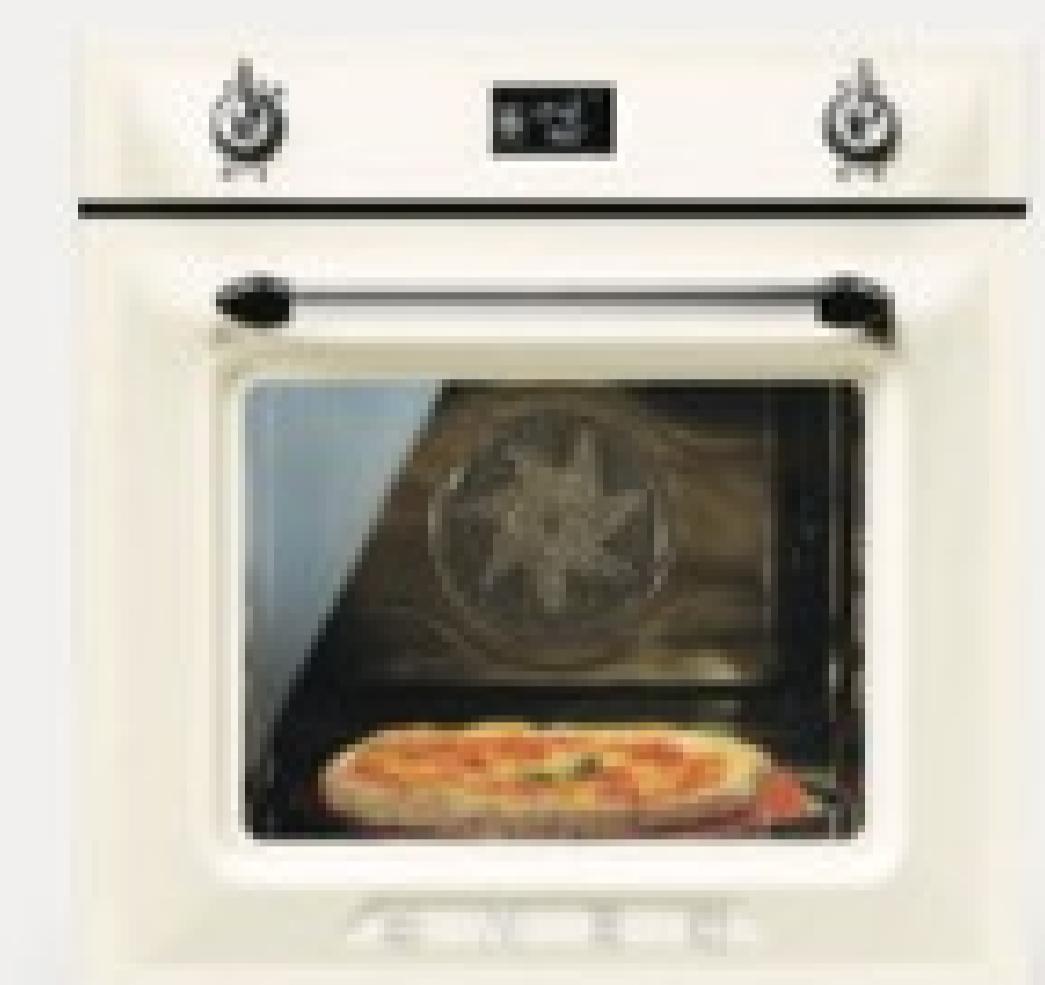
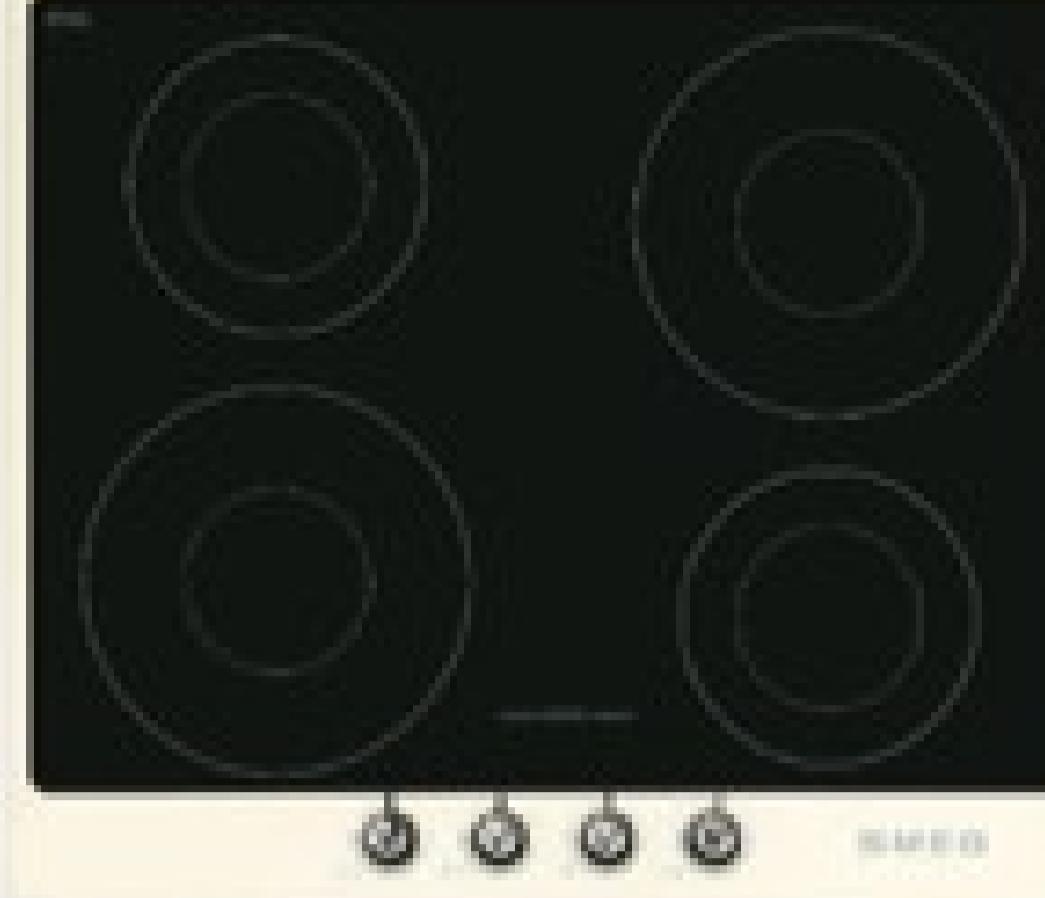
เซ็ตเตาอบ และเตาไมโครเวฟ  
SF468X + FMA25XT  
**ราคาพิเศษ 46,500.-**  
ปกติ 71,500.-



## Better together

01

ชุดเตาอบ เตาแก๊ส  
หรือ เตาไฟฟ้า  
รุ่นไดกีได  
รับสิทธิ์แลกซื้อ  
เครื่องผสมอาหาร  
รุ่น SMF01 ทุกสี  
**ราคาพิเศษ 20,900.-**  
ปกติ 42,000.-



02

ชุดเตาแก๊ส เตาไฟฟ้า  
หรือเตาอินดัคชัน  
คู่กับ เครื่องดูดควัน  
รุ่นไดกีได  
**รับส่วนลดเพิ่ม**

**5%**

จากราคาปกติ

## Perfect double pieces



## Perfect triple pieces



03

ชุดเตาแก๊ส เตาไฟฟ้า  
หรือเตาอินดัคชัน  
คู่กับ เครื่องดูดควัน  
และอ่างล้างจาน<sup>\*</sup>  
รุ่นไดกีได  
**รับส่วนลดเพิ่ม**

**10%**

จากราคาปกติ

# SMEGaphone

# “ พื้นที่สีอิฐของ Smeg ”

# เครื่องคั้นน้ำส้มสีขาว รุ่น CJF01WHEU

เครื่องคันน้ำสัมสైຕా 50's Retro วันแสนเป็นเอกลักษณ์จาก Smeg มาในสีใหม่ล่าสุด Pure white สำหรับคนที่หลงใหลในความ Minimal พร้อมด้วยการใช้งานที่ง่ายและสะดวกสบายอย่างที่สุด เพียงแค่นำส้มที่ฟานครึ่งแล้ววางลงบนหัวคัน และกดลง คุณก็จะได้น้ำส้มคันสดสำหรับรับประทานให้คุณได้สดชื่นจากการสชาติความอร่อยของผลส้มพันธุ์ดี และไม่ต้องกังวลใจในความสะอาดหรือสารตกค้าง เนื่องจากวัสดุของหัวคันน้ำส้ม และถ้วยรอง กากระส้ม ที่ผลิตจากสเตบเลส สตีล Food grade قادรับน้ำส้ม Tritan™ ที่ปราศจากสาร BPA ซึ่งเป็นวัสดุเดียวกับขวดนมสำหรับเด็ก

- มอเตอร์ขนาด 70 วัตต์
  - หัวคัน พวยรีนน้ำส้มและการกรองอากาศ จากสแตนเลส สเตลลาร์
  - ฝาครอบและการรับน้ำส้มจากวัสดุ Tritan™
  - ขาซันดักันลื่น (Anti-slip feet)
  - ระบบปิดป้องกันไบโอดีจิทัล



ราคาโปรโมชั่น  
**9,900.-**

ราคาปกติ 13,500.-

# เครื่องปั้นเมือกี้อร์น HBF02

ผสมผสานให้การเข้าครัวของคุณเป็นเรื่องสนุก ลองคิดถู่ว่าจะนำปลั๊มแค็ปเปิล ก้าเกิดมีแขกมาเยี่ยมบ้าน และเราได้มีโอกาสเสิร์ฟเมนูนี้ให้เย็นแสนอร่อย ก็ทำให้แขกตื้นตาตื้นใจ อย่างชุป Pumpkin Puree ร้อนๆ กรีนกรุ่น Ravioli ไส้ฟักทองเนื้อเนียนนุ่ม และปิดท้ายเม็ดด้วยไอศกรีมวนิลลา กับเยม Sweet berry คงต้องขอบคุณ HBF02 Hand Blender ใหม่จากโปรดักส์ไลน์ 50's Retro ที่เก่งการครอบด้านแกลมใช้งานง่ายช่วยให้เราสร้างสรรค์ทุกเมนู ให้เต็มรذا喉หวานไปสู่ไฮท์



ราคาโปรโมชั่น  
**8,590.-**

ទម្រង់ 11,000 -



HBF02 Hand Blender ใหม่ หยิบจับสะดวกปลอดภัยไม่ลื่นหลุด ปรุงอาหารได้รวดเร็วและซากุจลาด บุ่ม speed control ใช้งานง่ายควบคุมความเร็วจากด้านบนของด้ามจับพร้อม Turbo Function เต็มกำลังมอเตอร์ 700W สามารถใช้กับเครื่องครัว Smeg รุ่นนี้ได้เยี่ยมทั้งสับทั้งผสม กระถังพัก หรือพลไม้เนื้อแข็ง จบได้ผลงานที่การันตีได้ว่าทั้งบุ่มและครีมมี ด้วยก้านและใบมีดสเตนเลส สเตล เมื่อกำหนดกับระบบ FLOWBLEND™ ก็มั่นใจได้ถึงผลลัพธ์ที่เยี่ยมยอด จากเทคโนโลยีระดับ cutting edge ของ smeg บวกดีไซน์ไม่เหมือนใคร ทำให้เครื่องครัวไฟฟ้าชิ้นนี้ เป็นอุปกรณ์ตกแต่งที่จะก้าวผ่านตัวตนอย่างชัดเจน

สร้างบรรยากาศในห้องครัวด้วย 4 สี สุดยูนิคให้เลือก แดง พื้น ครีม และ ดำ พร้อมอุปกรณ์เสริมครบชุด

- หัวบด (Masher)
  - โกลสับ (Chopper)
  - หัวตะกร้อ (Wire whisk)
  - หัวใบมีดสำหรับตัด และผสม
  - ปีกเกอว์ Tritan ขนาด 1.4 ลิตร



Smeg since 1948

*OPERA COOKERS: TIMELESS DESIGN | LUXURY AESTHETICS*

# เตาปูงอาหาร OPERA การออกแบบคลาสิกไร้กาลเวลา ที่มาพร้อมความงามวันนี้

‘**OPERA**’ เมื่อเสียงในชีวิตร่วมใจในครัวที่เรียบหรูไร้กาลเวลา ถูกออกแบบมาเพื่อการดำรงชีวิตร่วมและตอบสนองความต้องการใหม่ เตาปิ้งอาหาร *OPERA* โฉมใหม่ของ Smeg นำเสนอการตกแต่งใหม่ที่มาพร้อมกับกระจกดำ *Eclipse* และการพัฒนาต่อยอดในส่วนต่างๆ รูปทรงที่ใหม่ยังคงสะท้อนภาพของเตาอบแบบบิดเบี้ยวคลาสิก แต่กระจกในรุ่น A3-81 จะถูกเปลี่ยนเป็นสีดำสานเมื่อปิดการใช้งาน แต่จะส่องประกายหัวรุ่งเมฆเมื่อเปิดใช้งาน

นวจากนี้ นาพิกาแบบเดิมต้องหลอกทางให้ระบบหน้าจอสัมผัสกีสามารถใช้ตั้งเวลา  
นับถอยหลัง และตั้งระบบสำหรับทำอาหาร และเพื่อความสวยสมบูรณ์แบบมากขึ้น  
รุ่น A3-81 มีโลโก้แบรนด์ Smeg ที่ใหญ่ และโดดเด่นกว่าเดิมซึ่งสลักบูนอยู่ตรงที่  
ลิ้นชักด้านล่างของเตาอบ นวจากคุณภาพในการผลิต การควบคุม และใช้งาน  
ได้ง่าย เตาบียังสามารถย่างแบบปิดไฟเตาได้ มี lokale ด้านข้างรองรับชั้นที่เห็นได้แต่ไกล  
และมีชั้นวางกระทะจากเหล็กที่สามารถรับน้ำหนักมากเตาอบหลักขนาด 77 ลิตร  
ใหญ่จุใจ และทำอาหารได้หลายด้วยโปรแกรม 8 โปรแกรม และยังมีเตาอบแบบ  
ตั้งเดิมขนาดเล็กความจุ 40 ลิตร ที่เพิ่มเติมเลือกการทำอาหารแบบย่างด้วยแกนหมุน  
(Rotisserie) เพื่อย่างแบบรักษาความชุ่มชื้นในอาหาร เตาแก๊สขนาดใหญ่ 6 หัว  
รองรับหม้อ และกระทะของคุณได้มากเกินพอ และยังมีเตา 4.2 kW ที่จะเร่ง  
ความเร็ว และแรงให้กระทะกับกลมเหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับการทำอาหารประเภทพัด  
นวจากนี้ยังมีเตาเทปันยากิที่เหมาะสมกับเนื้อสัตว์มาก เพราะจะทำให้ด้านนอกสุกเป็น  
สีน้ำตาลแต่ด้านในของเนื้อยังจืดด้วยน้ำ สุดท้ายคือลิ้นชักเก็บของขนาดเต็มความยาว  
ที่ช่วยให้คุณเก็บภาชนะ ภาชนะ หรือจาน ไว้ด้วยกัน



A3-81 | ՏԵՇԱՐԺԱԿԱՆ/ՂՐԱ



სარატოლი ას ანუ A1-9

เช่นเดียวกับรุ่น A3-81 เตาอบแบบ single cavity รุ่น A1-9 ก็ถูกพัฒนาใหม่โดยเปลี่ยนมาใช้กระจากคำ Eclipse เช่นเดียวกัน แต่รุ่มนี้มีหลายจุดที่เพิ่มมาเป็นพิเศษ! หน้าจอ LCD ขนาดใหญ่ที่ใช้งานง่ายช่วยให้เห็นระบบการทำงาน และอุณหภูมิได้ชัดเจน นอกเหนือไปยังมีโปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ 50 โปรแกรม และสูตรอาหารที่ปรับแต่งเองได้ 10 สูตร ให้คุณเลือกประเภทวิธีการทำ และบ้ำหนักของอาหารได้เองเพื่อให้คุณมั่นใจว่าอาหารจะงานนี้จะออกมาสมบูรณ์แบบที่สุด เวลา อุณหภูมิ และวิธีการจะถูกคำนวนให้เสร็จสรรพ เครื่องยังบอกคุณด้วยว่าคุณควรวางวัตถุใดไว้ตรงชั้นป้าย ทำให้การทำอาหารของคุณสะดวกสบายยิ่งขึ้น

เตารุ่นนี้ยังมีเทคโนโลยีละลายน้ำแข็งตามเวลาหรือตามน้ำหนักเพื่อทิ้งให้แห้งขึ้นพูด และทำความสะอาดได้ ส่วนอื่นๆ ก็เพิ่มขึ้นมา ได้แก่ ประตูที่ปิดอย่างบีบเนวลด้วยการทำงานบันทึก เทคโนโลยีที่ช่วยให้การทำงานของเตาเป็นไปอย่างราบรื่น ระบบประดับลมระดับ A+ และเทคโนโลยีพัดลมสามตัว (Triple fan technology) ช่วยกระจายความร้อนทำให้การปรุงอาหารสม่ำเสมอ กันทุกส่วน การวอร์มเตาอบก่อนการทำอาหารจึงไม่จำเป็นอีกต่อไป ช่วยลดเวลาการทำอาหารได้มากที่เดียว เตาอบที่จุได้มากถึง 115 ลิตรทำให้สามารถใช้งานได้หลากหลาย และสามารถใช้การดูบขนาดใหญ่ได้ ในปี 2018 เตาปรุงอาหารจะพยายามเข้ารับการเปลี่ยนโฉมใหม่ให้เป็นกระจาก Eclipse สีดำ เปลี่ยนเป็นหน้าจอควบคุมแบบสัมผัสและใส่โลโก้แบรนด์ Smeg แบบใหม่

# Smeg Recommend

“ชิ้นโปรดคุ้ครัว ที่อยากรีบตัวให้รู้จัก”



Smoothie จะอร่อยขึ้นอีก เมื่อบีบันด้วย Blender สีสดใสที่บ้ารักที่สุด ที่ไม่ได้มีแค่ความสวยงามแต่เมื่อต้องทำแล้วแรงสูง ก็ 18,000 รอบต่อนาที

เครื่องปั่นน้ำผลไม้ สีเขียวพาสเทล รุ่น BLF01PGEU

**ราคาโปรโนซั่น 13,900.-**  
ราคาปกติ 21,500.-



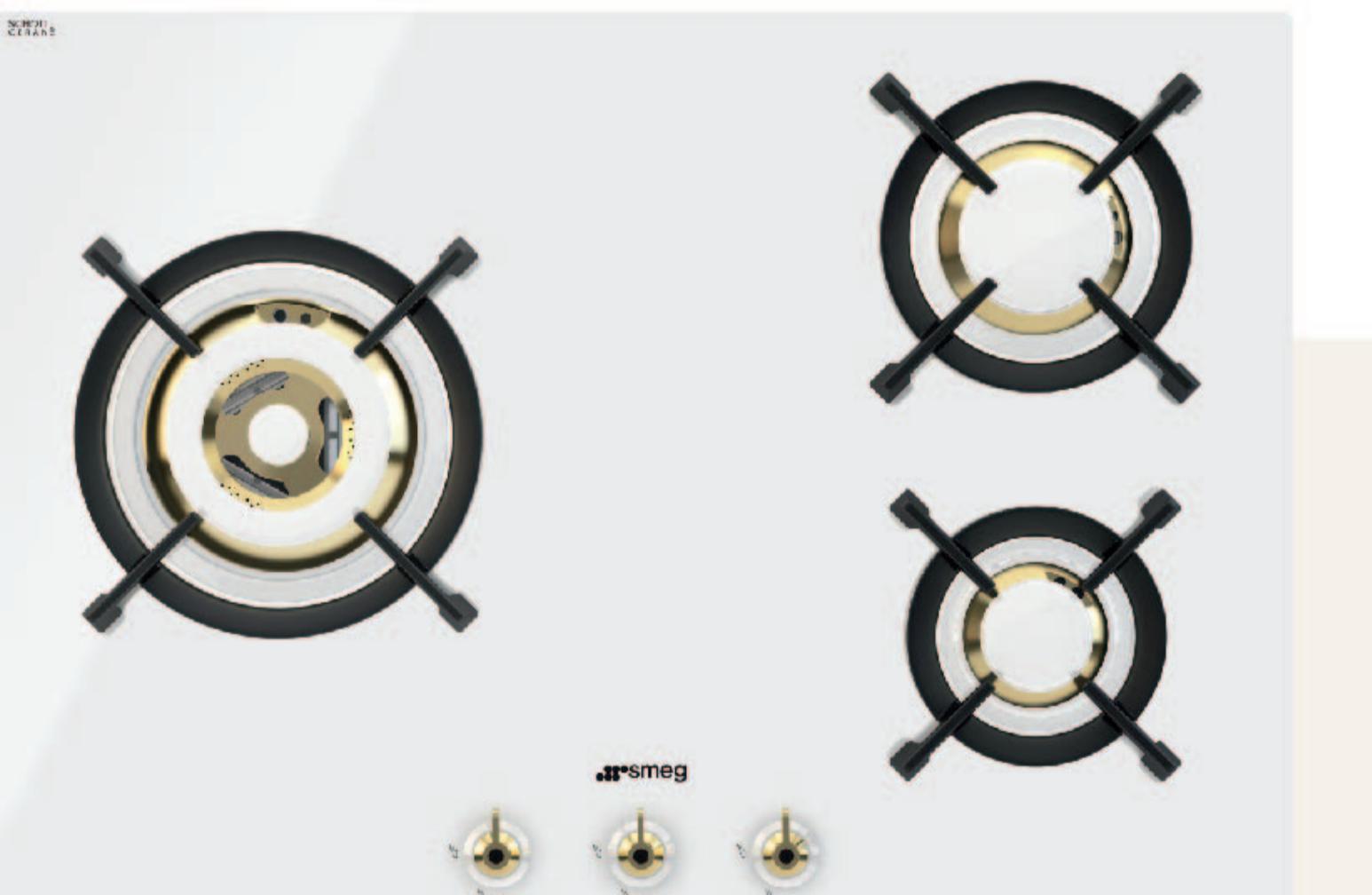
ตู้เย็นรุ่นด้วยสี Iconic ของตู้เย็น ที่เป็นมากกว่าเครื่องครัวซึ่งเป็นของคุณ

ตู้เย็นสต๊อต์ 50's Retro สีชมพู รุ่น FAB28RRO1  
**ราคาโปรโนซั่น 88,900.-**  
ราคาปกติ 115,000.-



เพื่อสีสันสุดๆ รวมตัวกับดีไซน์แบบเรโทร ผลลัพธ์คือเครื่องถูกดูดวับอันแสนมีสิตี้ ที่ไม่ซ้ำใคร!

เครื่องถูกดูดวันสต๊อต์ 50's Retro สีแดง รุ่น KFAB75RD  
**ราคาโปรโนซั่น 108,000.-**  
ราคาปกติ 136,000.-



เตาแก๊สคู่ครัวที่ไม่จำเป็นต้องมีหน้าตาเจล็กต่อไป เตาแก๊ส 3 หัว สีขาวสะอาดตาพร้อมหัวเตาไฟแรงสูงพิเศษ 6200 วัตต์

เตาแก๊ส 3 หัว ชุดติดตั้งกับเฟอร์นิเจอร์ สีขาว รุ่น PC73GBO  
**ราคาโปรโนซั่น 55,900.-**  
ราคาปกติ 74,000.-

# Easy Peasy

“ 俄ร์อยกันใจ กับเมนูที่ใครๆ ก็ทำได้ ”

แรงบันดาลใจจากสีสันของเมืองท่า ประเทศอิตาลี สู่ส่วนผสมที่ลงตัวระหว่างประสิทธิภาพและดีไซน์

เตาปูรุหอาหาร  
Portofino สีเหลือง  
รุ่น CPF9GMYW  
**ราคาโปรโนซั่น 149,000.-**  
ราคาปกติ 168,000.-

Freshen up my kitchen  
with colors

“ เพิ่มสีสัน  
|| และความมีชีวิตชีวา  
ให้กับห้องครัว  
ด้วยการเลือก  
เครื่องใช้ไฟฟ้า  
สีสดๆดูดตามากขึ้น ”



เดินด้วยความสนุกสนานแบบให้ห้องครัว ด้วยสีสัน ตัวชิ้นและภาระใช้งานที่ยังคง ล้างได้พร้อมกันสูงสุด ก็ 13 ชุดอาหาร

เครื่องล้างจานดีดึงพื้น  
สไตล์ 50's Retro สีฟ้าพาสเทล  
รุ่น LVFABPB  
**ราคาโปรโนซั่น 94,500.-**  
ราคาปกติ 121,000.-

## Shortcrust pastry

ระยะเวลาปรุง : 45 นาที  
ระดับความยาก 2/5  
ส่วนผสมสำหรับ 6-8 ที่

### ส่วนผสม

แป้ง 300 กรัม  
เนย 180 กรัม  
น้ำตาล 100 กรัม  
ไข่ 1 พอง  
เคม่อน 1 wa

### วิธีทำ

- นำหัวไบพายติดตั้งเข้ากับเครื่องผสมอาหาร จากนั้นผสม  
แป้ง น้ำตาล และเนย เข้าด้วยกัน โดยใช้ระดับความเร็ว 1 ประมาณ 1 นาที จนกระถังส่วนผสมเริ่มจับตัวกันเป็นก้อน เนื้อหายา
- เติมไข่และน้ำเคม่อน จากนั้นปรับความเร็วเครื่องไปที่ระดับ 2
- ตีส่วนผสมต่อไปจนกระถังส่วนผสมมีลักษณะเนื้อเนียน เข้ากันดี จับตัวเป็นแป้งໂ碌
- ห่อแป้งໂ碌ที่ได้ด้วยพิล์มใสจากนั้นพักไว้ในตู้เย็น 30 นาที
- นำแป้งໂ碌ออกจากตู้เย็น นวดแป้งให้เนื้อเนื่องลงด้วยฝ่ามือ คลึงแพ่นแป้งให้มีความหนา 4 มล.
- ตัดแพ่นแป้งเป็นรูปสี่เหลี่ยมๆ และนำไปอบที่อุณหภูมิ 180°C 13-15 นาที



## Homemade egg fettucine

เส้นเฟตตูซีนีไบส์ไต่อล์荷密เมด  
ระยะเวลาปรุง : 50 นาที  
ระดับความยาก 2/5  
ส่วนผสมสำหรับ 4-5 ที่

### อุปกรณ์ที่ใช้

เครื่องผสมอาหาร รุ่น SMF01PBEU  
หัวตัดเส้นเฟตตูซีนี รุ่น SMFC01  
หัวตัดแป้ง รุ่น SMPR01

### ส่วนผสม

แป้ง 300 กรัม  
ไข่ 3 พอง  
น้ำสะอาด 3-4 ช้อนโต๊ะ

### วิธีทำ

- นำหัวตะขอ (hook) มาประกอบเข้ากับเครื่องผสมอาหาร จากนั้น จึงผสมไข่และแป้งเข้าด้วยกันที่ระดับความเร็ว 1
- ตีส่วนผสมจนกระทั่งส่วนผสมเนื้อนิ่ยน แล้วเข้ากันดี (เติมน้ำสะอาด หากต้องการ) นำแป้งໂ碌ที่ตีเส็ร็จแล้วออกจากการผสม คลุบด้วย พิล์มใสและพักไว้ในตู้เย็น 30 นาที
- นำแป้งໂ碌ที่ได้ปรีดเป็นแผ่นโดยใช้หัวรีดเส้นแป้ง รอยแป้งลงบน แป้งໂ碌เพื่อช่วยให้ไม่ติดพื้นผิว เริ่บตันรีดแพ่นแป้งด้วยระดับความหนา 0 จากนั้นจึงเปลี่ยนเป็นระดับ 1
- พักแพ่นแป้งที่ได้เป็นระยะๆ 10-15 นาที จากนั้นนำไปตัดเป็น เส้นเฟตตูซีนี ด้วยหัวตัดเส้นเฟตตูซีนี รอยแป้งเพื่อช่วยให้แพ่นแป้ง ไม่ติดพื้นผิว พักเส้นเฟตตูซีนีที่ตัดเรียบร้อยแล้วจนกระถังเส้น เริ่มแห้งจึงนำไปประกอบอาหารต่อไป

# COLORFUL TASTE



## สีสันแห่งศิร์ที่ใช้ กับนวัตกรรมระดับอาร์ตพีช 50's Retro Style Small Appliances

**SMEG ICONIC DESIGN** สุดล้ำ ที่สวยทุกมุมมอง  
ด้วยสีสันหลากหลายสีสดทุกสายตา พร้อมที่สุดของฟังก์ชั่น  
ตั้ง Toaster, Blender, Kettle , Stand Mixer ,  
Citrus juicer และ Espresso coffee machine

บริษัท เพ็ป เค อินเตอร์เทรดดิ้ง จำกัด

Smeg Iconic Space : อาคารไทรัตน์ ถ.สุขุมวิท เชิงบันไดลงสถานีรถไฟฟ้าพระบูรณ์ (ทางออก 1)  
โทร. 02 714 0785 - 6

contact@penk.co.th

www.smeg.co.th



 **smeeg**

 @smegthai (มี @)  smeegthai  smegthai