



UNVEILING SMEG'S SUPERLATIVE COLLECTION  
“DOLCE STIL NOVO”

รวมที่สุดของดีไซน์ที่ผสมความต่างได้อย่างลงตัว

“Dolce Stil Novo” Collection พิเศษจาก smeg และ Guido Canali สถาปนิกระดับโลก ที่นำความสว่างของเส้น Copper มาตัดกับความเข้มของกระเจ้าสีดำ NEROVISTA เป็นการนำความต่างมาบรรจบกันได้อย่างลงตัว ฝ่าบดีไซน์แบบ Minimal น้อย... แต่ผลงานทุกรายละเอียด เกิดผลลัพธ์เป็น Collection ในอุดมคติ ที่สะท้อนสุนทรียภาพ ความสมบูรณ์แบบแห่งการ ทำอาหารและการใช้ชีวิตอันละเอียดลออของผู้ที่หลงใหลการดีไซน์ เช่นคุณ

บริษัท เพนก เค อินเตอร์เกรดดิ้ง จำกัด  
SMEG ICONIC SPACE เซ้งบันไดขั้นลงสถาปัตย์ไฟฟ้าพระโขนง (ทางออก 1)

ก.สุขุมวิท โทร. 02 714 0785-6  
contact@penk.co.th

[www.smeg.co.th](http://www.smeg.co.th)

smeg

[smegthai](#) [smegthai](#)

# smeg-a-zine

MAR - MAY 2020

ISSUE: 07 2020



# PAY LESS COOK MORE

สินค้าราคาพิเศษ จาก Smeg 1 March - 30 April 2020

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

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



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

**พิเศษ**  
23,900 .-



จำนวนจำกัด  
10 เครื่อง  
เก่า�ัน !!  
(คละสี)



**พิเศษ**  
10,900 .- เครื่องปั่นน้ำผลไม้ 50's Retro  
รุ่น BLF01\*

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

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

จำนวนจำกัด  
15 เครื่อง  
เก่า�ัน !!  
(คละสี)



เตาอบไฟฟ้า  
มัลติฟังก์ชัน  
รุ่น SF6400TVN  
หรือ SF6400TVX

**พิเศษ**  
25,900 .-

จากราคาปกติ  
40,000 .-



ใช้งานง่าย สะดวก  
ไม่ยุ่งยาก

จำนวน  
จำกัดรุ่นละ  
50 เครื่อง  
เก่า�ัน !!



เตาอบไฟฟ้า มัลติฟังก์ชัน  
รุ่น SF6102TVS / SF6102TVN /  
SF6102TVB / SF6390XE

ความจุ 70 ลิตร  
9 โปรแกรมอบ  
เมบูอัตโนมัติ 20 เมบู

**พิเศษ**  
45,900 .-

จากราคาปกติ  
66,500 .-

จำนวน  
จำกัดรุ่นละ  
10 เครื่อง  
เก่า�ัน !!



เตาอบไมโครเวฟรุ่น  
FMA25XT  
จากราคาปกติ  
34,000 .-

ความจุ 25 ลิตร  
พร้อมโปรแกรมย่าง  
ไข่เช็ตกับเตาอบ  
สีสเตนเลสได้ดีที่สุด

**พิเศษ**  
18,900 .-

จำนวน  
จำกัด  
50 เครื่อง  
เก่า�ัน !!

เงื่อนไข

- โปรใบเซ็นเดพาสินค้า Smeg เก่า�ัน
- รายการส่งเสริมการขายไม่สามารถใช้ร่วมกับรายการส่งเสริมการขายอื่นได้
- ระยะเวลาส่งเสริมการขายตั้งแต่ 1 มีนาคม - 30 เมษายน 2563
- ขอสงวนสิทธิ์การรับส่วนลดสำหรับสินค้าในใบเสร็จเดียวกันหรือการซื้อช้อครังเดียวกันเก่า�ัน
- บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดโดยไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้า
- ขอสงวนสิทธิ์การรับสินค้าส่วนบุคุณเมื่อกำหนดรับสินค้าตามเงื่อนไขที่ระบุไว้
- กำหนดส่งภายใน 30 วันบัญชาติที่สั่งสินค้า ยกเว้นสินค้าที่ต้องส่งพิเศษ รับสินค้าภายใน 30 วันบัญชาติที่สั่งพิเศษ
- กำหนดส่งภายใน 30 วันบัญชาติที่สั่งสินค้า ยกเว้นสินค้าที่ต้องส่งพิเศษ รับสินค้าภายใน 30 วันบัญชาติที่สั่งพิเศษ
- ขอสงวนสิทธิ์ที่จะไม่รับคืนหรือเปลี่ยนสินค้าส่วนบุคุณ หรือเปลี่ยนแปลงเงื่อนสดหรือส่วนลดได้
- สินค้าส่วนบุคุณมีจำนวนจำกัด



# DIVINA



เครื่องดูดควัน  
รุ่น KT90DGC



เตาปูงอาหารตั้งโต๊ะ  
รุ่น TR90DGC9



Smeg และ Dolce & Gabbana ได้ร่วมกันสานต่อการเดินทางเพื่อนำพาให้เราไปพบกับสีสันและความสวยงามของซีซีสี โดยถ่ายทอดความงามให้ความคิดสร้างสรรค์ การออกแบบ และความเป็นศิลปะ เพื่อนำเสนอความเป็นอิตาลี 'Made in Italy' อ yogurt แห่งจัง

Divina Cucina ได้สะท้อนถึงความเป็นอิตาลี ผ่านเรื่องราวของประเพณีและเทศกาลที่เป็นที่นิยม โดยได้รับการถ่ายทอดออกแบบเป็นภาพและลวดลายบนพื้นผืนของชุดเครื่องครัวจาก Smeg ไม่ว่าจะเป็น Cooker เครื่องดูดควัน หรือ ตู้เย็น FAB28 โดยมีการทำให้ได้ดีเด่นผ่านการใช้สีสันที่มีความเป็นเอกลักษณ์ ซึ่ง Collection นี้ได้รับแรงบันดาลใจจาก โรงละครหุ่นกระบอกของชาวดัชเชสเลียน ที่จะเป็นโภกสีมีความโดดเด่นอย่างสีแดงเพลิงและสีส้ม มีชื่อรีเยก Collection นี้ว่า "Carretto"

## SMEG X DOLCE & GABBANA

" การรวมตัวกันเพื่อสร้างสรรค์ชีวิตงานที่ไม่เป็นเพียง เครื่องใช้ไฟฟ้าในบ้าน แต่เป็นถึงผลงานทางศิลปะอย่างแท้จริง "

เรื่องราวของประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม อาหาร และความสวยงาม ผ่านมุมมองของชาวดัชเชสเลียน ได้ถูกนำมา揉รวมและถ่ายทอดลงเป็นชิ้นงานอย่างน่าจดจำ รวมกับจิตวิญญาณของอิตาลีได้ถูกนำมาทำให้живต้องได้และเรื่องราวแบบบางกาลเวลา ก็หมดน้ำดูกาถ่ายทอดออกแบบได้โดยประสบการณ์ด้านการออกแบบแบบและการผลิตจาก Smeg และ การสร้างสรรค์อันเป็นเอกลักษณ์ของ Dolce & Gabbana



" ระบบ Smart Steam ช่วยให้ใช้เวลาในการปรุงอาหารน้อยลง คุณภาพอาหารดีขึ้น และถือเป็นวิธีปรุงอาหารที่ดีต่อสุขภาพ เพราะสามารถคงคุณค่าทางโภชนาการได้ครบมากกว่าการปรุงอาหารกุ้ง ๆ ไป "

## S F 6 1 0 4 S T S

ผลงานเก็โนโลยีการอบแบบดังเดิมและพลังของไอน้ำเพื่อสชาติกีต์สุดเก็โนโลยีในการปรุงอาหารด้วยไอน้ำในรูปแบบใหม่กับ ระบบ Steam Assisted ในเตาอบ โดยไอน้ำจะถูกส่งผ่านโดยตรง ไปยังด้านในตู้อบ และกระจายไปอย่างทั่วถึงด้วยพัดลม เพื่อผลลัพธ์ที่สุดในการปรุงอาหารไม่ว่าจะเป็นเนื้อสัตว์ ขนมปัง และอาหารหลายหลายรูปแบบ ซึ่งสามารถคงคุณค่าทางโภชนาการ และทำให้มีสชาติกีต์สุดยิ่งขึ้น



อาหารที่ได้รับการปรุงผ่านระบบ Steam Assisted นั้น เนื้อสันมีความชุ่มชื้น เพราะด้วยระบบกีต์ช่วยส่งไอน้ำออกมาระหว่างอบในปริมาณกีต์เท่าๆ สมน้ำใจให้อาหารซอฟต์ แต่ไอน้ำแทรกซึมเข้าไปในวัตถุคิด จึงทำให้อาหาร มีเนื้อสันผักที่บุบลิบุบ ป้องกันการสูญเสียความชุ่มชื้นในอาหาร ช่วยรักษาสารอาหารตามธรรมชาติ วิตามิน และแร่ธาตุต่าง ๆ ในอาหาร ให้อาหารบุ่น หลังจากน้ำในตู้อบแล้ว ชุ่มชื้น ด้านในให้พิเศษพิเศษ สีเหลืองทอง กรุบกรอบด้านนอก ซึ่งแตกต่างจาก การปรุงอาหารกุ้ง ๆ ไป นอกจากนั้นยังช่วยลดระยะเวลาการปรุงอาหารสามารถปรุงอาหารที่ผ่านการแช่แข็งมาได้โดยไม่จำเป็นต้องละลายน้ำแข็งก่อน และสามารถปรุงอาหารได้พร้อมกัน 2-3 งาน โดยไม่ต้องเปลี่ยนตัวถังของกล่อง เตาอบระบบ steam assisted มีการผสมผสานข้อดีของไอน้ำ และ การอบอาหารแบบเดิมได้อย่างลงตัว

## SMART STEAM SMEG OVEN



ตรวจสอบรายละเอียดสินค้าและอัปเดตเว็บไซต์ : [www.smeg.co.th](http://www.smeg.co.th)

ติดตามอัปเดตสินค้า : [smegthai](#) [smegthai](#) [smegthai](#) [smegthai](#)



EAT  
MEETS  
ART



ตู้เย็นสแตล์ 50's Retro ไซส์ขนาดพอดีเข้ากับครัวทุกขนาดอย่าง FAB 30 ได้กระถางต้นไม้และอุปกรณ์ต่างๆ ด้วยขนาดที่ใหญ่เพียงพอในการใช้งานรับกับตู้เย็นที่เป็นเอกลักษณ์ เลยทำให้โดดเด่นและโฉบ ฯ ต่างคิดว่าบ่าครอบครอบปีนที่สุด และหนึ่งในคนที่ตู้เย็น FAB 30 ของ Hera ไปเข้าตา คือ ช่างภาพชื่อดังอย่าง คุณมาเนะ จากเพจ Maneemejai ที่กำลังสร้างสรรค์โอ gekayaphai แห่งใหม่ มีชื่อว่า Sailom Sangdad Homey Studio สรรค์โอ กับครอบเชิญต์บ้าบันที่มีความอบอุ่น ผสมผสานกับความวินเทจ ทำให้คุณมาเนะตัดสินใจเลือกตู้เย็นชั้นนี้ ร่วบถึงของชั้นอื่น ๆ อย่าง การต้มน้ำ และเครื่องปั้งน้ำมันปีนสแตล์ 50's Retro ไปตกแต่งสรรค์โอใหม่แห่งนี้ และทำให้เกิดเป็นโปรเจกต์ ๆ ร่วมกันระหว่าง Smeg และ Maneemejai ขึ้น

ວັນນີ້ເຮົາແລຍງວຽບວຽດເຊື່ອກພາບນໍາຮັກ ຖ້າຂອງ Smeg  
ຈາກຝຶນື້ອື່ນກຳມົດຕະຫຼາດ ມານີ້ມີໃຈ ກໍ່ໄຄ ທ່ານໃຫ້  
ການຍອນຮັບໃນດ້ານການຄ່າຍການ ເພີ່ມຄວາມພິເສດຕ້ວງ  
ນາງແບບນ້ອຍຕົວຈົ່ວສຸດຄົ້ງກໍ ອຢ່າງນ້ອງຄົກໂກະ ສາວນ້ອຍໜັງ  
ຕານໍາຮັກນາງກ່າວຄ່າຍກາພັດວິ

ຖុក ។ ភាពពីអេក្រណាន់ ខណៈដូចឡើងវាកំស្រប ពីក្រុងក្រុងប្រជាជន ត្រូវបានគ្រប់គ្រង និងបានរាយការណ៍ ដើម្បីបានការងារ និងការប្រើប្រាស់បន្ថែម។ ក្នុងក្រុងប្រជាជន ត្រូវបានគ្រប់គ្រង និងបានរាយការណ៍ ដើម្បីបានការងារ និងការប្រើប្រាស់បន្ថែម។



**SMEG**  
**X**



เครื่องปั้นขนมปัง ยี่ห้อ 2 แผ่น ตัวไซบ์เก่าๆ สามารถปรับความร้อนได้ 6 ระดับ นอกเหนือจากนี้ยังมีโปรแกรมพิเศษถึง 3 โปรแกรมอย่าง Defrost โปรแกรมที่จะช่วยอุ่นขนมปัง เช่น ให้ร้อนสุดใหม่ เมื่อบันเพิ่งออกจากเตา Reheat โปรแกรมอุ่นขนมปังอย่างต่อเนื่องโดยไม่ทำให้ขนมปังไหม้ และ โปรแกรม Bagel สำหรับคนที่อยากปั้นขนมปังด้านเดียว



การตั้งน้ำกีมความจุถึง 1.7 ลิตร ออกแบบมาเพื่อความเชฟต์ด้วยระบบฝาเปิด soft – open ที่จะช่วยทำให้โภคไม่พุ่งใส่โดยตรง เมื่อจับการตั้งน้ำ ออกแบบสุดพิเศษด้วยการซับໂຄຣเมียນ



นอกจากดีไซน์ที่สวยงามแล้วยังครบทุกฟังก์ชันการใช้งานเพื่อรองรับความต้องการของคุณในทุก ๆ เซส กับเครื่องซักไฟฟ้าอัตโนมัติ ไชร์ 15 บาร์ หม้อต้มระบบ Thermo-block Heating System

พร้อมโปรแกรมการไฟเบอร์สเปรย์โซล่าเซลล์ โปรแกรมตัดฟองน้ำ เมมbrane ของกาแฟ (Filter) สเตบลัส สต็อก 3 ชั้น (Espresso 1 ช็อต, Espresso 2 ช็อต และ Coffee pod)



เครื่องผสมอาหาร ที่สามารถปรับระดับความเร็วได้ถึง 10 ระดับ รองรับ  
ทุกการใช้งานทำให้ครีเอทเมนูได้หลากหลายมากยิ่งขึ้น พร้อมโภคสมทำ  
จากสแตนเลส สตีล จุได้ถึง 4.8 ลิตร มอเตอร์ทำงานเดียวระบบ Smooth  
start บวกจากน้ำภายในเซ็ตตั้งประกอบด้วยอุปกรณ์มาตรฐานอย่างหัว  
ตีตะกร้อ หัวตีใบพาย หัวตีตะขอ และฝาครอบกันกระเด็น

# S M E G S I N C E 1 9 4 8

เป็นเวลากว่า 72 ปีแล้วที่ซื้อ Smeg ได้มาอยู่ในใจของคนทั่วโลก วันนี้เราขอคุณนั่งโถมีแมชชีนย้อมกลับไปในราชวงศ์ครึ่งหลังของปี 1950 Smeg ชั้นเรอก็ถูกผลิตขึ้นมา เป็นหนึ่งในเตาแก๊สเครื่องแรกของโลก ที่มาพร้อมพื้นที่ซับเปิด ปิดอัตโนมัติ เตาอบที่มีวาล์วแบบ Safety Valve ระบบตัดแก๊สอัตโนมัติ และระบบตั้งเวลาปรุ่งอาหารอัตโนมัติ

ตัดมาในปี 1963 Smeg ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ประเภทเครื่องซักผ้าและ เครื่องล้างจาน พร้อมกับการเกิดขึ้นของเครื่องล้างจาน เครื่องแยกของโลโก้ในปี 1970 ต่อมา ระหว่างปี 1970 เท่าปรงอาหารแบบ Built-in ที่มีกังหันเก็บและเตาอบก็ถูกนำมาใช้ พร้อมกับด้วยแยกของความร้อนมือระห่ำว่า Smeg และสถานปิ๊กและดีไซเนอร์ชื่อดังของโลก จนถึงปี 1990 Smeg ออกผลิตภัณฑ์อีกมากมายที่ครอบคลุมทั้ง อ่างล้างจาน เครื่องดูดควัน และ สร้างปรากฏการณ์ให้กับวงการเครื่องใช้ไฟฟ้ากับตู้เย็น Smeg Retro' 50s ที่ลายเป็นไอคอนแห่ง วงการดีไซน์ ขึ้นหนึ่งของโลกเลยที่เดียว จนถึงคอลเลกชันใหม่ล่าสุด Small Appliances กับ ดีไซน์ร์โตร์ สุดเจี๊ยด กับ Toaster, Kettle, Blender และ Stand Mixer ที่คบกับโลกธุรกิจ ต้องรับสอยมาประดับครัว

**Elizabeth,**  
the first cooker of SMEG



Smeg ยังไม่หยุดอยู่เพียงเท่านี้ ยังขยายอาณาเขตความสำเร็จไปยังธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการด้านอาหาร ที่ร่วมกับเตาอบและเครื่องล้างจานเพื่อการพาณิชย์ ดีไซน์เฉพาะเพื่อรับร้านอาหาร และโรงแรมรวมไปถึงอุปกรณ์ ในการการแพะย่างและสุกภาพ จนถึงปัจจุบัน Smeg ยังคงพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีดีไซน์อันเป็นเอกลักษณ์ และฟังก์ชันอันเป็นสุด โดยหัวใจหลัก ของคุณภาพ เช่น ความคงทน ความปลอดภัย ความยั่งยืน และดีไซน์อันน่าหลงใหล ซึ่งคุณจะพบเห็นสิ่งเหล่านี้ได้ในผลิตภัณฑ์ Smeg ทุกชิ้น และสิ่งที่สำคัญมากไปกว่านั้น Smeg ยังคงคำนึงถึงการใช้งาน โดยให้คุณนั่งใจได้ไว ผลิตภัณฑ์ Smeg ทุกชิ้นต้องสะดูร ง่ายในการใช้งาน และเป็นไฟฟ้าพลังงานอย่างคุ้มค่า และชาญฉลาด จนถึงวันนี้ ที่ได้รับ Smeg ยังคงสร้างชื่อไห้ไว้ในวงการ SMEG และเทคโนโลยีในโลกยุคปัจจุบัน ต่อไป

# EASY PEASY

SPORTSMAN เมนูเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจาก SMEG ที่สามารถทำได้่าย ๆ ที่บ้าน ด้วยเครื่องปั่นน้ำผลไม้ รุ่น BLF01

INGREDIENTS	METHOD
ส้ม	3 ลูก
แครอท	2 หัว
โยเกิร์ต	1 ถ้วย
น้ำผึ้ง	4 ช้อนโต๊ะ
ไข่สับ	1 ช้อนชา

1. ปลอกเปลือกส้มและแครอท จากนั้นหั่นให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ
2. นำส้ม แครอท ที่หั่นเตรียมไว้ และไข่สับ ใส่ลงในโถปั่น
3. ปั่นส่วนผสมทุกอย่างด้วยเครื่องปั่น BLF01 ในความเร็วระดับ 4 ประมาณ 20 - 25 วินาที
4. ใส่โยเกิร์ตและน้ำผึ้งลงไปที่ช่องสำหรับเพิ่มส่วนผสมด้านบนโถปั่น
5. ปั่นทุกอย่างให้เข้ากันด้วยความเร็วระดับ 2 ประมาณ 10 วินาที เมื่อทุกอย่างเข้ากัน ให้เกลี่ยกระชับ

**S P O R T S      M A N**

