A CLASSY LOOK FOR YOUR KITCHEN

ART OF TECHNOLOGY

DESIGN THE FUTURE WITH GERMAN INNOVATION

"IMAGINATION IS MORE IMPORTANT THAN KNOWLEDGE.
KNOWLEDGE IS LIMITED. IMAGINATION ENCIRCLES THE WORLD."

-ALBERT EINSTEIN-

OVEN AND MICROWAVE FUNCTIONS
ฟังก์ชันเตาอบและไมโครเวฟ

Top and bottom heat + fan

ตัวทำความร้อนด้านบน และด้านล่าง + พัดลมกระจายความร้อน

Grill

การย่างแบบเต็มพื้นที่

Top heat + grill (Supergrill)

ตัวทำความร้อนด้านบน + การย่างแบบเต็มพื้นที่ (ย่างแบบรวดเร็ว)

Fan + grill (Turbogrill)

พัดลมกระจายความร้อน + การย่างแบบเต็มพื้นที่ (ย่างแบบเทอร์โบ)

Defrosting/fan only

การละลายน้ำแข็ง/พัดลม

Bottom heat

ตัวทำความร้อนด้านล่าง

Rapid heating

การอุ่นเตา

Slow cooker (low heat)

การเคี่ยวเป็นเวลานาน (ความร้อนต่ำ)

Hot air + bottom heat (pizza)

ลมร้อนแบบเต็มพื้นที่ + ตัวทำความร้อนด้านล่าง (พิซซ่า)

Hot air

ลมร้อนแบบเต็มพื้นที่

Bottom heat + grill

ตัวทำความร้อนด้านล่าง + การย่าง

Grill + top heat + rotisserie (Supergrill)

การย่าง + ตัวทำความร้อนด้านบน + ตัวหมุน (ย่างแบบรวดเร็ว)

Top heat + grill + fan

ตัวทำความร้อนด้านบน + การย่าง + พัดลมกระจายความร้อน

Top heat + bottom heat (conventional)

ตัวทำความร้อนด้านบน + ตัวทำความร้อนด้านล่าง (อบแบบปกติ)

Oven lamp
Open light without opening door

เปิดไฟเพื่อดูความคืบหน้าของการปรุงอาหารโดยไม่ต้องเปิดเตาอบ

Multi wave system

ระบบ Multi Wave ให้ความร้อนอย่างสม่ำเสมอ

Combi grill

ฟังก์ชันร่วมระหว่างการย่างและคลื่นไมโครเวฟ

Auto program

โปรแกรมสำเร็จรูปอัตโนมัติ

Top heat + buttom heat + fan (ECO)

ตัวทำความร้อนด้านบน + ตัวทำความร้อนด้านล่าง พัดลมกระจายความร้อน (ประหยัดพลังงาน)

Cleaning

ทำความสะอาด

Pizza

พิซซ่า

Fermentation

ขบวนการหมัก

CONVECTION BAKING
การอบมาตรฐานพร้อมพัดลมกระจายความร้อน

ฟังก์ชันนี้เหมาะกับการ อบคุกกี้ อบผัก เนื้อ หรือปลา ให้มีความกรอบอร่อยยิ่งขึ้น ภายในช่องเตาอบสามารถกระจายลมร้อนได้อย่างสม่ำเสมอ

ฟังก์ชันนี้จะกระตุ้นให้ขดลวดนำความร้อนที่ติดตั้งอยู่ด้านบนและด้านล่างพร้อมทั้งพัดลมเปิดทำงาน เพื่อกระจายลมร้อนภายในเตาอบให้สม่ำเสมอและควบคุมความชื้นไปพร้อมๆ กัน ฟังก์ชันนี้เหมาะกับอาหารอบที่ใช้เวลาอบน้อยกว่าหนึ่งชั่วโมง เช่น บิสกิต คุกกี้ ขนมปังแผ่น เป็นต้น

This function is ideal for crispy cooking as baking cookies, roasting vegetables, meat or fish, which requires a perfect heat distribution in the oven cavity.

This function activates top and bottom heating elements with the fan which distributes the air evenly inside the oven cavity and controls the moisture. The function is ideal for baking items need to cook less than one hour such as biscuits, cookies, thin crust bread, etc.

การอบแบบคลาสสิก เป็นฟังก์ชันการอบแบบเดิมที่เหมาะกับการทำขนมปังแผ่นและวาฟเฟิล โดยความร้อนจะถูกส่งผ่านออกมาจากด้านล่าง จึงปรุงอาหารที่มีความนุ่มได้เป็นอย่างดี เหมาะกับอาหารที่ต้องใช้เวลาในการปรุง ด้านบนของอาหารจึงไม่โดนความร้อนโดยตรง เหมาะกับการปรุงอาหารที่ต้องตกแต่งด้านบนให้มีสีน้ำตาลอ่อน น่าทาน

Classic Bake is a traditional baking function suitable for flatbread and waffles. Heat is generated only from the bottom, allowing a gentle cooking of delicate recipes and for those dishes that require slow cooking. There is no direct heating on the top of the food so it's perfect for items that require minimal surface browning.

CLASSIC BAKE
การอบแบบคลาสสิก

We reserve the right to alter specifications/prices without notice, incl. VAT, prices valid until 30th June 2024 (HA DIY)
บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงราคาและสินค้า โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า, ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่ม โปรโมชั่น วันนี้ - 30 มิถุนายน 2567 (HA DIY)

BAKE
การอบมาตรฐาน

ฟังก์ชันการอบนี้เป็นวิธีการอบแบบทั่วไป ซึ่งความร้อนจะมาจากขดลวดนำความร้อนที่ติดตั้งอยู่ทั้งด้านบนและด้านล่างของเตาอบ จึงอบอาหารได้ชุ่มฉ่ำยิ่งขึ้น เหมาะกับการอบเค้กและมัฟฟิน การอบจะให้ผลดีที่สุดเมื่ออบอาหารเพียงถาดเดียวโดยการใช้ฟังก์ชันการทำงานนี้

The Bake function is for the traditional baking. Heating comes from the top and bottom elements of the oven. This gives a moisture baking result which is ideal for baking cakes and muffins. It is best to bake on only one shelf at a time using this function to ensure the best result.

การอบด้วยการใช้พัดลมร้อนจะช่วยให้อาหารสุกทั่วถึง กรอบนอกนุ่มใน กลิ่นไม่ปนกัน หากเบื่อที่อาหารเหลือค้างคืน ฟังก์ชันนี้จะช่วยอุ่นอาหารที่เหลือจากเมื่อคืนได้อย่างรวดเร็ว อาหารจึงพร้อมเสิร์ฟขณะร้อนๆ

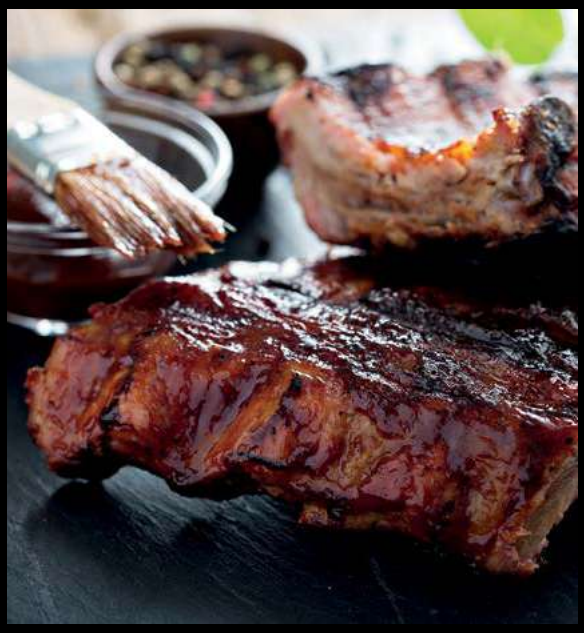
Hate leftovers? Here is a function, that will help you to quickly reheat the food which left over last night and should be served piping hot.

REHEATING
การอบลมร้อนและการอุ่นอาหาร

HÄFELE

BASIC GRILLING
การย่างแบบธรรมดา

ฟังก์ชันนี้เหมาะกับการย่างไฟอ่อนๆ เช่น คอจเทจชีส เห็ด และผักที่ต้องปรุงด้วยไฟอ่อนๆ เช่น บร็อกโคลี่ แครอท มะเขือเทศ และพริกหวาน เป็นต้น



A function ideal for light grilling of e.g. cottage cheese, mushrooms or delicate vegetables like broccoli, carrots, tomatoes, bell peppers, etc.

ฟังก์ชันการย่างด้วยความร้อน 2 เท่านี้จะใช้ความร้อนระดับที่สูงมากจากบริเวณด้านในของขดลวดนำความร้อนที่ติดตั้งอยู่ด้านบน ฟังก์ชันนี้เหมาะกับการย่างเนื้อชิ้นใหญ่หรือเนื้อชิ้นใหญ่แบ่งครึ่งที่ต้องการให้สุกโดยใช้เวลาไม่นาน เหมาะกับการย่างมันฝรั่งให้กรอบ ย่างอกไก่ น่องไก่ สเต็ก และปลา

This double grill function delivers intense heat from the inner region of the top element when you need quickly to grill one or two portions. It's suitable for cooking crispy potatoes, chicken breast, chicken drumsticks, steak and fish.

DOUBLE GRILLING
การย่างด้วยความร้อน 2 เท่า

We reserve the right to alter specifications/prices without notice, incl. VAT, prices valid until 30th June 2024 (HA DIY)
บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงราคาและสินค้า โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า, ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่ม โปรโมชั่น วันนี้ - 30 มิถุนายน 2567 (HA DIY)

DOUBLE GRILL WITH FAN
การย่างด้วยความร้อน 2 เท่าพร้อมกับใช้พัดลม

ฟังก์ชันนี้เหมาะสำหรับปรุงและย่างอาหารโดยใช้ตะแกรงวางซ้อนกันหลายชั้น ฟังก์ชันการทำงานนี้จะใช้พัดลมกระจายลมร้อนให้สม่ำเสมอทั่วทั้งเตาอบ อาหารที่ย่างจึงสุกเท่ากันและคงคุณค่าสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย

This is ideal when you are cooking and grilling in multiple rack levels. The fan assisted function gives an even distribution of heat inside the cavity and ensures a complete and wholesome grilling result.

การย่างด้วยลมร้อนจะใช้พัดลมเสริมการทำงานเพื่อช่วยหมุนเวียนลมให้กระจายทั่วถึงภายในเตาอบพร้อมกับการทำงานของขดลวดความร้อนที่ใช้ย่างอาหาร ความร้อนระดับสูงและพลังงานที่กระจายออกมาจะทำให้อุณหภูมิมีความเหมาะสมกับการย่างอาหารให้กรอบนอกนุ่มใน

The convection grill has an additional fan to circulate hot air throughout the oven along with the grilling element.
Intense heat and radiation provide an excellent environment for cooking large cuts of meats moistly inside and crispy outside.

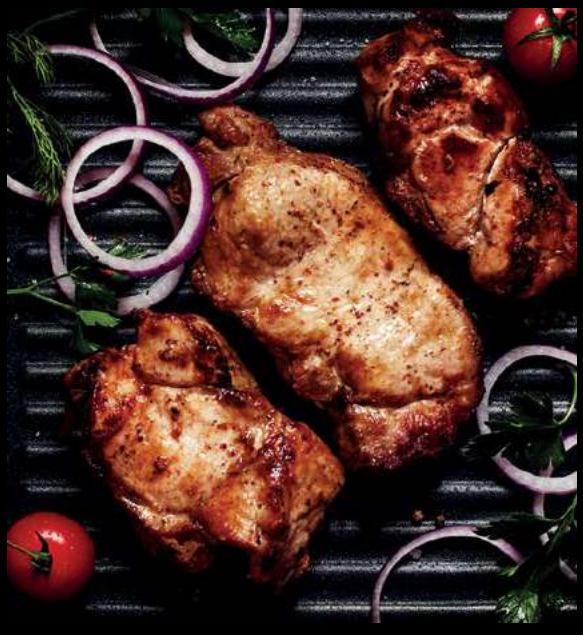
CONVECTION GRILL
การย่างด้วยลมร้อน

HÄFELE

DEFROST
การละลายน้ำแข็งจากอาหารแช่แข็ง

ฟังก์ชันนี้ช่วยลดเวลาที่ใช้ละลายน้ำแข็งออกจากอาหารแช่แข็ง ช่วยเตรียมอาหารให้พร้อมก่อนที่จะนำไปทอดกรอบ

This function reduces the thawing time of your frozen food, getting it ready for deep frying and searing in your hot wok.



สำหรับย่างอาหารให้นุ่มฉ่ำ! ย่างเนื้อให้น่าทานด้วยฟังก์ชันย่างแบบพิเศษที่จะหมุนเนื้อพร้อมย่างให้สุก เหมาะกับการย่างเนื้อไก่และผักให้สุกนุ่มและชุ่มฉ่ำ

For moist and tender grilling!
Serve the perfect skewers using this special grill function with an added rotisserie to give the best grilling result to the tender grilled chicken and vegetables.

ROTISSERIE GRILL
การย่างแบบหมุน

We reserve the right to alter specifications/prices without notice, incl. VAT, prices valid until 30th June 2024 (HA DIY)
บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงราคาและสินค้า โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า, ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่ม โปรโมชั่น วันนี้ - 30 มิถุนายน 2567 (HA DIY)

DOUBLE GRILLING WITH ROTISSERIE
การย่างด้วยความร้อน 2 เท่าพร้อมการหมุน

This function is perfect for cooking crispy fish, chicken fillets, or meat cutlets. The fan circulates the heat to maintain an all-over cooking.
ฟังก์ชันนี้เหมาะกับการย่างเนื้อปลาให้กรอบ ย่างเนื้อสันในไก่ เนื้อหั่นชิ้นใหญ่ พัดลมจะกระจายความร้อนอย่างสม่ำเสมอ อาหารจึงสุกทั่วถึง

HÄFELE

What can a steam oven do for you?

You can cook, bake, roast, grill, steam, defrost, and reheat leftovers. This makes the Häfele combi steam oven to be one of the most versatile appliances in the industry.

เตาอบไอน้ำทำอะไรได้บ้าง

เตาอบไอน้ำคอมบิของเฮเฟเล่ ปรุงอาหารได้แทบทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นอบ ปิ้ง ย่าง นึ่ง ละลายน้ำแข็งจากอาหารแช่แข็ง และอุ่นอาหาร ด้วยคุณสมบัติดังกล่าว เตาอบนี้จึงเป็นหนึ่งในเครื่องใช้ไฟฟ้าที่เรียกได้ว่าอเนกประสงค์มากที่สุดในตลาดเตาอบ

Power saving, time saving

For busy homemakers in Thailand who like to cook many dishes simultaneously Häfele steam technology is projected to eliminate flavor transfer when two or more dishes are cooked together.

ประหยัดไฟ ประหยัดเวลา

สามารถปรุงอาหาร พร้อมกันได้ 2 เมนูขึ้นไป ช่วยประหยัดเวลา ในการประกอบอาหาร

Reheating of leftovers

Love to eat, but hate dry, tasteless leftovers? Steam is the solution. Häfele Steam oven reheats the leftovers of last night, restores the lost moisture in the food and revitalizes its taste. The food tastes much fresher compared to a usual reheating in an oven or a microwave.

อุ่นอาหาร

การนึ่งเป็นวิธีที่ช่วยให้อาหารกลับมามีสีสันน่ารับประทาน ควรรสชาติให้อร่อยเช่นเดิม สดใหม่กว่า เมื่อเทียบกับการอุ่นโดยไมโครเวฟ หรือเตาอบทั่วไป

Works well for delicate foods

Steaming works well for delicate foods such as scallops and croissants. Use steam to cook vegetables, fish, meats, and keep taste, vitamins, and freshness in the food.

ปรุงอาหารได้อย่างพิถีพิถัน

การนึ่งเหมาะอย่างยิ่งกับอาหารที่ต้องปรุงด้วยความพิถีพิถัน เช่น หอยเชลล์ และครัวซองต์ การนึ่งยังใช้ได้ดีกับผัก ปลา เนื้อ และเพิ่มความชุ่มฉ่ำให้กับอาหารต่างๆ ได้เป็นอย่างดีอีกด้วย

Large capacity

Häfele steam oven comes with a super large capacity of 66 L in a compact size. This high capacity is achieved because the automatic water tank is placed outside the cavity differ from other models available in the market.

ความจุที่มากกว่า

เตาอบไอน้ำของเฮเฟเล่ ติดตั้งแทงค์น้ำอัตโนมัติไว้ด้านนอกช่องเตาอบ มีความจุมากถึง 66 ลิตร มากกว่าเตาอบอื่นๆ

We reserve the right to alter specifications/prices without notice, incl. VAT, prices valid until 30th June 2024 (HA DIY)
บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงราคาและสินค้า โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า, ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่ม โปรโมชั่น วันนี้ - 30 มิถุนายน 2567 (HA DIY)

HÄFELE
12:00

HÄFELE

BUILT-IN OVENS FOR THE GOURMET

For a heart-warming dinner full of delectable flavors, and sophisticating tastes, try your recipes with that “professional touch” in the all-new Häfele built-in range of oven and microwave without worrying about the overdone or underdone dishes. The professionally designed ovens and microwave range are able to handle the most delicate batter, without burning it. Thanks to the iconic Smart Cook feature, now you can preset the temperature of the food. The Smart Cook device will tell you the temperature right at the center of the batter, meat or fish.

เตาอบติดตั้งแบบฝัง สำหรับผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร

สร้างความอบอุ่นใจและกลิ่นอายความอร่อยของอาหารมื้อเย็นด้วยเตาอบและไมโครเวฟติดตั้งแบบฝังโฉมใหม่ของเฮเฟเล่ ที่ช่วยสร้าง “รสสัมผัสแห่งมืออาชีพ” ให้กับอาหารของคุณ ไม่ต้องกังวลว่าอาหารจะสุก ๆดิบ ๆ หรือไหม้เกรียมจนไม่น่ารับประทาน ด้วยการออกแบบอย่างพิถีพิถัน พร้อมเทคโนโลยีที่เพิ่มความสะดวกสบายในการประกอบอาหารฟังก์ชันอัจฉริยะของเตาอบเฮเฟเล่ สามารถตั้งค่าอุณหภูมิ และแสดงอุณหภูมิของอาหารที่กำลังปรุงอยู่

We reserve the right to alter specifications/prices without notice, incl. VAT, prices valid until 30th June 2024 (HA DIY)
บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงราคาและสินค้า โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า, ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่ม โปรโมชั่น วันนี้ - 30 มิถุนายน 2567 (HA DIY)

TOUCH PASSION

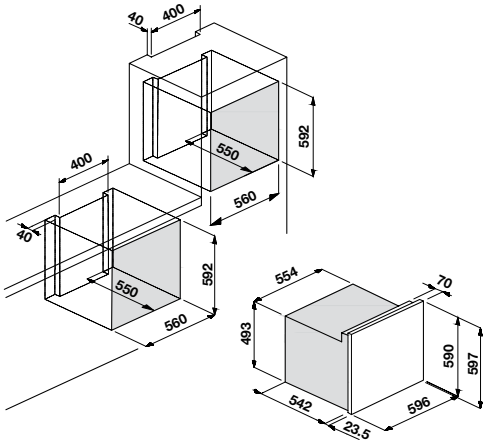
Imagine an intelligent device that pulses with life. Now envision a luminous glow on the handlebar, soft-touch door closure and an impressive range of present programmes. It's time to ignite your passion with a Steam Oven that inspires. Now imagine no more.

Flood your senses with a work of art.

HÄFELE

BUILT-IN MULTIFUNCTION OVEN: PLATINO SERIES

เตาอบระบบ Multifunction แบบติดตั้งฝัง: พลาติโน่ ซีรีย์



- ขนาดผลิตภัณฑ์ (ก x ล x ส): 596 x 565.5 x 597 มม.
- ขนาดติดตั้ง (ก x ล x ส): 560 x 550 x 592 มม.

PRIMA

Cat. No. 495.06.288

Price: ~~108,180.-~~
Special: **64,900.-**

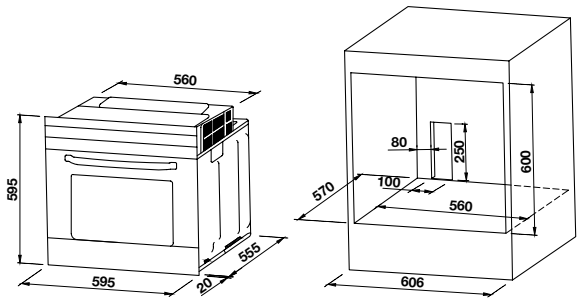
- Material: Stainless steel/glass
- Colour: Grey
- 11 Functions, Capacity: 65 liters
- Touch control with LED display
- Stainless steel handle
- Easy cleaning enamel
- 4-baking levels
- Cooling system (3-level glass oven door)
- Rack support
- Internal light
- Telescopic guides 2 pairs
- Anti-touch stainless steel/mirror
- Safety lock
- Temperature range: 30–250 °C
- Supply without power cord
- 1 Shallow enamelled baking pan
- 1 Deep enamelled baking pan
- 1 Grill rack
- 1 Temperature meat probe
- Electrical connection rating: 3,000 W
- Voltage: 220–240 V, 50/60 Hz

- วัสดุ: สแตนเลสสตีล/กระจก
- สี: สีเทา
- เตาอบมัลติฟังก์ชัน 11 โปรแกรมปรุงอาหาร, ขนาดความจุ: 65 ลิตร
- ควบคุมการทำงานด้วยระบบสัมผัสพร้อมหน้าจอแสดงผล LED
- มือจับเตาอบสแตนเลสสตีล
- ผิวเคลือบพิเศษภายในทำความสะอาดง่าย
- ระดับพลังงาน 4 ระดับ
- ระบบระบายความร้อนแบบสมบูรณ์ (กระจกเตาอบหนา 3 ชั้น)
- รองรับระดับชั้นภายในเตาอบ
- ไฟส่องสว่างภายใน
- รางเลื่อนเตาอบแบบเทเลสโคปิค 2 คู่
- พื้นผิวแบบป้องกันรอยนิ้วมือ
- ระบบล็อคหน้าจอเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก
- อุณหภูมิที่ใช้งาน: 30-250 องศาเซลเซียส
- ตัวเครื่องมาพร้อมกับสายไฟเปลือย
- ถาดอบก้นลึกเคลือบอีนาเมล 1 ชิ้น
- ถาดอบก้นตื้นเคลือบอีนาเมล 1 ชิ้น
- ตะแกรงย่าง 1 ชิ้น
- แกนวัดอุณหภูมิชิ้นเนื้อ 1 ชิ้น
- พลังงานไฟฟ้ารวมที่ใช้: 3,000 วัตต์
- แรงดันไฟฟ้าที่ใช้งาน: 220-240 โวลต์, 50/60 เฮิรตซ์

We reserve the right to alter specifications/prices without notice, incl. VAT, prices valid until 30th June 2024 (HTH HA DIY)
บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงราคาและสินค้า โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า, ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่ม โปรโมชั่น วันนี้ - 30 มิถุนายน 2567 (HTH HA DIY)

BUILT-IN PYROLYTIC OVEN: PLUS SERIES

เตาอบระบบ PYRO แบบติดตั้งฝัง: พลัส ซีรีย์



- ขนาดผลิตภัณฑ์ (ก x ล x ส): 595 x 575 x 595 มม.
- ขนาดติดตั้ง (ก x ล x ส): 560 x 570 x 600 มม. (ค่าน้อยสุด)

MONZA

Cat. No. 495.06.249

Price: ~~49,850.-~~
Special: **29,900.-**

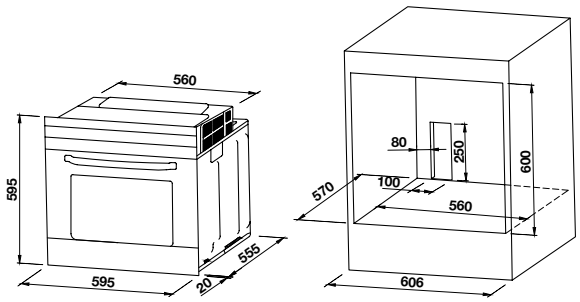
- Material: Stainless steel/glass
- Pyrolytic cleaning system, Capacity: 65 liters
- Touch and knob control with LED display
- Fully glass door
- 4-level glass doors
- 2-side rack support
- Telescopic guides 2 levels
- Removable door
- Electronic child lock
- Smoke ventilation system
- Timer 9 hours
- Aluminium handle
- Temperature range: 50–250 °C
- 1 Shallow enamelled baking pan
- 1 Deep enamelled baking pan
- 1 Grill rack
- Electrical connection rating: 3,200 W
- Voltage: 220–240 V, 50/60 Hz

- วัสดุ: สแตนเลสสตีล/กระจก
- เตาอบฟังก์ชันการทำความสะอาดแบบ Pyrolytic, ขนาดความจุ: 65 ลิตร
- ควบคุมการทำงานด้วยระบบสัมผัสและลูกบิดพร้อมหน้าจอแสดงผล LED
- กระจกทั้งบานภายในประตู
- กระจกเตาอบหนา 4 ชั้น
- ฐานชั้นวางถาด 2 ข้าง
- รางเลื่อนเตาอบแบบเทเลสโคปิค 2 ชั้น
- ประตูถอดได้
- ระบบล็อคหน้าจอเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก
- ระบบระบายควันแบบสมบูรณ์
- ตั้งเวลาล่วงหน้าได้ 9 ชั่วโมง
- มือจับเตาอบแบบอะลูมิเนียม
- อุณหภูมิที่ใช้งาน: 50-250 องศาเซลเซียส
- ถาดอบก้นตื้นเคลือบอีนาเมล 1 ชิ้น
- ถาดอบก้นลึกเคลือบอีนาเมล 1 ชิ้น
- ตะแกรงย่าง 1 ชิ้น
- พลังงานไฟฟ้ารวมที่ใช้: 3,200 วัตต์
- แรงดันไฟฟ้าที่ใช้งาน: 220-240 โวลต์, 50/60 เฮิรตซ์

HÄFELE

BUILT-IN MULTIFUNCTION OVEN: PLUS SERIES

เตาอบระบบ Multifunction แบบติดตั้งฝัง: พลัส ซีรีย์



- ขนาดผลิตภัณฑ์ (ก x ล x ส): 595 x 575 x 595 มม.
- ขนาดติดตั้ง (ก x ล x ส): 560 x 570 x 600 มม. (ค่าน้อยสุด)

IMOLA

Cat. No. 495.06.248

Price: ~~43,180.-~~
Special: **25,900.-**

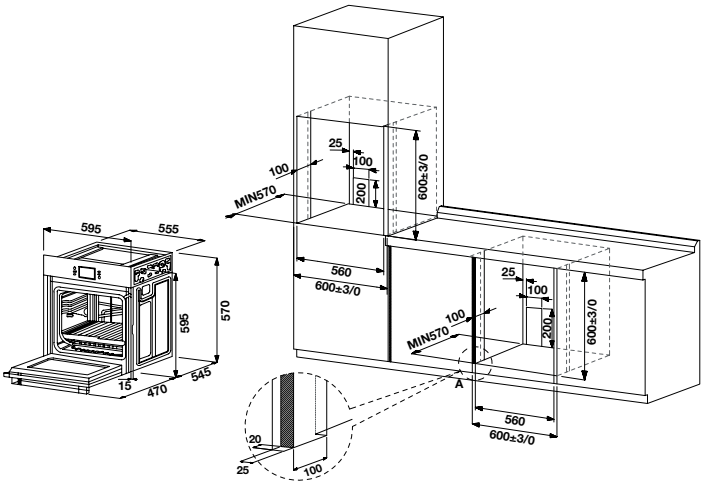
- Material: Stainless steel/glass
- 11 Functions, Capacity: 70 liters
- Touch control with LCD display
- Fully glass door
- 3-level glass doors
- 2-side rack support
- Telescopic guides 2 levels
- Removable door
- Electronic child lock
- Smoke ventilation system
- Timer 9 hours
- Aluminium handle
- Temperature range: 50–250 °C
- 1 Shallow enamelled baking pan
- 1 Deep enamelled baking pan
- 1 Grill rack
- Electrical connection rating: 3,000 W
- Voltage: 220–240 V, 50/60 Hz

- วัสดุ: สแตนเลสสตีล/กระจก
- เตาอบมัลติฟังก์ชัน 11 โปรแกรมปรุงอาหาร, ขนาดความจุ: 70 ลิตร
- ควบคุมการทำงานด้วยระบบสัมผัสพร้อมหน้าจอแสดงผล LCD
- กระจกทั้งบานภายในประตู
- กระจกเตาอบหนา 3 ชั้น
- ฐานชั้นวางถาด 2 ข้าง
- รางเลื่อนเตาอบแบบเทเลสโคปิค 2 ชั้น
- ประตูถอดได้
- ระบบล็อคหน้าจอเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก
- ระบบระบายควันแบบสมบูรณ์
- ตั้งเวลาล่วงหน้าได้ 9 ชั่วโมง
- มือจับเตาอบแบบอะลูมิเนียม
- อุณหภูมิที่ใช้งาน: 50-250 องศาเซลเซียส
- ถาดอบก้นลึกเคลือบอีนาเมล 1 ชิ้น
- ถาดอบก้นตื้นเคลือบอีนาเมล 1 ชิ้น
- ตะแกรงย่าง 1 ชิ้น
- พลังงานไฟฟ้ารวมที่ใช้: 3,000 วัตต์
- แรงดันไฟฟ้าที่ใช้งาน: 220-240 โวลต์, 50/60 เฮิรตซ์

We reserve the right to alter specifications/prices without notice, incl. VAT, prices valid until 30th June 2024 (HTH HA DIY)
บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงราคาและสินค้า โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า, ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่ม โปรโมชั่น วันนี้ - 30 มิถุนายน 2567 (HTH HA DIY)

BUILT-IN MULTIFUNCTION OVEN: PLUS SERIES

เตาอบระบบ Multifunction แบบติดตั้งฝัง: พลัส ซีรีย์



ARA

Cat. No. 495.06.482

Price: ~~49,850.-~~

Special: **29,900.-**

- ขนาดผลิตภัณฑ์ (ก x ล x ส): 595 x 570 x 595 มม.
- ขนาดติดตั้ง (ก x ล x ส): 560 x 570 x 600 มม. (ค่าน้อยสุด)

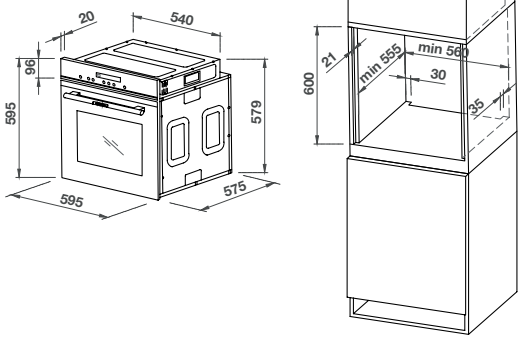
- Material: Dark innox stainless steel/glass
- 11 Functions, Capacity: 65 liters
- Touch control with TFT display
- Large viewing window
- Flat enamel oven interior
- 4-level glass doors
- 6-level fixed rack support
- Smoke ventilation system
- Electronic child lock
- Delay start time
- Black handle
- Steam cleaning function
- Temperature range: 30–250 °C
- 1 Deep enamelled baking pan
- 1 Rotisserie
- 1 Grill rack
- Supply with Thailand standard plug
- Electrical connection rating: 3,000 W
- Voltage: 230–240 V, 50/60 Hz

- วัสดุ: สแตนเลสสตีลสีดำ/กระจก
- เตาอบมัลติฟังก์ชัน 11 โปรแกรมปรุงอาหาร, ขนาดความจุ: 65 ลิตร
- ควบคุมการทำงานด้วยระบบสัมผัสพร้อมหน้าจอแสดงผล TFT
- มุมมองภายในเตาอบกว้าง เมื่อมองจากด้านนอก
- ผิวเคลือบอีนาเมลพิเศษภายใน
- กระจกเตาอบหนา 4 ชั้น
- รองรับระดับชั้นภายในเตาอบได้ถึง 6 ระดับ
- ระบบระบายควันแบบสมบูรณ์
- ระบบล็อคหน้าจอเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก
- ตั้งเวลาล่วงหน้าได้
- มือจับเตาอบสีดำ
- ฟังก์ชันการทำความสะอาดแบบไอน้ำ
- อุณหภูมิที่ใช้งาน: 30-250 องศาเซลเซียส
- ถาดอบก้นลึกเคลือบอีนาเมล 1 ชิ้น
- ชุดแกนย่างแบบหมุน 1 ชิ้น
- ตะแกรงย่าง 1 ชิ้น
- ตัวเครื่องมาพร้อมกับปลั๊กไฟมาตรฐาน
- พลังงานไฟฟ้ารวมที่ใช้: 3,000 วัตต์
- แรงดันไฟฟ้าที่ใช้งาน: 230-240 โวลต์, 50/60 เฮิรตซ์

HÄFELE

BUILT-IN MULTIFUNCTION OVEN: CUISINE IQ SERIES

เตาอบระบบ Multifunction แบบติดตั้งฝัง: ควิซีน ไอคิว ซีรีย์



MERLINO

Cat. No. 495.06.484

Price: ~~46,510.-~~

Special: **27,900.-**

- Material: Stainless steel/full black glass
- 15 Functions, Capacity: 80 liters
- Touch control with LED display
- 3-level glass doors
- 2-side rack support
- Easy cleaning (Hydro cleaning)
- Stainless steel handle
- Safety lock
- LED programmable clock/timer
- Temperature range: 50–250 °C
- 1 Shallow enamelled baking pan
- 1 Deep enamelled baking pan
- 1 Grill rack
- Supply with power cord 1.2 m
- Electrical connection rating: 3,350 W
- Voltage: 220-240V, 50/60 Hz

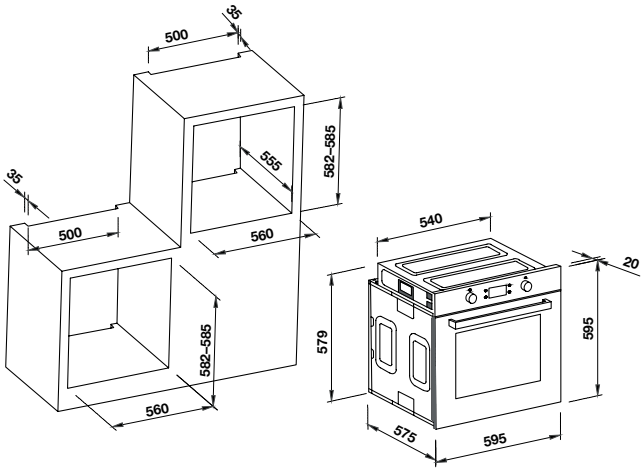
- ขนาดผลิตภัณฑ์ (ก x ล x ส): 595 x 575 x 595 มม.
- ขนาดติดตั้ง (ก x ล x ส): 560 x 555 x 600 มม. (ค่าน้อยสุด)

- วัสดุ: สแตนเลสสตีล/กระจกสีดำเต็มบาน
- เตาอบมัลติฟังก์ชัน 15 โปรแกรมปรุงอาหาร, ขนาดความจุ: 80 ลิตร
- ควบคุมการทำงานด้วยระบบสัมผัสพร้อมหน้าจอแสดงผล LED
- กระจกเตาอบหนา 3 ชั้น
- ตะแกรงด้านข้าง 2 ชิ้น
- ทำความสะอาดง่าย (ฟังก์ชันการทำความสะอาดด้วยไอน้ำ)
- มือจับเตาอบแบบสแตนเลสสตีล
- ระบบล็อคหน้าจอเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก
- ตั้งนาฬิกา/เวลาล่วงหน้าได้
- อุณหภูมิที่ใช้งาน: 50-250 องศาเซลเซียส
- ถาดอบก้นลึกเคลือบอีนาเมล 1 ชิ้น
- ถาดอบก้นตื้นเคลือบอีนาเมล 1 ชิ้น
- ตะแกรงย่าง 1 ชิ้น
- ตัวเครื่องมาพร้อมกับสายไฟยาว 1.2 เมตร
- พลังงานไฟฟ้ารวมที่ใช้: 3,350 วัตต์
- แรงดันไฟฟ้าที่ใช้งาน: 220-240 โวลต์, 50/60 เฮิรตซ์

We reserve the right to alter specifications/prices without notice, incl. VAT, prices valid until 30th June 2024 (HTH HA DIY)
บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงราคาและสินค้า โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า, ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่ม โปรโมชั่น วันนี้ - 30 มิถุนายน 2567 (HTH HA DIY)

BUILT-IN MULTIFUNCTION OVEN: PLUS SERIES

เตาอบระบบ Multifunction แบบติดตั้งฝัง: พลัส ซีรีย์



ROMAGNA

Cat. No. 495.06.247

Price: ~~33,200.-~~

Special: **19,900.-**

- ขนาดผลิตภัณฑ์ (ก x ล x ส): 595 x 575 x 595 มม.
- ขนาดติดตั้ง (ก x ล x ส): 560 x 555 x 585 มม. (ค่าน้อยสุด)

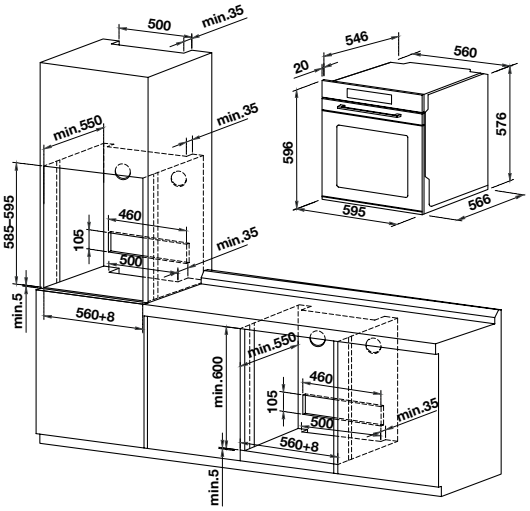
- Material: Stainless steel/black glass
- 11 Functions, Capacity: 80 liters
- Touch and knob control with LED display
- Fully glass door
- 3-level glass doors
- 2-side rack support, 5 levels
- Removable door
- Electronic child lock
- Smoke ventilation system
- Timer
- Stainless steel handle
- Temperature range: 50–250 °C
- 1 Shallow enamelled baking pan
- 1 Deep enamelled baking pan
- 1 Grill rack
- Electrical connection rating: 2,800 W
- Voltage: 220-240V, 50/60 Hz

- วัสดุ: สแตนเลสสตีล/กระจกสีดำ
- เตาอบมัลติฟังก์ชัน 11 โปรแกรมปรุงอาหาร, ขนาดความจุ: 80 ลิตร
- ควบคุมการทำงานด้วยระบบสัมผัสและลูกบิดพร้อมหน้าจอแสดงผล LED
- กระจกทั้งบานภายในประตู
- กระจกเตาอบหนา 3 ชั้น
- ฐานชั้นวางถาด 2 ข้าง 5 ระดับ
- ประตูถอดได้
- ระบบล็อคหน้าจอเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก
- ระบบระบายควันแบบสมบูรณ์
- ตั้งเวลาล่วงหน้าได้
- มือจับเตาอบแบบสแตนเลสสตีล
- อุณหภูมิที่ใช้งาน: 50-250 องศาเซลเซียส
- ถาดอบก้นลึกเคลือบอีนาเมล 1 ชิ้น
- ถาดอบก้นตื้นเคลือบอีนาเมล 1 ชิ้น
- ตะแกรงย่าง 1 ชิ้น
- พลังงานไฟฟ้ารวมที่ใช้: 2,800 วัตต์
- แรงดันไฟฟ้าที่ใช้งาน: 220-240 โวลต์, 50/60 เฮิรตซ์

HÄFELE

BUILT-IN MULTIFUNCTION OVEN: PLUS SERIES

เตาอบระบบ Multifunction ติดตั้งแบบฝัง: พลัส ซีรีย์



ETHERNAL

Cat. No. 495.05.800

Price: ~~36,500.-~~

Special: **21,900.-**

- ขนาดผลิตภัณฑ์ (ก x ล x ส): 595 x 566 x 596 มม.
- ขนาดติดตั้ง (ก x ล x ส): 560 x 550 x 600 มม.

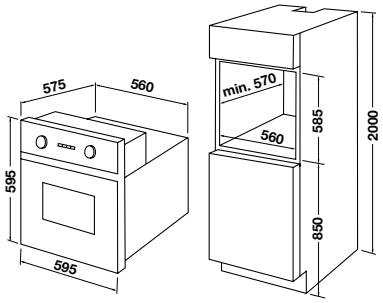
- Material: Stainless steel/glass
- Colour: Black
- 13 Functions, Capacity: 72 liters
- Slider touch control with LED display
- Soft-closing and soft-opening door
- 3-level glass door
- 2-side rack support
- Easy cleaning (Enamel)
- 2 Internal lights
- Electronic child lock
- Temperature range: 30–250 °C
- 1 Deep enamelled baking pan
- 1 Grill rack
- Electrical connection rating: 2,900 W
- Voltage: 220–240V, 50/60 Hz

- วัสดุ: สแตนเลสสตีล/กระจก
- สี: สีดำ
- เตาอบมัลติฟังก์ชัน 13 โปรแกรมปรุงอาหาร, ขนาดความจุ: 72 ลิตร
- ควบคุมการทำงานด้วยระบบสัมผัสพร้อมหน้าจอแสดงผล LED
- ประตูเตา เปิด-ปิด แบบนุ่มนวล
- กระจกเตาอบหนา 3 ชั้น
- ตะแกรงด้านข้าง 2 ชิ้น
- ทำความสะอาดง่าย (เคลือบอีนาเมล)
- ไฟส่วางภายใน 2 ดวง
- ระบบล็อคหน้าจอเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก
- อุณหภูมิที่ใช้งาน: 30-250 องศาเซลเซียส
- ถาดอบก้นตื้นเคลือบอีนาเมล 1 ชิ้น
- ตะแกรงย่าง 1 ชิ้น
- พลังงานไฟฟ้ารวมที่ใช้: 2,900 วัตต์
- แรงดันไฟฟ้าที่ใช้งาน: 220-240 โวลต์, 50/60 เฮิรตซ์

We reserve the right to alter specifications/prices without notice, incl. VAT, prices valid until 30th June 2024 (HTH HA DIY)
บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงราคาและสินค้า โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า, ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่ม โปรโมชั่น วันนี้ - 30 มิถุนายน 2567 (HTH HA DIY)

BUILT-IN MULTIFUNCTION OVEN: 5-SERIES

เตาอบระบบ Multifunction ติดตั้งแบบฝัง: 5 ซีรีย์



- ขนาดผลิตภัณฑ์ (ก x ล x ส): 595 x 575 x 595 มม.
- ขนาดติดตั้ง (ก x ล x ส): 560 x 570 x 585 มม.

HBO-9FUN70L

Cat. No. 495.06.309

Price: ~~33,170.-~~

Special: **19,900.-**

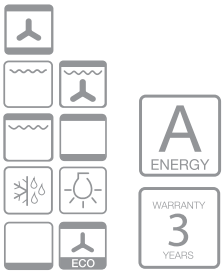
- Material: Stainless steel/glass
- 9 Functions, Capacity: 70 liters
- Digital LED display and knob control
- Timer 9 hours
- Integral cooling fan system (2-level oven glass door)
- Aluminum handle, plastic push-in push-out knob
- Fixed chrome plated rack support, 5-level
- 1 Deep enamelled baking pan
- 1 Grill rack
- 1 Rotisserie
- 1 Temperature meat probe
- Electrical connection rating: 3,000 W
- Voltage: 220-240 V, 50/60 Hz

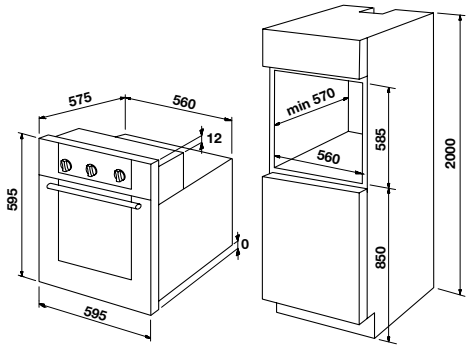
- วัสดุ: สแตนเลสสตีล/กระจก
- เตาอบมัลติฟังก์ชัน 9 โปรแกรมปรุงอาหาร, ขนาดความจุ: 70 ลิตร
- ควบคุมการทำงานด้วยหน้าจอแสดงผล LED และลูกบิด
- ตั้งเวลาทำอาหารต่อเนื่องได้สูงสุด 9 ชั่วโมง
- ระบบระบายความร้อนแบบสมบูรณ์ (กระจกเตาอบหนา 2 ชั้น)
- มือจับเตาอบแบบอะลูมิเนียม, ปุ่มลูกบิดผลักดันเข้า-ออกแบบป๊อบอัพ
- รองรับระดับชั้นภายในเตาอบได้ 5 ระดับ
- ถาดอบก้นลึกเคลือบอีนาเมล 1 ชิ้น
- ตะแกรงย่าง 1 ชิ้น
- ชุดแกนย่างแบบหมุน 1 ชิ้น
- แกนวัดอุณหภูมิชิ้นเนื้อ 1 ชิ้น
- พลังงานไฟฟ้ารวมที่ใช้: 3,000 วัตต์
- แรงดันไฟฟ้าที่ใช้งาน: 220-240 โวลต์, 50/60 เฮิรตซ์

HÄFELE

BUILT-IN MULTIFUNCTION OVEN: FOTINI SERIES

เตาอบระบบ Multifunction ติดตั้งแบบฝัง: โฟทินี่ ซีรีย์





- ขนาดผลิตภัณฑ์(ก x ล x ส): 595 x 575 x 595 มม.
- ขนาดติดตั้ง(ก x ล x ส): 560 x 570 x 585 มม.

OPTIMUS

Cat. No. 495.06.471

Price: ~~23,200.-~~
Special: **13,900.-**

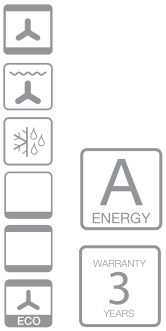
- Material: Stainless steel/glass
- 9 Functions, Capacity: 70 liters
- Mechanical knob control
- 120 min timer
- Integral Cooling fan system
- Triple-glazed removable door
- Easy cleaning (Hydro Cleaning)
- Oven lamp: 1 x 25 W
- Temperature range: 50–250 °C
- Supply with power cord
- Temperature sensor
- 1 Shallow enamelled baking pan
- 1 Grill rack
- Electrical connection rating: 3,000 W
- Voltage: 220-240V, 50Hz

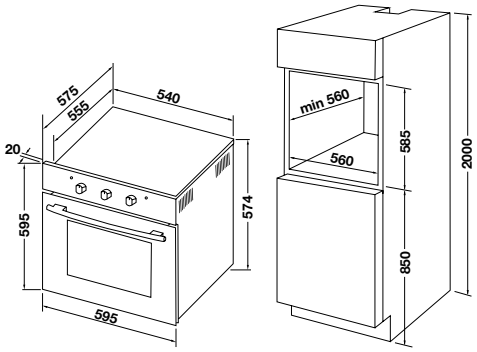
- วัสดุ: สแตนเลสสตีล/กระจก
- เตาอบมัลติฟังก์ชัน 9 โปรแกรมปรุงอาหาร, ขนาดความจุ: 70 ลิตร
- ควบคุมการทำงานด้วยลูกบิด
- ตั้งเวลา 120 นาที
- ระบบระบายความร้อนแบบสมบูรณ์
- ประตูเตาอบกระจกหนา 3 ชั้น สามารถถอดออกได้
- ทำความสะอาดง่าย (ฟังก์ชันการทำความสะอาดด้วยไอน้ำ)
- ระบบไฟส่องสว่างภายในเตาอบ 1x25 วัตต์
- อุณหภูมิที่ใช้งาน: 50-250 องศาเซลเซียส
- ตัวเครื่องมาพร้อมกับสายไฟ
- อุปกรณ์ตรวจจับอุณหภูมิ
- ถาดอบก้นตื้นเคลือบอีนาเมล 1 ชิ้น
- ตะแกรงย่าง 1 ชิ้น
- พลังงานไฟฟ้ารวมที่ใช้: 3,000 วัตต์
- แรงดันไฟฟ้าที่ใช้งาน: 220-240 โวลต์, 50 เฮิรตซ์

We reserve the right to alter specifications/prices without notice, incl. VAT, prices valid until 30th June 2024 (HTH HA DIY)
บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงราคาและสินค้า โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า, ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่ม โปรโมชั่น วันนี้ - 30 มิถุนายน 2567 (HTH HA DIY)

BUILT-IN MULTIFUNCTION OVEN: 3-SERIES

เตาอบระบบ Multifunction ติดตั้งแบบฝัง: 3 ซีรีย์





- ขนาดผลิตภัณฑ์ (ก x ล x ส): 595 x 575 x 595 มม.
- ขนาดติดตั้ง (ก x ล x ส): 560 x 560 x 585 มม.

HBO-AK100-5M

Cat. No. 495.06.439

Price: ~~24,840.-~~

Special: **14,900.-**

- Material: Stainless steel/black tempered glass
- 6 Functions, Capacity: 65 liters
- Mechanical knob control
- Oven lamp: 1x25 W
- 120 min timer with audible alarm and auto shut off
- Integral cooling fan system
- Tripple-glazed removable door
- Aluminum handle
- 1 Shallow enamelled baking pan
- 1 Grill rack
- Electrical connection rating: 2,300 W
- Voltage: 220-240 V, 50 Hz

- วัสดุ: กระจกนิรภัยสีดำ/สแตนเลสสตีล
- เตาอบ 6 โปรแกรมปรุงอาหาร, ขนาดความจุ: 65 ลิตร
- ควบคุมการทำงานด้วยลูกบิด
- ระบบไฟส่องสว่างภายในเตาอบ 1x25 วัตต์
- ตั้งเวลา 120 นาทีพร้อมเสียงเตือนปิดอัตโนมัติ
- ระบบระบายความร้อนแบบสมบูรณ์
- ประตูเตาอบกระจกหนา 3 ชั้น สามารถถอดออกได้
- มือจับเตาอบแบบอะลูมิเนียม
- ถาดอบก้นตื้นเคลือบอีนาเมล 1 ชิ้น
- ตะแกรงย่าง 1 ชิ้น
- พลังงานไฟฟ้ารวมที่ใช้: 2,300 วัตต์
- แรงดันไฟฟ้าที่ใช้งาน: 220-240 โวลต์, 50 เฮิรตซ์