



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 (Supergill)

ตัวทำความร้อนด้านบน + การย่างแบบ
เต็มพื้นที่ (ย่างแบบรวดเร็ว)



Fan + grill (Turbogrill)

พัดลมกระจายความร้อน + การย่างแบบ
เต็มพื้นที่ (ย่างแบบเทอร์โบ)



Defrosting/fan only

การละลายน้ำแข็ง/พัดลม



Bottom heat

ตัวทำความร้อนด้านล่าง



Rapid heating

การอุ่นเตา



Slow cooker (low heat)

การเคี่ยวเป็นเวลานาน (ความร้อนต่ำ)



Hot air + bottom heat (pizza)

ลมร้อนแบบเต็มพื้นที่ + ตัวทำ
ความร้อนด้านล่าง (พิซซ่า)



Hot air

ลมร้อนแบบเต็มพื้นที่



Bottom heat + grill

ตัวทำความร้อนด้านล่าง + การย่าง



Grill + top heat + rotisserie
(Supergill)

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

เปิดไฟเพื่อดูความคืบหน้าของการปรุง
อาหารโดยไม่ต้องเปิดเตาอบ



Multi wave system

ระบบ Multi Wave
ให้ความร้อนอย่างสม่ำเสมอ



Combi grill

ฟังก์ชันร่วมระหว่างการย่าง
และคัลินไมโครเวฟ



Auto program

โปรแกรมสำเร็จรูปอัตโนมัติ



Top heat + bottom heat + fan (ECO)

ตัวทำความร้อนด้านบน + ตัวทำความร้อนด้านล่าง
พัดลมกระจายความร้อน (ประหยัดพลังงาน)



Cleaning

ทำความสะอาด



Pizza

พิซซ่า



Fermentation

ขบวนการหมัก



Air fryer

หม้อทอดไร้น้ำมัน



CONVECTION BAKING

การอบมาตรฐานพร้อมพัดลมกระจายความร้อน

ฟังก์ชันนี้เหมาะกับการ อบคุกกี้ อบผัก เนื้อ หรือปลา ให้มีความกรอบอร่อยยิ่งขึ้น ภายในช่องเตาอบสามารถกระจายลมร้อนได้อย่างสม่ำเสมอ

ฟังก์ชันนี้จะกระตุ้นให้ขดลวดนำความร้อนที่ติดตั้งอยู่ด้านบนและด้านล่างพร้อมทั้งพัดลมเปิดทำงาน เพื่อกระจายลมร้อนภายในเตาอบให้สม่ำเสมอและควบคุมความชื้นไปพร้อมๆ กัน ฟังก์ชันนี้เหมาะกับอาหารอบที่ใช้เวลาอบน้อยกว่าหนึ่งชั่วโมง เช่น บิสกิต คุกกี้ ขนมปังแผ่น เป็นต้น



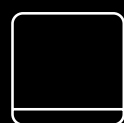
This function is ideal for crispy cooking as baking cookies, roasting vegetables, meat or fish, which requires a perfect heat distribution in the oven cavity.

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 เป็นฟังก์ชันการอบแบบเดิมที่เหมาะกับการทำขนมปังแผ่นและวaffles โดยความร้อนจะถูกส่งผ่านออกมาจากด้านล่าง จึงปรุงอาหารที่มีความนุ่มได้เป็นอย่างดี เหมาะกับอาหารที่ต้องใช้เวลาในการปรุง ด้านบนของอาหารจึงไม่โดนความร้อนโดยตรง เหมาะกับการปรุงอาหารที่ต้องตกแต่งด้านบนให้มีสีน้ำตาลอ่อน น่าทาน

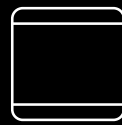


Classic Bake is a traditional baking function suitable for flatbread and waffles. Heat is generated only from the bottom, allowing a gentle cooking of delicate recipes and for those dishes that require slow cooking. There is no direct heating on the top of the food so it's perfect for items that require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



CLASSIC BAKE

การอบแบบคลาสสิก



BAKE

การอบมาตรฐาน

ฟังก์ชันการอบนี้เป็นวิธีการอบแบบทั่วไป ซึ่งความร้อนจะมาจากขดลวดนำความร้อนที่ติดตั้งอยู่ทั้งด้านบนและด้านล่างของเตาอบ จึงอบอาหารได้ชุ่มฉ่ำยิ่งขึ้น เหมาะกับการอบเค้กและมัฟฟิน การอบจะให้ผลดีที่สุดเมื่ออบอาหารเพียงถาดเดียวโดยใช้ฟังก์ชันการทำงานนี้



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.



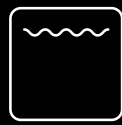
การอบด้วยการใช้พัดลมร้อนจะช่วยให้อาหารสุกทั่วถึง กรอบนอกนุ่มใน กลิ่นไม่ปนกัน หากเมื่อที่อาหารเหลือค้างคืน ฟังก์ชันนี้จะช่วยอุ่นอาหารที่เหลือจากเมื่อคืนได้อย่างรวดเร็ว อาหารจึงพร้อมเสิร์ฟขณะร้อนๆ

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



BASIC GRILLING

การย่างแบบธรรมดา

ฟังก์ชันนี้เหมาะกับการย่างไฟอ่อนๆ เช่น คอเท็กซัส เห็ด และผักที่ต้องปรุงด้วยไฟอ่อนๆ เช่น บร็อกโคลี่ แครอท มะเขือเทศ และพริกหวาน เป็นต้น

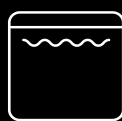


A function ideal for light grilling of e.g. cottage cheese, mushrooms or delicate vegetables like broccoli, carrots, tomatoes, bell peppers, etc.

ฟังก์ชันการย่างด้วยความร้อน 2 เท่านี้จะใช้ความร้อนระดับที่สูงมากจากบริเวณด้านในของขดลวดนำความร้อนที่ติดตั้งอยู่ด้านบน ฟังก์ชันนี้เหมาะกับการย่างเนื้อชิ้นใหญ่หรือเนื้อชิ้นใหญ่แบ่งครึ่งที่ต้องการให้สุกโดยใช้เวลาไม่นาน เหมาะกับการย่างมันฝรั่งให้กรอบ อย่างอกไก่ น่องไก่ สเปค 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



DOUBLE GRILL WITH FAN

การย่างด้วยความร้อน 2 เท่าพร้อมกับใช้พัดลม

ฟังก์ชันนี้เหมาะสำหรับปรุงและย่างอาหารโดยใช้ตะแกรงวางชั้นกันหลายชั้น ฟังก์ชันการทำงานนี้จะใช้พัดลมกระจายลมร้อนให้สม่ำเสมอทั่วทั้งเตาอบ อาหารที่ย่างจึงสุกเท่ากันและคงคุณค่าสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย

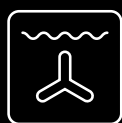


This is ideal when you are cooking and grilling in multiple rack levels. The fan assisted function gives an even distribution of heat inside the cavity and ensures a complete and wholesome grilling result.

การย่างด้วยลมร้อนจะใช้พัดลมเสริมการทำงานเพื่อช่วยหมุนเวียนลมให้กระจายทั่วถึงภายในเตาอบพร้อมกับการทำงานของขดลวดความร้อนที่ใช้ย่างอาหาร ความร้อนระดับสูงและพลังงานที่กระจายออกมาจะทำให้คุณหมูนีมีความเหมาะสมกับการย่างอาหารให้กรอบนอกนุ่มใน



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



DEFROST

การละลายน้ำแข็งจากอาหารแช่แข็ง

ฟังก์ชันนี้ช่วยลดเวลาที่ใช้ละลายน้ำแข็งออกจากอาหารแช่แข็ง ช่วยเตรียมอาหารให้พร้อมก่อนที่จะนำไปทอดกรอบ

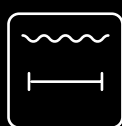


This function reduces the thawing time of your frozen food, getting it ready for deep frying and searing in your hot wok.



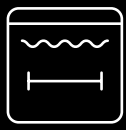
สำหรับย่างอาหารให้นุ่มฉ่ำ! ย่างเนื้อให้ทานด้วยฟังก์ชันย่างแบบพิเศษที่จะหมุนเนื้อพร้อมย่างให้สุก เหมาะกับการย่างเนื้อไก่และผักให้สุกนุ่มและชุ่มฉ่ำ

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



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

What can a oven do for you?

You can cook, bake, roast, grill, 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 ปิ้งย่าง นึ่ง ละลายน้ำแข็งจากอาหารแช่แข็ง และอุ่นอาหาร ด้วยคุณสมบัติดังกล่าว เตาอบนี้จึงเป็นหนึ่งในเครื่องใช้ไฟฟ้าที่เรียกว่าอเนกประสงค์มากที่สุดในตลาดเตาอบ

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 ควบคุมรสชาติให้อร่อยเช่นเดิม สดใหม่กว่า เมื่อเทียบกับการอุ่นโดยไม่โครเวฟ 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



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 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.

เตาอบ สำหรับผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร

สร้างความอบอุ่นใจและกลั่นอายความอร่อยของอาหารมือเย็นด้วยเตาอบและไมโครเวฟติดตั้งแบบฝังโฉมใหม่ของเฮเฟล่ ที่ช่วยสร้าง “รสสัมผัสแห่งมืออาชีพ” ให้กับอาหารของคุณ ไม่ต้องกังวลว่าอาหารจะสุกๆดิบๆ หรือไหม้เกรียมจนไม่น่ารับประทาน ด้วยการออกแบบอย่างพิถีพิถัน พร้อมเทคโนโลยีที่เพิ่มความสะดวกสบายในการประกอบอาหารฟังก์ชันอัจฉริยะของเตาอบเฮเฟล่ สามารถตั้งค่าอุณหภูมิ และแสดงอุณหภูมิของอาหารที่กำลังปรุงอยู่



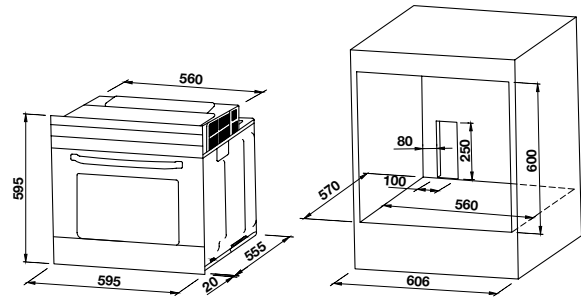
TOUCH PASSION

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.

BUILT-IN PYROLYTIC OVEN: PLUS SERIES

เตาอบระบบ PYRO แบบติดตั้งฝัง: พลัส ซีรีส์



MONZA

Cat. No. 495.06.249

Price: ~~41,340.-~~

Special: **27,900.-**

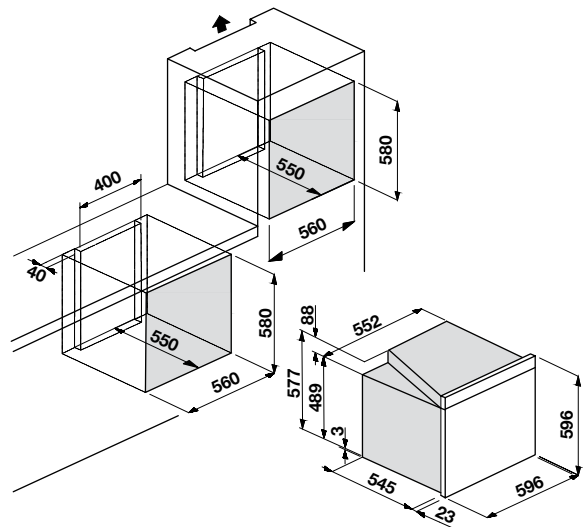
- ขนาดผลิตภัณฑ์ (ท x ล x ส): 595 x 575 x 595 มม.
- ขนาดติดตั้ง (ท x ล x ส): 560 x 570 x 600 มม. (ค่าน้อยสุด)

- 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
- รางเลื่อนเตาอบแบบเทเลสโคปิก 2 ชั้น
- ประตูถอดได้
- ระบบล็อกหน้าจอเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก
- ระบบระบายควันแบบสมบูรณ์
- ตั้งเวลาลงหน้าได้ 9 ชั่วโมง
- มือจับเตาอบแบบอะลูมิเนียม
- อุณหภูมิที่ใช้งาน: 50-250 องศาเซลเซียส
- ถาดอบก้นดินเคลือบอีนาเมล 1 ชั้น
- ถาดอบก้นลึกเคลือบอีนาเมล 1 ชั้น
- ตะแกรงย่าง 1 ชั้น
- พลังงานไฟฟ้ารวมที่ใช้: 3,200 วัตต์
- แรงดันไฟฟ้าที่ใช้งาน: 220-240 โวลต์, 50/60 เฮิร์ตซ์

BUILT-IN MULTIFUNCTION OVEN: SUPREMO SERIES

เตาอบระบบ Multifunction แบบติดตั้งฝัง: สุพรีมโม ซีรี่



VESUVIA

Cat. No. 495.06.493

Price: ~~111,000.-~~
Special: **74,900.-**

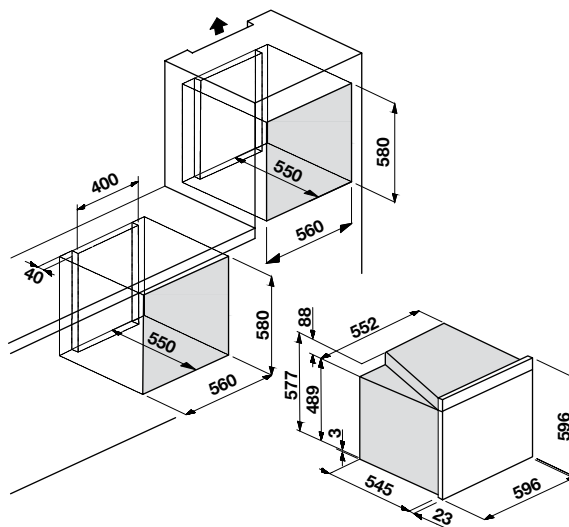
- ขนาดผลิตภัณฑ์ (ก x ล x ส): 595 x 568 x 596 มม.
- ขนาดติดตั้ง (ก x ล x ส): 560 x 550 x 580 มม.

- Material: Stainless steel/glass
- Colour: Black
- 11 Functions, Capacity: 65 liters
- Zefiro sanitization system
- Touch and knob control with HD display
- Soft-touch black handle and knobs
- Soft-closing and soft-opening door, removable
- 3-level glass door
- 2-side rack support
- Easy cleaning (Enamel)
- 2 Internal lights
- Telescopic guides 2 pairs
- Child safety lock
- 1 Shallow enamelled baking pan
- 1 Deep enamelled baking pan
- 1 Grill rack
- Supply without power cord
- Temperature range: 50–250 °C
- Electrical connection rating: 2,700 W
- Voltage: 220–240V, 50/60 Hz

- วัสดุ: สแตนเลสสตีล/กระจก
- สี: สีดำ
- เตาอบมัลติฟังก์ชัน 11 โปรแกรมปรุงอาหาร, ขนาดความจุ: 65 ลิตร
- ระบบฟอกอากาศ Zefiro
- ควบคุมการทำงานด้วยลูกบิดและระบบสัมผัสจอแสดงผล HD
- มือจับสีดำและลูกบิดเตาอบแบบผิวสัมผัสนุ่มนวลสีดำ
- ประตูเตา เปิด-ปิด แบบนุ่มนวล ประตูถอดได้
- กระจกเตาอบหนา 3 ชั้น
- ตะแกรงด้านข้าง 2 ชั้น
- ทำความสะอาดง่าย (เคลือบอีนาเมล)
- ไฟสว่างภายใน 2 ดวง
- รางเลื่อนเตาอบแบบเทเลสโคปิก 2 คู่
- ระบบล็อกหน้าจอเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก
- ถาดอบก้นลึกเคลือบอีนาเมล 1 ชั้น
- ถาดอบก้นตื้นเคลือบอีนาเมล 1 ชั้น
- ตะแกรงย่าง 1 ชั้น
- ตัวเครื่องมาพร้อมกับสายไฟเปลือย
- อุณหภูมิที่ใช้งาน: 50-250 องศาเซลเซียส
- พลังงานไฟฟ้ารวมที่ใช้: 2,700 วัตต์
- แรงดันไฟฟ้าที่ใช้งาน: 220-240 โวลต์, 50/60 เฮิร์ตซ์

BUILT-IN MULTIFUNCTION OVEN: SUPREMO SERIES

เตาอบระบบ Multifunction แบบติดตั้งฝัง: สุปรีมโม ซีรี่



STROMBOLI

Cat. No. 495.06.494

Price: ~~111,000.-~~

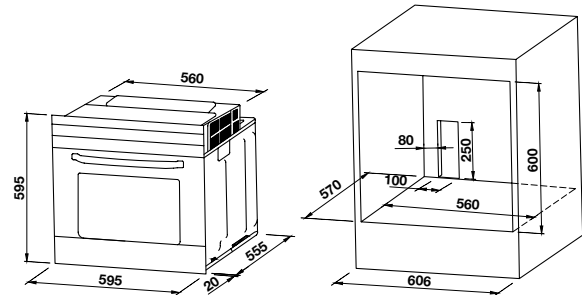
Special: **74,900.-**

- Material: Stainless steel/glass
- Colour: Stainless steel/black
- 11 Functions, Capacity: 65 liters
- Zefiro sanitization system
- Touch and knob control with HD display
- Soft-touch black handle and knobs
- Soft-closing and soft-opening door, removable
- 3-level glass door
- 2-side rack support
- Easy cleaning (Enamel)
- 2 Internal lights
- Telescopic guides 2 pairs
- Child safety lock
- 1 Shallow enamelled baking pan
- 1 Deep enamelled baking pan
- 1 Grill rack
- Supply without power cord
- Temperature range: 50–250 °C
- Electrical connection rating: 2,700 W
- Voltage: 220–240V, 50/60 Hz

- วัสดุ: สแตนเลสสตีล/กระจก
- สี: สีสแตนเลสสตีล/สีดำ
- เตาอบมัลติฟังก์ชัน 11 โปรแกรมปรุงอาหาร, ขนาดความจุ: 65 ลิตร
- ระบบฟอกอากาศ Zefiro
- ควบคุมการทำงานด้วยลูกบิดและระบบสัมผัสจอแสดงผล HD
- มือจับสีดำและลูกบิดเตาอบแบบผิวสัมผัสนุ่มนวลสีดำ
- ประตูเตา เปิด-ปิด แบบนุ่มนวล ประตูถอดได้
- กระจกเตาอบหนา 3 ชั้น
- ตะแกรงด้านข้าง 2 ชั้น
- ทำความสะอาดง่าย (เคลือบอีนาเมล)
- ไฟสว่างภายใน 2 ดวง
- รางเลื่อนเตาอบแบบเทเลสโคปิก 2 คู่
- ระบบล็อกหน้าจอกเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก
- ถาดอบก้นลึกเคลือบอีนาเมล 1 ชั้น
- ถาดอบก้นตื้นเคลือบอีนาเมล 1 ชั้น
- ตะแกรงย่าง 1 ชั้น
- ตัวเครื่องมาพร้อมกับสายไฟเปลี่ยน
- อุณหภูมิที่ใช้งาน: 50-250 องศาเซลเซียส
- พลังงานไฟฟ้ารวมที่ใช้: 2,700 วัตต์
- แรงดันไฟฟ้าที่ใช้งาน: 220-240 โวลต์, 50/60 เฮิร์ตซ์

BUILT-IN MULTIFUNCTION OVEN: PLUS SERIES

เตาอบระบบ Multifunction แบบติดตั้งฝัง: พลัส ซีรีส์



IMOLA

Cat. No. 495.06.248

Price: ~~35,410.-~~

Special: 23,900.-

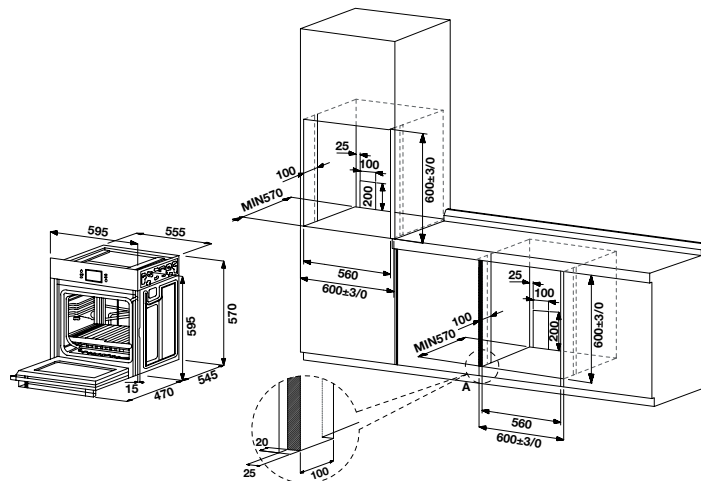
- ขนาดผลิตภัณฑ์ (ก x ล x ส): 595 x 575 x 595 มม.
- ขนาดติดตั้ง (ก x ล x ส): 560 x 570 x 600 มม. (ค่าน้อยสุด)

- 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
- รางเลื่อนเตาอบแบบเทเลสโคปิก 2 ชั้น
- ประตูถอดได้
- ระบบล็อกหน้าจอเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก
- ระบบระบายควันแบบสมบูรณ์
- ตั้งเวลาลงหน้าได้ 9 ชั่วโมง
- มือจับเตาอบแบบอะลูมิเนียม
- อุณหภูมิที่ใช้งาน: 50-250 องศาเซลเซียส
- ถาดอบก้นลึกเคลือบอีนาเมล 1 ชั้น
- ถาดอบก้นตื้นเคลือบอีนาเมล 1 ชั้น
- ตะแกรงย่าง 1 ชั้น
- พลังงานไฟฟ้ารวมที่ใช้: 3,000 วัตต์
- แรงดันไฟฟ้าที่ใช้งาน: 220-240 โวลต์, 50/60 เฮิร์ตซ์

BUILT-IN MULTIFUNCTION OVEN: PLUS SERIES

เตาอบระบบ Multifunction แบบติดตั้งฝัง: พลัส ซีรีส์



ARA

Cat. No. 495.06.482

Price: 44,300.-

Special: **29,900.-**

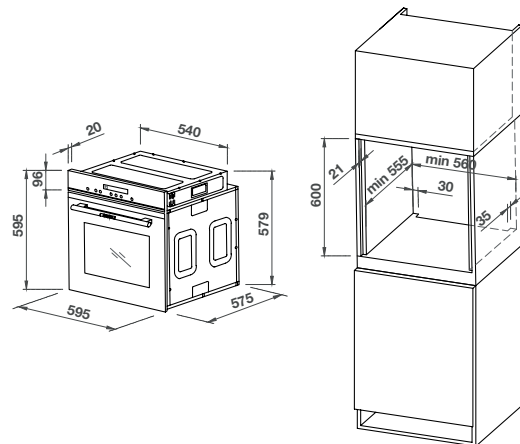
- ขนาดผลิตภัณฑ์ (ท x ล x ส): 595 x 570 x 595 มม.
- ขนาดติดตั้ง (ท x ล x ส): 560 x 570 x 600 มม. (ค่าน้อยสุด)

- Material: Dark inox 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
- ระบบล็อกหน้าจอเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก
- ตั้งเวลาล่วงหน้าได้
- มือจับเตาอบสีดำ
- ฟังก์ชันการทำความสะอาดแบบไอน้ำ
- อุณหภูมิที่ใช้งาน: 30-250 องศาเซลเซียส
- ถาดอบกันลื่นเคลือบอีนาเมล 1 ชั้น
- ชุดแกนย่างแบบหมุน 1 ชั้น
- ตะแกรงย่าง 1 ชั้น
- ตัวเครื่องมาพร้อมกับปลั๊กไฟมาตรฐาน
- พลังงานไฟฟ้ารวมที่ใช้: 3,000 วัตต์
- แรงดันไฟฟ้าที่ใช้งาน: 230-240 โวลต์, 50/60 เฮิรตซ์

BUILT-IN MULTIFUNCTION OVEN: CUISINE IQ SERIES

เตาอบระบบ Multifunction แบบติดตั้งฝัง: คิวซีน ไอคิว ซีรี่



MERLINO

Cat. No. 495.06.484

Price: ~~32,450.-~~

Special: **21,900.-**

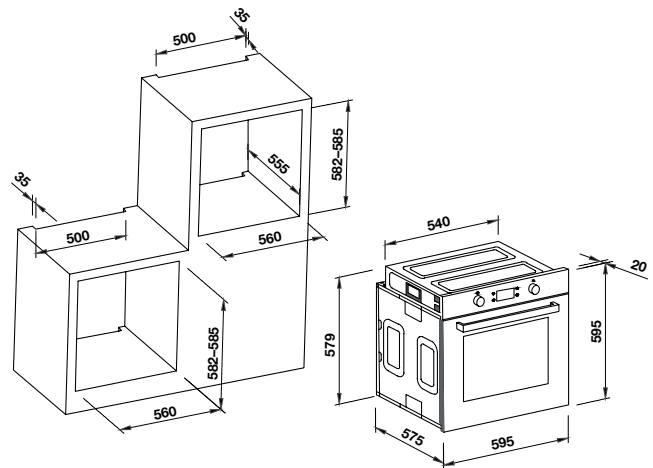
- ขนาดผลิตภัณฑ์ (ก x ล x ส): 595 x 575 x 595 มม.
- ขนาดติดตั้ง (ก x ล x ส): 560 x 555 x 600 มม. (ค่าน้อยสุด)

- 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

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

BUILT-IN MULTIFUNCTION OVEN: PLUS SERIES

เตาอบระบบ Multifunction แบบติดตั้งฝัง: พลัส ซีรีส์



ROMAGNA

Cat. No. 495.06.247

Price: ~~25,040.-~~

Special: **16,900.-**

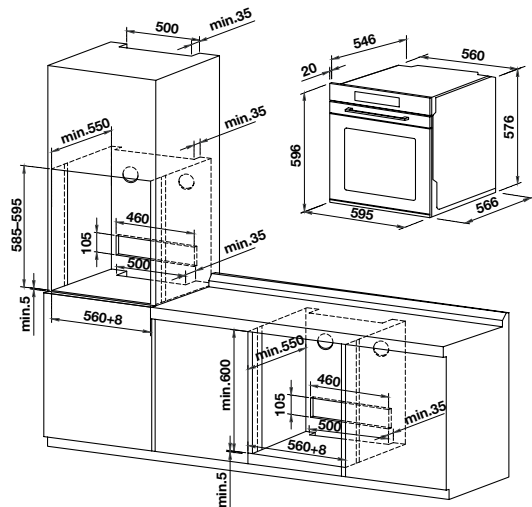
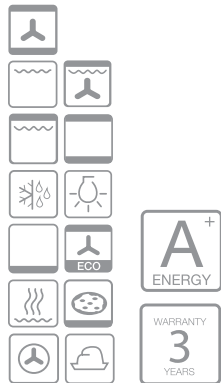
- Material: Stainless steel/black glass
- 11 Functions, Capacity: 80 liters
- Touch and knob control with LED display
- Fully glass door
- 3-level glass doors
- 2-side rack support, 5 levels
- Removable door
- Electronic child lock
- Smoke ventilation system
- Timer
- Stainless steel handle
- Temperature 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

- 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)

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

BUILT-IN MULTIFUNCTION OVEN: PLUS SERIES

เตาอบระบบ Multifunction ติดตั้งแบบฝัง: พลัส ซีรีส์



ETERNAL

Cat. No. 495.05.800

Price: ~~29,490.-~~

Special: **19,900.-**

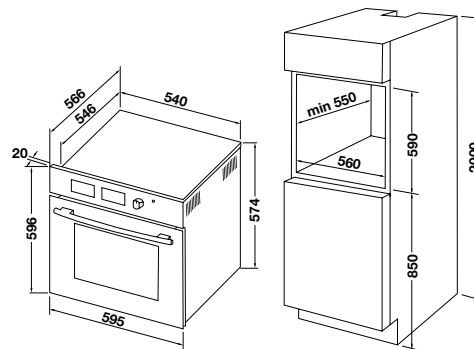
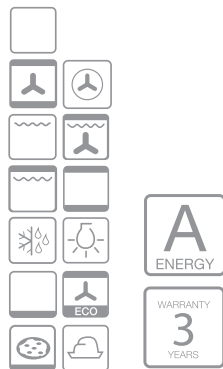
- Material: Stainless steel/glass
- Colour: Black
- 13 Functions, Capacity: 72 liters
- Slider touch control with LED display
- Soft-closing and soft-opening door
- 3-level glass door
- 2-side rack support
- Easy cleaning (Enamel)
- 2 Internal lights
- Electronic child lock
- Temperature range: 30–250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

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

- วัสดุ: สแตนเลสสตีล/กระจก
- สี: สีดำ
- เตาอบมัลติฟังก์ชัน 13 โปรแกรมปรุงอาหาร, ขนาดความจุ: 72 ลิตร
- ควบคุมการทำงานด้วยระบบสัมผัสพร้อมหน้าจอแสดงผล LED
- ประตูเปิด-ปิด แบบนุ่มนวล
- กระจกเตาอบหนา 3 ชั้น
- ตะแกรงด้านข้าง 2 ชั้น
- ทำความสะอาดง่าย (เคลือบอีนาเมล)
- ไฟสว่างภายใน 2 ดวง
- ระบบล็อกหน้าจอเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก
- อุณหภูมิที่ใช้งาน: 30-250 องศาเซลเซียส
- ถาดอบกันร้อนเคลือบอีนาเมล 1 ชั้น
- ตะแกรงย่าง 1 ชั้น
- พลังงานไฟฟ้ารวมที่ใช้: 2,900 วัตต์
- แรงดันไฟฟ้าที่ใช้งาน: 220-240 โวลต์, 50/60 เฮิร์ตซ์

BUILT-IN MULTIFUNCTION OVEN: PLUS SERIES

เตาอบระบบ MULTIFUNCTION แบบติดตั้งฝัง: พลัส ซีรีส์



- ขนาดผลิตภัณฑ์ (ก x ล x ส): 595 x 566 x 596 มม.
- ขนาดติดตั้ง (ก x ล x ส): 560 x 550 x 590 มม.

OLYMPUS

Cat. No. 495.10.008

Price: ~~38,380.-~~

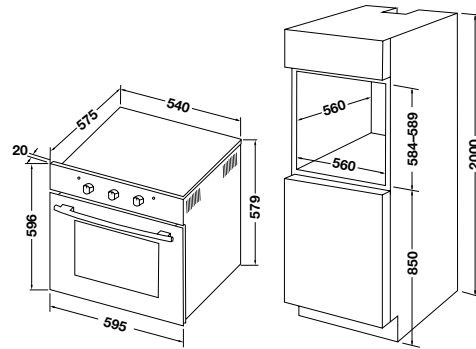
Special: **25,900.-**

- Material: Stainless steel/full black glass
- 13 Functions incl. Air frying, Capacity: 80 liters
- Touch and knob control with LED
- 3-level glass door
- 2 internal lights
- Telescopic guides
- Easy cleaning (Hydro cleaning)
- Cooling system
- Catalytic self-cleaning function
- Safety lock
- LED programmable clock/timer
- Temperature range: 30–250 °C
- Stainless steel handle
- 1 Shallow enamelled baking pan
- 1 Deep enamelled baking pan
- 1 Grill rack
- Electrical connection rating: 2,900 W
- Voltage: 220–240 V, 50/60 Hz

- วัสดุ: สแตนเลสสตีล/กระจกสีดำเต็มบาน
- เตาอบ 13 โปรแกรมปรุงอาหารและโหมดทอดไร้น้ำมัน, ขนาดความจุ: 80 ลิตร
- ควบคุมการทำงานด้วยระบบสัมผัสและลูกบิดพร้อมหน้าจอแสดงผล LED
- กระจกเตาอบหนา 3 ชั้น
- ไฟสว่างภายใน 2 ดวง
- รางเลื่อนเตาอบแบบเทเลสโคปิค
- ทำความสะอาดง่าย (ฟังก์ชันการทำความสะอาดด้วยไอน้ำ)
- ระบบระบายความร้อนแบบสมบูร์น
- แผ่นดูดซับไขมันในเตาอบ
- ระบบล็อกหน้าจอเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก
- ตั้งนาฬิกา/เวลาล่วงหน้าได้
- อุณหภูมิที่ใช้งาน: 30-250 องศาเซลเซียส
- มือจับเตาอบแบบสแตนเลสสตีล
- ถาดอบก้นตื้นเคลือบอีนาเมล 1 ชั้น
- ถาดอบก้นลึกเคลือบอีนาเมล 1 ชั้น
- ตะแกรงย่าง 1 ชั้น
- พลังงานไฟฟ้ารวมที่ใช้: 2,900 วัตต์
- แรงดันไฟฟ้าที่ใช้งาน: 220-240 โวลต์, 50/60 เฮิรตซ์

BUILT-IN MULTIFUNCTION OVEN: STANDARD SERIES

เตาอบระบบ Multifunction ติดตั้งแบบฝัง: สแตนดาร์ด ซีรี่



- ขนาดผลิตภัณฑ์ (ก x ล x ส): 595 x 575 x 596 มม.
- ขนาดติดตั้ง (ก x ล x ส): 560 x 560 x 584-589 มม.

POLLUX

Cat. No. 495.10.006

Price: ~~16,150.-~~

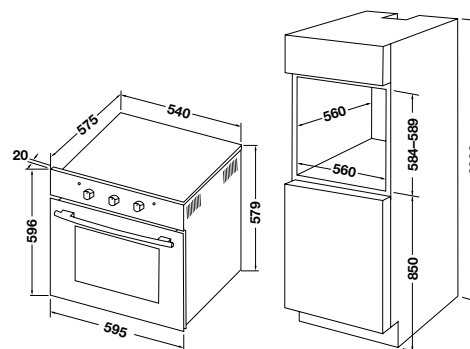
Special: **10,900.-**

- Material: Stainless steel/black tempered glass
- 6 Functions incl. Air frying, Capacity: 80 liters
- Mechanical knob control
- 120 min timer
- 3-level glass door
- Temperature range: 50–250 °C
- Aluminium handle
- 1 Shallow enamelled baking pan
- 1 Grill rack
- 1 Air fryer bucket
- Electrical connection rating: 3,250 W
- Voltage: 220–240 V, 50 Hz

- วัสดุ: สแตนเลสสตีล/กระจกนิรภัยสีดำ
- เตาอบ 6 โปรแกรมปรุงอาหารและโหมดทอดไร้น้ำมัน, ขนาดความจุ: 80 ลิตร
- ความคุมการทำงานด้วยลูกบิด
- ตั้งเวลา 120 นาที
- กระจกเตาอบหนา 3 ชั้น
- อุณหภูมิที่ใช้งาน: 50-250 องศาเซลเซียส
- มือจับเตาอบแบบอะลูมิเนียม
- ถาดอบก้นตันเคลือบอีนาเมล 1 ชั้น
- ตะแกรงย่าง 1 ชั้น
- ตะกร้าทอดไร้น้ำมัน 1 ชั้น
- พลังงานไฟฟ้ารวมที่ใช้: 3.250 วัตต์
- แรงดันไฟฟ้าที่ใช้งาน: 220-240 โวลต์, 50 เฮิร์ตซ์

BUILT-IN MULTIFUNCTION OVEN: STANDARD SERIES

เตาอบระบบ Multifunction ติดตั้งแบบฝัง: สแตนดาร์ด ซีรี่



- ขนาดผลิตภัณฑ์ (ท x ล x ส): 595 x 575 x 596 มม.
- ขนาดติดตั้ง (ท x ล x ส): 560 x 560 x 584-589 มม.

CASTOR

Cat. No. 495.10.007

Price: ~~20,600.-~~

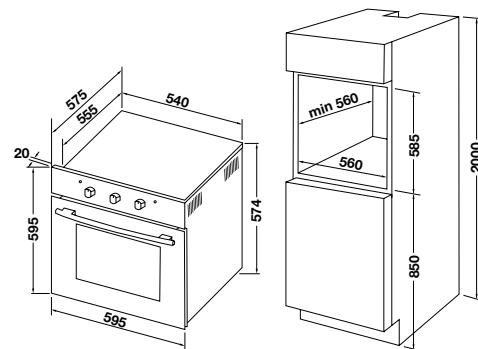
Special: **13,900.-**

- Material: Stainless steel/tempered glass
- 6 Functions incl. Air frying, Capacity: 80 liters
- Mechanical knob control
- 120 min timer
- 3-level glass door
- Temperature range: 50–250 °C
- Aluminum handle
- 1 Shallow enamelled baking pan
- 1 Grill rack
- 1 Rotisserie
- 1 Air fryer bucket
- Electrical connection rating: 3,250 W
- Voltage: 220–240 V, 50/60 Hz

- วัสดุ: สแตนเลสสตีล/กระจก tempered
- เตาอบ 6 โปรแกรมปรุงอาหารและหมักทอดไร้น้ำมัน, ขนาดความจุ: 80 ลิตร
- ควบคุมการทำงานด้วยลูกบิด
- ตั้งเวลา 120 นาที
- กระจกเตาอบหนา 3 ชั้น
- อุณหภูมิที่ใช้งาน: 50-250 องศาเซลเซียส
- มือจับเตาอบแบบอะลูมิเนียม
- ถาดอบก้นตื้นเคลือบอีนาเมล 1 ชั้น
- ตะแกรงย่าง 1 ชั้น
- ชุดแกนย่างแบบหมุน 1 ชั้น
- ตะกร้าทอดไร้ไขมัน 1 ชั้น
- พลังงานไฟฟ้ารวมที่ใช้: 3,250 วัตต์
- แรงดันไฟฟ้าที่ใช้งาน: 220-240 โวลต์, 50/60 เฮิรตซ์

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: ~~14,670.-~~

Special: **9,900.-**

- 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: กระดาษนิรภัยสีดำ/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
- แรงดันไฟฟ้าที่ใช้: 220-240 โวลต์, 50 เฮิร์ตซ์