



The way you care

“ใส่ใจทุกรื่องราวในครัวคุณ”

อาริสตัน แบรินดเครื่องใช้ไฟฟ้าในครัวอันดับ 1 ของประเทศอิตาลี
ที่ผสมผสานระหว่างนวัตกรรมและเทคโนโลยีที่ทันสมัยเข้าด้วยกัน

อย่างลงตัว จนได้รับความไว้วางใจมานานกว่า 80 ปี

เราให้ความสำคัญกับบ้านและห้องครัว

ซึ่งเป็นสถานที่แห่งความอบอุ่นของทุกคนในครอบครัว

อาริสตันเข้าใจถึงความต้องการของทุกคน

ผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ไฟฟ้าของอาริสตันจึงถูกออกแบบ

ให้ตอบโจทย์ทุกไลฟ์สไตล์ของครอบครัว ออกแบบให้ง่าย

ต่อการใช้งาน ให้ความสะดวกสบายแก่ทุกคนในบ้าน

โดยใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย คำนึงคุณภาพ, ประสิทธิภาพ

และความปลอดภัยสูงสุด จนทำให้ผลิตภัณฑ์ของอาริสตัน

มีเอกลักษณ์ทำให้ชีวิตประจำวันของคุณไม่เหมือนใครอย่างแท้จริง



ยิ่งใหญ่อลังการกับสินค้า ARISTON ได้รับความไว้วางใจ
ให้เป็นส่วนหนึ่งในการสานฝันให้เหล่าผู้แข่งขันเพื่ออาหาร
ที่สมบูรณ์แบบและเป็นงานที่ดีที่สุด

ในรายการมาสเตอร์เชฟไทยแลนด์ถึง 3 ซีซั่น ปี 2017-2019
และมาสเตอร์เชฟไทยแลนด์ จูเนียร์ ซีซั่น 1-2 ปี 2018-2019
และใหม่! มาสเตอร์เชฟออลสตาร์ไทยแลนด์ในปี 2020



สินค้า ARISTON ในรายการ มาสเตอร์เชฟ ไทยแลนด์



FI5 854 C IX A AUS



PCN 731 T

MasterChef Thailand Season #1



2017

MasterChef Junior Thailand Season #1



2018

MasterChef Thailand Season #2



2018

MasterChef Junior Thailand Season #2



2019

MasterChef Thailand Season #3



2019

MasterChef All Stars Thailand



2020



CLASS 2

ESSENTIAL TIMELESS DESIGN

เตาอบ ARISTON มาพร้อมดีไซน์
การออกแบบสวยงามและคงทน
ตอบสนองการใช้งานอย่างแท้จริง
ในปัจจุบัน เหมาะสำหรับทุก
ห้องครัวด้วยการออกแบบที่
เหนือกาลเวลา



CLASS 5

HI - TECH STYLE

เป็นสินค้าสนับสนุนในรายการ
MasterChef Thailand ด้วยการ
ออกแบบอย่างโดดเด่นแสดงถึง
ความไฮเทคล้ำสมัยมีเอกลักษณ์
ถ่ายทอดผ่านการดีไซน์ออก
แบบอย่างสวยงามมาพร้อมฟังก์ชัน
ที่เหนือใครและมีความทันสมัย

CLASS 7

GLASS AND STEEL REFINED

ประตูกระจกสีดำแสดงความหรูหรา
ตัดกับสีสแตนเลสพาสพานกัน
อย่างลงตัว เหมาะกับห้องครัว
สมัยใหม่ ไฮ-คลาส สำหรับทุก
ครัวเรือน เปลี่ยนให้ห้องครัว
ของคุณไม่ธรรมดาอีกต่อไป



- ภายในอาหารสุกอร่อยตามอุณหภูมิที่ต้องการ
- รับประกันความแม่นยำของอุณหภูมิด้วยระบบควบคุมอิเล็กทรอนิกส์แบบโพรบ
- แสดงค่าอุณหภูมิได้ถึง 3 อุณหภูมิ
- โปรแกรมเตาอบหยุดการทำงานอัตโนมัติเมื่ออบอาหารเสร็จสิ้น



เฉพาะรุ่น FI7 891 SP IX A AUS และ MS 798 IX A เท่านั้น



โปรแกรมโพรบ FOOD PROBE RECIPES

เป็นโปรแกรมวัดค่าอุณหภูมิพิเศษเฉพาะของเตาอบอาริสตันสำหรับวัดความแม่นยำของอุณหภูมิในอาหารภายในเตาอบ สามารถตรวจสอบค่าด้วยการนำโพรบเข้าไปตำแหน่งตรงกลางภายในอาหาร หลังจากนั้นหน้าจอเตาอบจะประมวลค่าอุณหภูมิโดยแบ่ง ได้ถึง 3 อุณหภูมิ ดังนี้

- อุณหภูมิที่ 1: อุณหภูมิภายในเตาอบ
- อุณหภูมิที่ 2: อุณหภูมิภายในอาหารที่ตั้งค่าไว้
- อุณหภูมิที่ 3: อุณหภูมิภายในอาหารขณะปัจจุบัน

เมื่ออุณหภูมิในอาหารถึงค่าที่ตั้งค่าไว้ โปรแกรมโพรบจะหยุดการทำงานของเตาอบอัตโนมัติทันที ซึ่งถือได้ว่ากรอบอาหารเสร็จสิ้น

ระบบทำความสะอาดของเตาอบ:

เมื่อความสะดวกสบายมาพร้อมกับความสมบูรณ์แบบ



PYROLYTIC CLEANING:

ระบบทำความสะอาดแบบเผาไหม้:

เตาอบจะทำความสะอาดด้วยอุณหภูมิความร้อนสูงถึง 470 องศาเซลเซียส และเผาคราบสิ่งสกปรกต่าง ๆ ให้หลุดออกมา หลังจากนั้นใช้ผ้าหรือฟองน้ำชุบน้ำทำความสะอาด ขณะทำความสะอาดแบบ PYROLYTIC ประตูจะล็อกอัตโนมัติ จนกว่าอุณหภูมิจะกลับเข้าสู่ปกติและปลอดภัยในการสัมผัส (ประตูกระจกจะรักษาความร้อนที่อุณหภูมิ 60 °C)



CATALYTIC CLEANING:

ระบบทำความสะอาดตัวเองด้วยแผ่น

ดูดซับสิ่งสกปรกอัตโนมัติ แผ่นดูดซับเป็นแผงเคลือบผิวพิเศษด้วย MICROPOROUS ENAMEL มีปฏิกิริยาจับไขมันที่ระเหยในระหว่างการอบได้อย่างยอดเยี่ยมเพียงใช้ความร้อนสูงถึง 200 °C ทำให้คุณได้ผลลัพธ์สมบูรณ์แบบ โดยไม่ต้องใช้น้ำยาใด ๆ หลังจากนั้นรอกันเตาอบเย็นลง แล้วจึงใช้ผ้าหรือฟองน้ำชุบน้ำทำความสะอาด



DIAMOND CLEANING:

ระบบทำความสะอาดแบบไอน้ำ

เทคโนโลยีพิเศษด้วยการใช้น้ำในการทำความสะอาด คราบสกปรกที่อุณหภูมิสูงถึง 90 °C โดยใช้เวลาเพียง 35 นาที คราบสิ่งสกปรกต่าง ๆ จะหลุดออก แล้วใช้น้ำหรือฟองน้ำชุบน้ำทำความสะอาด

28 FULLY AUTOMATIC RECIPES (28 โปรแกรมอัตโนมัติ)

- Meat&Poultry** (ประเภทเนื้อและสัตว์ปีก)
- Vegetarian Meals** (ประเภทผัก)
- Fish** (ประเภทปลา)
- Side Dishes** (ประเภทอาหารทานเล่น)
- Dessert** (ประเภทของหวาน)
- Cakes** (ประเภทเค้ก)
- Pizza&Salty Cake** (ประเภทพิซซ่าและแป้งชนิดเค็ม)
- Baked Pasta** (ประเภทพาสต้า)

เปรียบเทียบผลการทดสอบของประสิทธิภาพเตาอบ

	ARISTON	BRAND B
อาหารอบที่มีการเรียงตัวหลายชั้น	สีสน้ำตาลสม่ำเสมอ ทั้งด้านบนและด้านล่าง	สีสน้ำตาลไม่สม่ำเสมอ ทารต์ไม่สุกอย่างถูกต้อง
การปิ้ง/ย่าง	ไก่สีน้ำตาลสม่ำเสมอ ทั้งด้านบนและด้านล่าง	ไก่สีน้ำตาลไม่สม่ำเสมอ ทั้งด้านบนและด้านล่าง
ในการอุ่นเตาอบ	ใช้เวลาเพียง 6 นาที	ใช้เวลา 11.2 นาที

ผลการทดสอบข้างต้นดำเนินการในห้องแล็บของ ARISTON โดยเตาอบที่นำมาเปรียบเทียบของคุณจะมีเงื่อนไขเดียวกัน

MULTI-FLOW FORCED AIR TECHNOLOGY

INTEGRATED TECHNOLOGY
FOR THE PERFECT COOKING RESULTS
EVERY TIME



MULTI-FLOW TECHNOLOGY

ใหม่! นวัตกรรมกระจายความร้อนครอบคลุม 360 องศา

ปรากฏการณ์ใหม่ของระบบใบพัดลมกระจายความร้อนที่สร้างอุณหภูมิได้อย่างสม่ำเสมอ ส่งผ่านความร้อนได้ครอบคลุมทุกทิศทางภายในเตาอบ เป็นลักษณะการไหลของอากาศ และกระจายความร้อนทุกมิติ 360 องศา

การหมุนเวียนของช่องทางการกระจายความร้อนแผ่ความร้อนได้ทั่วถึงทุกช่วงขณะอบ และเพิ่มความแม่นยำกับระบบควบคุมอุณหภูมิอิเล็กทรอนิกส์ ส่งผลให้เกิดโปรแกรมลิขสิทธิ์เฉพาะอาริสตันคือโปรแกรม Multi-Flow Forced Air สามารถอบเมนูอาหารคาวหวานที่แตกต่างพร้อมกันได้สูงสุด 3 เมนู โดยที่กลิ่นอาหารไม่ปนกัน รับประกันความสุกทุกเมนู

QR CODE



SCAN QR CODE

เพื่อดูลักษณะการกระจายความร้อน
ได้อย่างครอบคลุม 360 องศา อย่างแท้จริง
(ลิขสิทธิ์เฉพาะอาริสตัน)

Multi-Flow Forced Air
โปรแกรมมัลติโฟลว์ ฟอर्सแอร์



Multi-Master Menu Recipes of the month

เมนูแนะนำประจำเดือน

• Ciao Italian Favorites •

3 MULTI-LEVEL COOKING MENUS

3 เมนูอบอาหารที่แตกต่าง

พร้อมกันทั้งชนิดคาว และหวาน

(UP TO 3 LEVEL COOKING DISHES)



F15 854 C IX A AUS

ชั้นที่ 5

ชั้นที่ 3

ชั้นที่ 1



• เครมบริวเล่ •

โปรแกรม
มัลติโฟลว์ ฟอर्सแอร์
180 °C
20-25 นาที นำออก



• ผักโขมอบชีส •

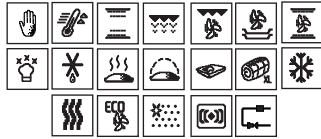
โปรแกรม
มัลติโฟลว์ ฟอर्सแอร์
180 °C
20-25 นาที นำออก



• พิชซ่าแป้งบาง •

โปรแกรม
มัลติโฟลว์ ฟอर्सแอร์
180 °C
20-25 นาที นำออก

CLASS 7 SERIES : Materia 60 cm. Oven Collection



reddot design award
ได้รับรางวัลออกแบบของโลก



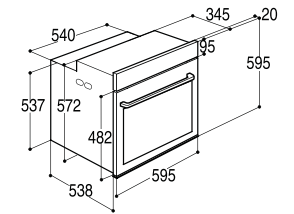
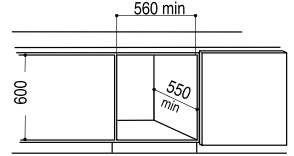
Food Probe Recipes Programme

โปรแกรมโพรบวัดอุณหภูมิของอาหารภายในเตาอบ สามารถกำหนดค่าอุณหภูมิในอาหารได้ตามต้องการอาหารจะสมบูรณ์แบบทั้งภายนอกและภายใน

FI7 891 SP IX A AUS

51 MULTIFUNCTION PYROLYTIC OVEN

- 6 โปรแกรมมาตรฐาน + 28 โปรแกรมอัตโนมัติ + 8 ฟังก์ชันพิเศษ
- 9 โปรแกรมโพรบ (4 โปรแกรมโพรบมาตรฐาน + 5 โปรแกรมโพรบอัตโนมัติ)
- ระบบ Multi-Flow Forced Air สามารถอบอาหารพร้อมกัน 3 ชั้น เมนูอาหารทั้งชนิดคาว และหวาน
- ระบบปิดประตูเตาอบแบบนุ่มนวล
- มีเครื่องมือโพรบวัดอุณหภูมิของอาหารภายในเตาอบ
- หน้าจอแบบ Touch Control Navigator
- ประหยัดพลังงาน A+
- สามารถอบอาหารได้ 9 รอบต่อเนื่อง
- ประตูกระจก 4 ชั้น ไม่ร้อนเมื่อสัมผัส
- ป้องกันรอยนิ้วมือ
- ระบบทำความสะอาด Pyrolytic 2 ระดับ
- บันทึกเมนูอาหารสุดโปรดได้
- ความจุ 73 ลิตร
- มีสไลด์รางเลื่อนของถาดอบ 1 ชั้น
- มีแกนย่างหมุน และแผ่นตะแกรงย่าง
- มีตะแกรง 2 ตะแกรง และถาดอบ 1 ถาด และถาดอบก้นลึก 1 ถาด
- กำลังไฟรวม 3,650 วัตต์



ปกติ 79,900.-

พิเศษ 59,900.-

CLASS 5 SERIES : Materia 60 cm. Oven Collection

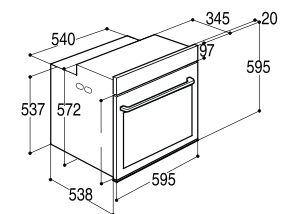
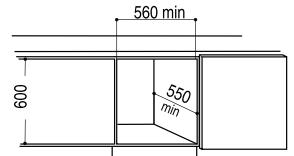


สนับสนุนรายการมาสเตอร์เชฟไทยแลนด์ ซีซั่น 1-3
มาสเตอร์เชฟไทยแลนด์จูเนียร์ ซีซั่น 1-2
และมาสเตอร์เชฟพอลสตาร์ไทยแลนด์ ซีซั่น 1

FI5 854 C IX A AUS

15 MULTIFUNCTION OVEN

- 4 โปรแกรมมาตรฐาน + 6 โปรแกรมอัตโนมัติ + 5 ฟังก์ชันพิเศษ
- ระบบ Multi-Flow Forced Air สามารถอบอาหารพร้อมกัน 3 ชั้น เมนูอาหารทั้งชนิดคาว และหวาน
- ประหยัดพลังงาน A+
- สามารถอบอาหารได้ 6 รอบต่อเนื่อง
- ประตูกระจก 3 ชั้น ไม่ร้อนเมื่อสัมผัส
- ป้องกันรอยนิ้วมือ
- ระบบทำความสะอาด Catalytic แผ่นดูดซับสิ่งสกปรกอัตโนมัติ
- ความจุ 71 ลิตร
- มีตะแกรง 2 ตะแกรง และถาดอบ 1 ถาด
- กำลังไฟรวม 3,650 วัตต์



ปกติ 47,900.-

พิเศษ 35,900.-

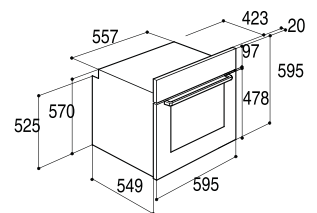
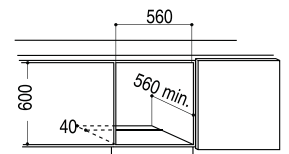
CLASS 2 SERIES : Core+ 60 cm. Oven Collection



FA2 844 H IX A AUS

11 MULTIFUNCTION OVEN

- 9 โปรแกรมมาตรฐาน + 2 โปรแกรมอัตโนมัติ
- ระบบทำความสะอาดไอน้ำ Diamond Clean
- ความจุ 71 ลิตร
- มีแผ่นตะแกรงย่าง
- มีตะแกรง 1 ตะแกรง และถาดอบ 1 ถาด
- กำลังไฟรวม 2,900 วัตต์



ปกติ 39,900.-

พิเศษ 24,900.-

DIVIDER TECHNOLOGY

เทคโนโลยีแผ่นกั้นตั้งแยก 2 อุณหภูมิ

สุดยอดของนวัตกรรมแห่งอนาคตด้วยแผ่นกั้นช่องอบ Divider ที่ช่วยกันแบ่งช่องอบขนาดใหญ่พิเศษ ออกเป็น 2 ช่องอบที่สามารถตั้งอุณหภูมิได้อิสระในพื้นที่ต่างกัน จึงทำให้เตาอบเลือกใช้งานได้ทั้งหมด 4 รูปแบบ สามารถตั้งค่าได้ทั้ง 2 อุณหภูมิภายในเตาอบเดียวกันหรือเลือกอบพร้อมกัน 2 ช่อง หรือแยกอบเฉพาะช่องอบใหญ่หรือช่องอบเล็กตามปริมาณของอาหาร จึงประหยัดพลังงานได้มากกว่า

"รับประกันความอร่อย ด้วยโปรแกรมเมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ ระดับมิชลิน"

PENSPACE

4in2
Option Temp



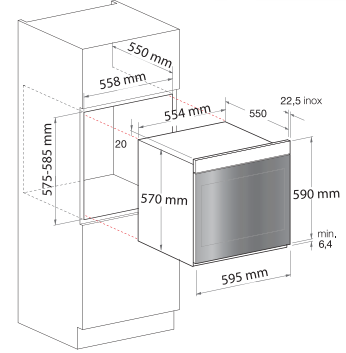
ช่องอบใช้ได้ 4 รูปแบบ แยก 2 อุณหภูมิ



OK 999EL D P X AUS S LUCE

DIVIDER 10 MULTIFUNCTION OVEN

- Divider Technology 4 In 2 Oven ช่องอบสามารถใช้ได้ 4 รูปแบบเลือกตั้งอุณหภูมิได้ 2 อุณหภูมิ
- 10 โปรแกรมทำอาหารมิชลินคือ 7 โปรแกรมมาตรฐาน + 3 โปรแกรมอัตโนมัติ
- Dual Flow System และ Pyrolytic Cleaning
- ประตูเตาอบป้องกันรอยนิ้วมือ
- เคลือบไทเทเนียมด้านในเตาอบ และถาดอบ
- ความจุ 77 ลิตร
- มีแผ่นตะแกรงย่าง
- มีตะแกรง 4 ตะแกรง และถาดอบ 1 ถาด
- กำลังไฟรวม 3,400 วัตต์



ปกติ 86,600.-
พิเศษ 64,900.-

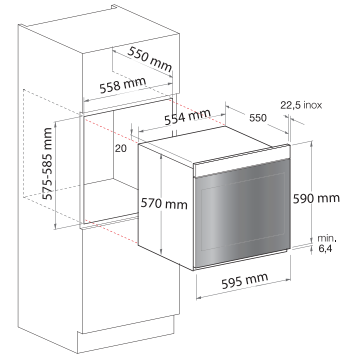


OK 897EL C X AUS S LUCE

10 MULTIFUNCTION OVEN

The biggest capacity (ความจุใหญ่ที่สุด)

- 10 โปรแกรมทำอาหารมิชลินคือ 8 โปรแกรมมาตรฐาน + 2 โปรแกรมอัตโนมัติ
- Dual Flow System และ Catalytic Cleaning
- ประตูเตาอบป้องกันรอยนิ้วมือ
- เคลือบไทเทเนียมด้านในเตาอบ และถาดอบ
- ความจุ 77 ลิตร
- มีตะแกรง 3 ตะแกรง และถาดอบ 1 ถาด
- กำลังไฟรวม 2,600 วัตต์



ปกติ 66,600.-
พิเศษ 49,900.-

OVEN FUNCTIONS

หมายเหตุ: พิกัดขึ้นหน้าไปใช้กับรุ่นที่แตกต่างกันตามลำดับ



SLOW COOKING

โปรแกรมสำหรับทำอาหารประเภทตุ๋น เนื้อสัตว์และปลา ทำให้เกิดความนุ่ม และนุ่มพิเศษ เวลาแนะนำทำอาหารมีตั้งแต่ 2-5 ชม. สำหรับอาหารประเภทปลาและ 4-7 ชม. สำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์



ECO FORCED AIR

โปรแกรมประหยัดพลังงานสำหรับอาหารที่มีการต้มน้ำที่ต้องการไหลเวียนของอากาศสม่ำเสมอป้องกันอาหารแห้ง และเพื่อลดพลังงานในขณะที่ใช้งานไฟ จะปิดและไม่ควรเปิดเตาอบจนกว่าอาหารจะอบจนเสร็จสมบูรณ์



FROZEN FOOD

โปรแกรมอัตโนมัติละลายอาหารแช่แข็ง เลือกอุณหภูมิและโหมดที่เหมาะสมสำหรับอาหารแช่แข็งได้ 5 ประเภท: ลาซานญ่า, พิซซ่า, สเตอริโอ, มันฝรั่งทอด และขนมปัง เลือกหรือ "กำหนดเอง" เพื่อตั้งอุณหภูมิสำหรับอาหารอื่น ๆ โปรแกรมจะคำนวณเพื่อทำอาหารแช่แข็งให้สุกอย่างอร่อย



FULLY AUTOMATIC RECIPES

28 โปรแกรมอัตโนมัติ สามารถเลือก 28 เมนูอาหารได้อย่างตั้งใจ จากนั้นระบบจะเลือกเวลาและอุณหภูมิที่เหมาะสมโดยอัตโนมัติ



GRILL

โปรแกรมสำหรับย่างสเต็กเคบับ, ไส้กรอกย่าง และการย่างผัก การวางถาดรองด้านล่างและเติมน้ำ 500 มิลลิลิตร จะทำให้อาหารย่างมีความนุ่มมากขึ้น หลังจากอบเสร็จสามารถนำน้ำที่เหลือมาทำเป็นซอสได้



MAXI COOKING

โปรแกรมอบอาหารชิ้นใหญ่ ขนาดนน. เกิน 2.5 กิโลกรัม สำหรับการปรุงอาหารที่มีขนาดใหญ่ของเนื้อสัตว์



MULTI-FLOW FORCED AIR

โปรแกรมกระจายความร้อนครอบคลุม 360° สำหรับการปรุงอาหารที่แตกต่างกันสูงสุด 3 เมนูที่อุณหภูมิเดียวกัน รับประกันอาหารสุกทุกเมนู โดยที่กลิ่นอาหารไม่ปนกัน เช่นอาหารทอดผลไม้ (ชั้นวางที่ 5) ลาซานญ่า (ชั้นวางที่ 3) / เนื้อสัตว์ (ชั้นวางที่ 1)



CONVENTIONAL

โปรแกรมอบไฟบน-ไฟล่างดั้งเดิม สำหรับการปรุงอาหารประเภทใด ๆ ในชั้นเดียวเท่านั้น เช่น ขนมปังกรอบ ขนมปังพิซซ่าและเนื้อสัตว์



CONVENIENCE

โปรแกรมสำหรับอาหารจานด่วน ทำอาหารทุกประเภทอย่างรวดเร็ว นอกจากนี้ยังสามารถใช้ในการอุ่นอาหารที่ปรุงแล้วหรือเก็บไว้ในตู้เย็น



MEAT PROBE RECIPES

โปรแกรมไมโครวัดอุณหภูมิของอาหารสำหรับวัดความนุ่มนวลของอุณหภูมิในอาหารอบ สามารถกำหนดค่าอุณหภูมิในอาหารได้ตามต้องการ ขึ้นอยู่กับชนิดของเนื้อสัตว์ที่เลือกอุณหภูมิที่เหมาะสม เช่นเนื้อย่าง, ไก่ย่าง



TURBO GRILL

โปรแกรมย่างพร้อมพัดลมสำหรับการย่างเนื้อสัตว์ที่มีขนาดใหญ่ สามารถวางถาดรองด้านล่าง และเติมน้ำ 500 มิลลิลิตร *หากใช้กันอย่างควรเลือกใช้โปรแกรมนี้



CONVECTION BAKE

โปรแกรมอบไฟบน-ไฟล่างพร้อมพัดลมสำหรับทำอาหารเนื้อสัตว์หรือเค้ก โดยเฉพาะการอบขนมหรือเค้กที่มีส่วนผสมของน้ำเป็นหลัก และเหมาะสำหรับการอบขนมหรือเค้กบนชั้นวางเดียว เช่น ชีสเค้ก, พาย, คัส



DEFROST

โปรแกรมละลายน้ำแข็ง โดยไม่สูญเสียคุณค่าทางโภชนาการทางอาหาร



KEEP WARM

โปรแกรมอุ่นอาหารสำหรับรักษาอุณหภูมิที่เหมาะสมของอาหาร



FAST PREHEATING

โปรแกรมอุ่นเตาอบเร่งความเร็วพิเศษและปรับอุณหภูมิให้ถึงความต้องการอย่างรวดเร็ว



RISING

โปรแกรมหมักแป้ง เพื่อช่วยให้แป้งขึ้นฟูได้ง่ายขึ้น โดยการทำให้ยีสต์หมักแป้งโด

5 IN 1 COMBI STEAM MICROWAVE OVEN PROGRAMME

COMBI MICROWAVE OVEN

5 IN-1

VERSATILE COOKING FOR CHEF-LIKE RESULTS

Bake | Grill | Steam | Crisp | Microwave

MP 796 IX A



MULTIWAVES TECHNOLOGY

การกระจายคลื่นไมโครเวฟแบบครอบคลุมทุกทิศทางภายใน เต้าอบไมโครเวฟ

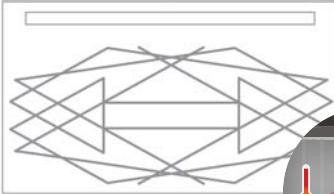
ความลงตัวของเทคโนโลยีล่าสุดของเต้าอบไมโครเวฟ กับนวัตกรรมกระจายคลื่นไมโครเวฟทุกมิติ 360 องศาของอริสตันที่มีช่องนำคลื่นไมโครเวฟทั้งหมด 2 ช่องทาง ในเวลาเดียวกันมีผลทำให้คลื่นไมโครเวฟสามารถส่งถึงกันได้ครอบคลุมทุกทิศทางภายในเต้าอบไมโครเวฟนั่นเอง

“เจ้าเดียวในประเทศไทย”

ARISTON

DUAL EMISSION

การปล่อยพลังงานแบบ 2 ช่องนำคลื่นไมโครเวฟ

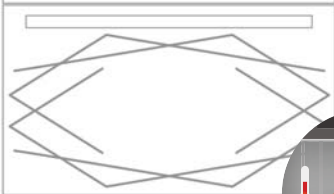


VS.

COMPETITOR

SINGLE EMISSION

การปล่อยพลังงานแบบช่องนำคลื่นเดียว



5 IN-1

5-IN-1 COOKING

ฟังก์ชันที่หลากหลายเพื่ออิสระของรสนิยมในการทำอาหาร ไม่ว่าจะเป็นการอบ การย่าง การนึ่ง การทำให้อาหารกรอบ และไมโครเวฟ

DYNAMIC CRISP

การทำอาหารกรอบเป็นเรื่องง่ายด้วยโปรแกรมไดนามิกคริปส์ โดยใช้ถาดกรอบคริปส์ ระบบควอทซ์ทำผลลัพท์ให้อาหารกรอบได้เร็วกว่าระบบแบบดั้งเดิมถึง 3 เท่า และยังช่วยประหยัดพลังงานอีกด้วย

DYNAMIC STEAM

โปรแกรมที่จะทำให้คุณลิ้มหมอนึ่งไปเลย ด้วยการควบคุมของเซ็นเซอร์วัดปริมาณความชื้นในอาหารต่อเนื่อง มีการคำนวณเวลาที่ให้น้ำเดือดแทบจะในทันที และรักษาการเดือดของน้ำไว้เพื่อความอร่อยและคงคุณค่าทางสารอาหารได้อย่างสมบูรณ์แบบ

MULTI-FLOW FORCED AIR

ความร้อนกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอด้วยพัดลมขนาดใหญ่ภายในตัวเครื่องที่ช่วยสร้างโปรแกรมอบมัลติฟลูว์ ฟอर्सแอร์กระจายความร้อนครอบคลุม 360 องศาเซลเซียสไปทั่วเต้าอบไมโครเวฟ ส่งผลให้อาหารสุกอร่อยอย่างมีอาชีพ ช่วยประหยัดไฟและเวลาได้อีกด้วย

DYNAMIC DEFROST

โปรแกรมไดนามิก ดีฟรอส สามารถช่วยให้คุณสามารถรับสารอาหารมากขึ้นด้วยระบบคำนวณเวลาในการละลายน้ำแข็งแบบอัจฉริยะ เพียงแค่คุณใส่ น้ำหนักและประเภทของอาหาร เต้าอบไมโครเวฟจะช่วยคำนวณเวลาละลายน้ำแข็งที่เหมาะสมอัตโนมัติในการละลายน้ำแข็งของคุณ ซึ่งจะช่วยรักษาคุณค่าทางโภชนาการให้กับอาหารอีกด้วย

รู้หรือไม่ว่า ?

ARISTON

ทำอาหารให้กรอบได้เพียง 2 นาที

โปรแกรมไดนามิกคริปส์สามารถเพิ่มความร้อนจาก 0-210 องศาเซลเซียสในเวลาเพียง 2 นาทีเท่านั้น ทำให้การทำอาหารกรอบเป็นเรื่องง่าย อาหารสุกอย่างสมบูรณ์แบบ เหมาะสำหรับเด็ก พิซซา มันฝรั่งทอด และอาหารอื่น ๆ โดยไม่ต้องใช้น้ำมัน เป็นทางเลือกในการทำอาหารเพื่อสุขภาพ



SCAN FOR MORE PRODUCT INFO

THE BEST ACCESSORIES FOR EVERY TYPE OF COOKING



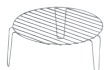
STEAM POT

หม้ออบไอน้ำออกแบบพิเศษของอริสตันสามารถคำนวณปริมาณน้ำได้



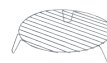
BAKING TRAY

ถาดอบใช้สำหรับโปรแกรมอบมัลติฟลูว์ ฟอर्सแอร์ที่จะช่วยให้อาหารสุกอย่างสมบูรณ์โดยเฉพาะ



TALL INSERT

ตะแกรงแบบสูงที่ออกแบบมาเพื่อยกอาหารให้อยู่ใกล้ขดลวดซึ่งเหมาะกับอาหารเมนูย่าง



LOW INSERT

ตะแกรงแบบเตี้ยใช้สำหรับโปรแกรมไมโครเวฟปกติ ตะแกรงนี้จะช่วยให้กระจายความร้อนสามารถผ่านอาหารได้ทุกทิศทาง



CRISP PLATE WITH HANDLE

ถาดกรอบคริปส์จากอริสตันที่ออกแบบมาทำให้อาหารกรอบโดยเฉพาะผลของการใช้ถาดกรอบคริปส์ทำให้อาหารกรอบออกมาสีเหลืองทอง มีมันจับกันความร้อนมาให้อีกด้วย

CLASS 7 SERIES : Materia 45 cm. Collection

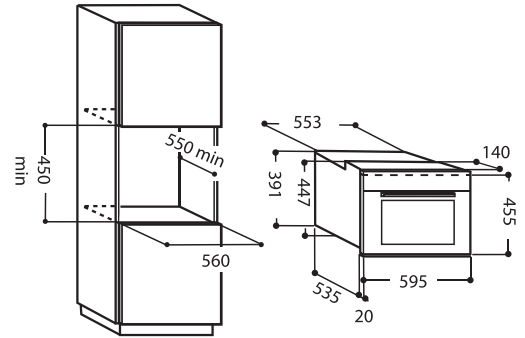


reddot design award
ได้รับรางวัลงานออกแบบของโลก

MP 796 IX A

5 IN 1 COMBI STEAM MICROWAVE OVEN WITH FORCED AIR

- หน้าจอร์บบ Navigator Touch Control
- Multiwaves Technology ระบบนำคลื่นไมโครเวฟ 2 ช่องทาง
- ปรับไมโครเวฟได้ 7 ระดับ
- 8 โปรแกรมมาตรฐาน + 5 โปรแกรมอัตโนมัติ
- โปรแกรมอบ Multi-Flow Forced Air พร้อมพัดลมกระจายความร้อน
- ความจุ 40 ลิตร
- ตั้งเวลาปรุงอาหารสูงสุดได้ 60 นาที
- กำลังไฟไมโครเวฟ 900 วัตต์ / กำลังไฟย่าง 1,600 วัตต์
- กำลังไฟรวม 2,800 วัตต์



ปกติ 77,200.-

พิเศษ 57,900.-

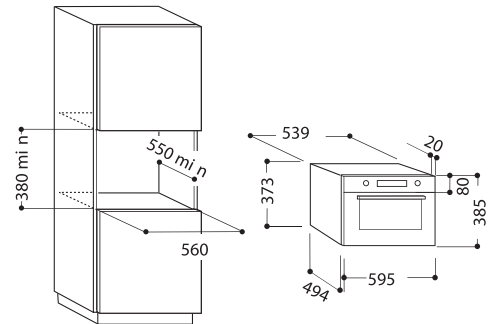
CLASS 5 SERIES : Materia 38 cm. Collection



MD 554 IX A

MICROWAVE+GRILL

- Multiwaves Technology ระบบนำคลื่นไมโครเวฟ 2 ช่องทาง
- ปรับไมโครเวฟได้ 7 ระดับ
- 5 โปรแกรมมาตรฐาน + 3 โปรแกรมอัตโนมัติ
- Microwave, Grill, Combi Grill, Dynamic Crisp, Dynamic Cook, Dynamic Defrost, Dynamic Reheat
- ความจุ 31 ลิตร พร้อมจานหมุน 25 ซม.
- ตั้งเวลาปรุงอาหารสูงสุดได้ 90 นาที
- กำลังไฟไมโครเวฟ 1,000 วัตต์
- กำลังไฟย่าง 800 วัตต์
- กำลังไฟรวม 2,300 วัตต์



ปกติ 53,200.-

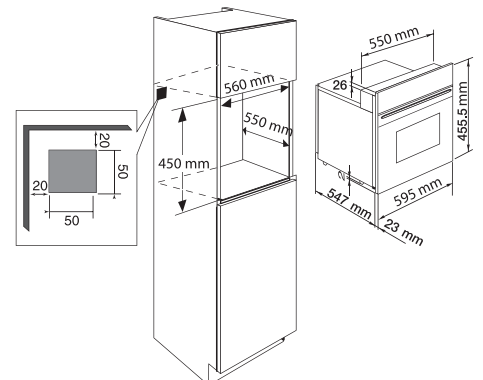
พิเศษ 39,900.-

Oven Collection 45 cm.



MPKA 103 X S

- ความจุ 38 ลิตร
- 12 โปรแกรมทำอาหาร
- 1 ถาด 1 ตะแกรง
- ระบบทำความสะอาดพิเศษ Pyrolytic Self Cleaning 3 ระดับ
- ระดับประหยัดไฟ Class A
- ประตูเตาอบป้องกันรอยนิ้วมือ
- เคลือบอินามัลต์ด้านในเตาอบ และถาดอบ
- กำลังไฟรวม 3,400 วัตต์



ปกติ 87,900.-

พิเศษ 65,900.-



CLASS 7 SERIES : Materia 45 cm. Coffee Machine



ใช้ได้กับเมล็ดกาแฟ และผงกาแฟ



ปรับอุณหภูมิ น้ำร้อนได้

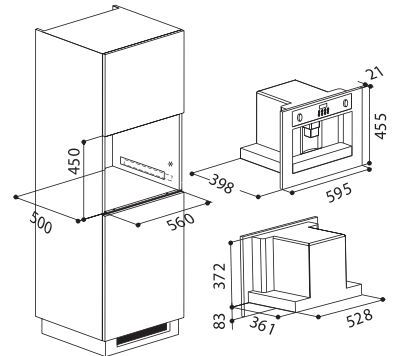


reddot design award
ได้รับรางวัลงานออกแบบของโลก

CM 7945 IX A

BUILT-IN FULLY AUTOMATIC COFFEE MACHINE

- เครื่องชงกาแฟอัตโนมัติ
- ปรับความเข้ม และปริมาณกาแฟได้ 4 ระดับ
- 3 ฟังก์ชัน (กาแฟ, น้ำร้อน และไอน้ำ)
- ก้านตีฟองนมสำหรับชงกาแฟใส่นม
- สามารถชงกาแฟได้ครั้งละ 1 หรือ 2 แก้ว
- ใช้ได้ทั้งเมล็ดกาแฟ และผงกาแฟ



ปกติ 158,900.-
พิเศษ 119,000.-

CLASS 7 SERIES : Materia 45 cm. Combi Steam Oven



reddot design award
ได้รับรางวัลงานออกแบบของโลก

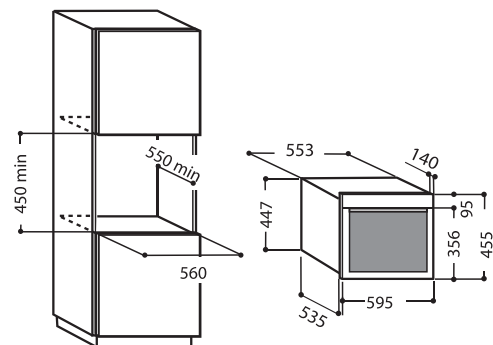
MS 798 IX A

COMBI STEAM OVEN



Food Probe Recipes Programme
โปรแกรมโพรบวัดอุณหภูมิของอาหารภายในเตาอบ สามารถกำหนดค่าอุณหภูมิในอาหารได้ตามต้องการ อาหารจะสุกพร้อมแบบ ทั้งภายนอกและภายใน

- หน้าจอระบบ Navigator Touch Control
- Food Probe Recipes Programme (โปรแกรมโพรบ)
- 3 โปรแกรมมาตรฐาน + 7 โปรแกรมอัตโนมัติ + 7 ฟังก์ชันพิเศษ
- โปรแกรมอบ Multi-Flow Forced Air พร้อมพัดลมกระจายความร้อน
- บันทึกเมนูอาหารสุดโปรดได้
- ความจุ 31 ลิตร



ปกติ 106,590.-
พิเศษ 79,900.-

IKB 9 X / HA (ISLAND HOOD)

- เครื่องดูดควันกลางห้อง 90 ซม.
- กำลังดูดอากาศสูงสุด 1,280 ลบ.ม./ชม.
- มอเตอร์ดูดควัน 350 วัตต์
- ควบคุมการทำงานด้วยระบบ Electronic Touch Control แม่นยำ ใช้งานง่าย
- ตั้งเวลาปิดเครื่องอัตโนมัติ 4 ระดับ 5, 10, 15 และ 20 นาที
- Temperature Alarm (T) ระบบสัญญาณเตือนเมื่อความร้อนสูง
- ไฟส่องสว่างแบบฮาโลเจน 4 ดวง

ปกติ 71,900.-
พิเศษ **53,900.-**

HLC 9.8 ATIX

- เครื่องดูดควันแบบระจิม 90 ซม.
- กำลังดูดอากาศสูงสุด 1,035 ลบ.ม./ชม.
- แรงความเร็วพิเศษ ทำงานเงียบ
- ปรับความแรงได้ 3 ระดับ + 1 บูสเตอร์
- ควบคุมการทำงานแบบสัมผัส
- ไฟส่องสว่างแบบฮาโลเจน 2 ดวง

ปกติ 39,900.-
พิเศษ **29,900.-**

AHBS 9.7 F LTI X

- เครื่องดูดควันแบบระจิม 90 ซม.
- กำลังดูดอากาศสูงสุด 1,250 ลบ.ม./ชม.
- ปรับความแรงได้ 3 ระดับ + 1 บูสเตอร์
- ฟังก์ชันเร่งความเร็วพิเศษ ทำงานเงียบ
- ควบคุมการทำงานแบบสัมผัส
- ตั้งเวลาปิดเครื่องอัตโนมัติ 4 ระดับ 5, 10, 15 และ 20 นาที
- ระบบแจ้งเตือนทำความสะอาดฟิลเตอร์
- ไฟส่องสว่างแบบ LED 2 ดวง

ปกติ 39,900.-
พิเศษ **29,900.-**

HKT 4 X (DESIGN HOOD)

- เครื่องดูดควันติดผนังทรง Tubular 43 ซม.
- กำลังดูดอากาศสูงสุด 1,280 ลบ.ม./ชม.
- ปรับความแรงได้ 3 ระดับ + 1 บูสเตอร์
- ฟังก์ชันเร่งความเร็วพิเศษ ทำงานเงียบ
- ควบคุมการทำงานแบบสัมผัส
- ตั้งเวลาปิดเครื่องอัตโนมัติ 4 ระดับ 5, 10, 15 และ 20 นาที
- Temperature Alarm (T) ระบบสัญญาณเตือนเมื่อความร้อนสูง
- ไฟส่องสว่างแบบฮาโลเจน 2 ดวง

ปกติ 53,200.-
พิเศษ **39,900.-**

HLQB 9.8 LTI X

- เครื่องดูดควันแบบระจิม 90 ซม.
- กำลังดูดอากาศสูงสุด 1,035 ลบ.ม./ชม.
- ปรับความแรงได้ 3 ระดับ + 1 บูสเตอร์
- ฟังก์ชันเร่งความเร็วพิเศษ ทำงานเงียบ
- ควบคุมการทำงานแบบสัมผัส
- ตั้งเวลาปิดเครื่องอัตโนมัติ 4 ระดับ 5, 10, 15 และ 20 นาที
- ระบบแจ้งเตือนทำความสะอาดฟิลเตอร์
- ไฟส่องสว่างแบบ LED 2 ดวง

ปกติ 39,900.-
พิเศษ **29,900.-**

AHBS 6.7 F ALX

- เครื่องดูดควันแบบระจิม 60 ซม.
- กำลังดูดอากาศสูงสุด 1,035 ลบ.ม./ชม.
- ปรับความแรงได้ 3 ระดับ + 1 บูสเตอร์
- ควบคุมการทำงานแบบปุ่มกดสัมผัสนุ่ม
- ระบบแจ้งเตือนทำความสะอาดฟิลเตอร์
- ไฟส่องสว่างแบบฮาโลเจน 2 ดวง

ปกติ 24,900.-
พิเศษ **18,900.-**

DOUBLE RING - DOUBLE REGULATION

ULTRA BLUE FLAME

NEW DD BURNER 86 CM. GAS HOB DOUBLE RING - DOUBLE REGULATION ULTRA BLUE FLAME



Ultra Blue Flame

เปลวไฟของเตาแก๊ส Ariston เป็นเปลวไฟสีฟ้าที่สมบูรณ์แบบให้ความร้อนได้ดีที่สุด ด้วยการดีไซน์ท่อปล่อยแก๊สแยกอิสระจากกันของหัวเตาวงใน-วงนอก ทำให้เปลวไฟเกิดการสันดาบได้อย่างไร้ที่ติ ส่งผลต่อประสิทธิภาพความร้อนได้คงที่ สม่่าเสมอตลอดขณะทำอาหาร



SCHOTT CERAN GLASS

กระจก SCHOTT CERAN เป็นกระจกคุณภาพสูง ด้วยแบรนด์อันดับหนึ่งจากประเทศเยอรมัน สามารถทนรอยขีดข่วน และความร้อนได้ถึง 700°C ง่ายต่อการทำความสะอาด



ITALY SABAF 5KW HIGH POWER BURNER

หัวเตา SABAF แท้จากอิตาลี ผลิตจากโรงงานชั้นนำของโลกในการคิดค้นหัวเตา คุณภาพให้พลังงานความร้อนได้ดีที่สุดของโลก



DOUBLE RING BURNER 5,000W (4,100W+900W)

สามารถปรับแยกหัวเตาวงใน / วงนอก ได้อย่างอิสระ ตอบโจทย์การทำอาหารทุก ๆ รูปแบบ ปรับความร้อนได้ตั้งแต่ 900 วัตต์ ถึงสูงสุด 5,000 วัตต์



WOK BURNER SUPPORT

มาพร้อมกับที่วางกระทะกันไค้ง ทำจากเหล็กหล่อ แข็งแรง ทนทาน เหมาะกับอาหารไทยทุกชนิด



GAS SECURITY SYSTEM

หากเกิดเหตุการณ์แก๊สติดปกติ ระบบ GAS SECURITY จะทำงานตัดการปล่อยแก๊สอัตโนมัติทันที ปลอดภัยไว้ก่อนระหว่างการใช้งาน

หัวเตาแก๊ส PCN 731 T GAS HOB

หัวเตา TRIPLE CROWN 3,600W

หัวเตา Triple Crown ถูกผลิตด้วยเครื่องจักรบีมเพียง 1 ชั้นเท่านั้น จากโรงงานอิตาลีที่ประเทศอิตาลี ซึ่งเป็นนวัตกรรมขั้นสูงสุดที่การันตีถึงผลลัพธ์สูงสุดของการกระจายของเปลวไฟสีฟ้าได้อย่างทั่วถึง และกำลังไฟที่ประจุดัดได้อย่างรวดเร็วเพิ่มขึ้นถึง 15%



หัวเตา DOUBLE RING 5,000W

(ปรับแยกวงใน/วงนอกอย่างอิสระ)

การเพิ่มกำลังของการปรับหัวเตาของเปลวไฟได้ทั้งวงในและวงนอกเพิ่มการใช้งานได้หลากหลาย และมีความแรงขึ้นพิเศษ ทำให้การทำอาหารเป็นเรื่องง่ายขึ้นที่สุด เพราะไม่ว่าจะใช้ภาชนะในการทำอาหารขนาดและรูปร่างใด เปลวไฟก็สามารถกระจายความร้อนได้อย่างทั่วถึงทุกพื้นที่ของภาชนะ (ปรับกำลังไฟได้ตั้งแต่ 0.9-5.0 KW)



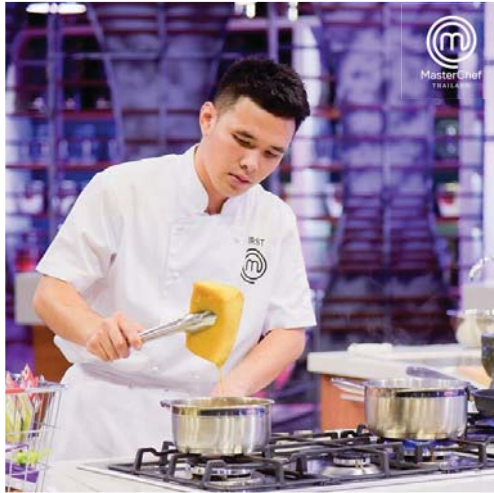
หัวเตาแก๊ส P722T / IX / A

304 STAINLESS STEEL

CAST IRON PAN SUPPORT

ITALY SABAF BURNER 5 KW

สินค้า ARISTON ในรายการมาสเตอร์เชฟไทยแลนด์

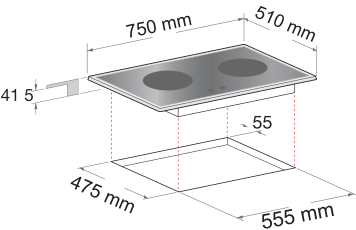


PCN 731 T

- เตาแก๊สขนาด 75 ซม. 3 หัวเตา
- โครงสร้างสแตนเลสสตีล 304 คุณภาพสูง
- ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ
- หัวเตาเปลวไฟแบบแรงสูง 5,000 วัตต์
- หัวเตาซ้าย Double Ring ปรับแยกวงอิสระ วงใน/วงนอก (900 วัตต์ / 4,100 วัตต์)
- หัวเตาขวา Triple Crown 3,600 วัตต์
- หัวเตากลาง Semi-Fast Crown 1,650 วัตต์



TRIPLE CROWN DOUBLE RING SPECIAL WOK



สนับสนุนรายการมาสเตอร์เชฟ ไทยแลนด์ ซีซั่น 1-3
มาสเตอร์เชฟไทยแลนด์จูเนียร์ ซีซั่น 1-2
และมาสเตอร์เชฟฟออลสตาร์ไทยแลนด์ ซีซั่น 1

ปกติ 25,200.-

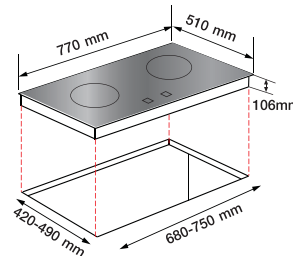
พิเศษ 18,900.-



P722T / IX / A

NEW

- เตาแก๊สขนาด 77 ซม. 2 หัวเตา
- หัวเตาแก๊สคุณภาพสูง Sabaf จากอิตาลี
- โครงสร้างสแตนเลสสตีล 304 คุณภาพสูง
- ปุ่มควบคุม ดีไซน์สวย ใช้งานง่าย
- กำลังไฟ 5,000 วัตต์ ทั้ง 2 หัว
- ระบบ Safety Valve
- ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ
- ตะแกรงรองภาชนะกันลื่น
- ระบบจุดติดเบตเตอร์
- ขนาดเจาะด้านยาวสามารถปรับได้ ตั้งแต่ 68-75 เซนติเมตร
- ขนาดเจาะด้านกว้างสามารถปรับได้ ตั้งแต่ 42-49 เซนติเมตร



ปกติ 13,200.-

พิเศษ 9,990.-

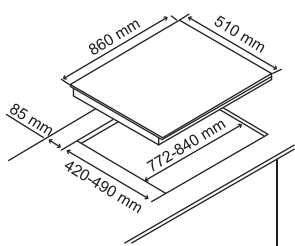


DD 863 2W1/A (BK) T.1

- เตาแก๊สขนาด 86 ซม.
- หัวเตาแก๊สคุณภาพสูง Sabaf จากอิตาลี พร้อมหัวเตาเล็ก 1 หัว
- กระจกคุณภาพสูง Schott Ceran เจริญระโนชอบ
- ปุ่มควบคุม ดีไซน์สวย ใช้งานง่าย
- หัวเตาซ้าย/ขวา กำลังไฟ 5,000 วัตต์ ทั้ง 2 หัว
- หัวเตากลาง กำลังไฟ 1,750 วัตต์
- ระบบ Safety Valve
- ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ
- ตะแกรงรองภาชนะกันลื่น
- ระบบจุดติดเบตเตอร์
- ขนาดเจาะด้านยาวสามารถปรับได้ ตั้งแต่ 77.2-84 เซนติเมตร
- ขนาดเจาะด้านกว้างสามารถปรับได้ ตั้งแต่ 42-49 เซนติเมตร



DOUBLE RING SPECIAL WOK



ปกติ 21,200.-

พิเศษ 15,900.-

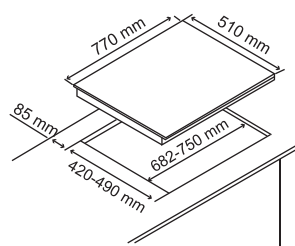


DD 762 2W/A (BK) T.1

- เตาแก๊สขนาด 76 ซม.
- หัวเตาแก๊สคุณภาพสูง Sabaf จากอิตาลี
- กระจกคุณภาพสูง Schott Ceran เจริญระโนชอบ
- ปุ่มควบคุม ดีไซน์สวย ใช้งานง่าย
- กำลังไฟ 5,000 วัตต์ ทั้ง 2 หัว
- ระบบ Safety Valve
- ตะแกรงรองภาชนะเหล็กหล่อ
- ตะแกรงรองภาชนะกันลื่น
- ระบบจุดติดเบตเตอร์
- ขนาดเจาะด้านยาวสามารถปรับได้ ตั้งแต่ 68.2-75 เซนติเมตร
- ขนาดเจาะด้านกว้างสามารถปรับได้ ตั้งแต่ 42-49 เซนติเมตร



DOUBLE RING SPECIAL WOK



ปกติ 18,600.-

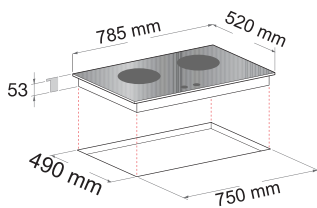
พิเศษ 13,900.-



NIO 844 DOB AUS

INDUCTION 4 ZONES HOB 78.5 CM.

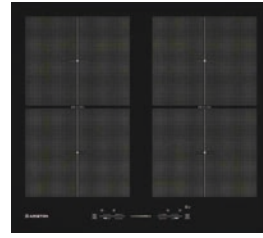
- เตาไฟฟ้าอินดักชันขนาด 78.5 ซม.
- 4 พื้นที่ปรุงอาหาร
- ปรับความร้อนได้ 9 ระดับ และ 4 บูสเตอร์
- หัวซ้ายล่างยาวพิเศษ 1,600 วัตต์ / 2,200 วัตต์ + Booster 3,000 วัตต์
- หัวขวาบน Double Ring 1,600 วัตต์ / 2,200 วัตต์ + Booster 3,000 วัตต์
- หัวซ้ายบน-ขวาล่าง 1,400 วัตต์ + Booster 2,000 วัตต์
- ตั้งเวลาการทำงานได้สูงสุด 99 นาที



Unit 76,900.-

พิเศษ 61,900.-

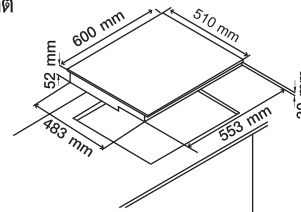
NEW



NIS 642 F B AUS

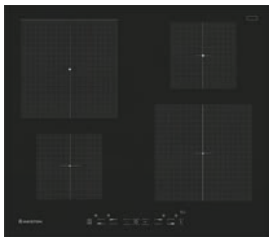
INDUCTION 4 ZONES HOB 60 CM.
WITH 2 FLEXI ZONES

- เตาไฟฟ้าอินดักชันขนาด 60 ซม.
- หน้าจอ LED ระบบ Slider Touch Control
- 4 พื้นที่ปรุงอาหาร + 2 Flexi Zones บูสเตอร์พิเศษ
- หัวซ้ายบน-หัวซ้ายล่าง 1,800 วัตต์ บูสเตอร์ 2,400 วัตต์
- หัวขวาบน-หัวขวาล่าง 1,800 วัตต์ บูสเตอร์ 2,400 วัตต์
- กำลังไฟรวม 7,200 วัตต์
- ปรับความร้อนได้ 9 ระดับ และ 4 บูสเตอร์
- ตั้งเวลาปรุงอาหารได้สูงสุด 99 นาที
- มีระบบล็อกแผงควบคุม
- มีไฟแสดงความร้อนคงเหลือ



Unit 53,200.-

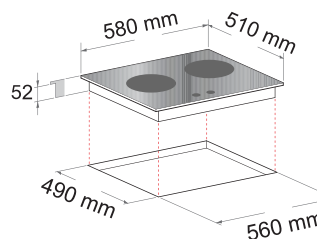
พิเศษ 39,900.-



NIA 640 B

INDUCTION 4 ZONES HOB 60 CM.

- เตาไฟฟ้าอินดักชันขนาด 60 ซม.
- หน้าจอ LED ระบบ Slider Touch Control
- 4 พื้นที่ปรุงอาหาร 4 โซนบูสเตอร์พิเศษ
- หัวซ้ายล่าง-หัวขวาบน 1,200 วัตต์ บูสเตอร์ 1,500 วัตต์
- หัวซ้ายบน-หัวขวาล่าง 2,100 วัตต์ บูสเตอร์ 2,300 วัตต์
- กำลังไฟรวม 7,200 วัตต์
- ปรับความร้อนได้ 9 ระดับ
- ตั้งเวลาปรุงอาหารได้สูงสุด 99 นาที
- กระจกคุณภาพสูง Schott Ceran
- กระจกเงียระโนขอบ 4 ด้าน
- มีระบบล็อกแผงควบคุม
- มีไฟแสดงความร้อนคงเหลือ
- มีฟังก์ชัน A สำหรับอุ่นอาหาร



Unit 45,200.-

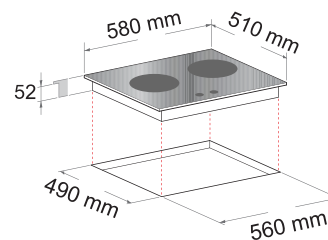
พิเศษ 33,900.-



HR 602 B A

CERAMIC 4 ZONES HOB 60 CM.

- เตาเซรามิกขนาด 60 ซม.
- 4 พื้นที่ปรุงอาหาร
- 1 Double Ring Hi-Light
- หัวเตาซ้ายล่าง 1,700 วัตต์
- หัวเตาซ้ายบน Double Ring 750 วัตต์ / 2,100 วัตต์
- หัวเตาขวาล่าง/บน 1,200 วัตต์
- ตั้งเวลาปรุงอาหารได้สูงสุด 99 นาที
- ระบบล็อกแผงควบคุม



Unit 37,200.-

พิเศษ 27,900.-

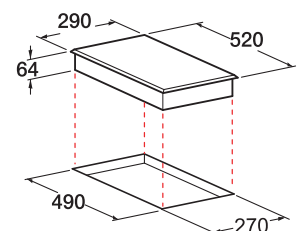
NEW



NIV 320 B

INDUCTION 2 ZONES HOB 30 CM.

- เตาไฟฟ้าอินดักชันขนาด 30 ซม.
- 2 พื้นที่ปรุงอาหาร
- ปรับความร้อนได้ 9 ระดับ และบูสเตอร์
- กระจกคุณภาพสูง Schott Ceran
- กระจกเงียระโนขอบ 4 ด้าน
- มีระบบล็อกแผงควบคุม
- มีไฟแสดงความร้อนคงเหลือ
- กำลังไฟรวม 3,600 วัตต์
- ตั้งเวลาปรุงอาหารได้สูงสุด 99 นาที
- มีปุ่ม "P" Pause หยุดชั่วคราวขณะปรุงอาหาร



Unit 26,600.-

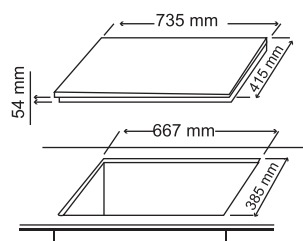
พิเศษ 19,900.-



NIC 720 B

COMBI INDUCTION +
CERAMIC HOB 73 CM.

- เตาไฟฟ้าอินดักชัน และเซรามิกขนาด 73 ซม.
- หน้าจอ LED ระบบ Sensor Touch Control
- หัวอินดักชัน กำลังไฟสูงสุด 2,000 วัตต์
- หัวเซรามิก กำลังไฟสูงสุด 1,800 วัตต์
- ปรับความร้อนได้ 10 ระดับ
- ตั้งเวลาปรุงอาหารได้สูงสุด 180 นาที
- เตาอินดักชันสามารถเลือกระดับความร้อนเป็น องศาเซลเซียสได้สูงสุด 240 C°
- มีระบบล็อกแผงควบคุม
- มีไฟแสดงความร้อนคงเหลือ

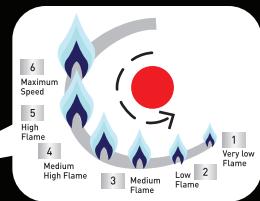


Unit 22,600.-

พิเศษ 16,900.-

A6 VMH60 (X) AUS

A6 TMH 2AF (X) EX



Maximum Power Level Controls For Perfect Cooking Results

ปรับระดับเปลวไฟได้ละเอียดสูงสุด
เพื่อผลลัพธ์การปรุงอาหารที่สมบูรณ์แบบ

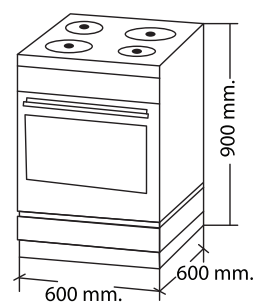
* A6 TMH 2AF (X) EX



A6 VMH60 (X) AUS



- เตาตั้งพื้นพร้อมเตาอบขนาด 60 ซม.
- ความจุเตาอบ 59 ลิตร
- หน้าจอควบคุมดิจิทัล
- เตาอบอบและย่างด้วยระบบไฟฟ้า
- โปรแกรมเตาอบ 11 โปรแกรม
- 4 หัวเตาเซรามิค
- ควบคุมการทำงานด้วยลูกบิดอิเล็กทรอนิกส์
- เคลือบด้วยอีนาเมลภายในเตาอบ และถาดอบ
- หัวซ้ายล่าง 1,700 วัตต์
- หัวขวาบน 2,100 วัตต์
- หัวซ้ายบน-ขวาล่าง 1,200 วัตต์
- กำลังไฟรวม 9,300 วัตต์
- ขนาด (WxHxD) มม. : 600 x 900 x 600



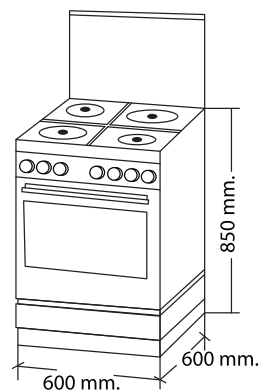
Unit 66,660.-
พิเศษ 49,990.-



A6 TMH 2AF (X) EX



- เตาตั้งพื้นพร้อมเตาอบขนาด 60 ซม.
- ความจุเตาอบ 59 ลิตร
- เตาอบอบและย่างด้วยระบบไฟฟ้า
- โปรแกรมเตาอบ 11 โปรแกรม
- 4 หัวเตาแก๊ส (1 หัวเตาใหญ่เปลวไฟ 3 ชั้น)
- ควบคุมการทำงานด้วยปุ่มลูกบิดอิเล็กทรอนิกส์
- เคลือบด้วยอีนาเมลภายในเตาอบ และถาดอบ
- Hydro Cleaning ระบบทำความสะอาดแบบไอน้ำ
- หัวเตาซ้ายบน 1,900 วัตต์ / หัวเตาซ้ายล่าง 3,250 วัตต์
- หัวเตาขวาบน 3,000 วัตต์ / หัวเตาขวาล่าง 1,000 วัตต์
- กำลังไฟรวม 2,800 วัตต์
- ขนาด (WxHxD) มม. : 600 x 850 x 600



Unit 54,900.-
พิเศษ 40,990.-