

@Kitchen

KITCHEN & HOME

VOLUME 18 • ISSUE 209 January 2024



Maison Fleurie

บ้านดอกไม้ที่โอบล้อมด้วยขุนเขา



ISSN 1905-3843



20

240102

(LH)

100.00

@Kitchen KITCHEN&HOME

บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด

CHAIRMAN

Santi Viriyarungsarit สันติ วิริยะรังสฤษฏ์

CFO

Sumolkree Viriyarungsarit สุลลกรี วิริยะรังสฤษฏ์

EXECUTIVE DIRECTORS

Tanit Viriyarungsarit ธนิต วิริยะรังสฤษฏ์

Pakaneer Viriyarungsarit ภาคินี วิริยะรังสฤษฏ์

Parita Viriyarungsarit ภริตา วิริยะรังสฤษฏ์

BUSINESS DEVELOPMENT & MARKETING MANAGER

Pakaneer Viriyarungsarit ภาคินี วิริยะรังสฤษฏ์

PUBLISHING EDITOR

Santi Viriyarungsarit สันติ วิริยะรังสฤษฏ์

EDITOR-IN-CHIEF

Parita Viriyarungsarit ภริตา วิริยะรังสฤษฏ์

DEPUTY EDITOR

Nalinnart Siriboon นลินนารถ ศิริบุญ

ONLINE EDITOR

Wassukon Ekpradit วาสสุคนธ์ เอกประดิษฐ์

CREATIVE CONTENT

Nutnaree Chumchaunwong ณัฐธรรณี ชำชื่นวงศ์

EDITORIAL STAFF

Petchlada Pragattakomol เพชรลดา ประภัตรโกมล

PROOFREADER

Kruawan Teerapodjanart เครือวัลย์ อธิระพจนารถ

EDITORIAL SECRETARY

Mayuree Limprasert มยุรี ลิ้มประเสริฐ

CREATIVE DIRECTOR

Kontanun Sunthitiseree คนธนนท์ สุนธิติเสรี

CHIEF PHOTOGRAPHER

Kawin Thongsomboon กวิน ทองสมบุญ

SENIOR PHOTOGRAPHERS

Nopparat Tosati นพรัตน์ โตสติ

Apichart Wannawal อภิชาติ วรรณะวัลย์

PHOTOGRAPHERS

Vivat Paivimut วิวัฒน์ ภัยวิมุติ

Natcha Suwanpraoprerd นัชชา สุวรรณเพราพรัด

Wutthipong Khanuengsinsuphaphon วุฒิพงษ์ คณิศกุลผล

PRODUCTION MANAGER

Boonya Oramoot บุญญา อรมุต

DEPUTY ART DIRECTOR

Pattar Torodcharoen ปัทรา โตรอดเจริญ

SENIOR GRAPHIC DESIGNER

Aphitchaya Phruksa-aphon อภิษฐา พฤษภากรณ์

ADVERTISING MANAGER DEPT

Sasathorn Bunnag ศศธร บุนนาค

ADVERTISING SECRETARY

Nampueng Wiwatchaisakul น้ำผึ้ง วิวัฒน์ชัยสกุล

ADVERTISING COORDINATOR

Sasiwimon Sripim ศศิวิมล ศรีพิมพ์

สำนักงาน กองบรรณาธิการ กองโฆษณา

สมาชิก และกองจัดการ ตัดต่อ

บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด

42/38 ซอยโชคชัยร่วมมิตร (วิภาวดีรังสิต 16/9)

ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจอมพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

☎ 0 2691 4126-30

☎ 0 2690 0504, 0 2276 2336

✉ kitchen2549@yahoo.com

แยกสี

บริษัท สุนทรฟิล์ม จำกัด ☎ 0 2216 2760 ☎ 0 2216 2769

พิมพ์ที่

SIAM M&B PUBLISHING ☎ 0 2690 0919-20 ☎ 0 2690 0924

จัดจำหน่าย

เพ็ญบุญ ☎ 0 2278 0709-12 ☎ 0 2279 1699

EDITOR'S NOTE

สวัสดีปีใหม่คุณผู้อ่านที่น่ารักของ Kitchen & Home ทุกคนค่ะ ปีใหม่นี้ดิฉันและทีมงานขออวยพรให้ทุกท่านประสบพบแต่สิ่งที่ดีงามและนำพาความสุขมาแก่ทุกท่านตลอดทั้งปีนะคะ ในฉบับแรกของปีเช่นนี้ เราได้คัดสรรเรื่องราวดีๆ ที่จะสร้างความสุขให้แก่คุณผู้อ่านมาฝากกันอย่างเต็มที่เช่นเคยค่ะ

ในปี 2024 การสร้างบ้านในพื้นที่ตั้งอยู่ท่ามกลางธรรมชาติที่สวยงามและรายล้อมด้วยเหล่าสัตว์น่ารักน้อยใหญ่ดึงดูดมาจากเทพนิยายก็จะเป็นไปไม่ได้ Kitchen Series ฉบับนี้พาไปพบกับ Maison Fleurie บ้านหลังงามที่หลอมรวมเป็นส่วนหนึ่งของธรรมชาติอย่างกลมกลืนและยั่งยืน จากนั้นพาไปชมไอเดียรีโนเวตบ้านแบบ Mix & Match ที่ผสมผสานเฟอร์นิเจอร์เก่าและใหม่เข้ากันได้อย่างลงตัว

Good Detail พาไปเจาะลึก Interior Design Trends 2024 เผยเทรนด์ใหม่ล่าสุดในการออกแบบและตกแต่งบ้านที่เต็มไปด้วยสีสันและความหลากหลาย ตามด้วย Easy Recipe ชวนทำเมนูไข่อุดหนุนและไม่จำเจเพิ่มพลังงานรับปีใหม่ โดยแชมป์เหรียญเงิน Young Chef Olympiad 2023 และเหรียญทอง Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 2023

ขอให้ทุกท่านมีความสุขกันถ้วนหน้าในปีใหม่นี้ค่ะ



ภาพจากปก

ภาพ • วุฒิพงษ์ คณิศสกุลผล

สไตลิสต์ • ชลดา อนันต์บาวิญสรณ์

ขอบคุณสถานที่ • คุณไอ้-กิตติพันธ์ แสงประดิษฐ์

และคุณเกด-วิสุกธิ์

ภริตา วิริยะรังสฤษฎ์

บรรณาธิการบริหาร



SUBSCRIBE NOW



สมัครสมาชิก 1 ปี 1,000 บาท

จากราคาปกติ 1,200 บาท

รับหน้ากากผ้า 3D ลายดอกไม้ไม่ซ้ำ

ผลิตจากวัสดุธรรมชาติ สวมใส่สบาย ไม่ระคายเคืองผิว ระบายอากาศได้ดี

สมัครสมาชิก 2 ปี 2,000 บาท

จากราคาปกติ 2,400 บาท

เลือกรับพ็อกเก็ตบุ๊ก Beautiful Kitchen ครบสวยทุกมุมมอง
หรือ Mix & Match Kitchen ดีไซน์ครัวที่แตกต่าง ได้ทันที



สมัครสมาชิก

นิตยสาร KITCHEN & HOME

☐ สมาชิกใหม่ ☐ ต่ออายุสมาชิก หมายเลข..... ☐ 1ปี ☐ 2ปี เริ่มนับเดือน.....

ชื่อ..... นามสกุล..... เพศ..... อายุ..... ปี

การศึกษา..... อาชีพ..... รายได้.....

สถานที่ส่งหนังสือ ☐ ที่บ้าน ☐ ที่ทำงาน

เลขที่..... อาคาร..... ชั้น..... ห้อง.....

หมู่ที่ / หมู่บ้าน..... ซอย..... ถนน.....

แขวง / ตำบล..... เขต / อำเภอ..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....

โทรศัพท์..... โทรสาร..... E-mail.....

ชำระเงินโดย

☐ เช็คขีดคร่อม (ต่างจังหวัดเพิ่มค่าเรียกเก็บ 10 บาท) ในนาม บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด

42/38 ซอยโชคชัยร่วมมิตร (วิภาวดีรังสิต 16/9) ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจอมพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

☐ โอนเงินเข้าบัญชีกระแสรายวัน บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด ธนาคารกรุงเทพ สาขาวิภาวดีรังสิต เลขที่บัญชี 196-3-01641-3

(กรุณาแฟกซ์ ใบสมัครพร้อมหลักฐานการโอนเงินมาที่ฝ่ายสมาชิก โทร. 0 2691 4126-30 ต่อ 1310, 1313 แฟกซ์. 0 2691 5825-6

E-mail : member@ma.co.th Line ID : Send2ma)

ชำระด้วยบัตรเครดิตได้ที่เว็บไซต์

www.ma.co.th

สแกน QR Code



เพิ่มช่องทางใหม่
ง่ายกว่าเดิม!!

สั่งซื้อนิตยสารและพ็อกเก็ตบุ๊กผ่านทาง

 @gourmetandcuisine ได้แล้ววันนี้!

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ โทร. 0 2691 4126-30 ต่อ 1310, 1313



VELA BHIROM

อาหารไทยสไตล์ฟินีดิเนีย

TEXT Was PHOTO Lham / Klindin



เวฬุภิมย์เป็นห้องอาหารที่อยู่ในวิลล่าเทวารีสอร์ท แอนด์ โฮเทล กรุงเทพฯ ตกแต่งบรรยากาศแบบไทยๆ ที่คุมโทนด้วยสีน้ำตาลและวัสดุที่เน้นความเป็นธรรมชาติ โปร่งโล่งสบาย และด้วยเทคนิคในการก่อสร้างอย่างดีจึงทำให้ปราศจากเสียงรบกวนจากภายนอกได้ เหลือไว้แต่เพียงความสงบที่ช่วยเพิ่มอรรถรสระหว่างมื้ออาหารได้อย่างสมบูรณ์

อาหารที่นี้จัดเสิร์ฟเป็นเมนูไทยแท้รสชาติถึงเครื่อง ซึ่งสร้างสรรค์โดยเชฟจิ๊บ-ชกรภัช ดาภาชุตีสรณ์ ด้วยการนำวัตถุดิบท้องถิ่นจากทั้ง 4 ภาคของไทยมาทำเป็นเมนูที่ผ่านการคิดและจัดเสิร์ฟให้ดูร่วมสมัยในแบบฟินีดิเนียตามตำรับอาหารไทยแท้ โดยเน้นเรื่องของ Sustainable ซึ่งต้องใช้วัตถุดิบให้คุ้มค่าที่สุด ทั้งยังคำนึงเรื่องของสุขภาพที่ดีมีคุณประโยชน์ทางโภชนาการให้กับผู้บริโภค

เริ่มต้นด้วยเมนูปลาแห้งแดงโม อาหารไทยโบราณที่ช่วยเปิดต่อมรับรสให้กับอาหารจานถัดไป แต่งโมเนื้อทรายรสสัมผัสหวานฉ่ำ ปลาแห้งที่คัดสรรมาจากจังหวัดสระบุรี ยำส้มโอบะปัดวี่ที่ใช้ส้มโอบ้างถึง 3 สายพันธุ์เพื่อรสชาติของวัตถุดิบอย่างสัมผัสที่มีความเปรี้ยวหวานและช่วยเพิ่มความสดชื่น

นอกจากนี้ยังมีเมนูน้ำพริกขี้หนุ ตำข้าวหอมมะลิญี่ปุ่น แกงปูใบชะพลู เนื้อย่างจิ้มแจ่ว ปิดท้ายด้วยกล้วยไข่เชื่อมทรงเครื่อง ซึ่งอาหารทุกจานผ่านการคัดสรรวัตถุดิบมาเป็นอย่างดี และให้ความพึงพิถันในเรื่องรสชาติจนทำให้หลายคนติดใจ และชมเป็นเสียงเดียวกันว่าอาหารที่นี้นั้นอร่อยสุดๆ

📍 สาทร ซอย 1 แขวงทุ่งมหาเมฆ เขตสาทร กรุงเทพฯ
☎ 0 2821 3888



LUCKY NGOU 65

เล่าเรื่องเยาวราชผ่านไอศกรีมโฮมเมด

เยาวราชที่ขึ้นชื่อว่าเป็นย่านของอร่อยชนิดที่ไม่เคยหลับใหล เกิดเป็นความสนุกและคึกคักสำหรับนักชิมด้วยกับสสารพัดของกินรสเด็ดรสดั้งเดิมที่เคาะระฆังกันตั้งแต่พระอาทิตย์ตกไปจนถึงตีตื้น

รวมไปถึงร้านไอศกรีมโฮมเมดเจลาโต **ลัคกี้ โงว 65** ที่รีโนเวตจากร้านรองเท้าของครอบครัวให้กลายเป็นร้านขนมที่สามารถแวะมาใช้เวลานั่งกินและพบปะพูดคุยท่ามกลางบรรยากาศสบายๆ โดยดึงเอาเอกลักษณ์และวัฒนธรรมของเยาวราชมาเล่าเรื่องและถ่ายทอดออกมาเป็นไอศกรีม โดย**คุณเบล** ได้ชวนพาร์ตเนอร์อีก 2 คนมาร่วมกันออกแบบและสร้างสรรค์ไอศกรีมโฮมเมดชวนว้าว อย่างเช่น**ไอศกรีมรสน้ำเต้าหู้งาดำซอสขิง รสเบียร์ไข่เค็มซอสกะทิควั่นเทียน รสกล้วยดาร์กช็อกโกแลตซอสกล้วยปั่น รสชาเขียวโฮจิอะคาราเมล**

โดยลูกค้าสามารถเลือกฐานด้านล่างได้ว่าอยากกินไอศกรีมรสไหนแล้วมาจับคู่กับเค้กหรือพานาคอตตา เรียกว่าเป็นการกินไอศกรีมที่ช่วยเพิ่มความสนุกให้กับคนกินได้แล้วยังได้รสสัมผัสของการกินขนมคู่กับไอศกรีมที่หลากหลายอีกต่างหาก นอกจากนี้ยังมีเครื่องดื่มอีกสารพัดสูตรที่อร่อยและสดชื่นไม่แพ้กัน



📍 ถนนลาดพร้าว (ซอยบางกับเยาวราช) แขวงสันพันรวงศ์ เขตสันพันรวงศ์ กรุงเทพฯ (MRT สถานีวัดมังกร เดินเท้าต่อประมาณ 400 เมตร)
🕒 ทุกวัน 12.00-22.00 น. ☎ 09 3926 5926



KWAN'S KITCHEN

เมื่อบรรยากาศที่สืบทอดจากความตั้งใจ

TEXT Nalin PHOTO Ton



ครัวคุณขวัญ (Kwan's Kitchen) ของคุณขวัญ-อารยาณี ศรีวิชัย ผู้หลงใหลการทำอาหารและขนมที่เริ่มต้นจากร้านกาแฟเล็กๆ จนขยับขยายมาเปิดร้านอาหารและคาเฟ่ มีทั้งอาหารเช้าแบบออลเดย์เบรกฟาสต์ อาหารไทย อาหารฝรั่ง ไปจนถึงเบเกอรี่และเครื่องดื่ม

ร้านตั้งอยู่บนถนนเลียบคันคลองชลประทาน ก่อนถึงแยกพิชชวลโลก ภายในร้านตกแต่งสไตล์โฮมมี่ โคลซี ให้ความรู้สึกเหมือนมานั่งกินข้าวบ้านเพื่อน โดยคุณขวัญนำไม้เก๋จากบ้านที่อำเภอแม่ริมมาใช้ตกแต่งให้บรรยากาศดูอบอุ่นยิ่งขึ้น มีกลุ่มชาวต่างชาติที่พำนักอยู่ในเชียงใหม่เป็นลูกค้าประจำเหนียวแน่น ตลอดจนกลุ่มลูกค้าชาวไทยและนักท่องเที่ยวที่แวะเวียนมาไม่ขาดสาย

จุดเด่นของอาหารที่นี่เน้นทำสดใหม่จานต่อจานและไม่ใส่ผงชูรส เมนูเป็นแนวผสมผสาน เริ่มต้นที่อาหารเช้าแบบอเมริกันเบรกฟาสต์ ข้าวต้มสูตรของทางร้านที่ใช้ข้าวไรซ์เบอร์รี่ผสมข้าวหอมมะลิ ยังมีซูป สลัดผัก เบอรัเกอร์ แซนด์วิช พาสตา อาหารไทยทั้งแบบจานเดียวและเป็นกับข้าว อาหารฝรั่งอย่าง สเต็ก และเมนูใหม่ขนมปังโฮลวีตที่ทางร้านทำเอง เช่น The Chiang Mai Sandwich ขนมปังโฮลวีต อะโวคาโด สโมกแชลมอน ท็อปปิ้งโพชเอ็กและผลไม้ The Phuket Sandwich ขนมปังโฮลวีต อะโวคาโด เบคอน โพชเอ็กและซอสซอลลันเดส The Pattaya Plate ครัวซองต์ สครีมเบิลเอ็ก สโมกแชลมอนและสลัด

นอกจากนี้ยังมีเมนูเปิด เช่น ซาเบ็ตเตตไวน์รสซอส แองเคิลเบ็ตเตต ซาลัดอกเบ็ตเตต เมนูมิวสิกซาวน่าต่างๆ เช่น มาร์การิตา พิชชามากิโซม พิชชามาแฮม เบคอน สำหรับเมนูแนะนำของร้านคือสลัดไก่มะม่วงอะโวคาโด ซอสมะม่วง ปิดท้ายด้วยเบเกอรี่ที่คุณขวัญเปิดเตาอบขนมเองทุกวันอย่าง Apple Pie, Carrot Cake และ Pumpkin Pie

ถนนเลียบคันคลองชลประทาน ตำบลหนองควาย อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่

08.00-20.00 น.

09 3197 2211, 09 3438 7655

Kwan's Kitchen



GOURMET MARKET AT EMSPHERE

"HANG NEVER OVER"

กูร์เมต์ มาร์เก็ต ตอกย้ำการเป็น World Class Gourmet Destination กับสาขาใหม่ เอ็มสเฟียร์ (Emsphere) ในคอนเซ็ปต์ "HANG NEVER OVER" ซอปปา ชิม ซิล 'ไม่รู้จบ' โดยมีโซนอาหารที่น่าสนใจมากมาย ไม่ว่าจะเป็นโซนเนื้อคุณภาพระดับพรีเมียม ทั้งไทยและนำเข้าจากต่างประเทศโดย James Madison ตกแต่งร้านด้วย Light & Sound พร้อมที่นั่งเป็นครั้งแรกในไทย ให้ผู้ที่สนใจเรียนรู้ศาสตร์ทางด้านเนื้อ ชีส และไวน์แพรงผ่านเสียงเอฟเฟกต์ที่แต่งขึ้นมาเป็นพิเศษเพื่อเพิ่มอรรถรสผ่านประสาทสัมผัสทั้ง 5

Sea Food Counter โซนอาหารทะเลนำเข้าจาก 7 คาบสมุทร อาหารทะเลที่ส่งตรงจากอ่าวไทยและทะเลอันดามัน กับครั้งแรกของบริการ Dry Aged Seafood ช่วยรักษารสชาติที่ดีที่สุดของเนื้อปลา พร้อมทั้งให้ลูกค้าได้เลือกชิ้นส่วนปลาที่หลากหลายและอาหารทะเลต่างๆ ด้วยตัวเอง เพื่อให้เซฟนำไปทำเป็นเมนูซูชิหรือซาซิมิในแบบที่ต้องการ ยังมีเมนูพร้อมรับประทานอย่างข้าวหน้าต่างๆ ให้เลือกอีกมากมาย

Beverage โซนที่มี Wine Cellar และ The Wine List ร้านไวน์นำเข้าที่มีความเชี่ยวชาญด้านการคัดเลือกไวน์คุณภาพในราคาที่จับต้องได้ พร้อม Cigar Room ที่ออกแบบพิเศษให้มึระบบควบคุมอุณหภูมิและความชื้นที่เหมาะสม เพื่อคงคุณภาพสินค้าไว้ให้ดีที่สุดเฉพาะสาขาเอ็มสเฟียร์

โซน You Hunt We Cook **คุณเลือก เราปรุง** ลิ้มรสอาหารในสไตล์ที่แตกต่างเฉพาะสาขาเอ็มสเฟียร์ รวมถึงบริการ Signature ที่มีวัตถุดิบชั้นเลิศให้เลือกซื้อจากทั่วไทย

และทั่วโลกใน "กูร์เมต์ มาร์เก็ต" มาให้เซฟรังสรรค์กันสดๆ โซน **GOURMET Deli** หลากหลายเมนูนานาชาติที่ปรุงสดใหม่ตลอดทั้งวันด้วยวัตถุดิบคุณภาพจากทุกมุมโลก และใส่ใจกับสุขภาพ โซน **Healthy Bar** ภายใต้แนวคิดผสมผสานทุกไลฟ์สไตล์ เหมาะกับสายรักสุขภาพ โซน **Imported & Local Fruit** ผลไม้นำเข้าและผลไม้ประจำฤดูกาลสดใหม่ทุกวัน และ **Imported Grocery & Snacks** รวบรวมสินค้าและขนมจากทั่วทุกมุมโลก



- 📍 ชั้น G ศูนย์การค้าเอ็มสเฟียร์ (Emsphere) ถนนสุขุมวิท แขวงคลองตัน เขตคลองเตย กรุงเทพฯ
- 🕒 ทุกวัน 10.00-03.00 น. (กูร์เมต์ มาร์เก็ต)
- 🌐 [GourmetMarketThailand](https://GourmetMarketThailand.com)



O'SECHILL CAFE

Take Time to Chill

TEXT PJ PHOTO PJ



ช่วงนี้เกาหลีได้อากาศดีมาก พาไปชิลคาเฟ่ของแร็ปเปอร์หนุ่มสุดซิด “ซงมินโฮ” หรือที่ใครหลายคนเรียกกันว่า “มินโน” หนึ่งในสมาชิกวง Winner แห่งค่าย YG Entertainment กันดีกว่า แต่ก่อนจะเข้าร้านขอแนะนำเจ้าของร้านเพิ่มเติมอีกหน่อย มินโนเป็นศิลปินมากความสามารถตัวจัดแห่งวงการดนตรี มีตำแหน่งเป็นแร็ปเปอร์สุดคูลที่แต่งเพลงได้เด็ดดวง และยังชื่นชอบและหลงใหลในงานศิลปะและแฟชั่นอีกด้วย สไตล์ของเขามีเอกลักษณ์และโดดเด่นเฉพาะตัว หากดูได้ในอินเทอร์เน็ตช่องทางต่างๆ เลยนะ

กลับมาที่ตัวคาเฟ่ O'sechill เป็นคาเฟ่สุดชิลในย่าน Seongsui-ro ที่เหล่าคาเฟ่ฮอปเปอร์ชาวโซลชื่นชอบและพากันมานั่งชิลบ่อยๆ ตัวคาเฟ่จะมีทั้งหมด 2 ชั้น สไตล์การตกแต่งจะออกแนวลอฟต์ผสมกับอินดัสเทรียลเล็กๆ โชว์เท็กซ์เจอร์ของปูนเปลือยและวัสดุอย่างอิฐแท่งผสมผสานกับแผ่นอะลูมิเนียม และกระจกได้อย่างลงตัว บวกกับการเลือกใช้แสงสีสไตล์เท่ๆ คูลๆ แบบฉบับของมินโน

นอกจากนี้ยังมีโซนเอาต์ดอร์อีกด้วย วันที่อากาศเย็นกำลังดีนั่งจิบเครื่องดื่ม Rich Spanner เมนู Signature ชิลกับเสียงเพลงและบรรยากาศของร้านที่น่าผลงานการวาดภาพของมินโนมาตกแต่งให้เราได้เสพไปในคราวเดียวกัน แล้วจะมีเหตุผลอะไรที่มาเกาหลีทั้งทีแล้วไม่แวะคาเฟ่นี้ไปได้ละ (เครื่องดื่มกับขนมอร่อย ถ้ามาสายระวังชนมจะหมดนะ)

📍 Seongsui-ro, Seoul, South Korea
🕒 ทุกวัน 11.00-21.00 น.
🌐 osechill.com 📱 @osechill_official



CUORE ESPRESSO

Mood White & Good Vibe

สะดุดตาไม่เบากับการทำหน้าร้านให้เหมือนกรอบกระดาษสีขาว ตัดกันกับผนังสีออกโทพีดูเป็นปูนเปลือยและเจาะประตูกับหน้าต่างด้วยกระจกใส สร้างความน่าสนใจให้กับการเดินทางมาถึงเกาหลีนั่นวัน ที่เข้ามาจริง ๆ

ร้าน Cuore Espresso คือร้านออกเสียงยากหน่อย แต่ความหมายน่ารัก (Cuore มาจากภาษาอิตาลีที่แปลว่า "หัวใจ") การตกแต่งภายในร้านให้ความรู้สึกอบอุ่นน่านั่ง ด้วยการใช้น้ำสีวอลนัตผสมผสานกับกำแพงสีขาวครีม โดดเด่นด้วยการเล่นสเตชันบันได มองไปด้านในสุดจะเจอต้นไม้ตั้งอยู่กลางร้าน เข้ากันได้เป็นอย่างดีกับเฟอร์นิเจอร์ที่เลือกใช้ก็จะเป็นไม้เสียส่วนใหญ่ดีเทลสไตล์มินิมอลที่มักล้นอายุของสแกนดิเนเวียนเจืออยู่เบาๆ เข้ามาแล้วอบอุ่นตรงข้ามกับอากาศนอกร้าน

ด้วยความที่เจ้าของร้านยิ้มแย้ม เพลงที่เปิดก็เพราะ ทำให้ในร้านมีไอบีทีดี สามารถนั่งไปยาวๆ ได้ทั้งวัน มาแล้วอย่าลืมสั่ง Espresso แก้วเด็ดของร้าน ส่วนเราไม่ใช่คอกาแฟติดใจเมนู Deep Chocolate รสไม่หวานจัด เป็นช็อกโกแลตร้อนที่มีรสสัมผัสนุ่มลิ้น ยิ่งได้ดื่มคู่กับ Chiba Cheesecake ยิ่งละมุน เป็นความน่ารักที่ลงตัวมากสำหรับใครที่มาย่านกังนัมแล้วหาร้านคาเฟ่นั่งพักผ่อนแนะนำร้านนี้ อยู่ริมถนนมองหาง่าย เดินทางสะดวก



Gangnam, Seoul, South Korea

ทุกวัน 08.00-21.50 u.

cuoreespresso.co.kr cuore_espresso

ปิ้งย่างแบบไร้ควัน ด้วยเตาไฟฟ้าสไตล์โมเดิร์น

SENOA BOOST

TEXT / STYLIST Cholada Ananaweenusorn PHOTO Kawin Thongsomboon

อยากทำหมูสับกินเองที่บ้านพร้อมขนมปังเหมือนกินที่ร้าน หรือจะทำบาร์บีคิวเสียบไม้ย่างกันแบบชิลๆ ก็หมดปัญหาเรื่องกลิ่นควันฟุ้งจนหัวเหม็น ด้วยเตापิ้งย่างไร้ควัน SENOA BOOST เครื่องนี้ที่มาพร้อมดีไซน์เรียบเท่แบบโมเดิร์น ด้วยคุณสมบัติย่างตัวในเวลาแค่ 10 นาที ก็อร่อยได้ทันทีโดยไม่ต้องรอนาน จะยกไปวางที่ไหนทั้งในบ้านหรือนอกบ้าน ก็สะดวกสบาย เป็นเหมือนเพื่อนคู่ใจที่ช่วยเพิ่มอีกหนึ่งเมนูโปรดบนโต๊ะอาหารได้อย่างลงตัว



- เริ่มย่างตัวจาก 0 ถึง 500 องศาเซลเซียสในเวลาเพียง 10 นาที
- เฮอร์ไมติกพร้อมปุ่มหมุนขนาดใหญ่ ใช้งานได้สะดวก



- ตะแกรงย่างสเตนเลสคุณภาพสูง
- ถาดสเตนเลสใส่น้ำสามารถกระจายความร้อนได้ดี ช่วยลดกลิ่นและควันจากการย่าง
- อุปกรณ์แต่ละชิ้นส่วนถอดทำความสะอาดได้อย่างง่ายดาย

สินค้ามีจำหน่ายที่ : วีรสู สาขาตลาดพริ้ว

📍 3456/1 ถนนลาดพร้าว แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ
(ตรงข้ามโรงพยาบาลเวชธานี หรือหน้าซอยลาดพร้าว 134)

☎ 0 2838 8100, 08 1838 7330, 09 5883 1813

🏠 verasu.com



ขนาดตะแกรงย่าง
กว้าง 41.5 ซม.
ลึก 24 ซม.

เตาบาร์บีคิวไฟฟ้า SENOA BOOST ช่วยลดอันตราย
จากการไหม้ด้วยระบบ SafeTouch



- น้ำหนักเบาเพียง 4,233 กรัม พร้อมมือจับสำหรับการเคลื่อนย้าย
- รูปทรงเพรียวลิสต์โมเดิร์น สวมมาด้วยสีสแตนเลสตัดตา

SPACE & STORE

เก็บ-รักษา-พื้นที่



■ การอนุรักษ์พื้นที่ชายฝั่งเป็นอีกปัญหาสิ่งแวดล้อมที่ไม่ได้ต้องการการก่อสร้างท่าเรือ หรือทำเขื่อนกันคลื่นเสมอไป หากทำความเข้าใจกับกระแสน้ำ ฤดูกาล กายภาพของพื้นที่ระดับน้ำทะเลที่ต้องอาศัยการวิจัยพื้นที่อย่างถี่ถ้วน ต่อเนื่อง เพื่อเลือกวิธีการที่ดีที่สุดให้เหมาะสมและได้มาตรฐานการปฏิบัติการในเชิงอนุรักษ์

Alex Goad สำเร็จการศึกษาด้านออกแบบอุตสาหกรรม และด้วยความสนใจส่วนตัว เขาใช้ความรู้ที่ได้มาในการออกแบบผลงานเพื่อการอนุรักษ์พื้นที่ชายฝั่ง โดยเฉพาะ ตั้งแต่วัตถุดิบมือจับได้ ไปจนถึง EMU หรือ Erosion Mitigation Units วัตถุที่ขึ้นรูปผ่านเครื่องพิมพ์สามมิติที่ใช้คอนกรีตผสมกับเปลือกหอยบดรวมหลังจากการประกอบอาหารในการผลิต หลักการในการออกแบบ EMU นี้ ประสานขึ้นจากการแก้ไขหยดที่ศึกษาการไหลเวียนน้ำว่า คลื่นจากทะเลและกระแสน้ำที่ไหลวนเหล่านั้นมีแรงปะทะที่สายตามองไม่เห็นอยู่ด้วย นอกจากความแรงของผิวน้ำเมื่อคลื่นเข้ากระทบฝั่งแล้ว ยังมีการนำมวลของกระแสน้ำในแนวตั้ง และการไหลแทรกไปตามรูปทรงของวัตถุ อุปมาเชิงภาพได้ว่าการผสมผสานจะแบ่งขนาดและแรงลงตามการเข้าปะทะกับวัตถุ คล้ายกับต้นไม้ที่กิ่งและยอดจะมีขนาดลดหลั่นกันลงไป

EMU ไม่เพียงแต่ให้ความสำคัญกับความแตกต่างของรูปทรงที่คล้ายกับการได้แรงบันดาลใจมาจากก้อนปะการัง แต่ยังให้ประโยชน์ใช้สอยสำหรับสิ่งมีชีวิตในน้ำที่ไม่แตกต่างกัน ซึ่งจากการประกาศรางวัล Good Design Award, Australia 2023 ที่ผ่านมา EMU ได้รับ 3 รางวัลจากสาขา Sustainability 2023, Gold Winner (Engineering Design) และ Gold Winner (Product Design)

📷 Alex Goad/ Reef Design Lab





■ ปัญหาการใช้พื้นที่ในที่อยู่อาศัยเมื่อในบ้านมีสมาชิกเพิ่มขึ้นเป็นเรื่องปกติที่ต้องอาศัยการเลือก การพูดคุยตกลงและการวางแผนการใช้พื้นที่ทำกิจกรรมและการใช้ชีวิตร่วมกัน แต่ความยากในการแก้ปัญหาอาจเพิ่มขึ้นเมื่อสมาชิกในบ้านเป็นเด็ก

4Design จากนิวซีแลนด์ สำนักงานสร้างสรรค์งานออกแบบชั้นนำโดย Janelle และ Will Grant ร่วมกันสร้างอุปกรณ์ในการเล่นเสริมทักษะจินตนาการในชื่อ Superspace เป็นอุปกรณ์ที่จำลองการสร้างพื้นที่สำหรับเล่นตามจินตนาการได้สะดวกสำหรับเด็กและผู้ปกครอง

Superspace มีชิ้นส่วนด้วยกัน 4 รูปทรง คือ สี่เหลี่ยมจัตุรัส สี่เหลี่ยมผืนผ้า สามเหลี่ยมด้านเท่า และสี่เหลี่ยมคางหมูที่เป็นรูปทรงในสัดส่วนสามเหลี่ยมด้านเท่า 3 ชิ้นเรียงต่อกัน ชิ้นส่วนทั้งหมดมีลักษณะเป็นแผ่นผนังเบาที่มีโครงด้านในเป็นไม้ไผ่และเน้นให้รอบของแผ่นผนังสามารถทำมุมพอดีเมื่อประกอบเข้าด้วยกันด้วยการผนึกแม่เหล็กแรงดึงดูดสูงไว้ในชิ้นส่วนที่ออกแบบขึ้นมาเฉพาะเป็นพลาสติกซึ่งจะผ่านรับขอบโครงไม้ไผ่ของแผ่นผนังกับผ้ากรุได้พอดี ซึ่งการประกอบให้มุมติดกันด้วยแรงแม่เหล็กนี้ง่ายต่อการแยกชิ้นจากกัน

ในการจัดเก็บออกแบบมาให้จัดเก็บได้ด้วยการจัดเรียงซ้อนกันได้ง่าย ซึ่งแผ่นผนังแต่ละชิ้นมีความหนาเพียง 22 มิลลิเมตร ทำให้สามารถซ้อนเก็บวางให้เข้าช่องของตู้หรือชั้นวางของได้

Superspace วางจำหน่ายในหลายขนาดของชุดให้เลือก โดยเริ่มต้นที่ 13 ชิ้น 199 เหรียญสหรัฐ และสามารถเลือกซื้อแผ่นผนังที่เป็นกระดานสำหรับเขียน หรือซื้อแผ่นผนังรูปทรงอื่นเพื่อใช้เล่นตามจินตนาการเพิ่มได้ ผลงานของ 4Design ชิ้นนี้ได้รับรางวัลจาก Core77 Design Awards 2022 และ D&AD

📷 4Design, NZ



■ กระติกน้ำหรือกระติกแช่แข็งเป็นเครื่องใช้พกพาที่ถูกรองจําแนกกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ตกค้างการสรรหานวัตกรรมและการแก้ปัญหาสามัญ (Wicked Problem) ตามแต่ผู้ใช้ เช่น ขนาดที่มีควมจุมากก็นักเกินกว่าจะยกได้ ฝาปิดไม่สนิททำให้น้ำแข็งละลายแม้จะรักษาอุณหภูมิได้แต่ก็เคลื่อนย้ายลำบาก บานพับเปิดและปิดเสื่อมสภาพก่อน หรือกลิ่นอับจากของที่นำมาแช่สะสมยากต่อการทำความสะอาด เหล่านี้คือประสบการณ์ผู้ใช้ที่ WORK ออกแบบ Tempo ให้กับ Oyster Thermal AS สร้างแบรนด์กระติกแช่แข็งที่พัฒนาผลิตภัณฑ์ค้นหาให้ใช้งานได้ง่ายขึ้นและดีขึ้น

ด้วยขนาด 492x320x294 มิลลิเมตร Tempo : 1st Edition มีความจุ 23 ลิตร โดยน้ำหนักตัวกระติกเบากว่ากระติกทั่วไป 20% ความหนาของگرد้านในเพื่อรักษาความเย็นน้อยกว่ากระติกทั่วไป 30% และบรรจุนวัตกรรมทำความสะอาดในกระติกโดยใช้พลังงานแบบเตอร้งานให้ประโยชน์ใช้สอยเหมือนตู้เย็นมินิบาร์ขนาดย่อมๆ

Tempo แปลกตากว่ากระติกทั่วไป สามารถเปลี่ยนมาสะพายด้วยสายสะพายแบบกระเป๋านักงานส่วเอกสาร มีน้ำหนักก่อบรรจุที่ 5.6 กิโลกรัม หิ้วย้วยออกแบบสลักเป็นเฉพาะเพื่อยึดให้น้ำหนักบนสะพายสามารถเคลื่อนไหวได้คล่องและรับน้ำหนักบรรจุ ที่น่าสนใจอีกจุดคือฝาปิดได้ทั้ง 2 ทาง และแห้วยางซิลิโคนที่ขอบกระติกที่ใช้เกี่ยวปิดฝากับด้านจับซึ่งถอดจากฝาได้ ช่วยให้เมื่อกดด้านจับเข้ามึนกับแห้วยางซิลิโคน อาภาคด้านในจะถูกล้อออกมาจนเกิดภาวะกึ่งสุญญากาศ ทำให้อุณหภูมิภายในคงที่ตลอดเวลาที่ปิดฝ

แห้วทุกชิ้นส่วนของ Tempo ที่เป็นโลหะจึงมีปัญญางอวางนช่วงห้องกั้นในรูปแบบที่ทันสมัย ดูคล้ายกับแผ่นอะลูมิเนียมทูลงสำเร็จ แต่ให้ความแข็งแรงและยึดติดกับซิลิโคนควับและอีวีโอโฟมที่ใช้เป็นฉนวนก่ได้เป็นอย่างดี

Tempo : 1st Edition ขายในราคาประมาณ 19,000 บาท โดยจะไ้แบบตจ สํารอง 1 ชิ้น และด้วยการนิยามใหม่ให้กับผู้ใช้ผ่านกระติกเก็บความเย็นนี้ IF Design Award 2023 จึงมอบรางวัล Gold Award ให้กับกระติกใบนี้ ■

📷 Oyster Thermal AS, Norway