

@Kitchen

KITCHEN & HOME

VOLUME 18 • ISSUE 212 April 2024

Feel Like Home

คอนโดสไตล์ฝรั่งเศส ฟीलเหมือนอยู่บ้าน



ISSN 1905-3843



20

240402

(LH)

100.00

APRIL

KITCHEN

12 place

18 unbox

ดื่มน้ำเต้าหู้สดใหม่ได้ทุกวัน
ด้วยเครื่องทำน้ำเต้าหู้
จาก LocknLock

20 around design

Reinvention of Forms :
ปั่นใหม่ด้วยสายตาของนักออกแบบ

24 kitchen series

50 kitchen tools

Udry Peg Drying Rack with Mat
ที่คว่าจานอบแห้งประสงค์

52 good detail

Modern Industrial Loft
บ้านวิถีไทยสมัยใหม่

24



APRIL

HOME & GARDEN

- 58** pet club
เลี้ยงไก่สวยงาม
งานอดิเรกที่ใช้พื้นที่เหลือจากโรงงานผลิตเหล็ก
- 62** café hopping
BK SALON ห้องนั่งเล่น
แรงบันดาลใจจากกระต๊อบข้าวเหนียว
- 68** wish list
Cool Vibes
- 70** flower corner
Let the Summer Begin
ฤดูร้อนที่สดใสกว่าเดิม
- 72** garden lover
Baanrim Rooftop Farm
ฟาร์มผักกลางเมืองบนคาเฟ่พาร์ตเมนต์
- 76** update product

LIFESTYLE

- 81** easy recipe
สำหรับไทยวิจิตร
- 88** talk about
Directed By Him
งานของคนรักความคิดสร้างสรรค์
- 90** interior gallery
KIDDEE DESIGN
สร้างสรรค์ ในงานออกแบบที่แตกต่าง
- 94** art room
“ศุภสัตรี” :
ศิลปินรุ่นใหม่ส่งต่อความสุข
และความคิดด้วยภาพสัตรีอันหลากหลาย

62



KITCHEN&HOME

บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเค็ด จำกัด

CHAIRMAN

Santi Viriyarungsarit สันติ วิริยะรังสฤษฎ์

CFO

Sumolkree Viriyarungsarit สุมลกรี วิริยะรังสฤษฎ์

EXECUTIVE DIRECTORS

Tanit Viriyarungsarit ธนิต วิริยะรังสฤษฎ์

Pakane Viriyarungsarit ปาคนี วิริยะรังสฤษฎ์

Parita Viriyarungsarit ภริตา วิริยะรังสฤษฎ์

BUSINESS DEVELOPMENT & MARKETING MANAGER

Pakane Viriyarungsarit ปาคนี วิริยะรังสฤษฎ์

PUBLISHING EDITOR

Santi Viriyarungsarit สันติ วิริยะรังสฤษฎ์

EDITOR-IN-CHIEF

Parita Viriyarungsarit ภริตา วิริยะรังสฤษฎ์

DEPUTY EDITOR

Nalinnart Siriboon นลินนารถ ศิริบุญ

ONLINE EDITOR

Wassukon Ekpradit วาสสุคนธ์ เอกประดิษฐ์

CREATIVE CONTENT

Nutnaree Chumchaunwong ณัฐฐนรี จุ่มชื่นวงศ์

EDITORIAL STAFF

Petchlada Pragattakomol เพชรลดา ประกัฏฐโกมล

PROOFREADER

Kruawan Teerapodjanart เครือวัลย์ วีระพจนารถ

EDITORIAL SECRETARY

Mayuree Limprasert มยุรี ลิ้มประเสริฐ

CREATIVE DIRECTOR

Kontanun Sunthitiseree คนธนนท์ สันตฐิติเสรี

CHIEF PHOTOGRAPHER

Kawin Thongsomboon กวิน ทองสมบุญ

SENIOR PHOTOGRAPHERS

Nopparat Tosati นพรัตน์ โตสติ

Apichart Wannawal อภิชาติ วรณะวัลย์

PHOTOGRAPHERS

Vivat Paivimut วิวัฒน์ ภัยวิมุติ

Natcha Suwanpraopred นัชชา สุวรรณเพราพรศ

Wutthipong Khanuengsinsuphaphon วุฒิพงษ์ คณิศศุภผล

PRODUCTION MANAGER

Boonya Oramoot บุญญา อรมุต

DEPUTY ART DIRECTOR

Pattar Torodcharoen ปัทพา ไตรอดเจริญ

SENIOR GRAPHIC DESIGNER

Aphitchaya Phruksa-aphon อภิษฐา พฤษภาภรณ์

ADVERTISING MANAGER DEPT

Sasathorn Bunnag ศศธร บุญนาค

ADVERTISING SECRETARY

Nampueng Wiwatchaisakul น้ำผึ้ง วิวัฒน์ชัยสกุล

ADVERTISING COORDINATOR

Sasilmwon Sriplm ศศิวิมล ศรีพิมพ์

สำนักงาน กองบรรณาธิการ กองโฆษณา

สมาชิก และกองจัดการ ติดต่อกับ

บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเค็ด จำกัด

42/38 ซอยโชคชัยร่วมมิตร (วิภาวดีรังสิต 16/9)

ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจอมพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

☎ 0 2691 4126-30

☎ 0 2276 2336

✉ kitchen2549@yahoo.com

แอดส์

บริษัท สุนทรฟิล์ม จำกัด ☎ 0 2216 2760 ☎ 0 2216 2769

พิมพ์

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

จัดจำหน่าย

เพ็ญบุญ ☎ 0 2278 0709-12 ☎ 0 2279 1699

EDITOR'S NOTE

สวัสดีค่ะคุณผู้อ่านทุกท่าน ถูกรุ่นนี้ทำให้เราได้สัมผัสใกล้ชิดขึ้นกับคำว่า “โลกเดือด” คุณหมุมที่ร้อนแรงทำลายทุกสถิติเป็นมากกว่าสัญญาณเตือนที่บอกให้เรา รู้ว่าได้เวลาเปลี่ยนพฤติกรรม ให้คำว่า “กรีน” ไม่ใช่แค่สี แต่ฝังอยู่ในทุกความคิดและการกระทำเพื่อลดผลกระทบที่จะเกิดกับสิ่งแวดล้อมและคุณหมุมบนพื้นผิวโลกใบนี้

ในปัจจุบันนวัตกรรมการออกแบบและสร้างบ้านเพื่อลดการใช้พลังงานและตอบรับแนวคิดเพื่อความยั่งยืนมีทางเลือกมากขึ้น จึงขึ้นอยู่กับผู้บริโภคว่าจะศึกษาและเลือกอย่างไรให้ตอบโจทย์ทั้งต่อตัวเองและสิ่งแวดล้อม หากมีแผนสร้างหรือปรับปรุงที่อยู่อาศัยอย่าลืมคำนึงถึงปัจจัยด้านความยั่งยืนด้วยนะค่ะ และใครที่กำลังมองหาไอเดียดีๆ ในการออกแบบครัวให้เข้ากับยุคสมัย ต้องไม่พลาดพ็อกเก็ตบุ๊ก “Unique & Creative Kitchen ครีวตีไซน์สร้างสรรค์เพื่อโลกน่าอยู่” จัดทำโดยทีมงานนิตยสาร Kitchen & Home รวมแบบครัวดีไซน์ทันสมัยฟังก์ชันครบครันด้วยเทคโนโลยีใหม่ล่าสุด วางจำหน่ายแล้วทุกแผงหนังสือชั้นนำและช่องทางออนไลน์ค่ะ

K&H ฉบับรับชมเมอร์เต็มไปด้วยสีสันสดใส เริ่มจาก Kitchen Series พาไปชมการรีโนเวตคอนโดมิเนียมเก่า 2 แบบ 2 สไตล์ ตอบโจทย์ไลฟ์สไตล์ยุคใหม่อย่างลงตัว จากนั้น Garden Lover เปิดไอเดียฟาร์มผักสร้างอาชีพบนดาดฟ้าใจกลางเมือง และสำหรับใครที่ชอบทำอาหารต้องไม่พลาด Easy Recipe ขวนทำ “สำหรับไทยวิถี” ยกระดับสร้างมูลค่าให้กับอาหารไทย

ขอให้ทุกท่านมีความสุขในวันขึ้นปีใหม่ไทยและเทศกาลสงกรานต์นี้ แล้วพบกันใหม่ฉบับหน้าค่ะ

ภริตา วิริยะรังสฤษฎ์
บรรณาธิการบริหาร



ภาพจากปก

ภาพ • กวิน กองสมบูรณ์
สไตล์ • ชลดา อนันต์นาวิสูตร
ขอบคุณสถานที่ • คุณมีณกรณ
และคุณซิมมิ่ง เดอร์วิลเล่

สมัครสมาชิก

นิตยสาร KITCHEN & HOME

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

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

ปีการศึกษา..... 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
(กรุณาแนบใบสมัครพร้อมหลักฐานการโอนเงินมาที่ฝ่ายสมาชิก 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



ตื่นตาตื่นใจกับนิทรรศการวันพีซ “THE GREAT ERA OF PIRACY” EXHIBITION ASIA TOUR

TEXT Was PHOTO One Piece / Lham



ใครเป็นแฟนการ์ตูนญี่ปุ่นเรื่องวันพีซ บอกเลยว่าห้ามพลาดกับนิทรรศการวันพีซ “The GREAT ERA OF PIRACY” Exhibition Asia Tour

ลูฟี่และกลุ่มโจรสลัดหมวกฟางจะมาชวนทุกคนออกเดินทาง แล้วไปร่วมกันผจญภัยที่ชวนว้าวมากกว่าในหนังสือการ์ตูนและอนิเมะ เพราะได้จำลองฉากและบรรยากาศให้ทุกคนได้ตื่นตาตื่นใจ ซึ่งนิทรรศการจะถูกแบ่งออกเป็นโซนๆ มีตั้งแต่ฉากต่างๆ ของวันพีซให้ได้ชมมากกว่า 20 ฉาก แถมมีภาพยนตร์ตอนพิเศษที่ทำขึ้นมาเพื่อนิทรรศการนี้โดยเฉพาะ

นอกจากนี้ยังมีโมเดลตัวละครให้ถ่ายภาพเป็นที่ระลึกอีกเพียบ จัดเต็มแบบครบเครื่องทั้งแสง สี เสียง เหมือนได้หลุดเข้าไปอยู่ในโลกอนิเมะ เท่านั้นยังไม่พอ เราจะได้พบกับโซนสุดพิเศษลูฟี่ในร่างเกียร์ 5 ขนาด 7 เมตร เป็นลูฟี่ใหญ่เบิ้มที่ยังไม่เคยนำออกนอกประเทศญี่ปุ่นมาก่อนเลย

ภายในนิทรรศการยังมีเกมให้ทุกคนได้ร่วมสนุก อาทิ ฟันดาบ ยิงลูกดอก โดยอิงจากคาแรกเตอร์ของตัวละครต่างๆ รับรองว่าแฟนๆ วันพีซจะต้องอินและสนุกกับการผจญภัยครั้งนี้แน่นอน งานจัดขึ้นที่ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์ ชั้น 8 โซน CentralWorld Live ตั้งแต่วันนี้จนถึง 12 พฤษภาคม 2567

f OnePiece25thAnniversaryAsiaTourThailand

@onepieceasiatourthailand



BHC CHICKEN

ตัวจริงเรื่องไก่ทอดเกาหลี

BHC Chicken เป็นร้านไก่ทอดของประเทศเกาหลีใต้ที่เปิดมายาวนานกว่า 20 ปี ถ้าหากใครเคยไปเที่ยวที่นั่นก็อาจจะคุ้นเคยและลิ้มลองรสชาติไก่ทอดรสชาติซิกเนเจอร์สุดพิเศษกันบ้างแล้ว เราอดสงสัยไม่ได้ว่าทำไมร้าน BHC Chicken ถึงกลายเป็นร้านในตำนานที่ยังคงฮอตติดลมบน แถมมียอดขายเป็นอันดับหนึ่งมาโดยตลอด

นับว่าเป็นความโชคดีของคนไทยที่ BHC Chicken บินตรงจากเกาหลีสู่เซ็นทรัลเวิลด์ ซึ่งเปิดเป็นสาขาแรกให้เราได้ลิ้มลองกัน ด้วยรสชาติที่กลมกล่อม พิถีพิถัน และใส่ใจในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การคัดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศสดใหม่ สะอาด รวมถึงกระบวนการผลิตที่มีการควบคุมอย่างละเอียด เพื่อให้ได้รสชาติอร่อยและได้มาตรฐาน... นี่จึงกลายเป็นข้อสงสัยเรื่อง ทำไมร้านนี้จึงมียอดขายเป็นอันดับหนึ่งมาโดยตลอด

ถึงแม้จะอยู่ต่างบ้านต่างเมือง แต่คุณภาพไม่ได้ด้อยหรือลดทอนมาตรฐานลงเลย แล้วอะไรกันนะที่ทำให้ BHC Chicken เป็นตัวจริงด้านไก่ทอด นั่นก็เพราะรสชาติที่เป็นซิกเนเจอร์ ใช้ไก่สด 100% ไม่ใช้ไก่แช่แข็ง ทอดด้วยน้ำมันดอกทานตะวัน 100% มีโอเลอิกคุณภาพสูง และบริการจากพนักงานที่ใส่ใจเหมือนคนในครอบครัว

เมนูไก่ทอดของที่นี่มีให้เลือกหลากหลาย สามารถสังสรรค์รสชาติกันได้ แต่แนะนำไก่สดต้นตำรับอย่างไก่ทอด

รสบุริงเคิล รสชาติซิกเนเจอร์สุดพิเศษที่เป็นสูตรลับเฉพาะของที่นี่ที่เดียวเท่านั้น! ไก่ที่ผ่านการทอดกรอบเป็นสีเหลืองทอง คลุกเคล้ากับกระเทียม หัวหอม ซีส พาร์สลีย์ รสชาติหวานนำ หอมกระเทียม หัวหอมและซีส รวมถึงไก่ทอดรสซอตุบุงเคิล และรสมาไซคิง

นอกจากนี้ยังมีเมนูจานร้อนและเมนูที่ถูกสร้างสรรค์ขึ้นพิเศษเฉพาะสาขาในประเทศไทยเท่านั้น รวมถึงเมนูเกาหลีอื่นๆ อย่าง จัมปง ตีอกบกกี พิซซา ให้ได้ลองกันแบบครบสูตร



🕒 ทุกวัน 10.00-22.00 น.

📍 BHCChickenThailand



SIRIVANNAVARI MAISON

เผยแพร่คอลเล็กชัน Maison des Fleurs

TEXT Parita PHOTO SIRIVANNAVARI MAISON / Nam



เพราะบ้านเป็นสถานที่แห่งชีวิตจิตใจ และเป็นจุดเริ่มต้นของทุกสิ่ง
 ดุจพรรณไม้ที่ออกงาม SIRIVANNAVARI MAISON โดยแบรนด์
 SIRIVANNAVARI จึงรังสรรค์คอลเล็กชันใหม่รับปี 2024 ภายใต้ชื่อ
 Maison des Fleurs และร่วมกับโรงแรมสินธร เคมปินสกี กรุงเทพฯ
 มอบประสบการณ์สุดพิเศษผ่านชุดน้ำชายามบ่าย “Maison des
 Fleurs” SIRIVANNAVARI MAISON x Sindhorn Kempinski
 Hotel Bangkok ตั้งแต่ 20 กุมภาพันธ์-30 เมษายน 2567

ที่ลิโอบบี้ เลานจ์ เราจะได้เพลิดเพลินไปกับชุดน้ำชายามบ่าย
 พร้อมสัมผัสความสง่างามของชุดเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร ประกอบด้วย
 จาน 3 ขนาด แก้วม็อค แก้วช็อต และแก้วชาพร้อมจานรอง ทำจาก
 เซรามิกโบนไชน่า (Bone China) ประทับลายพิมพ์โทนสีฟ้าจากภาพวาด
 ฝีพระหัตถ์ สมเด็จพระเจ้าลูกเธอ เจ้าฟ้าสิริวัณณวรี นารีรัตนราชกัญญา
 องค์ครีเอทีฟ ไดเรกเตอร์ แห่งแบรนด์ SIRIVANNAVARI และชุด
 เครื่องหอมในบ้าน ประกอบด้วย เทียนหอมในแก้วเซรามิกโบนไชน่า
 และดิฟฟิวเซอร์ มี 4 กลิ่นหอมที่รังสรรค์ขึ้นเพื่อมอบบรรยากาศ
 อันหรูหราและผ่อนคลาย ได้แก่ Rosé, Romantic Peach, Lavender Breeze
 และ Jardin Secret

ชุดน้ำชายามบ่าย Maison des Fleurs รังสรรค์เมนูโดยเชฟแฟรงค์
 เดรปส์ เอ็กเซ็กคูทีฟเชฟ และเชฟพอล เคลลี เอ็กเซ็กคูทีฟ เพสตริเชฟ
 ด้วยแรงบันดาลใจจากลวดลายภาพวาดฝีพระหัตถ์บนเซรามิก ให้บริการ
 ทุกวัน 14.00-17.00 น. สำหรับที่นั่งได้ที่ fb.sindhorn@kempinski.com หรือ
 สนใจคอลเล็กชัน Maison des Fleurs ติดต่อ Line@ : Sirivannavari_shop

📍 ลีโอบบี้ เลานจ์ โรงแรมสินธร เคมปินสกี กรุงเทพฯ
 ซอยดินสน แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ
 ☎ 0 2095 9999
 📍 Sindhorn Kempinski Hotel Bangkok



LE CAFÉ LOUIS VUITTON เปิดแล้วที่ LV The Place Bangkok

ในที่สุดกรุงเทพฯ ก็ได้ต้อนรับการเปิดตัวของ LV The Place Bangkok จุดหมายปลายทางแห่งใหม่สำหรับแฟน ๆ ของแบรนด์ หลุยส์ วิตตอง บนพื้นที่ตึก 2 ชั้นของศูนย์การค้าเกษรธรมรินทร์โดดเด่น ตั้งแต่ด้านหน้าของอาคารด้วยดีไซน์ฟาซาดรูปทรงเพชรขนาดใหญ่ที่แวววับสวยงาม

เปิดตัวครั้งนี้ไม่ได้มาเล่น ๆ เพราะที่แห่งนี้รวบรวมทุกประสบการณ์ที่คนรักหลุยส์ วิตตองต้องไม่พลาดมาไว้พื้นที่เดียวกัน ตั้งแต่ “รีเทลสตอร์” ที่วางจำหน่ายสินค้าเอกซ์คลูซีฟแห่งเดียวในโลก นิทรรศการ “Visionary Journeys” บอกเล่าการเดินทางผ่านประวัติศาสตร์ของแบรนด์ เปิดให้เข้าชมฟรีทุกวัน “Le Café Louis Vuitton” คาเฟ่ขนมและเครื่องดื่มดีไซน์สุดพิเศษ และร้านอาหารที่ร่วมมือกับเชฟชื่อดัง “GAGGAN at Louis Vuitton”

สำหรับใครที่ชื่นชอบขนมและเครื่องดื่มที่ทั้งอร่อยและหน้าตางดงาม ต้องแวะมาเช็กอินที่ Le Café Louis Vuitton คาเฟ่ที่ผสมผสานบรรยากาศเรียบหรูให้มีความโคซี่ด้วยดีไซน์และสีส้มแบบทออบิคอล พร้อมเสิร์ฟเมนูที่รังสรรค์ขึ้นอย่างพิถีพิถัน อาทิ Mango Tart ทาร์ตมะม่วงน้ำดอกไม้อุดมไปด้วยครีมอัลมอนด์รสหวานฉ่ำ Star Blossom Cake เค้กช็อกโกแลตไร้แป้งรสละมุนผสมผสานรสชาติคาราเมลเข้มข้น Mango Sticky Rice Fizz เครื่องดื่มมะม่วงน้ำดอกไม้อร่อยสดชื่นที่มีแรงบันดาลใจมาจากข้าวเหนียวมะม่วง นอกจากนี้ยังมีเมนูขนมหวานและเครื่องดื่มดีไซน์เก๋ให้ลิ้มลองอีกมากมาย แนะนำให้สำรวจที่นั่งล่วงหน้าที่นี่ LV The Place Bangkok | LOUIS VUITTON หรือ <https://eu.louisvuitton.com/eng-e1/magazine/articles/lv-the-place-bangkok>



📍 ชั้น 1 ศูนย์การค้าเกษรธรมรินทร์ ถนนเพชรบุรี
แขวงดุสิต เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ
🌐 th.louisvuitton.com



JIN VONDERVIC ร้านสุท Masculine Style

TEXT PJ PHOTO Ton



ทุกวันนี้มีร้านขาย-ตัดชุดสุทเพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะการตัดแบบ Ready-to-Wear ซึ่งพัฒนาไปหลากหลายรูปแบบ มีทั้งแบรนด์เล็กไปจนถึงแบรนด์ใหญ่ซึ่งทำเป็นคอลเล็กชันต่างๆ ออกมามากมาย แต่สำหรับใครที่ชื่นชอบความเป๊ะของขนาดและลวดลาย ก็เลือกที่จะไปแบบ Tailor-Made อย่างแน่นอน

ร้านตัดชุดสุทที่แนะนำในครั้งนี้มีชื่อเสียงในแวดวงการตัดชุดสุทแบบ Bespoke Tailoring Services มาเนิ่นนาน และหลายคนรู้จักกันเป็นอย่างดีกับ Jin Vondervic ที่ก่อตั้งและออกแบบดำเนินงานโดยคุณจิน ธรรมโชติ ผู้ที่มีความเชี่ยวชาญและสนใจเรื่องแฟชั่น ถ่ายทอดความสวยงามออกมาผ่านเครื่องแต่งกาย ชุดสุทของที่นี่มีเอกลักษณ์อยู่ที่ความโมเดิร์นและร่วมสมัยสไตล์มาสคิวรีน (Masculine Style) จุดเด่นคือการออกแบบที่มีสไตล์ ฟิตติ้งละเอียด ตัดเย็บเนียบ ทำให้สุทแต่ละตัวที่ทำออกมามีความพอดีและเข้ากับสไตล์ของลูกค้าเวลาสวมใส่

ภายในร้านมีทั้งหมด 2 ชั้น แบ่งโซนไว้อย่างชัดเจนตั้งแต่ห้อง Consult ที่มีเสื้อผ้าและเครื่องประดับต่างๆ วางเรียงไว้ให้ลูกค้าลองใส่แมตช์กับชุดสุทเพื่อหาความชื่นชอบที่เหมาะสมกับตัวเอง ห้อง Main Fitting และห้องตัดเย็บโดยช่างฝีมือของแบรนด์ นับได้ว่าเป็นร้านตัดสุทที่รวบรวมทุกอย่างไว้ให้ในที่เดียวซึ่งเป็นเสน่ห์เฉพาะตัวของ Jin Vondervic

สำหรับใครที่กำลังมองหาสุทใหม่ๆ แบบบ่งบอกความเป็นตัวเองได้ดี และไม่มีใครเหมือน ขอแนะนำให้มาที่นี่ แล้วความประทับใจจะทำให้คุณแวะเวียนมาอีกไม่รู้จักจบ นอกจากนี้ยังมีคาเฟ่แบรนด์นี้ให้ได้แวะมาชิลด้วยนะ ร้านอยู่ข้างกันเลย

📍 ซอยอารีย์ (พหลโยธิน ซอย 7) แขวงพญาไท
เขตพญาไท กรุงเทพฯ
🕒 ทุกวัน 10.00-19.00 น. ☎ 08 9891 8139
📱 @jinvondervic



CAFÉ VONDERVIC

กาแฟที่เก๋ทุกมุม

มาต่อกันที่ **Café Vondervic** ร้านกาแฟแสนเก๋ที่มีเจ้าของเดียวกับร้านสุท Jin Vondervic คาเฟ่ที่สร้างขึ้นมาเพื่อรองรับไลฟ์สไตล์ของลูกค้าร้านสุทและลูกค้าทั่วไป โดยดึงเอาสไตล์เฉพาะตัวของร้านสุทมาลดทอนปรับความเข้มข้นลงมา ให้มีสไตล์ที่ดูเป็นมิตรและอบอุ่น มีความสว่างจากแสงธรรมชาติเข้ามาแต่ยังคงไว้ซึ่งความเท่ ด้วยคอนเซ็ปต์ของร้านสุทจะออกไปทางยุโรปที่มีกลิ่นอายของสแกนดิเนเวียนผสมกับมินิมอล คุณจินจึงนำทั้งหมดเข้ามาผสมผสานและออกแบบร้านนี้ได้อย่างสวยงามและลงตัว

ภายในร้านมีทั้งหมด 4 ชั้น เริ่มจากชั้น 2 เมื่อขึ้นบันไดมาจะเป็นโซนสิ่งเครื่องดีที่มีเคาน์เตอร์บาร์พร้อมกับบาร์สตานนุ่มห่ออร่อยต้อนรับมีเบเกอรี่บาร์ที่มีขนมให้เลือกหลากหลายซึ่งเราต้องหยิบเองเพราะทางร้านอยากให้ลูกค้ารู้สึกผ่อนคลายกับการเลือกขนมชิ้นที่อยากกินด้วยตัวเอง (ทั้งเครื่องดื่มและขนมรสชาติดีมาก ทางร้านพิถีพิถันในการเลือกวัตถุดิบที่ดีมาใช้) ถัดไปอีกนิดจะเป็นที่นั่งโต๊ะใหญ่มุมฮิตของที่นี่เลยก็ว่าได้ เพราะไม่ว่าใครที่มาจะต้องถ่ายรูปไปอวดโซเชียลกันทั้งนั้น ด้วยความที่คุณจินชื่นชอบการถ่ายรูปอยู่แล้ว การออกแบบร้านนี้จึงคำนึงถึงแสงไฟและการตกแต่งมากเป็นพิเศษ เพื่อให้ทุกรูปที่ถ่ายออกมาสวยทุกมุม

ขึ้นมาชั้น 3 เป็น Sitting Area ทั้งชั้น ตกแต่งสวยงาม Vibe ดีมาก ต่อด้วยชั้น 4 จะมีโซนด้านหน้าที่เป็นคาเฟ่สำหรับรับลมยามเย็นแบบชิคๆ จุดนี้เป็นอีกหนึ่งไฮไลต์ของร้าน เพราะเป็นคาเฟ่หนึ่งเดียวในย่านอารีย์ที่มีคาเฟ่ให้นั่งทอดอารมณ์มองวิวสวยๆ มาสัมผัสคาเฟ่เท่ๆ กันได้นะ รับรองจะติดใจ @



📍 ซอยอารีย์ (พหลโยธิน ซอย 7) แขวงพญาไท เขตพญาไท กรุงเทพฯ

🕒 ทุกวัน 07.30-18.00 น. ☎ 09 1829 9265

📱 Cafe-Vondervic 📸 cafe_vondervic

ดื่มน้ำเต้าหู้สดใหม่ได้ทุกวันด้วย เครื่องทำน้ำเต้าหู้ จาก LocknLock

TEXT / STYLIST Cholada Ananaweenusorn PHOTO Kawin Thongsomboon

หากคุณเป็นคนที่ชอบดื่มน้ำเต้าหู้ทุกวันคงไม่น่าพลาดเครื่องทำน้ำเต้าหู้จาก LocknLock ความจุ 1.3 ลิตร รุ่น EJS226 เครื่องนี้ เพราะนอกจากจะได้น้ำเต้าหู้สดใหม่ที่ดื่มต่อสุขภาพแล้ว ยังมั่นใจได้ว่าน้ำเต้าหู้จะสะอาด ปราศจากสารกันบูดหรือสารเติมแต่งใดๆ ตัวเครื่องนอกจากจะใช้งานง่ายแล้ว ยังล้างทำความสะอาดได้ง่าย และเครื่องนี้ยังสามารถทำเมนูอื่นๆ ได้อีกหลากหลาย เช่น โจ๊ก ถั่วกวน ชุป หรือเครื่องดื่มธัญพืชอื่นๆ



- สามารถเลือกปรับฟังก์ชันการทำงานได้ถึง 6 ฟังก์ชัน โดยในแต่ละโหมดใช้เวลา 30 นาทีต่อการทำงาน 1 ครั้ง (ห้ามใช้เครื่องติดต่อกันนานเกิน 2 ชั่วโมง)
- ตัวเครื่องมีจุดเซนเซอร์ป้องกันการล้นของอาหาร



ขนาดความจุ 1.3 ลิตร มาพร้อมกระชอนแยกกาก เนื้อ หรือเปลือกวัตถุดิบ ตัวเครื่องและฝาปิดพร้อมกันปั่นสามารถถอดแยกทำความสะอาดได้



ใช้งานง่ายด้วยปุ่มกดเพียงแค่ 2 ปุ่มเท่านั้น



หัวตัวถังแข็งแรงและเรียบง่าย
ช่วยให้เคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ได้สะดวก



ภายในโถมีเส้นขีดบอกระดับน้ำ
อีกหัววัดยังเป็นสแตนเลส 304
ที่ถูกต้องอนามัยและปลอดภัยต่อสุขภาพ

สินค้ามีจำหน่ายที่ :

ร้าน LocknLock 7 สาขา

- 📍 เซ็นทรัลเวิลด์ ชั้น 5
 - 📍 เซ็นทรัล พระราม 3 ชั้น G
 - 📍 แฟชั่นไอส์แลนด์ ชั้น B
 - 📍 เมกาบางนา ชั้น 2
 - 📍 บิ๊กซี พระราม 4 ชั้น B1
 - 📍 โรบินสัน ไลฟ์สไตล์ ศรีสมาน ชั้น 2
 - 📍 โลตัส พระราม 1 ชั้น 3
 - 📍 Living Zone หรือ Kitchen Zone
- ในห้างสรรพสินค้าชั้นนำทั่วไป

ช่องทางออนไลน์

- 🌐 locknlock.co.th 🌐 homepro.co.th
 - 🌐 central.co.th 📱 @locknlockth
- Lazada, Shopee : locknlock

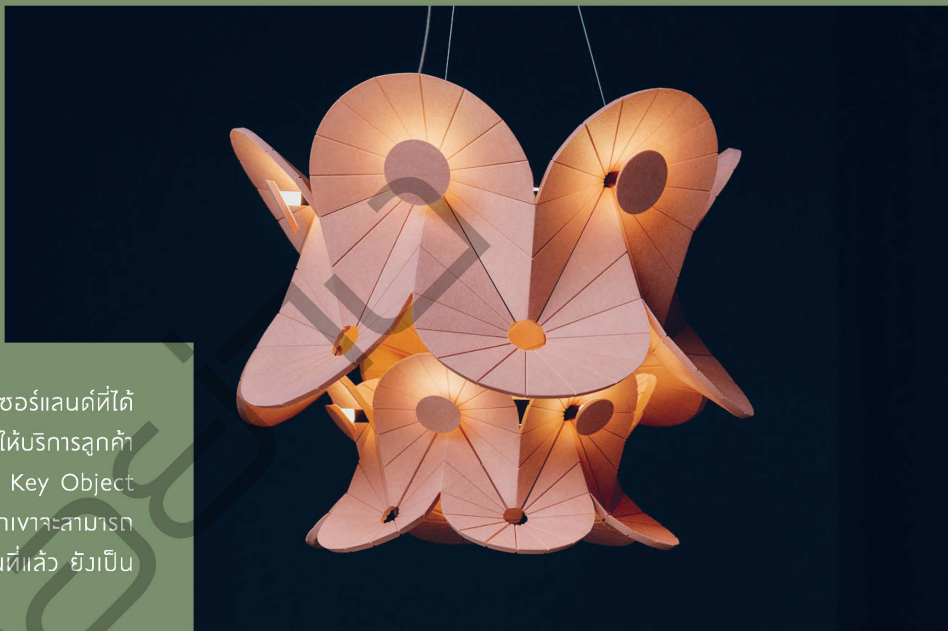
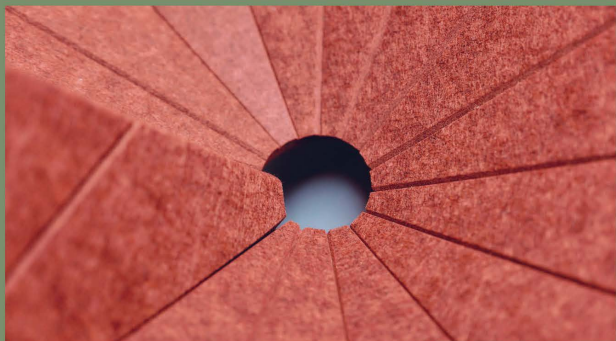
Customer Service

☎ 0 2258 5210-13



REINVENTION OF FORMS

ปั้นใหม่ด้วยสายตาของนักออกแบบ



Atelier Oi สำนักงานออกแบบตกแต่งภายในจากสวีเดนแลนด์ที่ได้ชื่อมีความหมายว่า “สำนักงานที่ก่อตั้งร่วมกันสามคน” เลือกให้บริการลูกค้าเพิ่มจากการรับออกแบบตกแต่งภายในด้วยการออกแบบ Key Object (ชิ้นงานที่เป็นประธานของพื้นที่) ร่วมอยู่ด้วย นอกจากนี้พวกเขาก็ยังสามารถสร้างบรรยากาศเฉพาะตัวให้สอดคล้องกับการออกแบบพื้นที่แล้ว ยังเป็นลายเซ็นที่ติดตามผู้พบเห็นได้ง่าย

Oloid เป็นโคมไฟแขวนเพดานที่ Atelier Oi ออกแบบด้วย PET Wool หรือ RPET หรือแผ่นบนสัตรีเทียมที่ใช้โพลิเอทิลีนจาก Polyethylene Terephthalate โดยวัสดุที่ใช้เป็นสิทธิบัตรนวัตกรรมของ ARCHISONIC Felt ในชื่อ Impact Acoustic ที่เป็นการตัดจตุรัสแผ่นใหญ่และพับร่องสำหรับการจับพับขึ้นรูปด้วยการออกแบบของ Atelier Oi มี 2 ขนาดให้เลือกตามขนาดของแผ่นวัสดุ ARCHISONIC Felt คือ ที่ความสูงของตัวโคม 0.51 เมตร เป็นโคมไฟชั้นเดียว พับขึ้นรูปจากวัสดุแผ่นเดียว และ 0.66 เมตร เป็นโคมไฟ 2 ชั้น ประกอบด้วยการยัดติดกันของวัสดุ 2 แผ่น โดยมีความกว้างและยาวเท่ากันคือ 0.925×0.925 เมตร มีสีให้เลือกกว่า 32 สี ในชุดคู่สีที่สามารถนำไปใช้ในพื้นที่ได้หลากหลายถึง 8 ชุดสี ได้แก่ Quiet Naturals, Warm Naturals, Living Greens, Eternal Blues, Soothing Pastels, Elegant Darks, Energetic Brights และ Primary Plays โดยชุดสีเหล่านี้เป็นชุดสีที่ ARCHISONIC ออกแบบขึ้นมาใช้ในการผลิตวัสดุ Impact Acoustic โดยเฉพาะ

ระบบการให้แสงสว่างจะเป็นการเดินสายเชื่อมวงจรของหลอดแอลอีดีผ่านโครงสร้างรูปวงแหวน โดยโครงสร้างนี้จะทำการยัดแผ่นวัสดุให้คงรูปไว้ และที่ปลายกรอบหลอดแอลอีดีถูกออกแบบมาให้ติดเป็นวงกลมเพื่อให้แสงกระจายออกด้านข้าง ให้ความรู้สึกสบายตา และไล่ให้เห็นมิติของโคมไฟ

Oloid เป็นภาษาโยรูบา (Yoruba) หรือภาษาพื้นเมืองชนเผ่าหนึ่งในประเทศไนจีเรีย มีความหมายว่า “ชายชรา” นอกจากบางส่วนประกอบในโคมไฟที่คล้ายกับดอกสำโพงแล้ว เมื่อมองไปถึงคุณสมบัติการดูดซับเสียงของ Oloid ก็อนุมาณที่มาของชื่อโคมไฟได้เพียง “ความเยือกสงบ”

Atelier Oi-SA



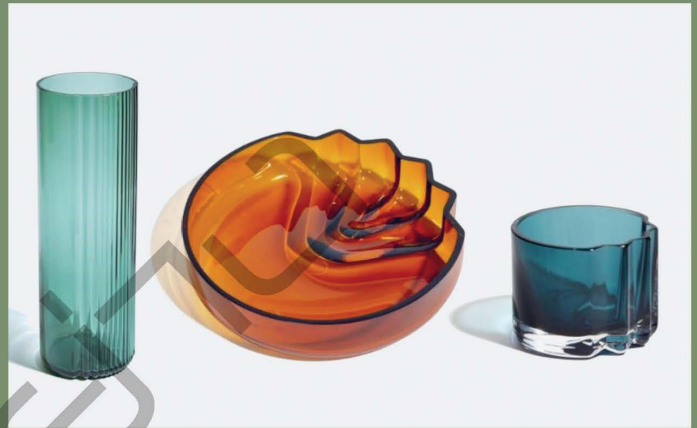


OBH หรือ On Board Helmet System เป็นการแก้ปัญหามาจากความใส่ใจของ Eliès Hamzaoui วิศวกรชาวฝรั่งเศสผู้ใช้จักรยานในทุกวัน ประกอบกับปัญหาของผู้ใช้จักรยาน นอกจากการจัดการกับหมวกแล้ว เขายังออกแบบ OBH ให้มีระบบสัญญาณเตือนในกรณีจักรยานถูกขโมย ซึ่งเป็นปัญหาใหญ่ของประเทศที่ผู้นิยมใช้จักรยานต้องประสบ และจักรยานที่มีสมรรถนะให้ผู้ใช้ผ่อนคลายและสามารถใช้งานได้ทุกวันโดยส่วนใหญ่มีราคาสูง

OBH ประกอบด้วยหมวกนิรภัยที่ชื่อ Unicity ซึ่งออกแบบมาให้รับแรงกระแทกที่กรณีที่เกิดการล้มด้วยตัวผู้ขี่เอง หรือถูกกระแทกให้ล้มลง จุดเด่นของ Unicity คือส่วนปกป้องท้ายหมวกที่ออกแบบให้พื้นผิวส่วนหนึ่งที่ครอบคลุมพื้นที่ศีรษะบริเวณนั้นเป็นมือจับได้ลงตัว หมวกจึงมีน้ำหนักเบา และยังช่วยให้ระบายอากาศได้ โดยการจับกับ Unicity กับที่แขวนหมวกนั้น มีกลอนบิดที่ง่ายต่อการใช้งาน และยังเชื่อมต่อกับระบบป้องกันการถูกขโมย Unicity ทำงานร่วมกับส่วนที่เป็นจุดเด่นของ OBH คือ Jorj (ออกเสียงแบบชื่อนูรูว่า George ในภาษาอังกฤษ) ซึ่งเป็นทั้งที่แขวนหมวกนิรภัยและสัญญาณกันขโมย โดยเมื่อจักรยานถูกกระแทก Jorj จะเริ่มทำงาน หากจักรยานยังอยู่ที่เดิมและนิ่งสนิท ระบบเตือนจะไม่แสดงผล แต่หากพบว่าหลังการถูกกระแทกจักรยานมีการเคลื่อนที่หลังจากการใช้งานหรือขนย้าย ระบบเตือนจะดังขึ้นและส่งสัญญาณเตือนไปยังโทรศัพท์ของเจ้าของผ่านแอปพลิเคชันของ OBH ที่เป็นการนิยามการใช้งานหมวกนิรภัยและระบบรักษาความปลอดภัยใหม่ที่ลงตัว ใช้งานง่าย และมีโอกาสเติบโตทางธุรกิจสูง

OBH เปิดตัวราคาขายปลีกที่ชุดละ 180 ยูโร ภายในปีนี้ โดยเมื่อฤดูร้อนที่ผ่านมา Hamzaoui สามารถระดมทุนได้ตามเป้าหมายด้วยการสนับสนุนทุน พร้อมสิ่งของ Unicity ให้เลือก 3 สี คือ ส้ม น้ำเงิน และดำ

OBH Mobility Lyon, France



แม้จะเสียชีวิตไปเมื่อปี ค.ศ. 2016 แต่ Zaha Hadid ยอดสถาปนิกชาวอิรัก สตรีเพียงคนเดียวที่ออกแบบผลงานสถาปัตยกรรมได้วิจิตรพิสดารบุรุษเพศยังฝากผลงานออกแบบจำนวนหนึ่งไว้เป็นสมบัติแก่โลก นอกเหนือจากงานสถาปัตยกรรมแล้ว Zaha Hadid Design (ZHD) บริษัทที่ก่อตั้งขึ้นมาเพื่อพัฒนาแนวคิดและผลงานของ Hadid ออกไปสู่ตลาดออกแบบอุตสาหกรรม โดยในปีนี้ ZHD เผยรายละเอียดสำหรับภาชนะและเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารออกมาด้วยกันถึง 5 ชุด ได้แก่

Cell ชุดเครื่องใช้สเตนเลสสำหรับใส่อาหารที่ประกอบด้วยจาน ชาม และถาด Pulse ชุดเครื่องแก้วกันหนาที่ผลิตด้วยการหล่อขึ้นแบบพิมพ์ มีจุดเด่นคือเส้นตั้งจากกันภาชนะที่งอและหน้าตัดที่แปลกตา มีให้เลือกทั้งสาม จานรองและแจกันสำหรับจัดดอกไม้ Hew ชุดเครื่องแก้วที่ออกแบบเป็นโถและแก้วสำหรับต้มน้ำ เป็นผลงานชุดที่ดูเรียบง่ายแต่มีรายละเอียดที่สะดุดตา คือเส้นตั้งเส้นเดียวบนข้างภาชนะที่เกิดจากการบารองในพิมพ์สำหรับหล่อขึ้นรูป ที่เส้นนี้จะแสดงสีของเนื้อแก้วชัดเจนขึ้นเมื่อบรรจุน้ำลงไป และ Swirl จานและถาดรองซึ่งมีรูปทรงคล้ายกับการเกิดการเหวี่ยงตัวของเนื้อแก้วเป็นวงในขณะผลิต ให้ความรู้สึกเหมือนมีภาชนะใบเล็กซ้อนอยู่ในภาชนะใบใหญ่

Woody Yao และ Maha Kutay สองผู้บริหารของ ZHD กล่าวว่าผลิตภัณฑ์ที่เตรียมนำเสนอในตลาดเสมือนการขยายขอบเขตของงานออกแบบที่ Zaha Hadid เป็นผู้ริเริ่มไว้ในมิติของผลิตภัณฑ์ที่บอกเล่าเส้น จังหวะ ความเคลื่อนไหว รูปทรง ทิศทางและน้ำหนักที่เห็นได้บนผลงานการออกแบบสถาปัตยกรรมของ Hadid ที่ถูกนำเสนอในรูปของสิ่งที่จับต้องได้ ส่วน Prime คือผลงานชุดสุดท้ายที่จะเตรียมวางแผนภายหลัง @

Zaha Hadid Design, UK

Page. 24
Kitchen Series



KITCHEN

Page. 50
Kitchen Tools



Page. 38
Kitchen Series



คอนโดเก่า เล่าใหม่

FEEL LIKE HOME

TEXT Wassukon Ekpradit PHOTO Kawin Thongsomboon
 STYLIST Cholada Ananaweenusorn

เจ้าของ • คุณมีมินกรณ์ และคุณเข็ม เดอร์วิลเล่

คอนโดมิเนียมแห่งนี้มีอายุประมาณ 30 ปี ถ้าเอา พ.ศ. ปัจจุบันลบ ตึกที่นี้ก็จะถูกสร้างอยู่ในช่วงปี พ.ศ. 2537 หากเราย้อนไปดูดีไซน์หรืองานออกแบบ รวมถึงการตกแต่งภายในจะสะท้อนให้เห็นถึงสไตล์ที่ได้รับความนิยมอยู่ในยุคนั้น อย่างพื้นไม้ปาร์เก้ บิลต์อินไม้ น้ำตาลเข้มๆ กับห้องสีหม่นๆ...อะไรทำนองนั้น

วันนี้เรามีนัดกับคุณมี-มีมินกรณ์ เดอร์วิลเล่ เจ้าของห้อง ผู้เข้ามาปรับเปลี่ยนบรรยากาศของคอนโดมิเนียมเก่าที่ว่า ลมภาพ หม่นหมองที่ดูล้าสมัย แลผนังที่เซ็สอยก็ไม่ตอบโจทย์ ให้กลายเป็น คอนโดมิเนียมสไตล์ฝรั่งเศสที่ให้อารมณ์ไม่ต่างไปจากบ้าน

