

@Kitchen

KITCHEN & HOME

VOLUME 20 • ISSUE 228 August 2025



In the Mood of Us

สะท้อนรสนิยมและตัวตน
ผ่านรายละเอียดและดีไซน์ที่ตั้งใจเลือก



ISSN 1905-3843



20

250802

(LH)

100.00

AUGUST

KITCHEN

13 place

18 unbox

*Rena Ware นวัตกรรมเครื่องครัวระดับโลก
เพื่อนืออาหารที่ดีต่อสุขภาพ*

20 around design

*เพื่อนนักออกแบบผู้มีชื่อว่าจุลชีวัน (2)
Designed by Our Invisible Friends (2)*

24 kitchen series

50 good detail

*บ้านสไตล์ลันอร์ติก
เชื่อมเราเข้ากับธรรมชาติ*

20



AUGUST

HOME & GARDEN

- 56** garden lover
La Prima Vera
สวนโอสิฟฟลานชีวิต ความหมาย
และการเดินทางของต้นไม้ข้ามโลก
- 60** café hopping
SOCIEFEE x Chouxstory
คอมมูนิตี้ที่เชื่อมโยงผู้คนผ่านขนม
งานศิลปะ และเวิร์กช็อป
- 64** pet club
Dog's Dream
ความฝันของน้องหมา
ที่กลายเป็นจริงด้วยหัวใจของคนรักสัตว์
- 70** wish list
Modern Craft
- 72** flower corner
Hug in a Vase
โอบกอดไว้ด้วยใจรัก
- 74** update product

LIFESTYLE

- 79** easy recipe
Memory of Curry Powder
ผัดกะหรี่กับความทรงจำในครัวของคุณยาย
- 86** food technique
Edible Flower & Microgreen
ก่อนจัดงานให้ปัง ต้องเตรียมให้ปัง!
- 88** talk about
จากกระเทียมสด สู่ B-Garlic กระเทียมดำ
เส้นทางธุรกิจรุ่น 3 ของนพดาซูเปอร์ฟู้ดส์
- 94** art room
“JIVE (แถ)” โดย ต้อย-นพไชย อังควัฒนพงษ์



EASTIN GRAND HOTEL PHAYATHAI

เต็มเต็มทุกช่วงเวลาอบอุ่นของครอบครัว

การเดินทางกับลูกน้อยไม่จำเป็นต้องเหนื่อยหรือยุ่งยากอีกต่อไป เมื่อโรงแรมอีสติน แกรนด์ พญาไท เข้าใจความต้องการของครอบครัวยุคใหม่ พร้อมนำเสนอ **Kids' Amenities Package** ที่เตรียมไว้ครบจบในเซตเดียว เพื่อให้คุณใช้เวลากับลูกน้อยได้อย่างสบายใจ



ทำไมต้อง Kids' Amenities Package

เพราะคุณพ่อคุณแม่จะหมดห่วงเรื่องกระเป๋าดูแลทารก ไม่ต้องขนของใช้จุกจิกจนเหนื่อย แล้วยังประหยัดเวลา โดยทุกชิ้นผ่านการทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างพิถีพิถัน ช่วยเสริมสร้างความทรงจำในช่วงเวลาพักผ่อนของทุกคนในครอบครัวให้เต็มไปด้วยความสุขและปลอดภัย

ในแพ็คเกจประกอบด้วย **Baby Gift Set** ที่น่ารักและแสนอบอุ่น ทั้งตุ๊กตา นุ่มนิ่ม ผ้าห่ม ผ้ากันเปื้อนลายเก๋ เซ็ตอาบน้ำสูตรอ่อนโยน บารบอมบ์หอมละมุน ทิชชูเปียกแบบไร้สารระคายเคือง ซึ่งทุกอย่างล้วนเป็นของใช้จำเป็นสำหรับทารก

ภายในห้องพักยังมีบริการอ่างอาบน้ำเด็ก และกระโถนฝึกนั่ง กับดีไซน์ที่เป็นมิตร ช่วยให้ฝึกเข้าห้องน้ำได้ง่ายขึ้น นอกจากนี้ยังมีแผ่นรองเปลี่ยนผ้าอ้อมที่นุ่มสะอาด พับจัดเก็บสะดวก เตียงเด็กอ่อนพร้อมเครื่องนอนคุณภาพให้เจ้าตัวเล็กนอนหลับสบาย ที่สำคัญคือสะอาดและปลอดภัย รถเข็นเด็ก สำหรับเดินทางรอบเมืองได้อย่างคล่องตัว และเครื่องนึ่งและอบขวดนมที่จะช่วยให้ทุกมือของลูกน้อยปลอดภัยและรวดเร็ว



เหมาะอย่างยิ่งสำหรับครอบครัวที่อยากใช้เวลาคุณภาพร่วมกัน โดยไม่ต้องวุ่นวายกับการเตรียมของ

สำรองห้องพักและสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้

 rsvn@eastingrandphayathai.com

 0 2483 2899

KITCHEN&HOME

บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด

CHAIRMAN

Santi Viriyarungsarit สันติ วิริยะรังสฤษฏ์

CFO

Sumolkree Viriyarungsarit สุมลกรี วิริยะรังสฤษฏ์

EXECUTIVE DIRECTORS

Tanit Viriyarungsarit ธนิต วิริยะรังสฤษฏ์

Pakane Viriyarungsarit ภาคนี้ วิริยะรังสฤษฏ์

Parita Viriyarungsarit ภริตา วิริยะรังสฤษฏ์

BUSINESS DEVELOPMENT & MARKETING MANAGER

Pakane Viriyarungsarit ภาคนี้ 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 ณัฐฐนรี อ้วนชวนวงศ์

EDITORIAL STAFF

Petchlada Pragattakomol เพชรลดา ประกัฏฐโกมล

PROOFREADER

Kruawan Teerapodjanart เครือวัลย์ ธีระพจนารถ

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 วรณะวัลย์

PHOTOGRAPHERS

Vivat Paivimut วิวัฒน์ ภัยวิมุต

Natcha Suwanpraopred นัชชา สุวรรณเพราเพริศ

Wutthipong Khanuengsinsuphaphon วุฒิพงษ์ คณิงศิลป์

PRODUCTION MANAGER

Boonya Oramoot บุญญา อรมุต

DEPUTY ART DIRECTOR

Pattar Torodcharoen ปัทธา ไตรอดเจริญ

SENIOR GRAPHIC DESIGNER

Aphitchaya Phruksa-aphon อภิษฐา พฤษภาภรณ์

ADVERTISING MANAGER DEPT

Sasathorn Bunnag ศศธร บุญนาค

ADVERTISING SECRETARY

Nampueng Wiwatchaisakul น้ำผึ้ง วิวัฒน์ชัยสกุล

ADVERTISING COORDINATOR

Sasiwimon Sripim ศศิวิมล ศรีพิมพ์

สำนักงาน กองบรรณาธิการ กองโฆษณา

สมาชิก และกองจัดการ ติดต่อกับ

บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด

42/38 ซอยโชคชัยร่วมมิตร (วิภาวดีรังสิต 16/9)

ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจอมพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

☎ 0 2691 4126-30

☎ 0 2276 2336

✉ kitchen2549@yahoo.com

แยกสี

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

สวัสดีคุณผู้อ่านทุกท่านค่ะ K&H ฉบับนี้ชวนมาดูอีกเทรนด์การปลูกบ้านปี 2025 ซึ่งไม่เน้นพื้นที่ขนาดใหญ่ต่อไป ด้วยหลากหลายปัจจัยไม่ว่าจะเป็นราคาที่ดินที่สูงขึ้น โลฟสไตล์ของคนรุ่นใหม่ที่มีอยู่เป็นครอบครัวเล็ก หรือแนวคิดแบบมินิมอล แต่ทั้งนี้บ้านก็ยังต้องตอบโจทย์การใช้ชีวิตและมีดีไซน์ที่สะท้อนตัวตนเจ้าของได้ บ้านยุคนี้จึงมักมาในรูปแบบของบ้านชั้นเดียวหรือสองชั้นขนาดกะทัดรัดแต่อัดแน่นด้วยฟังก์ชันครบครัน

ในฉบับนี้ Kitchen Series จะพาไปชมบ้านสองชั้นที่รีโนเวตจากบ้านเก่าให้กลายเป็นบ้านที่แต่งแต้มกลิ่นอายโฮมมีสสไตล์ลิตซ์คอตเทจ โดยที่ยังเคารพสถาปัตยกรรมเดิมของบ้านไว้ ตามด้วยบ้านจัดสรรที่ถูกแปลงโฉมให้เป็นทั้งที่พักกายพักใจและสตูดิโอทำงาน ซึ่งแฝงไว้ด้วยแรงบันดาลใจในทุกมุมบ้าน ตามด้วย Good Detail เอาใจใครที่ชื่นชอบบ้านสไตล์นอร์ดิกที่เรียบง่ายแต่มีสไตล์ เชื่อมโยงฟังก์ชันทั้งอินดอร์และเอาท์ดอร์ได้อย่างลงตัว

ส่วนใครที่สนใจในเทรนด์การปลูกต้นไม้ที่ต้องไม่พลาด Garden Lover พาไปพบกับผู้นำเข้าต้นมะกอกสายพันธุ์ดีจากสเปนและอิตาลีที่ทั้งงดงาม แข็งแรง และยั่งยืน ตามด้วย Easy Recipe ชวนทำเมนูแกงกะหรี่ที่ทั้งอร่อยและอบอุ่นชวนให้นึกถึงรสมือแม่

สำหรับผู้รักการท่องเที่ยว Kitchen & Home Rally ครั้งที่ 13 กลับมาแล้วกับทริปสุดสนุกสำหรับคนรักครัว ปีนี้มาในคอนเซ็ปต์ “เที่ยวฟินอินกาญจน์ Pack Joy, Leave Stress” ชวนปลดปล่อยความเครียดไปกับเส้นทางท่องเที่ยวทั้งงดงาม กรุงเทพฯ - กาญจนบุรี และเข้าพักที่ไม่ซ้ำ รีสอร์ท กาญจนบุรี ระหว่าง 18-19 ตุลาคม 2568 สนใจสมัครได้ที่ atkitchenmag.com มาร่วมเดินทางไปกับพวกเราและลุ้นรับรางวัลเครื่องใช้ไฟฟ้าและเครื่องครัวมากมายเช่นเคย

ขอให้ทุกท่านเพลิดเพลินกับการอ่าน แล้วพบกันใหม่ฉบับหน้าค่ะ

ภริตา วิริยะรังสฤษฎ์
บรรณาธิการบริหาร



ภาพจากปก

ภาพ • กวิน ทองสมบุรณ์
สไตล์ • ชลดา อนันต์นาวิสูตร
ขอบคุณสถานที่ •
คุณปิ๋ว-ศรินทร์ยัสต์ ชื่นคุ้ม
และคุณเบน-ปัญญาฤกษ์ แก่นจันทน์



MAISON RORU

นียามใหม่ของ HAND ROLL ที่คุณต้องลอง

Maison Roru คือการยกระดับประสบการณ์การกิน แอนด์โรล (Hand Roll) ให้พิเศษยิ่งกว่าที่เคย ด้วยการผสมผสาน วิสัยทัศน์ระหว่างคุณปลา iberri กับฝีมือระดับปรมาจารย์ ของเชฟมาซาโตะ ชิมิสุ จาก Sushi Masato สุรร้านแอนด์โรล ที่เน้นวัตถุดิบระดับโอมากาเซะ เสิร์ฟแบบสดใหม่ทุกคำ

หัวใจสำคัญอยู่ที่การนำเสนอแอนด์โรลที่ทำสดใหม่ ทุกคำ สำหรับในรีที่ผ่านการเลือกสรรอย่างดี ห่อข้าวซูชิ ที่ปรุงรสอย่างกลมกล่อม พร้อมวัตถุดิบพรีเมียม อาทิ อุนิ หวานมันนุ่มละมุน โอโตะโรลายสวดยละลายนปากตั้งแต่ สัมผัสแรก ดังนั้นการเสิร์ฟแบบสดใหม่หน้าเคาน์เตอร์บาร์ ช่วยให้มั่นใจได้ว่า คุณจะได้รับประสบการณ์ความกรอบของ สาหร่ายและความสดของวัตถุดิบในแบบที่ดีที่สุด

จุดเด่นอีกอย่างคือความคุ้มค่า ด้วยราคาที่เข้าถึงง่าย เมื่อเทียบกับคุณภาพ ไม่ว่าจะเลือกอิมแบบอะลาคาร์ต หรือเป็นเซตซึ่งมีให้เลือกตั้งแต่ 4 คำ 5 คำ และ 7 คำ พร้อมไอศกรีมและเครื่องดื่มที่ช่วยเติมเต็มมื้อนี้ให้สมบูรณ์ นอกจากการรสชาติที่โดดเด่นประทับใจคนกินแล้ว ที่นี่ยัง ตกแต่งร้านได้กลมกลืนระหว่างความเรียบง่ายแบบญี่ปุ่น กับความร่วมสมัยได้อย่างพอเหมาะพอดี

Maison Roru จึงไม่ใช่แค่ร้านอาหารญี่ปุ่น แต่คือ ประสบการณ์ที่ผสมผสานศิลปะ วัตถุดิบ และรสชาติได้อย่าง ลงตัว ใครรักแอนด์โรลไม่ควรพลาด



📍 ชั้น B1 โครงการเวลา สิบ65 วิลเลจ หลังสวน ถนนหลังสวน
แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ
🕒 ทุกวัน 10.00-22.00 น. 📞 maisonroru



LUMI ศิลปะการปรุงอาหารอิตาเลียน ในกลิ่นอายเชียงใหม่



ท่ามกลางความคึกคักของย่านนิมมานเหมินท์ จังหวัดเชียงใหม่ มีหนึ่งจุดหมายที่ไม่ควรพลาดสำหรับสายกินผู้หลงใหลในรสชาติและบรรยากาศ Lumi (ลูมิ) ร้านอาหารสไตล์อิตาเลียน-ไทย ที่เปลี่ยนทุกมื้อให้กลายเป็นงานศิลปะ พร้อมร้อยเรียงเรื่องราวของวัตถุดิบท้องถิ่นเข้ากับงานคราฟต์แบบอิตาเลียน

หัวใจสำคัญของ Lumi เชียงใหม่ คือ Italian Craft Local Character ศิลปะอิตาเลียนผสมผสานมนต์เสน่ห์แห่งท้องถิ่นซึ่งเป็นหัวใจของการรังสรรค์ทุกเมนู ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบสดใหม่ในท้องถิ่นไปจนถึงการจัดจาน ภายในร้านตกแต่งด้วยเส้นสายร่วมสมัย พร้อมวัสดุพื้นผิวที่ให้สัมผัสอบอุ่นและแสงไฟที่จัดวางอย่างมีจังหวะ ถ่ายทอดแรงบันดาลใจจากเชียงใหม่ผ่านความเรียบนิ่งแต่มีชั้นเชิง

เมนูของที่นี่ก็มีหลากหลายตั้งแต่เมนูเรียกน้ำย่อยอย่าง Andaman Tuna Tartare ทุ่นาสดจากอันดามันคลุกเคล้าอะโวคาโด ควินัว และเลมอน เดรสซิงในสไตล์อิตาเลียน เมนูจานหลักแนะนำ Chef's Signature Braised Beef Short Ribs ที่โครงเนื้ออบซอสไวน์แดงเสิร์ฟพร้อมโพเลนตาและเห็ดพอร์ชินี และถ้าอยากลิ้มรสความละเมียดแบบไทยๆ แนะนำ Kao Soi 9 Prawns เมนูข้าวซอยที่เสิร์ฟพร้อมกุ้งตุนซอสและราวีโอลีวีร็อคคตา กลิ่นหอมเครื่องแกงไทยยังอยู่ครบ แต่ความกลมกล่อมนั้นนุ่มลึกแบบอิตาเลียนแท้ๆ

โดยเมนูอาหารทุกจานของลูมิรังสรรค์โดยเชฟปริญ-ทงศักดิ์ มณีภาส ผู้สั่งสมประสบการณ์จากครัวระดับโลกในออสเตรเลีย ก่อนกลับมาสร้างปรากฏการณ์ในบ้านเกิดที่จังหวัดเชียงใหม่ด้วยหัวใจที่หลงใหลในการผสมผสานวัฒนธรรมอาหาร



AMANOR Hotel (อแมนอร์ เชียงใหม่) นิมมานเหมินท์
ซอย 9 ตำบลอุโมงค์ อำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่
ทุกวัน 07.00-23.00 น. ☎ 0 5321 6219
amanorhotels.com



IZARRA พื้นที่ครัวที่เติมเต็ม ความฝันของคนรักการทำอาหาร

ในยุคที่ครัวไม่ใช่แค่พื้นที่สำหรับประกอบอาหารอีกต่อไป แต่กลายเป็นหัวใจของบ้านที่สะท้อนตัวตนของเจ้าของได้อย่างชัดเจน IZARRA แบรินด์ครัวสัญชาติไทยที่ได้แรงบันดาลใจจากมาตรฐานยุโรป จึงก้าวเข้ามายกระดับประสบการณ์ของการทำครัวสู่ระดับมืออาชีพ โดยเปิดโชว์รูมใหม่ใจกลางเมืองให้คุณได้สัมผัสกับประสบการณ์ชุดครัวที่ออกแบบมาเพื่อตอบโจทย์ไลฟ์สไตล์ของผู้ที่หลงใหลในการทำอาหาร ไม่ว่าจะเป็นเชฟมืออาชีพ หรือเจ้าของบ้านที่มีใจรักการสร้างสรรค์มือพิเศษด้วยตัวเอง

ชื่อ IZARRA มาจากภาษาสเปน แปลว่าดวงดาวที่ส่องประกาย และยังพ้องเสียงกับคำว่า “อิสระ” ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญของแบรนด์ เปิดโอกาสให้เจ้าของบ้านได้ออกแบบพื้นที่ครัวในแบบที่เป็นตัวเองมากที่สุด ไม่ว่าจะเป็นการเลือกวัสดุ พื้นผิว สี หรือฟังก์ชันการใช้งาน ก็สามารถออกแบบได้อย่างอิสระและลงตัว

ด้วยแนวคิด “ครัวฝีมือคนไทย ใช้วัสดุไทย มาตรฐานยุโรป ใช้งานได้จริง” IZARRA จึงให้ความสำคัญทั้งในด้านการออกแบบและการใช้งานจริงควบคู่กันไป วัสดุทุกชิ้นได้รับการคัดสรรอย่างพิถีพิถัน ทั้งไม้ยางพาราปลูกในภาคใต้ของไทยที่ได้รับรองมาตรฐาน FSC หรือวัสดุผิวสัมผัสระดับพรีเมียมที่ทั้งสวยงามและทนทาน ดีไซน์เพื่อโลกและเพื่อชีวิตที่ยั่งยืน

โชว์รูม IZARRA จึงเป็นพื้นที่แห่งแรงบันดาลใจ ที่ทุกตารางเมตรได้มีการจัดวางอย่างมีดีไซน์ ให้คนรักครัวได้ทดลองสัมผัส และจินตนาการถึงครัวในฝันของตัวเอง ไม่ว่าจะชื่นชอบครัวแบบมินิมอล สแกนดิเนเวียน หรือโมเดิร์นลักซ์ชัวรี IZARRA ก็สามารถออกแบบให้ตอบโจทย์ทุกสไตล์และทุกพื้นที่ของบ้านได้อย่างกลมกลืน



📍 เอกมัย ระหว่างซอย 19 และซอย 21 แขวงคลองตันเหนือ เขตคลองตัน กรุงเทพฯ
🕒 ทุกวัน 09:00-18:00 น. ☎ 08 0050 6624
📱 Izarra 📸 @IzarraThailand



BLOOM CAFÉ & GARDEN LOUNGE

คาเฟ่และร้านอาหารกลางแจ้งให้คุณเบิกบานได้ทั้งวัน

ท่ามกลางความเร่งรีบของกรุงเทพฯ ยังมีมุมสงบที่ร่มรื่น และอบอุ่นซ่อนอยู่ในซอยสุขุมวิท 13 อย่าง **Bloom Café & Garden Lounge** ร้านอาหารสไตล์ All Day Brunch ที่ตั้งอยู่ภายในโรงแรม Floral Court Hotel & Residence พื้นที่สีเขียวกลางเมืองที่ออกแบบมาเพื่อเป็นจุดพักใจ และสถานที่แห่งความสุขของคนรักอาหารและธรรมชาติมานัดจอยกัน



การตกแต่งของร้านผสมผสานความเรียบหรูของตัวโรงแรมกับบรรยากาศสวนโซน Garden Lounge ได้อย่างลงตัวภายนอกโอบล้อมด้วยต้นไม้หลากหลายพันธุ์ พร้อมเสียงนกร้องและลมเบาๆ พัดผ่าน ด้านในโปร่งโล่ง สว่าง และเป็นมิตรกับสัตว์เลี้ยง นั่งสบายเหมาะทั้งสำหรับการมาทำงานคนเดียวหรือจะพบปะเพื่อนฝูงในโอกาสพิเศษ ที่นี่ให้บริการตั้งแต่มือเข้าไปจนถึงดินเนอร์ครบจบในที่เดียว

เริ่มต้นด้วยกาแฟดีๆ พร้อมครัวซองต์แชนด์วิชและเมนูอาหารเช้าแบบเฮลท์ตี้ ต่อด้วยเมนูนานาชาติทั้งพาสตา เบอร์เกอร์ สเต็ก หรืออาหารไทยรสดั้งเดิมในช่วงกลางวัน และที่ขาดไม่ได้คือ พิซซ่าสไตล์โบโลน่า ทำด้วยแป้งขนมปังชาร์โดที่ใช้แป้งหมักเองนานกว่า 48 ชั่วโมง เสิร์ฟร้อนจากเตาทุกคำ

นอกจากนี้ยังมีบาร์บริการเครื่องดื่มและโซนแองเอาต์ที่จัดวางอย่างเป็นกันเอง พร้อมโปรโมชั่น Happy Hours และเมนู 1 แก้ม 1 ให้คุณได้ใช้เวลาผ่อนคลายแบบมีสไตล์ตลอดทั้งวัน วันไหนอยากหลีกหนีความวุ่นวายของกรุงเทพฯ มาสู่มุมสงบในเมือง ที่นี่เป็นอีกทางเลือกดีๆ ที่น่าสนใจเลย

Floral Court Hotel & Residence สุขุมวิท 13
แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ
ทุกวัน 07.00-23.00 น. ☎ 0 2767 5800
floralcourt.com @Bloomcafebkk



AVANI PATTAYA RESORT

ริ้นสมัยแบบมีคลาสกลางเมืองพัทยา

ถ้ากำลังมองหาทริปใกล้กรุงเทพฯ ที่ได้ทั้งทะเล ธรรมชาติ และบริการครบครัน Avani Pattaya Resort คือหนึ่งในโอเอซิสที่ตอบโจทย์ได้มากที่สุด เพราะตั้งอยู่ใจกลางเมืองพัทยา ใกล้แหล่งช้อปปิ้งชื่อดัง แหล่งบันเทิงยามค่ำคืน และอยู่ห่างจากชายหาดเพียงไม่กี่กิโลเมตร

พื้นที่ที่ก้าวเข้าสู่ตัวรีสอร์ทจะสัมผัสได้ถึงความสะดวกสบายจากสวนที่เต็มไปด้วยต้นไม้เขียวขจีแบบทรอปิคอลโอเอซิส ซึ่งให้ความรู้สึกผ่อนคลายสวนทางกับความคึกคักด้านนอก ด้วยห้องพักกว่า 300 ห้อง และมีหลากหลายประเภทให้เลือก ทั้งห้องดีลักซ์วิวสวนทะเล ไปจนถึงสปาวิลลา และเพรสซิเดนเชียลสวีท สามารถรองรับทั้งคู่รัก ครอบครัว ไปจนถึงนักธุรกิจที่มาเจรจา

สายกินจะต้องหลงรักที่นี่เพราะมีทั้งบุฟเฟ่ต์อาหารเช้าสุดอลังที่ Garden Café เทปายากีสนกๆ จากเชฟที่ Benihana พัทยา หรือจะจิบค็อกเทลยามเย็นพร้อมเสียงเปียโนคลอเบาๆ ที่ Elephant Bar ก็ได้ ส่วนใครชอบนั่งชิลริมสระลงสังสรรค์กับวิวและลมที่จากบาร์มะนาวก็ชิลไม่แพ้กัน สายหวานถ้าอยากเติมความหวานให้วันหยุด The Pantry มีขนมอบ ชานมไข่มุก ครีวซองด์ และของว่างให้เลือก หรือหากอยากทำงานนอกสถานที่อย่างมีสมาธิก็มี Co-Working Space ชื่อ The Hub ไว้ให้บริการแบบเต็มวัน

ไฮไลต์อีกอย่างที่ไม่ควรพลาดคือ AvaniSpa ซึ่งมีบริการทั้ง Boost, Balance, Calm และ Purify ทริตเมนต์ให้เลือกตามความต้องการ เหมาะกับคนที่อยากผ่อนคลายและดูแลตัวเองแบบครบวงจร อีกทั้งที่ตั้งของรีสอร์ทยังเชื่อมต่อโดยตรงกับห้าง Royal Garden Plaza เดินเล่น ช้อปปิ้งได้ครบจบในที่เดียว ไม่ไกลจากชายหาดเลยนะ หรือกิจกรรมทางน้ำต่างๆ เช่น เจ็ตสกี พาราเซล ดำน้ำ หรือแม้แต่เทนนิสก็พร้อมให้บริการมาตรฐานระดับโลกกว่า 20 แห่งในพัทยาให้เลือก ครบครันขนาดนี้วันหยุดสุดสัปดาห์ที่จะถึงนี้ต้องมาซิวที่นี่กันหน่อยแล้ว



ถนนเลียบชายหาด พัทยา ตำบลหนองปรือ อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี
0 3841 2120 avanihotels.com/Pattaya
[@avanipattaya](https://www.instagram.com/avanipattaya) [@AvaniPattaya](https://www.facebook.com/AvaniPattaya)

RENA WARE

นวัตกรรมเครื่องครัวระดับโลก เพื่อมื้ออาหารที่ดีต่อสุขภาพ

TEXT / STYLIST Cholada Ananaweenusorn PHOTO Vivat Paivimut

ไม่ใช่แค่เครื่องครัว แต่คือมรดกแห่งสุขภาพที่ส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่น ค้นพบประสบการณ์การปรุงอาหารที่แตกต่างด้วย **Rena Ware** เครื่องครัวระดับพรีเมียมจากเทคโนโลยียูนิ-เพล็กซ์™ 5 ชั้น ที่ถ่ายทอดความร้อนได้รอบทิศทาง ปรุงอาหารเร็วขึ้นโดยใช้น้ำแต่น้อย รักษาคุณค่าทางโภชนาการและรสชาติได้อย่างยอดเยี่ยม ผลิตด้วยวัสดุคุณภาพสูงจากสแตนเลสสตีลเกรดดีที่สุด ดีไซน์เรียบหรู ใช้งานได้กับทุกประเภทเตา พร้อมรับประกันตลอดอายุการใช้งาน ใครที่รักการทำอาหารจะรู้ว่าหม้อดีๆ มีผลกับรสชาติและความสุขของคนในบ้านจริงๆ



ตัวหม้อมีเส้นผ่าศูนย์กลางที่เท่ากัน ทำให้วางซ้อนกันได้และประหยัดพื้นที่ในการจัดเก็บ



ตะแกรงขูดผัก อุปกรณ์เสริมที่มาพร้อมกับตัวหม้อ สามารถใช้ขูดผักหรืออาหารได้ รวมถึงสไลซ์และขูดอาหารลงภาชนะได้โดยตรง



หม้อ 5 ชั้น ประกอบด้วย

1. ชั้นนอกสุด สแตนเลสสตีลเกรด 430 ที่แม่เหล็กดูดติดได้
2. ชั้นอะลูมิเนียมที่เกือบจะบริสุทธิ์
3. ชั้นอะลูมิเนียมอัลลอย ผสมด้วยแร่ธาตุเพื่อเพิ่มความแข็งแกร่งทนทาน
4. ชั้นอะลูมิเนียมที่เกือบจะบริสุทธิ์
5. ชั้นในสุดเป็นสแตนเลสสตีลเกรด 304



การตั้งค่าต่างๆ ของยูนิ-เพล็กซ์เซเตอร์ เหมาะสำหรับการปรุงอาหารโดยใช้น้ำแต่น้อย ซึ่งไอน้ำจะถูกปล่อยออกมาเมื่อปรุงอาหาร



อาหารจะถูกปรุงด้วยน้ำตาม
ธรรมชาติจากตัววัตถุดิบเอง
โดยกักเก็บไอน้ำไว้ในภาชนะ
เหมาะสำหรับการเก็บรักษาความชุ่มชื้น



หูจับและฉากรองความร้อนได้ถึงอุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส

เคล็ด (ไม่) ลับ ให้หม้อสแตนเลสเราวิ่ง เหมือนวันแรกเสมอ

- ทำความสะอาดทันทีหลังใช้งานขณะภาชนะยังอุ่น
ช่วยให้คราบอาหารหลุดออกง่าย ไม่ฝังแน่น
- เช็ดให้แห้งทันทีหลังล้าง เพื่อป้องกันคราบน้ำ
และรอยด่าง ช่วยรักษาความเงางามของผิวสแตนเลส
- ใช้เบกกิ้งโซดาหรือสารทำความสะอาดที่อ่อนโยน
สำหรับขจัดคราบฝังแน่น โดยไม่ทำลายผิววัสดุ

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ :

บริษัท เรนา-แวร์ (ประเทศไทย) จำกัด

เลขที่ 78 หมู่บ้านคันทรี่วิลล่า

ถนนศรีนครินทร์ 45

แขวงหนองบอน เขตประเวศ กรุงเทพฯ

0 2721 9634-8 ต่อ 101-104

renaware.thailand@renaware.com

Rena Ware Thailand

@renawarethai

Rena Ware Thailand

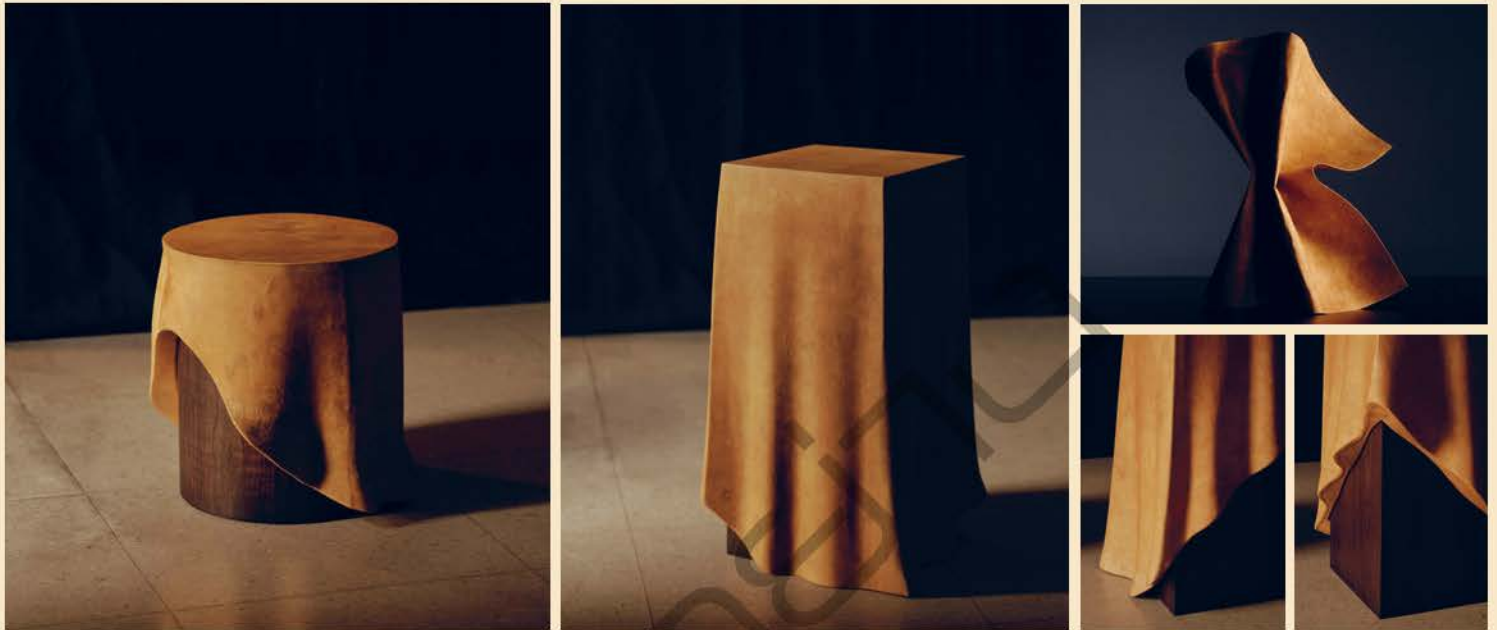
หม้อสแตนเลสสามารถใช้ได้กับหัวเตาเกือบทุกชนิด ทั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
เตาแก๊ส เตาไฟฟ้า เตาไฟฟ้าเซรามิก หรือเตาฮาโลเจน



เพื่อนนักออกแบบผู้มีชื่อว่าจุลชีวัน (2)

DESIGNED BY

OUR INVISIBLE FRIENDS (2)



Philip Ross ศิลปินชาวอเมริกัน ค้นหาคำตอบไม่ได้ที่จะนำเชื้อราและสิ่งมีชีวิตในอาณาจักรของเห็ดมาใช้ทำวัสดุใหม่เพื่อสร้างผลงานศิลปะ ลักษณะพิเศษจากการขึ้นรูปด้วยเชื้อเห็ดหลินจือคือเป็นวัสดุใหม่ที่มีพื้นผิวและสีเฉพาะ ทั้งยังเอื้อกับการสร้างชิ้นงานสามมิติ

ในปี ค.ศ. 2007 Ross เริ่มทำงานร่วมกับ Sophia Wang พบว่าเชื้อราเห็ด (Mycelium) คือนวัตกรรมที่จะสร้างวัสดุที่ตอบสนองความยั่งยืน และเข้าใจคุณค่าของกระบวนการสร้างวัสดุทางเลือกที่พัฒนาองค์ความรู้ทางชีวภาพไปสู่ขั้นต่อไปได้

Mycoworks สำนักงานออกแบบนวัตกรรมเพื่อการออกแบบทางชีวภาพที่ให้บริการองค์ความรู้จากการฝังพลังมีชีวิตจากอาณาจักรเห็ดและราร่วมงานกับ Studio TOOJ สร้าง Duk หรือผ้าปูโต๊ะ ในภาษาสวีดิช คือการนำนวัตกรรมการเพาะเห็ดเพื่อผลิตเครื่องเรือนที่เปลี่ยนความเชื่อเรื่องเชื้อราและเห็ดไปสู่วัสดุที่สามารถทดแทนไม้ได้ โดยมีแรงบันดาลใจจากภาพวาดแนวเหนือจริงของ Salvador Dali ซึ่งความเป็นของแข็งที่หลวไหวคือที่มาของ Duk

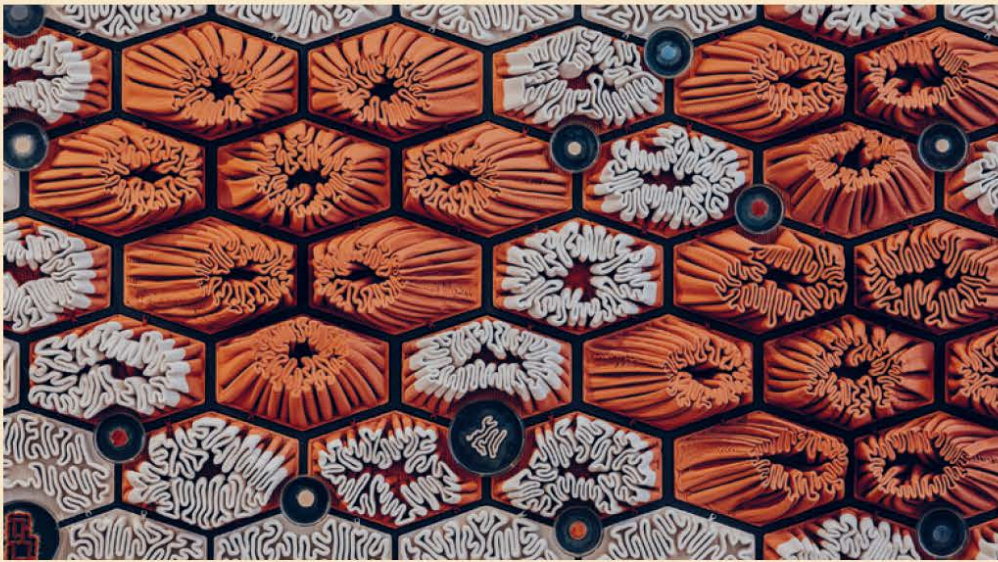
Duk เปิดตัวเมื่อปลายปีที่แล้วด้วย Duk : Corner Table โตะเข้านุ่มที่มีรูปด้านบนเป็นรูปเลข 1 ส่วน 4 ของวงกลม เส้นรัศมี 0.35 เมตร สูง 0.32 เมตร ด้วยความหลากหลายของ Ashley Wilén-Jong และ Johan Wilén-Jong สองนักออกแบบที่เข้าใจในกระบวนการผลิตของ Reishi™ ที่เป็นการเพาะเชื้อเห็ดหลินจือ ซึ่งพัฒนาพันธุ์กรรมพิเศษให้เส้นใยและโครงสร้างมีความหนาแน่นใกล้เคียงกับเส้นใยของพืช โดยมีความแข็งแรงคล้ายไม้แบบที่ง่ายต่อการแกะสลัก

สี ผิว และสัมผัสของ Reishi™ ที่ผลิตออกมาทำให้ Duk โดดเด่นขึ้น ภายใต้วัสดุธรรมชาติที่ MycoWorks รังสรรค์ขึ้นนี้เป็นโครงเคร่าไม้ที่รักษารูปทรงของวัตถุ Duk ซึ่งมีน้ำหนักไม่มากนัก อยู่ทรง และยังซ่อนความเหนือชั้นขึ้นขึ้นด้วยกระบวนการผลิตวัสดุแห่งนวัตกรรมนี้ อีกทั้งมีพื้นผิวด้านในที่แตกต่างกันทั้งสังเคราะห์ โฟม และไฟเบอร์กลาส ด้วยลักษณะที่คล้ายกับส่วนใต้ดอกเห็ด

เดือนพฤษภาคมที่ผ่านมา Duk : Pedestal แทนวางของขนาด 0.35×0.35×0.805 เมตร และ Duk: Side Table โตะข้างเตียงขนาด 0.37×0.37×0.45 เมตร เปิดตัวพร้อมกับภาพลักษณ์ที่พัฒนาออกมาให้ความรู้สึกพลัฟโหม่มาก และจำลองภาพผ้าของผ้าปูโต๊ะที่ถูกลมพัดอ่อนๆ ได้อย่างน่าประทับใจ

 Felix Speller





■ ในเทศกาล London Design Biennale 2025 ที่จัดขึ้นในเดือนมิถุนายนที่ผ่านมา ซึ่งมี Samuel Ross นักออกแบบชาวอังกฤษเป็นประธาน และมีหัวข้อว่า งานออกแบบสามารถแสดงความเสมอภาคได้อย่างไรบ้าง?

หนึ่งในส่วนจัดแสดงที่ได้รับความนิยมมากที่สุดคือนิทรรศการ Living Assembly : Building with Biology ที่สร้างสรรค์และจัดแสดงภายใต้การทำงานของคณะทำงานในชื่อ Living Construction แห่ง Northumbria University และคณะทำงาน Richard Beckett Lab แห่ง University College London (UCL) ที่ร่วมพัฒนาผลงานสู่สาธารณะเป็นครั้งแรกในเทศกาลนี้

ได้แก่ ผลงานจัดแสดงที่ชื่อ EmbryoOME 3 : Prototree ซึ่งร่วมงานกับ Tom Ellis แห่ง Imperial College London เป็นการสร้างโมเดลชีวภาพจากการนำปฏิกิริยาจากขยะวัสดุเกษตรมาแปรรูป และส่งต่อให้แบคทีเรียที่ย่อยเซลลูโลสจากพืชได้ย่อยสลาย ผลที่ได้คือเส้นใยที่มีชีวิตซึ่งมีความหนาและลวดลายที่แตกต่างกันตามพฤติกรรมของแบคทีเรียที่นำจุลินทรีย์ที่ดัดแปลงพันธุกรรมมาบรรจุในระบบนิเวศที่สร้างขึ้น การย่อยสลายเส้นใยนี้เพื่อแปรผันกับแสงและความชื้น จุลินทรีย์จะสร้างเมล็ดสีเทาหลังจากการย่อยสลายสมบูรณ์ ด้วยพฤติกรรมของจุลินทรีย์ชนิดนี้ EmbryoOME 3 จึงเป็นการกำหนดการรับแสงให้ถึงขอบเขตของภาชนะที่บรรจุจุลินทรีย์และเส้นใย การย่อยสลายนี้ไม่ใช่การจัดการของเหลือ แต่เป็นการสร้างอินทรีย์วัตถุชนิดใหม่ที่สามารถแปรรูปทั้งความหนา การทนทานต่อแสงและความชื้นได้เอง

Fomes Fomentarius และ Trametes Versicolor เป็นราชนิดเส้นใยที่มีวิวัฒนาการระดับสูงในบรรดาสิ่งมีชีวิตจากอาณาจักรเห็ดและรา สิ่งมีชีวิตทั้ง 2 ชนิดนี้ถูกนำมาใช้ศึกษาว่าปัจจัยแห่งการเจริญเติบโต โดยเฉพาะแสงนั้นมีอิทธิพลอย่างไรต่อความหนาแน่นของเส้นใย และรูปแบบของการเจริญเติบโตของวัสดุที่ทำหน้าที่เสมือนตัวแทน (Agential Material) นวัตกรรมพัฒนาวัสดุที่ทำหน้าที่เสมือนตัวแทนในปฏิกิริยาจะมีจำกัด เนื่องด้วยการทดลองและสรุปผลมีอุปสรรคที่ไม่สามารถจัดการได้ การออกแบบและพัฒนาการนำมาใช้จึงขึ้นอยู่กับการคาดคะเน และการสร้างมาตรฐานในการวัดผลที่สามารถอธิบายได้ ผลงานที่จัดแสดงในชื่อ Agential Mycelium โดยสมาชิกของ Living Construction Group, UCL นี้พิสูจน์ให้เห็นว่า การสร้างเส้นใยจากราเส้นทั้ง 2 ชนิดเพื่อพัฒนาเป็นวัสดุทำหน้าที่เสมือนตัวแทนนั้น นอกจากจะเห็นความเป็นไปได้ในการพัฒนาสู่หนึ่งเทียมจากราแล้ว ยังเห็นความเป็นไปได้อีกว่าหากวัสดุเติบโตจนได้ผลตามความต้องการแล้ว จะสามารถพักการมีชีวิตของมันไว้ได้ และเมื่อเสริมตัวแปรต่างๆ ให้อีกครั้ง Agential Mycelium ก็จะสามารถกลายเป็นหนึ่งเทียมที่สามารถซ่อมแซมตัวเองได้

Living Assembly ไม่ใช่การรวบรวมผลงานออกแบบหรือการเสวนาผลงานวิจัย แต่เป็นข้อเสนอข้อมูลในภาษาที่ยากแก่การทำความเข้าใจสำหรับบุคคลทั่วไป เช่น การทำความเข้าใจกับจุลชีวนในรูปแบบที่ทำให้เห็นความมหัศจรรย์ไปพร้อมกับประโยชน์ใช้สอยที่สิ่งมีชีวิตเหล่านั้นเป็นได้มากกว่าที่เคยรู้มา 🍄

📍 Living Construction HBBE และ Beckett Lab, UK

