

@Kitchen

KITCHEN & HOME

VOLUME 20 • ISSUE 229 September 2025

*Madame Tuang's Kitchen*

ครัวที่ปรุงทั้งอาหารและความสุข



ISSN 1905-3843

9 771905 384014 (LH)
20 250902 100.00

Gio

Home Kitchen Furniture

ฟังก์ชันจัดเก็บภายในตู้ออกแบบได้ตามความต้องการของลูกค้า ไม่ว่าจะเป็นชั้นวางของที่สามารถปรับระดับได้ หรือเอกาเซอเรียชุดตะแกรงสำหรับเก็บข้าวของเครื่องใช้ต่างๆ ใช้งานง่ายไม่ต้องก้ม



New Gio Co., Ltd. (Showroom)

The Grand Sethiwan NO.82 Sukhumvit 24,
Khlong Tan, Khlong Toei, Bangkok 10110

Gio HOME KITCHEN

ชุดครัวภายใต้แบรนด์ **Gio Home Kitchen** ออกแบบดีไซน์ได้ทุกความต้องการของคุณ ด้วยสไตส์หลากหลาย วัสดุคุณภาพเยี่ยม ใส่ใจในทุกรายละเอียด มาพร้อมฟังก์ชันใช้งานครัวครบครัน หนึ่งตัวช่วยที่จะทำให้การเข้าครัวไม่สะดุด ใช้งานได้คล่องตัวและคงทน **Gio Home Kitchen** หนึ่งในแบรนด์ครัวชั้นนำที่ผู้บริโภคว้าวางใจ และยังคงพัฒนา สรรพหาอุปกรณ์ วัสดุใหม่ๆ รวมถึงให้ความสำคัญกับเทคโนโลยีในการผลิต เครื่องจักร พร้อมส่งมอบชุดครัวทั้งในเรอင့်ดีไซน์และฟังก์ชัน เพื่อให้สิ่งที่ดีที่สุดกับลูกค้า



SEPTEMBER

KITCHEN

12 place

18 unbox

*Staub หม้อเหล็ก
สมัยยมแห่งรสชาติที่คู่ควม*

20 around design

*เมื่อเขียน ตัวตนของการออกแบบจึงมีอยู่
I Write, therefore I am.*

24 kitchen series

50 good detail

*บ้านชั้นเดียว
ทางเลือกที่ “ใช่” สำหรับชีวิตยุคใหม่และสังคมสูงวัย*

54 interior gallery

*ProdPran Craft
ถักทอเรื่องราวจากหัวใจชุมชน สู่มือคนรักงานศิลป์*

24



THE MARKET@5 — EASTIN GRAND HOTEL PHAYATHAI

เปิดประสบการณ์รสชาติญี่ปุ่นเหนือระดับ กับโปรโมชั่นบุฟเฟต์ JAPANESE JOURNEY



The Market@5 (เดอะ มาร์เก็ต แอท ไฟว์) ห้องอาหารบุฟเฟต์นานาชาติของโรงแรมอีสติน แกรนด์ พญาไท เชิญทุกท่านร่วมเปิดประสบการณ์การลิ้มรสอาหารญี่ปุ่นระดับพรีเมียมกับโปรโมชั่น “Japanese Journey” พบกับหลากหลายเมนูตามฤดูกาลที่เชฟของเราได้คิดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศอย่างพิถีพิถัน เพื่อรังสรรค์ทุกจานให้ออกมาเหนือความคาดหมาย ยกกระดับบุฟเฟต์มื้อโปรดของคุณให้กลายเป็นประสบการณ์แสนประทับใจไม่รู้ลืม ตลอดเดือนกันยายน ถึงพฤศจิกายน 2568 นี้

สัมผัสเสน่ห์อาหารญี่ปุ่นในบรรยากาศหรูหราเหนือระดับ พร้อมดื่มด่ำไปกับเมนูซิกเนเจอร์มากมาย ไม่ว่าจะเป็น:

- ทาฮากิปลาทูน่าเยลโล่ฟิโนลิฟพร้อมซอสพอนสียูสุ
- สเต็กปลาทูน่าเยลโล่ฟิโนอย่างสุกกำลังดี
- ซาซิมิปลาทูน่าเยลโล่ฟิโนสดใหม่
- หอยนางรมตัวโตเสิร์ฟคู่ซอสพอนสียูสุรสกลมกล่อม
- แก้มปลาบูริย่างหอมกรุ่น
- ข้าวอบเป้าฮ็อญญี่ปุ่น
- โซบะหอยเชลล์ซอกโกโดและปลาทูน่าสับ
- ยำปลาหมึกโฮตารุสดจัดจ้าน

เติมเต็มมื้อพิเศษของคุณให้สมบูรณ์แบบกับสุดยอดรสชาติแห่งแดนอาทิตย์อุทัยที่ The Market@5 สวรรค์แห่งบุฟเฟต์ที่รังสรรค์ทุกคำให้เป็นความประทับใจ



สำหรับผู้ที่มารับประทาน Grand Dinner Buffet มื้อค่ำวันเสาร์สุดพิเศษ สามารถเลือกลิ้มลองเมนูซิกเนเจอร์จากโปรโมชั่น Japanese Journey ได้ท่านละ 2 จาน ไม่ว่าจะเป็น สเต็กปลาทูน่าเยลโล่ฟิโน, ทาฮากิปลาทูน่าเยลโล่ฟิโน, หรือ แก้มปลาบูริย่าง พร้อมอิมไมอันกับ หอยนางรมตัวโตเสิร์ฟคู่ซอสพอนสียูสุรสกลมกล่อม และโซบะหอยเชลล์ซอกโกโดและปลาทูน่าสับเสิร์ฟคู่ซอสสุดพิเศษ หรือเลือกอิมไมอันตลอด 4 ชั่วโมงเต็ม ในมื้อ Splendid Sunday Brunch ที่รวมทุกเมนูซิกเนเจอร์จากโปรโมชั่นนี้ไว้ครบครันรวมถึง ซาซิมิปลาทูน่าเยลโล่ฟิโน, ข้าวอบเป้าฮ็อญญี่ปุ่น, และยำปลาหมึกโฮตารุ ให้คุณดื่มด่ำความอร่อยได้อย่างเต็มที่

Grand Dinner Buffet

ทุกวันเสาร์ เวลา 18:00 – 22:00 น.

ราคา 1,990 บาทสุทธิ / ท่าน

Splendid Sunday Brunch

ทุกวันอาทิตย์ที่ 1 และ 4 ของเดือน

เวลา 12:00 – 16:00 น.

ราคา 2,900 บาทสุทธิ / ท่าน

รับส่วนลดเมื่อชำระค่าอาหารด้วยบัตรเครดิตที่ร่วมรายการ สูงสุด 30% ถึง 31 ธันวาคม 2568

SEPTEMBER

HOME & GARDEN

- 60** garden lover
Avani Farm
“ปลูกเอง ใช้เอง” จากฟาร์มสู่ครัว
- 64** pet club
เอ็นรีแลนด์ ดินแดนของแมวและพวงเพื่อน
- 70** wish list
Vintage Affair
- 72** flower corner
The Forest After the Rain
กลิ่นอายความชุ่มฉ่ำหลังสายฝนพรำ
- 76** update product

LIFESTYLE

- 79** easy recipe
A Quick Warm Meal
สตูร้อนๆ อิ่มสบาย ทำง่ายใน 30 นาที
- 86** food technique
Garnish Sauce
ซอสที่ช่วยเพิ่มความงามบนจานอาหาร
- 88** talk about
เมื่อการครัวกลายเป็นศิลปะ-การบริหาร
สู่การสร้างแบรนด์ใน Haus Ari
เชฟบสท์-ปฐุธรณ์
- 92** art room
นิทรรศการ “ตาเห็นใจเห็น : 80 ปี เตชา วราชน”

72

เปรี๊ยวปาก
Festival 2025
By ธนาคารออมสิน

เทศกาล
ร้านอร่อย
พหุวัฒนธรรม

อัม ชิล ฟิน! กับกิจกรรมแน่นไม่พัก

พว **จอย** รินลณี **เต๋อ** จันทวิชช์

ตัวท็อปสายกิน จากรายการเปรี๊ยวปาก!

11-14

กันยายน 2568

10.00-22.00 น.

📍 ลาน M GRAND HALL ชั้น G
เดอะมอลล์ไลฟ์สโตร์ บางกะปิ

KITCHEN&HOME

บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด

CHAIRMAN

Santi Viriyarungsarit สันติ วิริยะรังสฤษฏ์

CFO

Sumolkree Viriyarungsarit สุมลกรี วิริยะรังสฤษฏ์

EXECUTIVE DIRECTORS

Tanit Viriyarungsarit ธนิต วิริยะรังสฤษฏ์

Pakanee Viriyarungsarit ปากนีย์ วิริยะรังสฤษฏ์

Parita Viriyarungsarit ภริตา วิริยะรังสฤษฏ์

BUSINESS DEVELOPMENT & MARKETING MANAGER

Pakanee Viriyarungsarit ปากนีย์ วิริยะรังสฤษฏ์

PUBLISHING EDITOR

Santi Viriyarungsarit สันติ วิริยะรังสฤษฏ์

EDITOR-IN-CHIEF

Parita Viriyarungsarit ภริตา วิริยะรังสฤษฏ์

DEPUTY EDITOR

Nalinnart Siriboon นลินนาถ ศิริบุญ

ONLINE EDITOR

Wassukon Ekpradit วาสสุคนธ์ เอกประดิษฐ์

CREATIVE CONTENT

Nutnaree Chumchaunwong ณัฐฐันรี อู่ชื่นวงศ์

EDITORIAL STAFF

Petchlada Pragattakamol เพชรลดา ประกัฏฐโกมล

PROOFREADER

Kruawan Teerapodjanart เครือวัลย์ ธีระพจนารถ

EDITORIAL SECRETARY

Mayuree Limprasert มยุรี ลิ้มประเสริฐ

CREATIVE DIRECTOR

Kontanun Sunthitiseree คนธนนท์ สันุฑิตเสรี

CHIEF PHOTOGRAPHER

Kawin Thongsomboon กวิน ทองสมบุญ

SENIOR PHOTOGRAPHERS

Nopparat Tosati นพรัตน์ โตสติ

Apichart Wannawal อภิชาติ วรณะวัลย์

PHOTOGRAPHERS

Vivat Paivimut วิวัฒน์ ภัยวิมุติ

Natcha Suwanpraoprerd ณัชชา สุวรรณเพราเพริศ

Wutthipong Khanuengsinsuphaphon วุฒิพงษ์ คณิงศีลศุภผล

PRODUCTION MANAGER

Boonya Oramoot บุญญา อรมุต

DEPUTY ART DIRECTOR

Pattar Torodcharoen ปัทรา ไตรอดเจริญ

SENIOR GRAPHIC DESIGNER

Aphitchaya Phruksa-aphon อภิชญา พฤษภาภรณ์

ADVERTISING MANAGER DEPT

Sasathorn Bunnag ศศธร บุนนาค

ADVERTISING SECRETARY

Nampueng Wiwatchaisakul น้ำผึ้ง วิวัฒน์ชัยสกุล

ADVERTISING COORDINATOR

Sasiwimon Sripim ศศิวิมล ศรีพิมพ์

สำนักงาน กองบรรณาธิการ กองโฆษณา

สมาชิก และกองจัดการ ติดต่อกัน

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

พิมพ์ที่

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

จัดจำหน่าย

เพ็ญบุญ ☎ 0 2278 0709-12 ☎ 0 2279 1699



Julie'sTM

CRACKERS

‘กรอบนี้... ต้องลอง!’



จะโกลเด้น แครกเกอร์ หรือ ชูการ์ แครกเกอร์ ก็กรอบอร่อยทุกแผ่น
รสละมุน กรอบกำลังดี อร่อยได้ทุกเวลา จะกินเล่น หรือจับคู่กับอะไรก็ลงตัว

หาซื้อได้ที่



และร้านค้าชั้นนำทั่วไป

Tops



Julie's Thailand

@juliesthailand