

@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



ฟังก์ชันจัดเก็บภายในตู้ออกแบบได้ตามความต้องการของลูกค้า ไม่ว่าจะเป็นชั้นวางของที่สามารถปรับระดับได้ หรือแอกเซสซอรีชุดตะแกรงสำหรับเก็บข้าวของเครื่องใช้ต่างๆ 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 หนึ่งในตัวช่วยที่จะทำให้การเข้าครัวไม่สะดุด ใช้งานได้คล่องตัวและคงทน **Gio Home Kitchen** หนึ่งในแบรนด์ครัวชั้นนำที่ผู้บริโภคไว้วางใจ และยังคงพัฒนา สืบค้นหาอุปกรณ์ วัสดุใหม่ๆ รวมถึงให้ความสำคัญกับเทคโนโลยีในการผลิต เครื่องจักร พร้อมส่งมอบชุดครัวทั้งในเรอင့်ดีไซน์และฟังก์ชัน เพื่อให้สิ่งที่ดีที่สุดกับลูกค้า



SEPTEMBER

KITCHEN

12 place

18 unbox

*Staub หม้อเหล็ก
สมัยยมแห่งรสชาติที่คุ้นเคย*

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 กับโปรโมชันบุฟเฟต์ JAPANESE JOURNEY

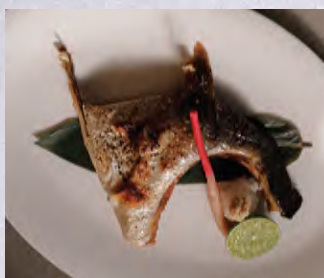
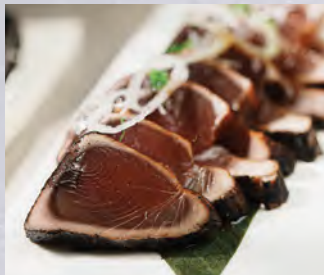


The Market@5 (เดอะ มาร์เก็ต แอท ไฟว์) ห้องอาหารบุฟเฟต์นานาชาติของโรงแรมอีสติน แกรนด์ พญาไท เชิญทุกท่านร่วมเปิดประสบการณ์การลิ้มรสอาหารญี่ปุ่นระดับพรีเมียมกับโปรโมชัน “Japanese Journey” พบกับหลากหลายเมนูตามฤดูกาลที่เชฟของเราได้คัดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศอย่างพิถีพิถัน เพื่อรังสรรค์ทุกจานให้ออกมาเหนือความคาดหมาย ยกดับบุฟเฟต์มือโปรของคุณให้กลายเป็นประสบการณ์แสนประทับใจไม่รู้ลืม ตลอดเดือนกันยายน ถึงพฤศจิกายน 2568 นี้

สัมผัสเสน่ห์อาหารญี่ปุ่นในบรรยากาศหรูหราเหนือระดับ พร้อมดื่มด่ำไปกับเมนูชิกเนเจอร์มากมาย ไม่ว่าจะเป็น:

- ทาฮากิปลาทูน่าเยลโล่ฟิโนลิฟพร้อมซอสพอนสียูสุ
- สเต็กปลาทูน่าเยลโล่ฟิโนอย่างสุกกำลังดี
- ซาซิมิปลาทูน่าเยลโล่ฟิโนสดใหม่
- หอยนางรมตัวโตเสิร์ฟคู่ซอสพอนสียูสุรสกลมกล่อม
- แก้มปลาบูริย่างหอมกรุ่น
- ข้าวอบเป้าฮื้อญี่ปุ่น
- โซบะหอยเชลล์ฮอกไกโดและปลาทูน่าสับ
- ยำปลาหมึกโฮตารุสดจัดจ้าน

เติมเต็มมื้อพิเศษของคุณให้สมบูรณ์แบบกับสุดยอดรสชาติแห่งแดนอาทิตย์อุทัยที่ The Market@5 สวรรค์แห่งบุฟเฟต์ที่รังสรรค์ทุกคำให้เป็นความประทับใจ



สำหรับผู้ที่มีารับประทาน Grand Dinner Buffet มื้อค่ำวันเสาร์สุดพิเศษ สามารถเลือกลิ้มลองเมนูชิกเนเจอร์จากโปรโมชัน Japanese Journey ได้ท่านละ 2 จาน ไม่ว่าจะเป็น สเต็กปลาทูน่าเยลโล่ฟิโน, ทาฮากิปลาทูน่าเยลโล่ฟิโน, หรือ แก้มปลาบูริย่าง พร้อมอิมไมอันกับ หอยนางรมตัวโตเสิร์ฟคู่ซอสพอนสียูสุรสกลมกล่อม และโซบะหอยเชลล์ฮอกไกโดและปลาทูน่าสับเสิร์ฟคู่ซอสสุดพิเศษ หรือเลือกอิมไมอันตลอด 4 ชั่วโมงเต็ม ในมื้อ Splendid Sunday Brunch ที่รวมทุกเมนูชิกเนเจอร์จากโปรโมชันนี้ไว้ครบครันรวมถึง ซาซิมิปลาทูน่าเยลโล่ฟิโน, ข้าวอบเป้าฮื้อญี่ปุ่น, 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 ดินแดนของแมวและพวงเพ็ชร
- 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
สูตรง่ายๆ อิ่มสบาย ทำง่ายใน 30 นาที
- 86** food technique
Garnish Sauce
ซอสที่ช่วยเพิ่มความงามบนจานอาหาร
- 88** talk about
เมื่อการครัวกลายเป็นศิลปะ-การบริการ
สู่การสร้างแบรนด์ใน Haus Ari
เชฟเบสท์-ณัฐรณท์
- 92** art room
นิทรรศการ “ตาเห็นใจเห็น : 80 ปี เดชา วราชน”

72

เปรี๊ยะปาก
Festival 2025
By ธนาคารออมสิน

เทศกาล
ร้านอร่อย
มหานคร

อัม ชิล ฟิน! กับกิจกรรมแน่นไม่พัก

พว **จอย** รินลณี **เต๋อ** จันทวิชช์

ตัวท็อปสายกิน จากรายการเปรี๊ยะปาก!

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 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 นลินนาถ ศิริบุญ

ONLINE EDITOR

Wassukon Ekpradit วาสสุคนธ์ เอกประดิษฐ์

CREATIVE CONTENT

Nutnaree Chumchaunwong ณัฐฐันรี ชุ่มชื่นวงศ์

EDITORIAL STAFF

Petchlada Pragattakomol เพชรลดา ประกัฏฐโกมล

PROOFREADER

Kruawan Teerapodjanart เครือวัลย์ ธีระพจนารถ

EDITORIAL SECRETARY

Mayuree Limprasert มยุรี ลิ้มประเสริฐ

CREATIVE DIRECTOR

Kontanun Sunthitiseree คนธนนท์ สันญฐิติเสรี

CHIEF PHOTOGRAPHER

Kawin Thongsomboon กวิน ทองสมบุญ

SENIOR PHOTOGRAPHERS

Nopparat Tosati นพรัตน์ โตสติ

Apichart Wannawal อภิชาติ วรณะวัลย์

PHOTOGRAPHERS

Vivat Paivimut วิวัฒน์ ภัยวิมุติ

Natcha Suwanpraoprerd ณัชชา สุวรรณเพราพรศ

Wutthipong Khanuengsinsuphaphon วุฒิพงษ์ คณิงศีลศุภผล

PRODUCTION MANAGER

Boonya Oramoot บุญญา อรมุต

DEPUTY ART DIRECTOR

Pattar Torodcharoen ปัทรา โตรอดเจริญ

SENIOR GRAPHIC DESIGNER

Aphitchaya Phruksa-aphon อภิชญา พฤษภาอรณ

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

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 เข้าสู่ช่วงปลายปีแล้ว ใครที่ตั้งใจทำงานมาตลอดปี มีแพลนท่องเที่ยวเพื่อเยียวยาความเหนื่อยล้ากันหรือยัง หากมองหาทริปท่องเที่ยวผ่อนคลาย ไม่ใกล้ไม่ไกล เดือนหน้าแล้วที่เราจะได้ออกเดินทางไปกับ Kitchen & Home Rally ครั้งที่ 13 “เที่ยวฟินอินกาญจน์ Pack Joy, Leave Stress” ทริปสำหรับคนรักครัวที่จะให้คุณได้ผ่อนคลายความเครียดไปกับการแข่งขันแรลลี่สุดมันส์พร้อมลุ้นรับรางวัลมากมาย ในเส้นทาง กรุงเทพฯ - กาญจนบุรี พร้อมเข้าพักที่ **ไมด้า รีสอร์ท กาญจนบุรี** ระหว่าง 18-19 ตุลาคม 2568 สมัครได้ที่ atkitchenmag.com ค่ะ

สำหรับคนรักครัว ในฉบับนี้ Kitchen Series พาไปเปิดบ้านของมาดามตวง-อุบลรัตน์ ช่อธีระพฤกษ์ ที่มีศูนย์กลางอยู่ที่ห้องครัวขนาดใหญ่กว่า 38 ตารางเมตรที่ตอบทุกโจทย์ของผู้ที่หลงใหลการทำอาหาร ต่อด้วยพาชมบ้านสไตล์วินเทจคลาสสิกที่เข้าใหญ่ ผสานเข้ากับดีไซน์ครัวเปิดแบบโมเดิร์นอย่างลงตัวและโดดเด่นด้วยทอปไม้สักที่สวยงามไม่เหมือนใคร

จากนั้น Easy Recipe ชวนเข้าครัวทำเมนูสตูจันด่วนเพียง 30 นาที อุ่นทั้งกาย อุ่นทั้งใจในช่วงปลายฝน ตามด้วย Food Technique ชวนฝึกเทคนิคที่จะช่วยยกระดับมืออาหารที่บ้านด้วย Garnish Sauce เดิมสีสันทัดให้จานอาหารยิ่งสวยงามกิน

ขอให้เติมอ้อมไปกับเรื่องราวของคนรักครัว แล้วพบกันใหม่ฉบับหน้าค่ะ

ภริตา วิริยะรังสฤษฎ์
บรรณาธิการบริหาร



ภาพจากปก

ภาพ • บพรัตน์ โตสติ

สไตลิสต์ • ชลดา อนันต์นาวิณุสรณ์

ขอบคุณสถานที่ •

มาดามตวง-อุบลรัตน์ ช่อธีระพฤกษ์



SUBSCRIBE NOW



สมัครสมาชิก 1 ปี 1,000 บาท

จากราคาปกติ 1,200 บาท

รับกระเป๋าผ้าอเนกประสงค์ 1 ใบ

สมัครสมาชิก 2 ปี 2,000 บาท

จากราคาปกติ 2,400 บาท

รับกระเป๋าผ้า 1 ใบ และเลือกรับพ็อกเก็ตบุ๊ก

Kitchen Space & Layout ไซส์แบบไหนก็เป็นครัวในฝันได้

หรือ Nature Kitchen ครัวชีวิตธรรมชาติ 1 เล่ม

