

KITCHEN & HOME

VOLUME 21 • ISSUE 237 May 2026



22nd
Anniversary

สืบทอดไปกับวิวัฒนาการ
พื้นที่แห่งความสุข



E3883-5061 NSSI





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



MAY

KITCHEN

12 place

18 unbox

Jenniferoom

Automatic Coffee Machine

นิยามใหม่ของเครื่องชงกาแฟไซส์เล็ก

22 kitchen series

52 good detail

Locally Sourced

เส้นผ่าและดีเทลของวัสดุพื้นถิ่น

นิยามใหม่ของความลึกลับชีวิตที่ยั่งยืน

48



STIEBEL ELTRON

Brighten up your day with a fresh purified water



A range of STIEBEL ELTRON products are available at distributors across Thailand or online merchants.

For more information, please visit STIEBEL ELTRON official website: www.stiebel-eltron.co.th



www.stiebel-eltron.co.th



[facebook.com/STIEBEL ELTRON Thailand](https://facebook.com/STIEBEL-ELTRON-Thailand)



[@stiebeleltronth](https://line.me/tv/@stiebeleltronth)



[Stiebel Eltron Thailand](https://www.youtube.com/channel/UCStiebelEltronThailand)



[@stiebeleltronth](https://www.instagram.com/stiebeleltronth)

MAY

HOME & GARDEN

- 56** interior gallery
ระหว่างแสงเงา และความทรงจำ
ศิลปะในความเรียบง่ายโดยแพรว ผู้พิภยาสภาพ
- 62** café hopping
ฟื้นชีวิตดีกาแฟ Feng Huang Tea Bar
สู่ Matcha Space ร่วนสมัย
- 66** pet club
Home Away from Home
เช็กอินความสุข...ให้วันหยุดนี้ “น่ารัก” กว่าที่เคย
- 70** wishlist
Crafting Joy
- 72** flower corner
Citrus Glow
เติมเต็มความรู้สึกด้วยส้มผัสสดชื่น
จากกลิ่นอายซีดรัส
- 74** update product

LIFESTYLE

- 79** easy recipe
Menu from Stock
- 86** food technique
Vegetable Pickled
ยกระดับผักดองธรรมดาให้พิเศษกว่าเดิม
- 88** talk about
ศิลปะ บทประพันธ์ของชนบั้งยี่สิบสี่ธรรมชาติ
เมื่อความตั้งใจเรื่องสุขภาพถูกอบเป็นกลิ่นหอมสุขุมชน
- 92** art room
Dib Bangkok
ก้าวใหม่ของหอศิลป์ร่วมสมัย
ระดับสากลใจกลางกรุงเทพฯ

70



ANTITO BANGKOK

ดื่มด่ำรสชาติอิตาลีร่วมสมัย
ในบรรยากาศเหนือระดับ

เบื้องหลังความมีชีวิตชีวาของที่นี่คือ **Chef Amerigo Tito Sesti** เชฟชาวอิตาลีผู้มากประสบการณ์ เจ้าของผลงานระดับมิชลินสตาร์จากห้องอาหาร J'Aime by Jean-Michel Lorain (2018-2023) ที่ถ่ายทอดเสน่ห์อาหารบ้านเกิดจากเมือง Bergamo ผ่านมุมมองใหม่ที่สนุก เข้าถึงง่าย และเต็มไปด้วยพลังของวัฒนธรรมอิตาลี “Pop Food”

ชื่อ “Antito” เองก็สะท้อนแนวคิดนี้ได้เป็นอย่างดี เจาะกับการผสมผสานระหว่าง “Antipasti” หรืออาหารเรียกน้ำย่อยแบบอิตาลี และ “Tito” ชื่อกลางของเชฟที่บอกเล่าประสบการณ์การกินแบบเป็นกันเอง มีสีสัน และชวนแบ่งปัน ภายใต้คอนเซ็ปต์ “Living Room Over the City” ตัวร้านโดดเด่นด้วยดีไซน์โทนสดใส แฝงกลิ่นอายป๊อปอาร์ต ผสานความอบอุ่นแบบกันเองในสไตล์ Italian Aperitivo ที่เหมาะทั้งสำหรับการนั่งจิบเครื่องดื่มยามเย็น หรือใช้เวลายาวๆ กับมื้ออาหารและบทสนทนาดีๆ

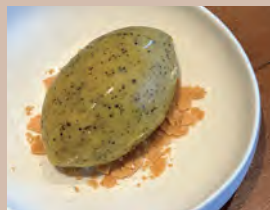


หากจะบอกว่านี่คือมุมพักผ่อนกลางเมืองที่มีอาหารรสชาติอิตาลีเป็นตัวเอกก็คงไม่เกินจริง สำหรับ **Antito Bangkok** ห้องอาหารอิตาลีร่วมสมัยบนชั้น 14 ของ **Eastin Grand Hotel Sathorn** ที่พร้อมชวนคุณหลีกหนีความวุ่นวายของกรุงเทพฯ มาสู่อารยศาสตร์สบายๆ ริมสระว่ายน้ำ พร้อมวิวเมืองแบบพาโนรามาทั้งดงามทั้งกลางวันและยามค่ำคืน



เมนูของที่นี่โดดเด่นด้วยการตีความอาหารอิตาลีคลาสสิกในมุมมองใหม่อย่างสร้างสรรค์ โดยคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพทั้งจากท้องถิ่นและวัตถุดิบอิตาลีนำเข้า เพื่อมอบประสบการณ์การกินอาหารที่มีสไตล์และน่าจดจำ เมนูแนะนำเริ่มต้นด้วย *Tiger Prawn and Spinach Salad* สลัดผักโขมสดเสิร์ฟพร้อมกุ้งลายเสือย่างเนื้อแน่นหวานฉ่ำ *Pistachi Pesto & Mortadella Pizza* พิซซ่าแป้งบางกรอบหอมกรุ่น ท็อปด้วยพิสตาชิโอเพสโต มอร์ตาเดลลา และชีสเข้มข้น หรือจะลิ้มลอง *Prawn and Butternut Ravioli* ราวิโอลีโฮมเมดเมตสอดไส้ฟักทองบัตเตอร์นัตและกุ้งลายเสือที่ให้รสชาติละมุนและมีมิติ

สำหรับเมนูจานหลักห้ามพลาด *Spinach Spaghettoni with Fresh Ricotta* พาสตาเส้นสดโฮมเมดจากผักโขม คลุกเคล้ากับริคอตตาชีสสดจากเชียงใหม่ *Truffled Porcini Lasagna* ลาซานญาหอมกรุ่นด้วยเห็ดพอร์ชินีและทรัฟเฟิลดำฤดูหนาว รวมถึง *Giant Trevally* ปลากระพงจากภาคใต้ของไทยย่างกระทะ เสิร์ฟพร้อมซอส *Butternut Putanesca* ที่เข้มข้นและกลมกล่อม ปิดท้ายมื้ออย่างสมบูรณ์แบบด้วย *Tiramisu* สูตรพิเศษของเชฟ Tito ที่เสิร์ฟในตะกร้าคูกี้ *Cat Tongue* เพิ่มสัมผัสกรุบกรอบอย่างมีเอกลักษณ์ หรือ *Antito's Gelati* เจลาโตโฮมเมดเนื้อเนียนนุ่มและซอร์เบตมะม่วงเสาวรสสดชื่นที่ช่วยเติมความสมบูรณ์ให้ทุกมื้ออาหาร พร้อมเติมเต็มบรรยากาศยามเย็นด้วยเสียงเพลง



Antito Bangkok

เปิดบริการทุกวัน 12.00-23.30 น.

เฉพาะวันเสาร์ 17.30-20.30 น. (มีดีเจเปิดเพลง)

สำรองที่นั่ง ☎ 0 2210 8100 ต่อ 7523

f AntitoBangkok @ antitobangkok

🌐 eastingrandsathorn.com



บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด

CHAIRMAN

Santi Viriyarungsarit สันติ วิริยะรังสฤษฏ์

CFO

Sumolkree Viriyarungsarit สุมลกรวี วิริยะรังสฤษฏ์

EXECUTIVE DIRECTORS

Tanit Viriyarungsarit ธนิต วิริยะรังสฤษฏ์

Pakaneer Viriyarungsarit ปาคนี วิริยะรังสฤษฏ์

Parita Viriyarungsarit ภริตา วิริยะรังสฤษฏ์

BUSINESS DEVELOPMENT & MARKETING MANAGER

Pakaneer Viriyarungsarit ปาคนี 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 Pragattakomol เพชรลดา ประภัตรโกมล

PROOFREADER

Kruawan Teerapodjanart เครือวัลย์ ธีระพจนารถ

EDITORIAL SECRETARY

Mayuree Limprasert มยุรี ลิ้มประเสริฐ

CREATIVE DIRECTOR

Kontanun Sunthitiseree คนธนนท์ สันตติเสรี

CHIEF PHOTOGRAPHER

Kawin Thongsomboon กวิน ทองสมบุญ

SENIOR PHOTOGRAPHERS

Nopparat Tosati นพรัตน์ โตสติ

Apichart Wannawal อภิชาติ วรณะวัลย์

PHOTOGRAPHERS

Vivat Paivimut วิวัฒน์ ภัยวิมุตติ

Natcha Suwanpraopreer ณัชชา 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

Chansa Areerungruang ชันษา อารีรุ่งเรือง

ADVERTISING MANAGER DEPT

Sasathorn Bunnag ศศธร บุนนาค

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

พิมพ์ที่

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

จัดจำหน่าย

เพ็ญบุญ ☎ 0 2278 0709-12 ☎ 0 2279 1699

EDITOR'S NOTE

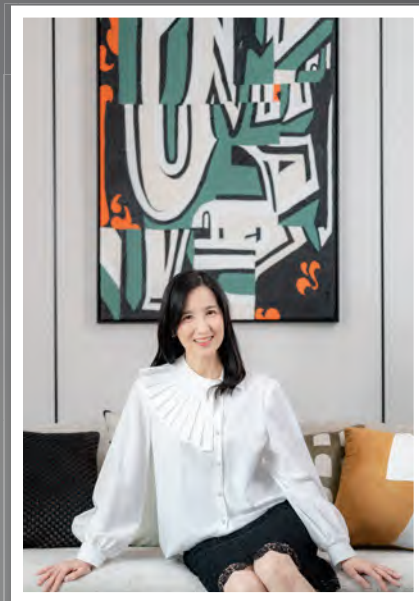
สวัสดีคุณผู้อ่านทุกท่านค่ะ เป็นอีกครั้งที่ฉบับครบรอบของ Kitchen & Home หรือในชื่อแรกที่บ้านท่านอาจยังจำได้ “@Kitchen” เวียนมาถึง ในปีนี้นับเป็นครบรอบปีที่ 22 ที่เราได้อยู่เคียงข้างคุณผู้อ่านที่สนใจการออกแบบและตกแต่งห้องครัว รวมถึงพื้นที่อื่นๆ ในบ้าน ให้เป็นสถานที่ที่จะได้ใช้ช่วงเวลาที่เป็นตัวของตัวเองได้อย่างสบายใจและมีความสุขที่สุด

ในยุคสมัยที่คำจำกัดความของบ้านค่อยๆ เปลี่ยนแปลงไปตามแนวคิดและไลฟ์สไตล์ของผู้คน และถูกเร่งสปีดด้วยพลังของเทคโนโลยีและ AI รูปแบบของสื่อก็ผันเปลี่ยนไปตามกาลเช่นกัน K&H จึงมีข่าวสารมาเรียนแจ้งคุณผู้อ่านที่สนับสนุนมาตลอดว่า นับแต่ฉบับนี้ K&H จะเปลี่ยนรูปแบบเป็นนิตยสารรายไตรมาส โดยมุ่งขบเน้นเนื้อหาเพื่อให้ข้อมูลและสร้างแรงบันดาลใจในการออกแบบและตกแต่งบ้านให้เข้มข้นยิ่งกว่าที่เคย รวมถึงแถมเจดและอุปกรณ์ที่ช่วยให้การใช้ชีวิตง่ายขึ้น พร้อมด้วยสารพันความรู้ที่คนมีบ้านทุกคนต้องรู้

คุณผู้อ่านยังสามารถติดตามคอนเทนต์สำหรับคนรักบ้านที่อัปเดตแบบรายวันได้ในทุกช่องทางออนไลน์ของ K&H ไม่ว่าจะเป็นทางเว็บไซต์ atkitchenmag.com และโซเชียลมีเดีย [f](https://www.facebook.com/atkitchenmag) [i](https://www.instagram.com/atkitchenmag) [y](https://www.youtube.com/atkitchenmag) atkitchenmag เพื่อไม่พลาดเทรนด์และไอเดียใหม่ๆ ในการทำบ้านให้น่าอยู่ขึ้นได้ทุกวันค่ะ

พบกันใหม่ในไตรมาสที่สามของปี K&H ยังวางจำหน่ายทางทุกแผงหนังสือชั้นนำ รวมถึงร้านค้าออนไลน์ของ Media Associated ในแอปพลิเคชัน Shopee Lazada และ TikTok Shop ค่ะ

ภริตา วิริยะรังสฤษฎ์
บรรณาธิการบริหาร



ภาพจากปก

Generate Image by
Pattar Torodcharoen



Floral Touch

จัดดอกไม้ฮัลโลวีนเติมสีสันให้ทุกมุมบ้าน



หนังสือใหม่
275.-

สั่งซื้อในรูปแบบ
e-book



iOS และ Android



สั่งซื้อโดยตรง



LINE
MyShop



สั่งผ่านร้านค้า
Media Associated
ใน S Shopee

ติดต่อสอบถามเพิ่มเติม ☎ 0 2691 4126-30 ต่อ 1310, 1313