

@Kitchen

KITCHEN & HOME

VOLUME 19 • ISSUE 213 May 2024



20th

Anniversary

Best Kitchen Design

รวมแบบครัวที่คัดมาแล้วว่าสวย



ISSN 1905-3843



9 771905 384014 (LH)



20 240502 100.00



GiO...Water Proof Kitchen

ชุดครัว Modern Luxury Style ดีไซน์เรียบหรูและมีกลิ่นอายความอบอุ่นของเฟอร์นิเจอร์ และแอกเซสซอรี่ต่างๆ ที่เชื่อมโยงเข้ากันได้อย่างลงตัว หน้าบานเซรามิกลายหินอ่อน พื้นผิวต้าน ให้น้ำมาต่อลายให้ดูสวยงามทั้งชุด และฟังก์ชันเครื่องใช้ไฟฟ้าในครัวที่ मिलอินไปกับชุดครัว สามารถใช้งานได้สะดวกสบายคล่องตัว



New Gio Co., Ltd. (Showroom)

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

Tel : 09 8895 2558 Website : www.giohome.com E-mail : sales@giohome.com Facebook : [@giohome2003](https://www.facebook.com/giohome2003)



ด้านหน้าไอส์แลนด์ออกแบบเป็นหน้าบานสไลด์
ประหยัดเนื้อที่ในการเปิด-ปิด
และหยิบของใช้ได้ง่าย



ฟังก์ชันภายในตู้จัดเก็บเป็นตะแกรง
อะลูมิเนียมเคลือบไทเทเนียม
สามารถวางของได้จุใจ



ติดตั้งเตาแก๊สแบบหัว
ฝังเข้ากับเคาน์เตอร์ไอส์แลนด์
ดูกลมกลืนสวยงาม

MAY

KITCHEN

12 place

16 unbox

*ไม่ต้องมีห้องครัวที่ทำเมนูอร่อยๆ ได้ด้วย
หม้อต้มไฟฟ้าอเนกประสงค์ Anitech*

18 around design

*Circular Characteristics :
บุคลิกของรูปกลม*

22 kitchen series

74 wish list

Little Zoo

76 flower corner

*Beauty of Sustainable
ความสวยงามที่ยั่งยืน*

78 update product





Julie's
จูเลียส™

กินบิสกิต 'กินจูเลียส'

หาซื้อได้ที่



และร้านค้าชั้นนำทั่วไป



f Julie's Biscuits
@juliesbiscuits

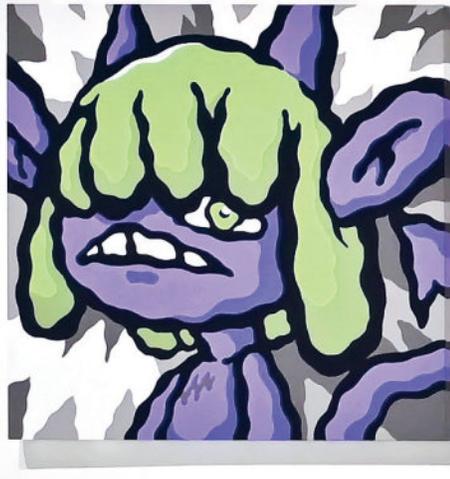
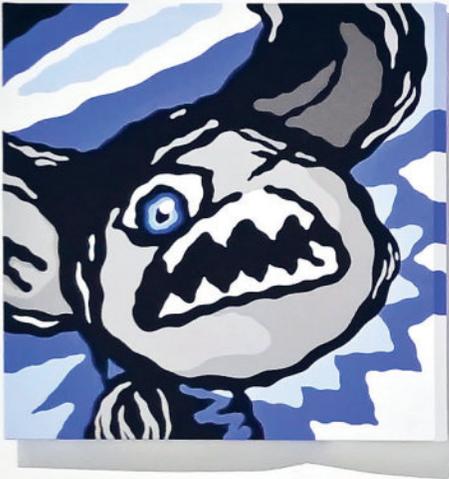
MAY

LIFESTYLE

83 easy recipe
เมนูจากวัตถุดิบในฤดูฝน

90 talk about
*Hyperbaric Oxygen Therapy
นวัตกรรมรีเฟรร่างกายด้วยออกซิเจน 100%*

94 art room
*เมื่อของเล่นคือศิลปะ- และเมื่อศิลปะคือของเล่น
นิทรรศการ Cross Encounter
โดย 28 ศิลปิน ไทย ญี่ปุ่น เกาหลีใต้*



94



ซีพีเอฟพัฒนาคุณค่า พันธมิตรเติบโตยั่งยืน สร้างความมั่นคงทางอาหาร

ปัจจุบันแนวคิดการพัฒนาองค์กรอย่างยั่งยืนด้วยหลัก ESG (Environment Social Governance) คือ มิติด้านสิ่งแวดล้อม สังคม และธรรมาภิบาล เป็นปัจจัยที่สะท้อนความรับผิดชอบต่อธุรกิจที่มีต่อผู้มีส่วนได้เสีย และการพัฒนาธุรกิจให้เติบโตอย่างยั่งยืน

บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) หรือซีพีเอฟ บริษัทชั้นนำด้านธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรมและอาหาร ดำเนินธุรกิจ ตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ จึงเปิดตัวโครงการ “PARTNER TO GROW 2024...เติบโต เคียงข้าง อย่างยั่งยืน” ต่อเนื่องเป็นปีที่ 2 แบ่งปันความรู้และประสบการณ์ให้คู่ค้ามีส่วนร่วมสร้างความยั่งยืนในห่วงโซ่อาหาร เพื่อสร้างการเติบโตอย่างมั่นคงและยั่งยืนไปด้วยกัน

โดยซีพีเอฟร่วมกับคู่ค้าพันธมิตร ร่วมมือกำหนดแนวทางเพื่อสนับสนุนเป้าหมายการปล่อยก๊าซเรือนกระจกเป็นศูนย์ Net Zero ในปี ค.ศ. 2050 ตอบโจทย์เป้าหมายหลักของซีพีเอฟ มุ่งสู่ครัวของโลกที่ยั่งยืน ซึ่งในปีนี้ แนวทางการประเมินผลการดำเนินงาน และแผนการพัฒนาศักยภาพคู่ค้าพันธมิตร ยังคงเน้นใน 5 ด้านหลักที่เป็นหัวใจสำคัญต่อการดำเนินธุรกิจที่ยั่งยืน คือ 1. ด้านการส่งมอบสินค้าและบริการ โดยเน้นเรื่องการส่งมอบสินค้าและบริการได้ตรงตามเวลาที่ได้ตกลงกัน ทำให้บริษัทมีความต่อเนื่องในการผลิตอาหารไปสู่ผู้บริโภคได้ รวมถึงการมอบบริการที่ดี คำนึงถึงการเป็นพันธมิตรที่ช่วยผลักดันเป้าหมายให้สำเร็จร่วมกัน 2. ด้านคุณภาพของสินค้า ซีพีเอฟให้ความสำคัญอย่างยิ่งต่อคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารก่อนส่งถึงมือผู้บริโภค ซึ่งคู่ค้าพันธมิตรเป็นส่วนสำคัญในห่วงโซ่คุณค่า เป็นผู้จัดส่งสินค้าและบริการที่มีคุณภาพตรงตาม



มาตรฐานที่ตกลงร่วมกัน 3. ด้านความสามารถในการบริหารจัดการต้นทุน ซึ่งสะท้อนมาจากราคาที่แข่งขันได้ ทางซีพีเอฟและคู่ค้าพันธมิตรมีความมุ่งมั่นในการร่วมมือเพิ่มขีดความสามารถในการบริหารจัดการต้นทุนทั้งทางตรงและทางอ้อม ที่ส่งผลกระทบต่อราคาสินค้าในภาพรวม ให้มีประสิทธิภาพเพิ่มขึ้น เพื่อสร้างความมั่นคงในการดำเนินธุรกิจของคู่ค้าพันธมิตร จากสถานะการแข่งขันที่สูงขึ้นและเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วในปัจจุบัน รวมถึงเพื่อให้บริษัทสามารถส่งมอบสินค้าที่มีคุณภาพในราคาที่เหมาะสมให้กับผู้บริโภคได้อย่างต่อเนื่อง 4. ด้านความยั่งยืน ซีพีเอฟส่งเสริมและสนับสนุนคู่ค้าพันธมิตรตระหนักถึงการจัดการอย่างยั่งยืนใน 4 มิติ คือ มิติสินค้าและบริการอย่างมีมาตรฐาน ตรวจสอบย้อนกลับได้ มิติการบริหารบุคลากรภายในบริษัท การปฏิบัติตามแรงงานตามกฎหมายอย่างเป็นธรรม มิติการดำเนินงานตลอดห่วงโซ่อุปทานอย่างเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และมิติด้านการดำเนินธุรกิจอย่างมีธรรมาภิบาล ปฏิบัติตามกฎหมาย เป็นธรรมและโปร่งใส เป็นต้น ทั้ง 4 มิตินี้ทำให้การดำเนินธุรกิจของคู่ค้าพันธมิตรเติบโตอย่างยั่งยืน 5. ด้านนวัตกรรม คู่ค้าพันธมิตรจำเป็นต้องมีการพัฒนา ปรับปรุง และคิดค้นนวัตกรรมใหม่อย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มีความสามารถในการแข่งขันที่เพิ่มขึ้นและยั่งยืน



KITCHEN&HOME

บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด

CHAIRMAN

Santi Viriyarungsarit สันติ วิริยะรังสฤษฏ์

CFO

Sumolkree Viriyarungsarit สุมลกรี 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 ฉ่ำชื่นวงศ์

EDITORIAL STAFF

Petchlada Pragattakomol เพชรลดา ประกัฏฐโกมล

PROOFREADER

Kruawan Teerapodjanart เครือวัลย์ ธีระพจนารถ

EDITORIAL SECRETARY

Mayuree Limprasert มยุรี ลิ้มประเสริฐ

CREATIVE DIRECTOR

Kontanun Sunthitiseree คนธนนท์ สัจฉิตเสรี

CHIEF PHOTOGRAPHER

Kawin Thongsomboon กวิน ทองสมบุญ

SENIOR PHOTOGRAPHERS

Nopparat Tosati นพรัตน์ โตสติ

Apichart Wannawal อภิชาติ วรรณะวัลย์

PHOTOGRAPHERS

Vivat Paivimut วิวัฒน์ ภัยวิมุติ

Natcha Suwanpraopred ณัชชา สุวรรณเพราพรศ

Wutthipong Khanuengsinsuphaphon วุฒิพงษ์ คณิงศีลศุภผล

PRODUCTION MANAGER

Boonya Oramoot บุญญา อรมุต

DEPUTY ART DIRECTOR

Pattar Torodcharoen พัทยา ไตรอดเจริญ

SENIOR GRAPHIC DESIGNER

Aphitchaya Phruksa-aphon อภิชญา 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 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

EDITOR'S NOTE

20 แล้วค่ะ! นิตยสาร Kitchen & Home หรือชื่อในตอนก่อตั้งว่า @Kitchen นิตยสารเพื่อคนรักบ้านและครัว เดินทางมาถึงปีที่ 20 แล้ว! ดิฉันและสมาชิกในกองบรรณาธิการบางท่านอยู่กับ K&H มาตั้งแต่ฉบับแรก จึงอดรู้สึกไม่ได้ว่าเวลาช่างผ่านไปไวจริงๆ มีผู้อ่านท่านไหนอยู่กับเรามาตั้งแต่ฉบับแรกบ้างไหมคะ? นิตยสารของเรายังคงรูปเล่มและวางแผงอยู่ได้ ต้องขอขอบคุณผู้อ่านทั่วประเทศที่ชื่นชอบในการอ่านหนังสือ และต้องขอขอบคุณผู้อ่านที่ติดตามและส่งกำลังใจดีๆ ในทุกช่องทางออนไลน์ด้วย เราตั้งใจเนื้อหาสาระดีๆ มาฝากเสมอ มีความคิดเห็นอย่างไรก็คอมเมนต์กันได้ในทุกช่องทางนะคะ

ในหลายๆ สิ่งเปลี่ยนแปลงไปตลอด 20 ปี มีสิ่งหนึ่งที่ไม่เปลี่ยนแปลง ซ้ำดูจะยิ่งชัดเจนขึ้นทุกวัน คือความรักความใส่ใจที่ผู้คนมีให้กับบ้าน บ้านที่เป็นพื้นที่แห่งความสุข บ้านที่แสดงตัวตนของเจ้าของ บ้านที่เป็นเซฟโซน บ้านที่ตอบโจทย์ไลฟ์สไตล์ โดยเฉพาะห้องครัวที่นับวันก็ยิ่งทวีบทบาทและความสำคัญ เป็นส่วนหนึ่งของพื้นที่สำหรับทุกคนในบ้านอย่างแท้จริง เราดีใจที่ K&H ได้เป็นส่วนหนึ่งในการทำภาพบ้านในฝันของท่านให้กลายเป็นจริงค่ะ

ฉบับนี้เลยจัดมาให้อย่างจุกๆ กับ 20 สไตล์ครัวที่คัดสรรจากครัวหลังโปรดของกองบรรณาธิการทุกคนตลอดการทำงานที่ผ่านมา รับรองว่าสวยตะลึงทุกหลัง เพื่อเป็นแรงบันดาลใจให้กับใครที่กำลังจะสร้างหรือรีโนเวตบ้าน หรือกำลังซื้อของตกแต่งบ้านอยู่ก็สามารถใช้เป็นแนวทางได้

ขอให้ผู้อ่านทุกท่านมีความสุขกับบ้านที่บอกเล่าเรื่องราวของคุณ แล้วพบกันใหม่ฉบับหน้าค่ะ

ภริตา วิริยะรังสฤษฎ์
บรรณาธิการบริหาร



ภาพจากปก
ออกแบบภาพปก • ภักรา ไตรอุดมเจริญ



SUBSCRIBE NOW



สมัครสมาชิก 1 ปี 1,000 บาท

จากราคาปกติ 1,200 บาท

รับกระเป๋าผ้าสีลินสวดไส ใบใหญ่ใส่ของจุใจ

สมัครสมาชิก 2 ปี 2,000 บาท

จากราคาปกติ 2,400 บาท

รับกระเป๋าผ้า 1 ใบ และเลือกรับพ็อกเก็ตบุ๊ก

Kitchen Space & Layout ไร้สไลด์แบบไหนก็เป็นครัวในฝันได้

หรือ Beautiful Kitchen ครัวสวยทุกมุมมอง 1 เล่ม

