ชุดกระทะทรงโค้ง แอมเวย์

มื้ออาหารสุขภาพ
คือหัวใจของทุกความสุข

Cooking is the Heart of Your Home.



Amway
COOKWARE

Amway
COOKWARE



นิยามใหม่ของเครื่องครัวแอมเวย์

สานต่อมรดกแห่งคุณภาพ พร้อมยกระดับมาตรฐานแห่งความเป็นเลิศ

เครื่องครัวแอมเวย์มุ่งมั่นสร้างแรงบันดาลใจและส่งเสริมให้ทุกคนสามารถเป็นเชฟในครัวของตัวเองมาตั้งแต่ปี ค.ศ. 1959

วันนี้ เราได้สร้างสรรค์คอลเลกชันใหม่เพื่อมอบประสบการณ์ที่ดียิ่งกว่าเดิม ทั้ง **คุณสมบัติที่ได้รับการพัฒนา ดีไซน์ที่ทันสมัย และยกระดับประสบการณ์การทำอาหาร** เพื่อมื้ออาหารที่รังสรรค์อย่างพิถีพิถัน และชีวิตที่เปี่ยมด้วยคุณภาพ





ดูแลครอบครัวด้วย มื้ออาหารที่มีคุณค่า

เติมเต็มโภชนาการ สร้างพฤติกรรม เพื่อสุขภาพที่ดีขึ้น เริ่มต้นได้จากที่บ้าน



ความสำคัญของสุขภาพในโลกยุคใหม่

ในโลกปัจจุบัน เราให้ความสำคัญกับสิ่งที่รับประทานและขั้นตอนการปรุงมากกว่าที่เคย การทำอาหารเพื่อสุขภาพไม่ใช่เพียงกระแสหรือเทรนด์ แต่คือ พื้นฐานสำคัญของการมีชีวิตที่ดีขึ้น

เครื่องครัวที่ใช่...คือส่วนสำคัญของการเดินทางสู่สุขภาพที่ดี

เครื่องครัวที่เหมาะสมไม่ได้มีหน้าที่เพียงแค่ทำให้อาหารสุก แต่ยังมีส่วนช่วยในเรื่องต่างๆ ได้แก่

คงคุณค่าทางโภชนาการ
กักเก็บวิตามิน และรสชาติอาหาร

กระจายความร้อนทั่วถึง
ลดปัญหาความร้อนสะสมเฉพาะจุด เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่สม่ำเสมอ

ปรุงอาหารโดยใช้น้ำมันน้อยลง
สนับสนุนทางเลือกในการรับประทานอาหารที่ดีต่อสุขภาพ

ความทนทาน
ลงทุนกับเครื่องครัวที่มีความแข็งแรง ทนทาน และทรงประสิทธิภาพ



คำมั่นสัญญาของเครื่องครัวแอมเวย์ (AMWAY COOKWARE'S PROMISE)

เครื่องครัวแอมเวย์ ได้รับการออกแบบสำหรับครอบครัวในยุคปัจจุบัน ที่ใส่ใจสุขภาพ ช่วยให้ทุกคนสามารถเลือกสิ่งที่ดีกว่า และรังสรรค์มื้ออาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการมากขึ้น พร้อมส่งเสริม **สุขภาพ ความเป็นอยู่ที่ดี และการสร้างพฤติกรรมที่ดีในระยะยาว**

ประสิทธิภาพที่เหนือระดับ

ออกแบบอย่างพิถีพิถัน
ปรุงอาหารได้ผลลัพธ์คงที่สม่ำเสมอ

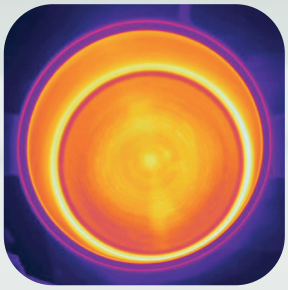
วัสดุพรีเมียม คุณภาพสูง ด้วยโครงสร้าง 3 ชั้น

ชั้นใน ทำด้วย
สเตนเลส สตีล เกรด 316Ti เสริมไทเทเนียม



ทนทานต่อการกัดกร่อน และเกิดสนิมถึง **20 เท่า** เมื่อเปรียบเทียบกับสเตนเลส สตีล 304 ช่วยให้มีอายุการใช้งานยาวนานกว่า

ชั้นกลาง
แกนอะลูมิเนียม Optitemp™

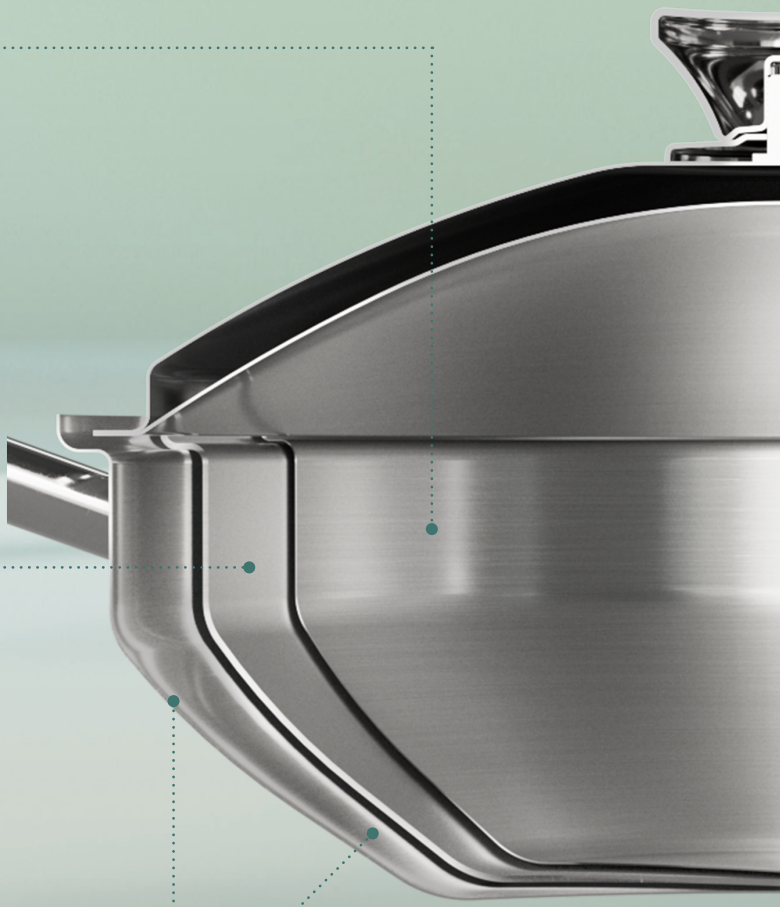


ครอบคลุมตลอดทั้งตัวกระทะ ช่วยกระจายความร้อนได้ทั่วทั้งพื้นผิวกระทะ ลดการเกิดจุดร้อนสะสม ให้อาหารสุกทั่วสม่ำเสมอ

ชั้นนอก ทำด้วย
สเตนเลส สตีล เกรด 439

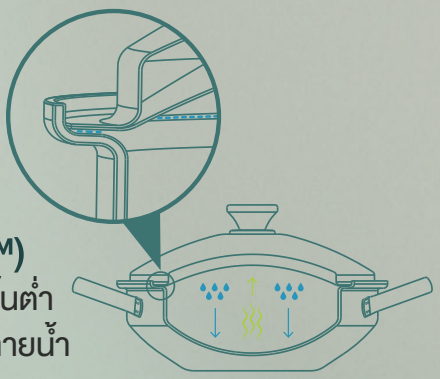


แข็งแรงทนทาน ใช้ได้กับเตาทุกประเภท รวมถึงเตาแม่เหล็กไฟฟ้า (Induction)

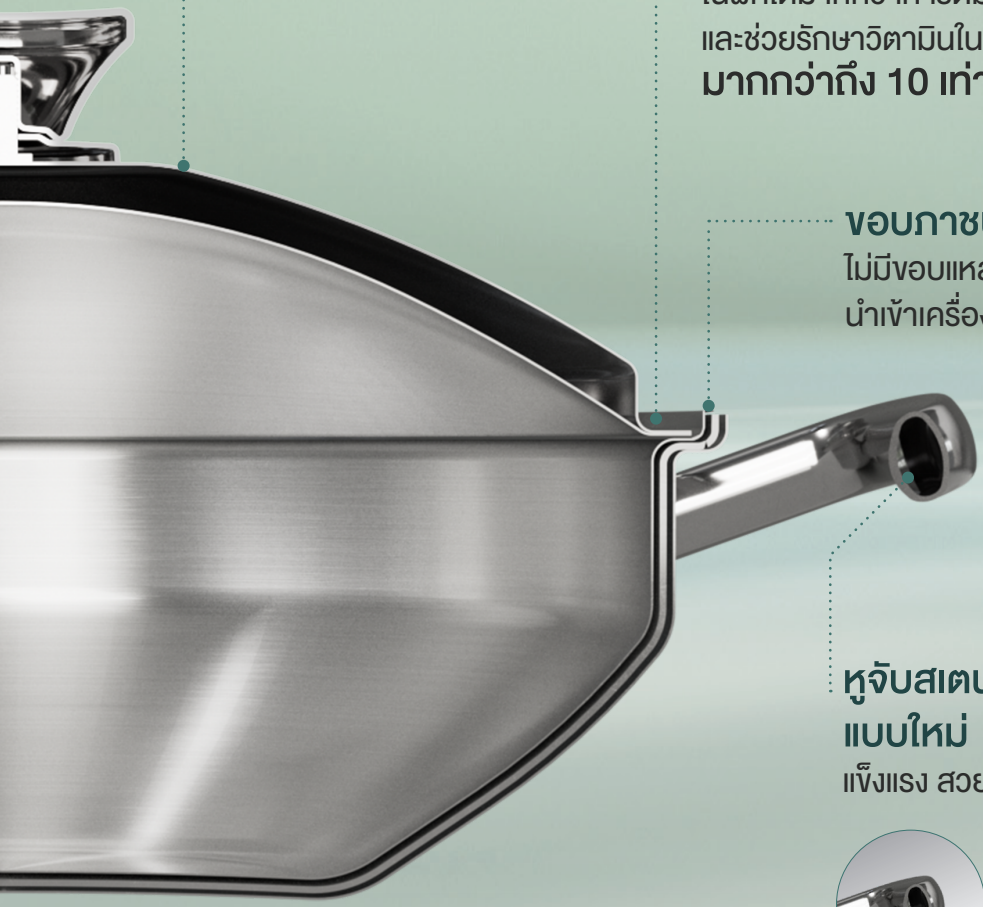


ใช้งานในเตาอบ/เตาย่างได้
ทนความร้อนได้สูงสุดถึง 260 องศาเซลเซียส/ 500 องศาฟาเรนไฮต์

ฝาปิดแบบผนัง 2 ชั้น ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ
ออกแบบมาเพื่อช่วยเก็บรักษาความร้อน และช่วยให้อาหารร้อนนานขึ้น



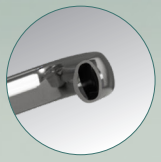
การประกอบอาหารแบบไวทาล็อค (Vitalok™)
การประกอบอาหารด้วยความชื้นต่ำ ช่วย**คงคุณค่าวิตามิน**ที่ละลายน้ำในผักได้มากกว่าการต้มอย่างน้อย 33% และช่วยรักษาวิตามินในบรอกโคลีได้ **มากกว่าถึง 10 เท่า** เมื่อเทียบกับการต้ม*



ขอบภาชนะปิดสนิท
ไม่มีขอบแหลมคมจึงสามารถนำเข้าเครื่องล้างจานได้

หูจับสเตนเลส สตีล แบบใหม่
แข็งแรง สวยงาม และทนทาน





หูจับสเตนเลส สตีล แกนกลวง
ออกแบบมาให้จับแล้วไม่ร้อนมือขณะประกอบอาหาร**



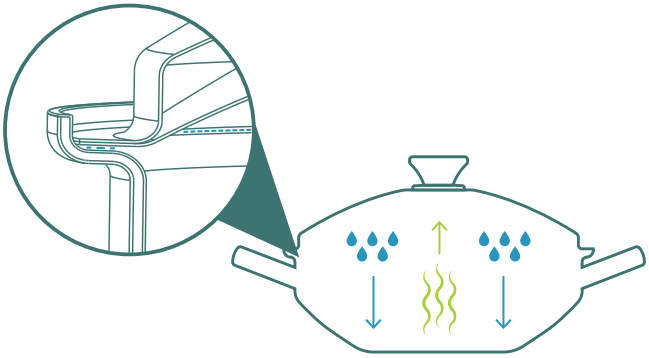
เชื่อมติดกับตัวกระทะแบบไร้หมุดย้ำ (Rivet – free)
ทำความสะอาดง่าย ไม่มีน็อตที่ทำให้เกิดอาการหลวม และไม่ต้องเปลี่ยนอะไหล่

*อ้างอิงจากผลการทดสอบกับแคร์รอต บรอกโคลี และผักโขม

**ปุ่มจับสเตนเลส สตีล บนฝาสามารถสัมผัสได้ เนื่องจากการออกแบบแบบ 2 ชั้น อย่างไรก็ตาม ควรใช้ถุงมือหรือซิลิโคนกันความร้อนเมื่อนำกระทะออกจากเตาอบหรือเตาย่าง

การประกอบอาหารแบบไวทาล็อค (Vitalok™)

ล็อกคุณค่าสารอาหารและรสชาติ





การประกอบอาหารด้วยความชื้นต่ำหรือไวทาล็อค ช่วยคงคุณค่าวิตามินที่ละลายน้ำในผักได้มากกว่าการต้มอย่างน้อย 33% และช่วยรักษาวิตามินใน **บรอกโคลีได้มากกว่าถึง 10 เท่า** เมื่อเทียบกับการต้ม*



ช่วยให้อาหารคงสีสัน รสชาติ และเนื้อสัมผัสตามธรรมชาติ



ช่วยประหยัดพลังงาน เมื่อเทียบกับการต้ม

*อ้างอิงจากผลการทดสอบกับแคร์รอต บรอกโคลี และผักโขม

ได้มาตรฐานรับรองจาก NSF International

ผ่านการทดสอบและได้รับความเชื่อมั่น

ผ่านการทดสอบอย่างเข้มงวดและได้รับการรับรองจาก NSF International โดยเครื่องครัวผ่านมาตรฐาน NSF P390 รับรองว่าวัสดุมีความปลอดภัยต่อการสัมผัสอาหาร มีประสิทธิภาพ และทนทานสำหรับเครื่องครัวภายในบ้าน





ประสบการณ์ การทำอาหารที่เหนือกว่า

ใช้งานในเตาอบและเตาย่างได้
ทนความร้อนได้สูงสุดถึง 260 องศาเซลเซียส / 500 องศาฟาเรนไฮต์

ประหยัดพื้นที่จัดเก็บ
ฝาซ้อนเก็บเข้าชุดกันได้ ช่วยประหยัดพื้นที่และจัดเก็บได้อย่างเป็นระเบียบ

ล้างด้วยเครื่องล้างจานได้
ทำความสะอาดง่ายด้วยโครงสร้างแบบไร้หมุดย้ำ

ทำอาหารได้หลากหลาย
ทั้งการปรุงอาหารโดยใช้น้ำน้อย การนึ่ง การทอด และอื่น ๆ

ใช้ได้กับเตาทุกประเภท

เตาแม่เหล็กไฟฟ้า | เตาแก๊ส | เตาไฟฟ้า | เตาปิ้งย่าง | เตาอบ

More Than Cookware.
มากกว่าเครื่องครัว



COMMUNITY เครื่องครัวแอมเวย์

คอมมูนิตี้เพื่อแบ่งปันประสบการณ์การทำอาหาร

เครื่องครัวแอมเวย์ออกแบบมาเพื่อมื้ออาหารที่ได้แบ่งปันกัน ช่วงเวลาที่ได้เชื่อมโยงถึงกัน และชีวิตที่ได้รับการเติมเต็ม



สุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดี

(HEALTH + WELLBEING)

เส้นทางสู่การรับประทานอาหารที่ดีขึ้นเริ่มต้นจากห้องครัว เครื่องครัวแอมเวย์สนับสนุนการเลือกสิ่งที่ดีขึ้น และการรังสรรค์มื้ออาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ

ความมั่นใจ

เครื่องครัวแอมเวย์ช่วยสร้างแรงบันดาลใจในการทำอาหาร ด้วยการส่งเสริมการทำอาหารภายในบ้านมานาน ไม่ว่าจะหยิบสูตรประจำหรือทดลองเมนูใหม่ๆ ก็มั่นใจทุกเมนู

ใช้งานง่าย

เมื่อการทำอาหารกลายเป็นเรื่องง่าย คุณก็จะอยากทำอาหารมากขึ้นและบ่อยขึ้น

นวัตกรรม

วางใจในความเชี่ยวชาญของแอมเวย์ มั่นใจในเครื่องครัวประสิทธิภาพสูงที่ได้รับการออกแบบให้พร้อมสำหรับการใช้งานในทุกมื้ออาหาร



เครื่องครัวแอมเวย์ จะช่วยยกระดับห้องครัวของคุณ
และเติมเต็มความสุขให้กับทุกมื้ออาหาร

ยกระดับ
เครื่องครัวแอมเวย์

จากมรดกแห่งคุณภาพที่สั่งสมมาอย่างยาวนาน
เครื่องครัวแอมเวย์รุ่นใหม่ได้รับการพัฒนาในหลายด้าน
เพื่อมอบ **ประสิทธิภาพ ความทนทาน และประสบการณ์การใช้งานที่เหนือระดับ**



คุณสมบัติ	รุ่นเดิม Amway Queen, iCook	รุ่นใหม่ Amway Cookware
โครงสร้าง	3 ชั้น, 5 ชั้น หรือ 7 ชั้น	โครงสร้าง 3 ชั้น
ความหนา	แตกต่างกัน (1.0 - 2.8 มม.)	ความหนาที่เหมาะสม 2.3 มม.
วัสดุแกนกลาง	คาร์บอน / อะลูมิเนียม (แตกต่างกัน)	ทุกชิ้นประกอบด้วยแกนอะลูมิเนียม Optitemp™
ใช้ในเตาอบได้	สูงสุด 204°C / 400°F	สูงสุด 260°C / 500°F
ฝาปิด	สเตนเลส สตีลชั้นเดียว	สเตนเลส สตีล 2 ชั้น
หูจับ	ทำด้วยฟีนอลิก อาจสะสมความร้อนมากเกินไป เสื่อมสภาพได้ หรือต้องถอดเปลี่ยน	ด้ามจับสเตนเลส สตีลแบบเชื่อมไร้หมุดย้ำ และร้อนช้า (stay-cool handles)
อะไหล่สำหรับเปลี่ยน	ด้ามจับ หูจับ ปุ่มจับ และฝา อาจต้องมีการเปลี่ยนอะไหล่	ลดการเปลี่ยนอะไหล่น้อยลง
ผิวด้านในไร้รอยต่อ	มี	มี
ไวทาล็อค (Vitalok)	มี	มี
ใช้กับเครื่องล้างจาน	ไม่แนะนำ	ปลอดภัยสำหรับใช้กับเครื่องล้างจาน

Experience the Difference.

สัมผัสความแตกต่างด้วยตัวคุณเอง



ประกอบอาหารได้อเนกประสงค์

ชุดกระทะทรงโค้ง แอมเวย์ ออกแบบมาสำหรับการผัด การนึ่ง และการทอดแบบน้ำมันท่วม (Deep frying) ช่วยเพิ่มทางเลือกในการทำอาหารได้สะดวกขึ้น

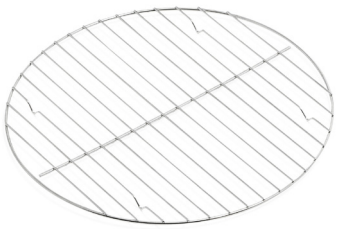
ชุดกระทะทรงโค้ง แอมเวย์ ขนาด 30 ซม. 1 ชุด มี 4 ชิ้น ประกอบด้วย



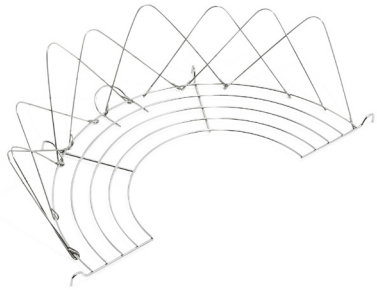
ตัวกระทะ



ฝาปิด



ตะแกรงนึ่ง



ตะแกรงพักน้ำมัน



พร้อมกับ**ที่จับซิลิโคน 1 คู่**

รับประกันตลอดอายุการใช้งาน
(กรุณาศึกษาเงื่อนไขในคู่มือภายในกล่องผลิตภัณฑ์)

รหัส 128234TH
ราคาสมาชิก 11,700 บาท
ราคาขายปลีก 12,870 บาท
P3622 B11700

SCAN ME
ชมวิดีโอผลิตภัณฑ์

SCAN ME
ชมวิดีโอเมนูอาหาร

รู้จัก “เชฟหมิง ไซ (Ming Tsai)”

โกลบอลแอมบาสซาเดอร์ของเครื่องครัวแอมเวย์

10 เรื่องราวแห่งความสำเร็จ



1 East Meets West

การนำเสน่ห์ของอาหารตะวันออกและตะวันตก
มาผสมผสานกันอย่างสร้างสรรค์ พร้อมถ่ายทอด
ประสบการณ์และเทคนิคจากครัวมืออาชีพ
ให้กลายเป็นเรื่องง่าย

2 เชฟระดับรางวัลเกียรติยศ



“เจมส์เบียร์ด อวอร์ด”
(James Beard Award)
รางวัลที่ได้รับการยอมรับ
และขนานนามว่าเป็น
"รางวัลออสการ์แห่งวงการอาหาร"

3 พิธีกรรายการทีวีแถวหน้า

การันตีฝีมือด้วยรางวัล
Emmy Award
จากรายการ
East Meets West
with Ming Tsai และ
เป็นผู้ผลิตรายการ *Simply Ming*
ยาวนานเกือบ 20 ซีซัน

4 นักเขียนหนังสือ



ผู้เขียนตำราอาหารยอดนิยม
ถึง 5 เล่ม ถ่ายทอดสูตรอาหาร
เพื่อสุขภาพ รสชาติอร่อย



Global Cookware Ambassador

5 เชฟกระทะเหล็ก



หนึ่งในเชฟฝีมือเทวดา
ผู้ทรงอิทธิพลจากรายการ
Iron Chef America

6 การันตีความเป็นเลิศ

ได้รับการจารึกชื่อในหอเกียรติยศสูงสุด
แห่งสมาคมเชฟสหรัฐอเมริกา
(AAC Culinary Hall of Fame)



7 ผู้เชี่ยวชาญและส่งเสริมสุขภาพ



สมาชิกของ Harvard Nutritional Roundtable
ยึดมั่นในปรัชญา ‘อาหารคือยารักษาโรค’ เพื่อสุขภาวะที่ดี

8 ผู้ถ่ายทอดความรู้ด้านอาหาร



มุ่งมั่นในการเป็น "ผู้ให้"
ด้วยการส่งต่อความรู้
และเทคนิคในเวิร์กช็อป
คลาสเรียนให้ผู้คนและเชฟรุ่นใหม่

9 นักอุทิศเพื่อสังคม

ร่วมทำงานกุศล
อย่างต่อเนื่อง
ดำรงตำแหน่ง
Board Member และ
Chef Ambassador ของ
World Central Kitchen



10 สร้างอิทธิพลเชิงบวกผ่านอาหาร



เชื่อมโยงวัฒนธรรมและผู้คนเข้าด้วยกัน
ผ่านมื้ออาหารอร่อย มีโภชนาการสูงสำหรับ
ทุกคนในครอบครัว

จากประสบการณ์ของเชฟระดับโลก สู่แรงบันดาลใจในครัวคุณ
ร่วมสร้างสรรค์เมนูสุขภาพจากเครื่องครัวแอมเวย์ไปกับเชฟหมิง ไซ

Amway

COOKWARE

Amway

บริษัท แอมเวย์ (ประเทศไทย) จำกัด

สงวนลิขสิทธิ์ บริษัท แอมเวย์ (ประเทศไทย) จำกัด 2569 สงวนสิทธิ์ทุกกรณี

1199/1 ถนนรามคำแหง หัวหมาก บางกะปิ กรุงเทพฯ 10240

www.amway.co.th