



ANOLON X

ANOLON X

ในปี ค.ศ. 1986

Anolon นับเป็นผู้บุกเบิกเครื่องครัวเคลือบผิวสลับแบบ hard-anodized และพัฒนาอย่างต่อเนื่องมา 35 ปี เพื่อให้ได้สิ่งที่เหมาะสมแบบสำหรับห้องครัว

ในทุกผลิตภัณฑ์ของ Anolon เราได้นำเสนอนวัตกรรม และคุณสมบัติที่แตกต่างจากเครื่องครัวเจ้าอื่นๆ ตั้งแต่การเป็นผู้บุกเบิกในการใช้วัสดุอลูมิเนียมแบบ hard-anodized พื้นผิว Infinity Slide ที่ให้ความเรียบเนียน ประสิทธิภาพสูง ไปจนถึงหมุดยึดรอยต่อที่ไม่เหมือนใคร เราได้ทุ่มเทเวลามากกว่า 30 ปี เพื่อให้ได้เครื่องครัวระดับพรีเมียม ไม่ว่าจะเป็นเคลือบผิวสลับ เหล็กหล่อ สแตนเลสสตีล อุปกรณ์เบเกอร์ มีด และอุปกรณ์ต่างๆ ในราคาที่หลากหลาย



ANOLON X

ครั้งแรก กับเครื่องครัวที่ถูกออกแบบ
เพื่อยกระดับรสชาติอาหารโดยเฉพาะ



ANOLON X

ก็เก็บรสชาติความอร่อย
ให้อยู่กับคุณตลอดการทำอาหาร

เพราะชีวิตเต็มไปด้วยรสชาติ เราจึงออกแบบ Anolon X
ให้ปลดปล่อยรสชาติพิเศษของคุณออกมาด้วยเทคโนโลยี SearTech
สุดเอ็กซ์คลูซีฟของเราจะช่วยให้คุณมั่นใจได้เลยว่าทุกวัตถุดิบที่คุณใส่ลงไป
จะได้รสชาติที่สมบูรณ์แบบ จนต้องหยุดทุกบทสนทนา

SHOP NOW



พื้นผิว SearTech

ตาข่ายสแตนเลสที่ลบนพื้นผิวถูกออกแบบให้ความร้อนสามารถทำงานร่วมกับน้ำมันได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพราะน้ำมันคงจะอยู่กลางกระทะได้วัตถุดิบทำอาหารของคุณพอดีเพื่อการเซียร์และการทำอาหารที่สมบูรณ์แบบยิ่งกว่าให้คุณออกแบบรสชาติที่ต้องหยุดทุกบทสนทนา

เคลือบผิวลื่นทนทานพิเศษ

Anolon X ถูกออกแบบให้สามารถใช้งานกับอุปกรณ์โลหะได้ โดยไม่ต้องกังวลถึงรอยขีดข่วน เพื่อให้การทำอาหารของคุณมีแต่ความสนุก



หมุดยึดบางเรียบ

สัมผัสประสบการณ์การทำอาหารแบบเรียบลื่นไม่สะดุด และล้างทำความสะอาดอย่างง่ายดายด้วยหมุดยึดเรียบไปกับพื้นผิว

ฐานหนาพิเศษ

ฐานกระทะจากสแตนเลสตีเล็ทึบแผ่นหนาพิเศษ จะช่วยกระจายความร้อนได้อย่างทั่วถึง เหมาะสำหรับการใช้งานกับเตาทุกชนิด รวมทั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า



เข้าเตาอบได้ ไม่มีปัญหา

ให้การทำอาหารของคุณออกมาได้อย่างสมบูรณ์แบบทุกเมนู เพราะ Anolon X สามารถทนความร้อนได้สูงถึง 260°C/500°F





ANOLON X

ข้อมูลผลิตภัณฑ์



AnolonX ชุดเครื่องครัวอลูมิเนียมเคลือบฟิวชั่น 10 ชิ้น Set (14326-T)

ในชุดประกอบด้วย

หม้อมีด้ามจับ saucepan

ขนาด 16 ซม./1.9 ลิตร พร้อมฝาปิด

หม้อมีด้ามจับและหูจับ saucepan

ขนาด 20 ซม./3.8 ลิตร พร้อมฝาปิด

หม้อต้ม stockpot

ขนาด 24 ซม./7.6 ลิตร พร้อมฝาปิด

กระทะผัด saute

ขนาด 24 ซม./3.3 ลิตร พร้อมฝาปิด

กระทะทอด frying pan

ขนาด 25 ซม.

กระทะทอด มีหูจับ frying pan

ขนาด 30 ซม.

ข้อมูลเพิ่มเติม

ใช้ได้ทุกเตาสามารถใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้ ใช้กับเครื่องล้างจานได้
เข้าเตาอบทนความร้อนสูงสุด 260°C/500°F





ANOLON X

ข้อมูลผลิตภัณฑ์



AnolonX หม้อมีด้ามจับพร้อมฝา ขนาด 18 ซม./2.8 ลิตร Saucepan (14330-T)

ข้อมูลเพิ่มเติม

ใช้ได้ทุกเตาสามารถใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้ ใช้กับเครื่องล้างจานได้
เข้าเตาอบทนความร้อนสูงสุด 260°C/500°F





ANOLON X

ข้อมูลผลิตภัณฑ์



AnolonX หม้อมีด้ามจับทรงตีนพร้อมฝา ขนาด 20 ซม./2.4 ลิตร Saucier (14328-T)

ข้อมูลเพิ่มเติม

ใช้ได้ทุกเตาสามารถใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้ ใช้กับเครื่องล้างจานได้
เข้าเตาอบทนความร้อนสูงสุด 260°C/500°F





ANOLON X

ข้อมูลผลิตภัณฑ์



**AnolonX หม้อตุ๋นอลูมิเนียม 2 หูจับ พร้อมฝา ขนาด 24 ซม./3.8 ลิตร
Casserole (14334-T)**

ข้อมูลเพิ่มเติม

ใช้ได้ทุกเตาสามารถใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้ ใช้กับเครื่องล้างจานได้
เข้าเตาอบทนความร้อนสูงสุด 260°C/500°F





ANOLON X

ข้อมูลผลิตภัณฑ์



AnolonX กระทะทอดอลูมิเนียม ขนาด 21 ซม. Frying Pan (14329-T)

ข้อมูลเพิ่มเติม

ใช้ได้ทุกเตาสามารถใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้ ใช้กับเครื่องล้างจานได้
เข้าตาอบทนความร้อนสูงสุด 260°C/500°F





ANOLON X

ข้อมูลผลิตภัณฑ์



AnolonX กระทะทอดอลูมิเนียม ขนาด 25 ซม. Frying Pan (14335-T)

ข้อมูลเพิ่มเติม

ใช้ได้ทุกเตาสามารถใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้ ใช้กับเครื่องล้างจานได้
เข้าเตาอบทนความร้อนสูงสุด 260°C/500°F





ANOLON X

ข้อมูลผลิตภัณฑ์



AnolonX กระทะทอดอลูมิเนียม มีหูจับ ขนาด 30 ซม. Frying Pan (14332-T)

ข้อมูลเพิ่มเติม

ใช้ได้ทุกเตาสามารถใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้ ใช้กับเครื่องล้างจานได้
เข้าตาอบทนความร้อนสูงสุด 260°C/500°F





ANOLON X

ข้อมูลผลิตภัณฑ์



AnolonX กระทะผัดอลูมิเนียมพร้อมฝา ขนาด 25 ซม. Stir Fry (14331-T)

ข้อมูลเพิ่มเติม

ใช้ได้ทุกเตาสามารถใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้ ใช้กับเครื่องล้างจานได้
เข้าเตาอบทนความร้อนสูงสุด 260°C/500°F

4 เคล็ดลับการสร้างรสชาติ ที่คุณก็ลืมไม่ลง



1

Fonds

กระทะทอด ขนาด 25 ซม./ 10 นิ้ว

Fonds เป็นวิธีการนำส่วนที่เหลือในกระทะจากการผัดหรือการทอดมาทำซอส เพื่อให้ได้รสชาติที่อร่อยเข้มข้น และด้วยกระทะทอดจาก AnolonX ที่เคลือบผิวสแตนเลสจะช่วยนำความอร่อยที่ค้างอยู่ในกระทะกลับคืนมาให้คุณทำซอสได้รสชาติสุดพิเศษเพื่อยกระดับจานพิเศษของคุณ

2

Stew

หม้อต้มพร้อมฝา ขนาด 24 ซม./ 7.6 ลิตร

การทำเคียว ดูน หรือกำสตูว์ เป็นการดึงรสชาติของอาหารได้ออกมาอย่างสมบูรณ์แบบที่สุด เพราะหม้อต้มพร้อมฝาจาก AnolonX จะช่วยให้คุณออกแบบรสชาติที่ละมุนกลมกล่อม เริ่มจากการเซียร์เนื้อ เติมผักและน้ำสต็อกลงไป แล้วคุณก็แค่รอให้รสชาติของอาหารถูกปลดปล่อยออกมา



3

Sear

กระทะทอด ขนาด 30 ซม./ 12 นิ้ว

เคล็ดลับการย่างไฟแรงให้ผิวนอกเกรียมกรอบสีน้ำตาลทอง คือการใช้กระทะที่เหมาะสม ด้วยกระทะทอดจาก AnolonX ของเราจะช่วยให้คุณเซียร์ได้เหมือนกับกระทะจากสแตนเลสแต่สร้างรสชาติเหมือนกระทะเคลือบผิวสแตนเลส น้ำมันจะคงอยู่กลางกระทะเพื่อการทำอาหารที่ดีกว่า และสามารถใช้กับเตาอบได้ที่อุณหภูมิสูงถึง 260°C/500°F ดังนั้นไม่ว่าจะเป็นเนื้อชนิดไหน ก็ออกมาได้นุ่มละมุนลิ้นสุดๆ



4

Simmer

หม้อมีด้ามจับพร้อมฝา ขนาด 20 ซม./ 3.8 ลิตร

การเคี่ยวหรือการตุ๋นที่ทำให้น้ำซุปมีความเข้มข้นเป็นวิธีการแสนง่ายในการเพิ่มรสชาติ และยกระดับอาหารของคุณในทุกๆจาน ด้วยหม้อมีด้ามจับพร้อมฝาจาก AnolonX ของเราจะช่วยให้คุณเคี่ยวน้ำซุปของคุณให้ไปถึงจุดสูงสุดของความอร่อยอันสมบูรณ์แบบ และการเคลือบผิวสแตนเลสจะช่วยให้การเทซุออกจากหม้อสัปดาห์ละครั้ง



ANOLON X

ในการได้มาซึ่ง
รสชาติแสนอร่อย
ไม่มีอะไรที่เป็นไปไม่ได้



กักเก็บรสชาติ
ความอร่อยให้อยู่กับคุณ
ตลอดการทำอาหาร

อาหารอาจเป็นจุดเริ่มต้น
ของบทสนทนาแต่ก็อาจ
ถูกตัดเพื่อดื่มด่ำกับ
รสชาติอาหารเช่นได้กัน



ANOLON

Happy Cooking