

CIRCULON®

Welcome to Fearless Cooking

ขอต้อนรับสู่การทำอาหารแบบไร้ขีดจำกัด
ด้วยเทคโนโลยี SteelShield

S Series
STAINLESS STEEL

C Series
CLAD TRI-PLY



CIRCULON[®]

BUILT FOR LIFE



CIRCULON®

อยากเป็นเชฟแบบไหนก็เป็นได้ เมฆสุดโหดกับการทำอาหารแบบไร้ขีดจำกัด
Circulon จะช่วยให้กระทะไม่มีรอยขีดข่วนอีกต่อไป
ไม่ต้องขัดคราบติดแน่นบนสแตนเลส ไม่ต้องกังวลเรื่องผิว non-stick หลุดลอก

ตั้งแต่มีการคิดค้นเครื่องครัวเคลือบแข็ง hard-anodized
เป็นเจ้าแรก เราก็มิเคยหยุดในการพัฒนาก้าวข้ามขีดจำกัดมาตลอด 35 ปี
ทุกข้อมูลเบื้องต้นและทุกปัญหาจะเปลี่ยนแปลงวิธีการทำอาหารให้ไร้กังวลกว่าเคย



ขอต้อนรับเข้าสู่การทำอาหารแบบไร้ขีดจำกัด
ด้วยเทคโนโลยี SteelShield จาก CIRCULON
ที่ออกแบบมาเพื่อปกป้องพื้นผิวของเครื่องครัวเคลือบผิวสแตนเลส
จะช่วยให้คุณทำอาหารได้อย่างไร้กังวลเรื่องรอยขีดข่วนไปได้เลย
แม้ใช้กับอุปกรณ์โลหะก็ไม่ต้องกลัวอีกต่อไป เพื่อเป็นการพิสูจน์
เราได้รวมอุปกรณ์โลหะลงไปในช่วงเครื่องครัวของเราด้วย

ชุดเครื่องครัวอันสมบูรณ์แบบถูกออกแบบให้ทันสมัย
และตอบสนองการใช้งานของคุณ วัสดุสแตนเลสสตีล
ที่ผสมผสานความสวยงาม และความทนทาน
มาพร้อมกับการเคลือบผิวสแตนเลส non-stick
ที่ช่วยให้การใช้งานสะดวกสบายยิ่งขึ้น
CIRCULON ไม่เป็นรองใครแน่นอน

CIRCULON®

อัพเวลการทำอาหาร

ด้วยพื้นผิวแบบพิเศษจะช่วยให้คุณได้ผลลัพธ์การทำอาหาร
ที่ยืดเยืมนกว่าเดิม (เช่น การซีจร้อนกรอบนอกนุ่มใน)
และทำความสะอาดง่ายกว่ากระทะสแตนเลสธรรมดาทั่วไป



ยกระดับการเข้าครัวในทุกๆวัน

ด้วยพื้นผิวพิเศษของเรา จะช่วยให้คุณได้ผลลัพธ์การทำอาหาร
(เช่น การซีจ) ที่ดีกว่าการใช้กระทะ non-stick
และทำความสะอาดง่ายกว่า
การใช้กระทะสแตนเลสดีล



เอาอยู่ด้วยชั้นโลหะ

สุดแข็งแกร่ง

โครงสร้างสแตนเลสดีลแบบ clad
พร้อมขัดเงาภายนอก
ให้คุณพร้อมทำอาหาร
ทุกเมนูเพื่อให้ได้ผลลัพธ์
อย่างสวยงาม



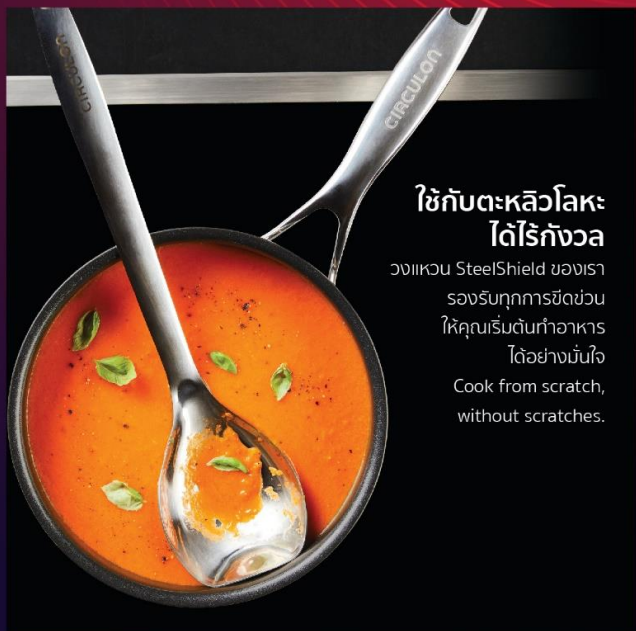
ความสวยงามและทนทานของสแตนเลส

โครงสร้างอันแข็งแกร่งของสแตนเลสดีลพร้อมการขัดเงาเออร์ไลน์
ช่วยให้ความร้อนกระจายอย่างรวดเร็วและทั่วถึง เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่สวยงาม



ใช้กับตะหลิวโลหะ ได้ไร้กังวล

วงแหวน SteelShield ของเรา
รองรับทุกการขีดข่วน
ให้คุณเริ่มต้นทำอาหาร
ได้อย่างมั่นใจ
Cook from scratch,
without scratches.



ด้ามจับกันร้อน

ออกแบบได้อย่างมีสไตล์
และชาญฉลาด เพราะเครื่องครัว
ของเราผสานความสวยงาม
และฟังก์ชันเข้าด้วยกัน



CIRCULON[®]

CLAD TRI-PLY

 Series



ทำอาหารได้เหมือนสแตนเลส
ล้างง่ายเหมือน non-stick

สแตนเลสตี clad tri-ply
มาพร้อมกับเทคโนโลยี SteelShield
สุดแข็งแกร่งบนพื้นผิว non-stick



วงแหวน SteelShield ที่สูงขึ้นไป
จนถึงขอบกระทะ ช่วยให้การกระจาย
ความร้อน และการป้องกันรอยขีดข่วน
ครอบคลุมทั่วทั้งใบ

หมุดยึดด้ามจับแบบเรียบไปกับพื้นผิว
ทำความสะอาดง่าย



ขอบกระทะถูกพ่นอย่างดีเพื่อป้องกัน
การสีกร่อน และสามารถใช้กับ
เครื่องล้างจานได้

ภายนอกเป็นสแตนเลสตีขัดเงา



CIRCULON®

CLAD TRI-PLY



โครงสร้าง Triple 3-PLY

กระจายความร้อนได้รวดเร็ว กักเก็บความร้อนได้ยาวนาน
ทนความร้อนได้สูง เพื่อรสชาติที่ยอดเยียม
โครงสร้างหนา 3 ชั้น ภายใน และภายนอกเป็นสแตนเลส
แซกกลางด้วยชั้นอะลูมิเนียม



โครงสร้าง แบบ 3 ชั้น
ทนความร้อนได้สูง



High low non stick



ใช้ได้กับเตาทุกชนิด
รวมถึงเตาแม่เหล็กไฟฟ้า



หุ้บสวยงาม
ไม่ร้อนมือ



สามารถเข้า
เครื่องล้างจานได้



เข้าเตาอบ
อุณหภูมิสูงสุด 240°C



CIRCULON®

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

C Series



CIRCULON SteelShield C-Series (30033-T)
กระทะทอดสแตนเลสตีล clad tri-ply

ขนาด : 22 ซม. Skillet

ข้อมูลเพิ่มเติม : สามารถใช้กับเตาอบได้ที่อุณหภูมิ 260°C
ใช้ได้กับเตาทุกชนิด รวมทั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
และใช้กับเครื่องล้างจานได้



CIRCULON SteelShield C-Series (30034-T)
กระทะทอดสแตนเลสตีล clad tri-ply

ขนาด : 25 ซม. Skillet

ข้อมูลเพิ่มเติม : สามารถใช้กับเตาอบได้ที่อุณหภูมิ 260°C
ใช้ได้กับเตาทุกชนิด รวมทั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
และใช้กับเครื่องล้างจานได้



CIRCULON®

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

C Series



CIRCULON SteelShield C-Series ชุดกระทะเซฟอนเนกประสงค์สแตนเลสตีล clad tri-ply มาพร้อมฝาแก้ว และทัพพีสแตนเลส (30017-T)

ขนาด : 24 ซม./3.3 ลิตร Chef pan with scraping spoon

ข้อมูลเพิ่มเติม : สามารถใช้กับเตาอบได้ที่อุณหภูมิ 260°C ใช้ได้กับเตาทุกชนิด รวมทั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า และใช้กับเครื่องล้างจานได้



CIRCULON®

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

C Series



**CIRCULON SteelShield C-Series หม้อต้มสเตนเลสตีล clad tri-ply 2 คุ
(30031-T)**

ขนาด : 26 ซม./7.6 ลิตร มาพร้อมฝาแก้ว Stockpot

ข้อมูลเพิ่มเติม : สามารถใช้กับเตาอบได้ที่อุณหภูมิ 260°C ใช้ได้กับเตาทุกชนิด รวมทั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า และใช้กับเครื่องล้างจานได้



CIRCULON®

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

C Series



CIRCULON SteelShield C-Series หม้อมีด้ามจับสแตนเลสตีล clad tri-ply (30014-T)

ขนาด : 18 ซม./1.9 ลิตร พร้อมฝาแก้ว Saucepan

ข้อมูลเพิ่มเติม : สามารถใช้กับเตาอบได้ที่อุณหภูมิ 260°C ใช้ได้กับเตาทุกชนิด รวมทั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า และใช้กับเครื่องล้างจานได้

CIRCULON[®]

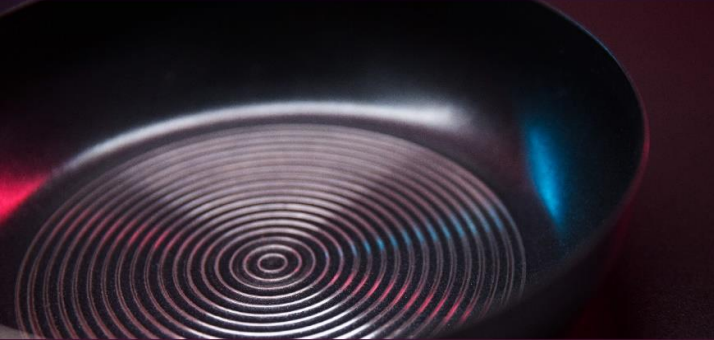
STAINLESS STEEL

 S Series



สแตนเลสตีลที่ทำความสะอาดง่าย
และ non-stick ที่ใช้งานได้ยาวนาน

ทำจากสแตนเลสตีลที่แข็งแกร่งทนทาน
เป็นพิเศษมาพร้อมเทคโนโลยี SteelShield
สุดแข็งแกร่ง บนพื้นผิว non-stick



วงแหวน SteelShield ทั่วทั้งฐาน
ช่วยกระจายความร้อน และป้องกัน
รอยขีดข่วนของพื้นผิว non-stick

หมุดยึดด้ามจับสองชั้น
พร้อมการเคลือบผิวสลับ
เพื่อให้ทนทานและทำความสะอาดง่าย



ขอบกระดะถูกเสริม
เพื่อป้องกันการเปลี่ยนรูปหรือบิดงอ

ภายนอกเป็นสแตนเลสตีลขัดหยาบ



CIRCULON®

STAINLESS STEEL



EXTRA-THICK BASE

ฐานหนาพิเศษสำหรับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
กระจายความร้อนได้อย่างทั่วถึง เพื่อรสชาติอาหารที่ดีที่สุด



High low non stick



ใช้ได้กับเตาทุกชนิด
รวมถึงเตาแม่เหล็กไฟฟ้า



หุงต้มสวยงาม
ไม่ร่อนมือ



สามารถเข้า
เครื่องล้างจานได้



เข้าเตาอบ
อุณหภูมิสูงสุด 240°C



CIRCULON®

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

S Series



CIRCULON SteelShield S-Series เครื่องครัวสแตนเลสตีลเคลือบผิวสลับ ชุด 10 ชิ้น Set (70051-T)

ประกอบไปด้วย : หม้อด้ามขนาด 16 ซม./1.4 ลิตร พร้อมฝา, หม้อด้ามขนาด 20 ซม./2.8 ลิตร พร้อมฝา, หม้อ 2 หู ขนาด 24 ซม./6.2 ลิตร พร้อมฝา, กระทะด้ามขนาด 24 ซม./2.8 ลิตร พร้อมฝา, กระทะทรงตื้น 20 ซม./8 นิ้ว, กระทะทรงตื้น 28 ซม./11 นิ้ว และฟริตตะหลิวสแตนเลสแบบมีร่อง

ข้อมูลเพิ่มเติม : สามารถใช้กับเตาอบได้ที่อุณหภูมิ 260°C ใช้ได้กับเตาทุกชนิด รวมทั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า และใช้กับเครื่องล้างจานได้



CIRCULON®

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

S Series



CIRCULON SteelShield S-Series เครื่องครัวสแตนเลสตีลเคลือบผิวสลับ ชุด 3 ชั้น Set (70196-T)

ประกอบไปด้วย : หม้อด้ามขนาด 16 ซม./ 1.4 ลิตร พร้อมฝา, หม้อด้ามขนาด 18 ซม./ 1.9 ลิตร พร้อมฝา, หม้อด้ามขนาด 20 ซม./ 2.8 ลิตร พร้อมฝา

ข้อมูลเพิ่มเติม : สามารถใช้กับเตาอบได้ที่อุณหภูมิ 260°C ใช้ได้กับเตาทุกชนิด รวมทั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า และใช้กับเครื่องล้างจานได้



CIRCULON®

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

S Series



**CIRCULON SteelShield S-Series หม้อต้มสเตนเลสตีลเคลือบฟิวชั่น 2 หู
(70053-T)**

ขนาด : 22 ซม./3.8 ลิตร พร้อมฝาแก้ว Saucepot

ข้อมูลเพิ่มเติม : สามารถใช้กับเตาอบได้ที่อุณหภูมิ 260°C ใช้ได้กับเตาทุกชนิด รวมทั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า และใช้กับเครื่องล้างจานได้



CIRCULON®

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

S Series



**CIRCULON SteelShield S-Series หม้อต้มสเตนเลสตีลเคลือบฟิวชั่น 2 หู
(70054-T)**

ขนาด : 30 ซม./7.1 ลิตร พร้อมฝาแก้ว Stockpot

ข้อมูลเพิ่มเติม : สามารถใช้กับเตาอบได้ที่อุณหภูมิ 260°C ใช้ได้กับเตาทุกชนิด รวมทั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า และใช้กับเครื่องล้างจานได้



CIRCULON®

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

S Series



CIRCULON SteelShield S-Series กระทะทอดสเตนเลสตีลเคลือบฟิวชั่น (70055-T)

- ขนาด** : 24 ซม. พร้อมตะหลิวสเตนเลส Frypan with slotted turner
- ข้อมูลเพิ่มเติม** : สามารถใช้กับเตาอบได้ที่อุณหภูมิ 260°C ใช้ได้กับเตาทุกชนิด รวมทั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า และใช้กับเครื่องล้างจานได้



CIRCULON®

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

S Series



CIRCULON SteelShield S-Series (70194-T)
กระทะทอดสแตนเลสตีลเคลือบฟิวลีน

ขนาด : 22 ซม. Frypan

ข้อมูลเพิ่มเติม : สามารถใช้กับเตาอบได้ที่อุณหภูมิ 260°C
ใช้ได้กับเตาทุกชนิด รวมทั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
และใช้กับเครื่องล้างจานได้



CIRCULON SteelShield S-Series (70195-T)
กระทะทอดสแตนเลสตีลเคลือบฟิวลีน

ขนาด : 28 ซม. Frypan

ข้อมูลเพิ่มเติม : สามารถใช้กับเตาอบได้ที่อุณหภูมิ 260°C
ใช้ได้กับเตาทุกชนิด รวมทั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
และใช้กับเครื่องล้างจานได้



CIRCULON®

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

S Series



**CIRCULON SteelShield S-Series กระทะทอดสแตนเลสตีลเคลือบฟิวชั่น
(70056-T)**

ขนาด : 30 ซม. พร้อมฝาแก้ว Frypan

ข้อมูลเพิ่มเติม : สามารถใช้กับเตาอบได้ที่อุณหภูมิ 260°C ใช้ได้กับเตาทุกชนิด รวมทั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า และใช้กับเครื่องล้างจานได้

Built for Life



ควรใช้น้ำมันทำอาหาร

ไม่จำเป็นต้องใช้ในปริมาณมาก
ก็สามารถได้ผลลัพธ์ที่ดี



อุ่นกระทะให้ร้อนก่อนใช้

วงแหวนสแตนเลสจะทำงาน
ได้ดีกว่าเมื่อมีความร้อน



มีคราบอาหารเกาะติด?

แช่ในน้ำสบู่ หรือต้มน้ำให้ร้อน
รอประมาณ 2-3 นาที
ก่อนเอามาทำความสะอาด



ใช้ความร้อนต่ำ

การใช้ความร้อนต่ำจะทำให้ กระทะ non-stick
ทำงานได้ดีกว่า ส่วนสแตนเลสตีล
จะเป็นตัวกักเก็บความร้อนให้อยู่ได้นาน

CIRCULON®