

HÄFELE
FINDING BETTER WAYS

DINING TABLES
BISTRO TABLES
BUILT-IN COOK TOPS
PORTABLE COOK TOPS

tepandine.
The new dining experience.



THE MAGIC OF TEPANDINE

When you turn on your Tepandine the central cooking surface will heat up within a few minutes and sink down forming a shallow cooking dip. This prevents the run-off of cooking juices and enables delicious sauces and marinades to be cooked. When turned off the cooking centre returns to a flat surface.

Food is prepared in the cooking center and when the first dish is cooked, simply move the food to the outer warming area until your entire meal is ready. Tepandine eliminates the need for multiple trips back and forth from the kitchen, bringing the chef to the table in a totally new dining experience.

- German Designed and Manufactured
- Unique Technology (Centre Dips) and Attractive design
- Multi functional cooking for the residential market
- Make cooking fast and fun
- Easy to install (a built-in) into the kitchen counter top surface (either installed flush or raised)
- Suitable indoors, outdoors & in any kitchen surface or dining table
- Easy to clean – no pots or pans

Product specification

- Material: German 304 stainless steel
- Hand welded with silk brush finish
- Cooking Temperature 65° – 220° C (430° F)
- Voltage/ Frequency: 230V/ 50-60 Hz, 8 AMP (except TS-150, 16 AMP, 3 kW/hr)
- Electrical consumption: 1800 W, 1.8 kW/hr
- Power Cord: B2 (WP-209)

ความพิเศษของเทปันดาอีน

เมื่อคุณเปิดเตา ภายในเวลาไม่กี่วินาทีผิวหน้าเตาตรงส่วนกลางจะยุบตัวลง หลุมตื้นๆ นี้ทำให้คุณสามารถใช้ซอสปรุงรสหรือซอสหมักต่างๆ ระหว่างการประกอบอาหารได้อย่างสะดวก เมื่อคุณปิดเตา ตรงกลางจะกลับมาเป็นผิวเรียบเหมือนเดิม

เมื่อคุณประกอบอาหารจานแรกเรียบร้อยแล้ว คุณสามารถนำอาหารพักไว้รอบๆ ส่วนกลางเพื่อรักษาความอุ่นไว้ในขณะเดียวกันคุณยังสามารถประกอบอาหารชนิดอื่นเพิ่มเติมได้อีก นอกจากนี้คุณยังสามารถประกอบอาหารได้โดยไม่ต้องวิ่งเข้าวิ่งออกห้องครัว เหมือนนำเซฟมาประกอบอาหารเองถึงโต๊ะเลยทีเดียว

- ออกแบบและผลิตจากประเทศเยอรมันนี่
- ใช้เทคโนโลยีที่ไม่เหมือนใคร (ตรงกลางยุบลงขณะทำอาหาร) และมีดีไซน์ที่สวยงาม
- สามารถประกอบอาหารได้หลายแบบ เหมาะสำหรับที่อยู่อาศัยทุกประเภท
- สนุกกับการประกอบอาหารที่รวดเร็ว
- ง่ายต่อการติดตั้ง (แบบฝัง) เข้ากับเคาท์เตอร์ครัวทั้งแบบยกสูงและแบบฝังลงในเคาท์เตอร์
- ใช้ได้ในในและนอกบ้าน และสามารถติดตั้งได้ทุกพื้นผิว
- ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่ต้องล้างหม้อหรือกระทะ

คุณลักษณะของผลิตภัณฑ์

- วัสดุ: ผลิตจาก สแตนเลสสตีลเกรด 304 จากเยอรมัน
- ผลิตโดยการใช้มือประกอบโดยให้มีลายขัดไหม
- อุณหภูมิขณะประกอบอาหาร 65 - 220 องศาเซลเซียส (430 องศาฟาเรนไฮท์)
- แรงดันไฟฟ้าที่ใช้ 230 โวลต์/ 50-60 เฮิร์ต, 8 แอมป์ (ยกเว้นรุ่น TS-150 ใช้ขนาด 16 แอมป์ และใช้พลังงาน 3 กิโลวัตต์ ต่อชั่วโมง)
- พลังงานที่ใช้ 1,800 วัตต์, 1.8 กิโลวัตต์ ต่อชั่วโมง
- รูปแบบสายไฟ มาตรฐาน B2 (WP-209)



1. The cooking center reaches a maximum temperature of up to 220°C/ 430°F
2. The warming area, has a temperature approximately 50% lower than the set cooking temperature
3. The dining area remains completely cool

1. พื้นี่สำหรับทำอาหารสามารถให้อุณหภูมิสูงถึง 220 องศาเซลเซียส หรือประมาณ 430 องศาฟาเรนไฮท์
2. พื้นี่สำหรับอุ่นอาหาร จะมีอุณหภูมิเพียงครึ่งหนึ่งของอุณหภูมิที่ตั้งไว้สำหรับทำอาหาร
3. พื้นี่สำหรับรับประทานอาหารจะไม่มีความร้อน



DINING TABLES

- Height 738 mm
- ขนาดโต๊ะมีความสูง 738 มม.

TS-90A

900 mm diameter with 500 mm hot zone, 400 mm cooking area, and 100 mm warming area. Seats 2-4 persons.

ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางโต๊ะ 900 มม. มีบริเวณทำความร้อน 500 มม. แบ่งเป็นพื้นที่ประกอบอาหาร 400 มม. และบริเวณอุ่นอาหารหลังปรุงเสร็จอีก 100 มม. สำหรับ 2-4 ท่าน

Cat. No. 535.00.00001

TS-110

1,100 mm diameter with 500 mm hot zone, 400 mm cooking area, and 100 mm warming area. Seats 4-6 persons.

ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางโต๊ะ 1,100 มม. มีบริเวณทำความร้อน 500 มม. แบ่งเป็นพื้นที่ประกอบอาหาร 400 มม. และบริเวณอุ่นอาหารหลังปรุงเสร็จอีก 100 มม. สำหรับ 4-6 ท่าน

Cat. No. 535.00.00004

TS-120

1,180 mm diameter with 500 mm hot zone, 400 mm cooking area, and 100 mm warming area. Seats 6-8 persons.

ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางโต๊ะ 1,180 มม. มีบริเวณทำความร้อน 500 มม. แบ่งเป็นพื้นที่ประกอบอาหาร 400 มม. และบริเวณอุ่นอาหารหลังปรุงเสร็จอีก 100 มม. สำหรับ 6-8 ท่าน

Cat. No. 535.00.00005

TS-150

1,430 mm diameter with 600 mm hot zone, 500 mm cooking area, and 100 mm warming area. Seats 8-10 persons.

ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางโต๊ะ 1,430 มม. มีบริเวณทำความร้อน 600 มม. แบ่งเป็นพื้นที่ประกอบอาหาร 500 มม. และบริเวณอุ่นอาหารหลังปรุงเสร็จอีก 100 มม. สำหรับ 8-10 ท่าน

Cat. No. 535.00.00006



BISTRO TABLES

TS-90B

900 mm diameter. with 500 mm cooking area for 2-4 persons. Height 1,090 mm

ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางโต๊ะ 900 มม. พื้นที่ประกอบอาหาร 500 มม. สำหรับ 2-4 ท่าน
ขนาดโต๊ะมีความสูง 1,090 มม.

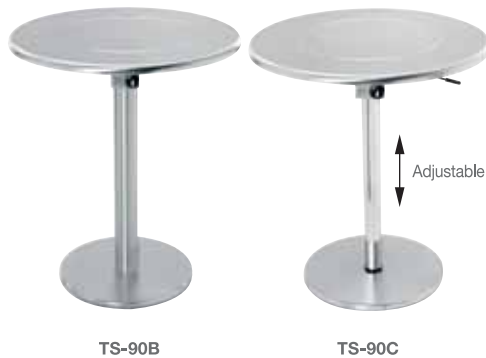
Cat. No. 535.00.00002

TS-90C

900 mm diameter. with 500 mm cooking area for 2-4 persons. Adjustable height 720-1,090 mm

ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางโต๊ะ 900 มม. พื้นที่ประกอบอาหาร 500 มม. สำหรับ 2-4 ท่าน
ขนาดโต๊ะมีความสูงปรับได้ 720-1,090 มม.

Cat. No. 535.00.00003



PORTABLE COOK TOPS

- Height 80 mm
- Supplied with carry bag
- ขนาดโต๊ะมีความสูง 80 มม. • พร้อมถุงสำหรับพกพา

PU-60

600 mm diameter. with 350 mm cooking area, weight 8 kg
ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 600 มม. พื้นที่ประกอบอาหาร 350 มม.
น้ำหนัก 8 กก.

Cat. No. 535.00.00007

PU-70

700 mm diameter. with 400 mm cooking area, weight 12 kg
ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 700 มม. พื้นที่ประกอบอาหาร 400 มม.
น้ำหนัก 12 กก.

Cat. No. 535.00.00008





ROUND BUILT-IN COOK TOPS

- Height 40 mm
- ขนาดโต๊ะมีความสูง 40 มม.

MO-60

600 mm diameter total. Built-in with cooking area 400 mm diameter.
แบบฝังขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 600 มม. แผงทำความร้อนขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 400 มม.

Cat. No. 535.00.00009

MO-70

700 mm diameter total. Built-in with cooking area 500 mm diameter.
แบบฝังขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 700 มม. แผงทำความร้อนขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 500 มม.

Cat. No. 535.00.00010



MO-60



MO-70

RECTANGULAR BUILT-IN COOK TOPS

MO-51

510 x 380 mm diameter. Rectangular Built-in with cooking area size 310 x 220 mm.
สี่เหลี่ยมมุมฉากจากแบบฝังขนาด 510 x 380 มม. แผงทำความร้อนขนาด 310 x 220 มม.

Cat. No. 535.00.00011

MO-61

610 x 450 mm diameter. Rectangular Built-in with cooking area size 450 x 300 mm.
สี่เหลี่ยมมุมฉากจากแบบฝังขนาด 610 x 450 มม. แผงทำความร้อนขนาด 450 x 300 มม.

Cat. No. 535.00.00012

MO-80

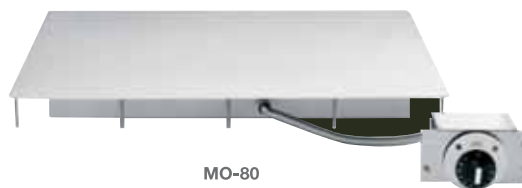
800 x 600 mm diameter. Rectangular Built-in with cooking area 600 x 400 mm.
สี่เหลี่ยมมุมฉากจากแบบฝังขนาด 800 x 600 มม. แผงทำความร้อนขนาด 600 x 400 มม.

Cat. No. 535.00.00013

MO-111

1,117 x 608 mm diameter. Rectangular Built-in with 2 separate cooking areas both 400 mm.
สี่เหลี่ยมมุมฉากจากแบบฝัง 1,117 x 608 มม. มีแผงทำความร้อน 2 ตัว ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 400 มม.

Cat. No. 535.00.00014



MO-80



MO-111

tepandine.
The new dining experience.

HÄFELE
FINDING BETTER WAYS

Häfele (Thailand) Limited

Häfele Design Studio (Bangkok)
57 Soi Sukhumvit 64, Sukhumvit Rd.,
Bangchak, Phrakonong,
Bangkok 10260
Telephone: (02) 741-7171

Häfele Design Studio (Pattaya)

140/89 Moo 11,
Nongprue, Banglamung,
Chonburi 20150
Telephone: (038) 332-485

Häfele Design Studio (Hua Hin)

Index Living Mall
177/139 Soi Mubanborfai,
Hua Hin, Prachuapkhirikhan 77110
Telephone: (032) 547-704

Häfele Design Studio (Phuket)

Opposite Big C, 81 Moo 5,
Chalermprakiet Ror-9 Road, Vichit,
Muang, Phuket 83000
Telephone: (076) 304-460