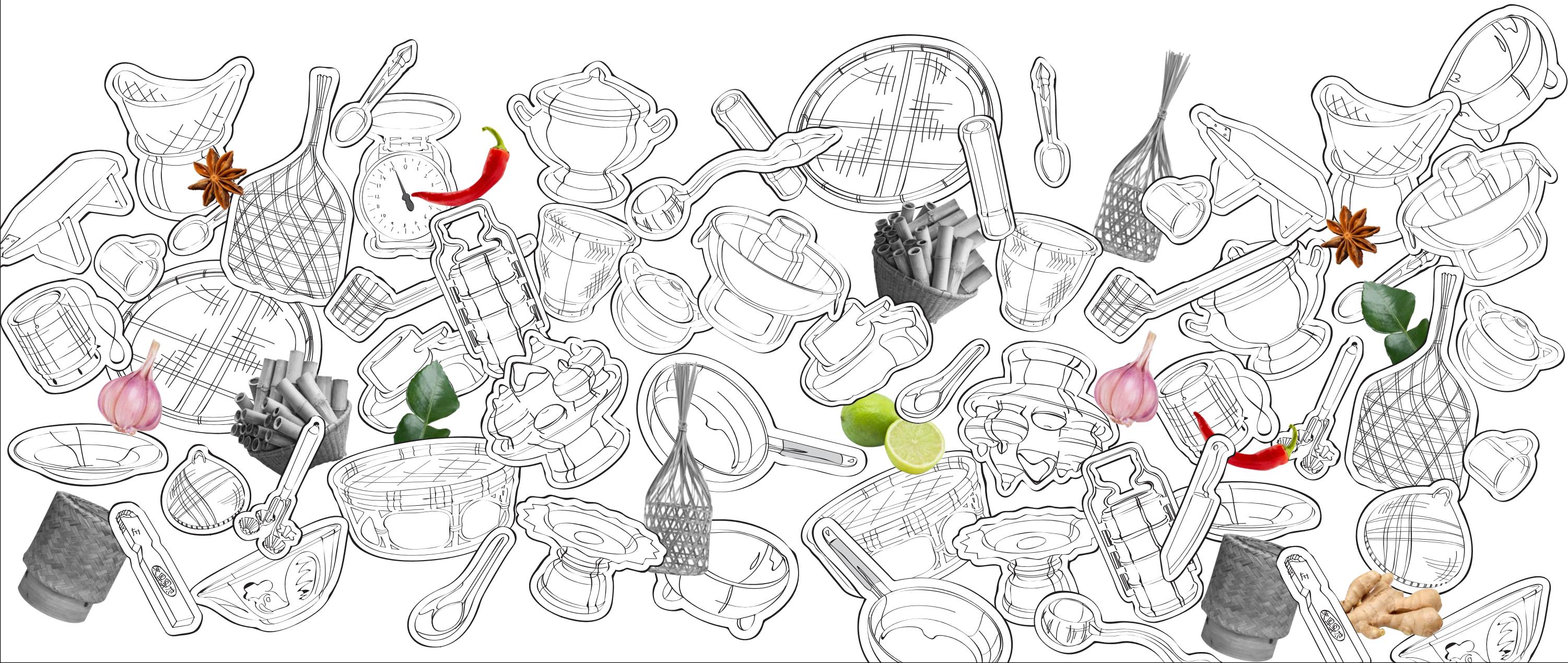




# Thai-a-Spice



slow hand design

# Thai-a-ঢ়piece

Support by: Thailand Institute of Design and Innovation Promotion, Department of International Trade Promotion of the Royal Thai Government, Thai Trade Center, Milan and Design and Object Association

Installazione realizzata con il patrocinio di: Ente per la promozione del valore di prodotto del Ministero per il Commercio Estero Tailandese - Dipartimento per la Promozione del Commercio Internazionale, Thai Trade Center di Milano e Associazione Design & Object.

Exhibition curator: Eggarat Wongcharit | Exhibition design: B.U.G. design studio

Mostra: a cura di Eggarat Wongcharit | Allestimento: B.U.G. Design Studio



*Department of International Trade Promotion  
Ministry of Commerce, Royal Thai Government*

## **Department of International Trade Promotion (DITP)**

Trade with Thailand begins at the Department of International Trade Promotion, Ministry of Commerce, we provide a comprehensive range of services for Thai exporters and international investors wishing to do business with Thailand such as trade information and advisory services, match-making link-ups, business networking, data on Thai product and manufacturers, as well as helping to find suitable trade partners.

DITP creates opportunities for Thai entrepreneurs, especially SMEs to link with their potential partners in the international market. We develop new trade channels as well as establish networks with trade partners to complement business operations. To offer a more advanced and universal platforms, DITP has a dynamic tool for the online buying and selling of Thai products at [www.thaitrade.com](http://www.thaitrade.com), the online trade channels and the ultimate sourcing destination enabling buyers and sellers to conduct their businesses at convenience. Find your new trade opportunities and new business partners for greater success with DITP.

## **Dipartimento per la Promozione del Commercio Internazionale (DITP)**

Il Dipartimento per la Promozione del Commercio Internazionale, ente del Ministero del Commercio, promuove e facilita gli scambi commerciali tra le imprese Tailandesi ed internazionali. Il DITP offre informazioni commerciali e servizi di consulenza e business matching a imprese Tailandesi con una spiccata vocazione all'export e ad imprese internazionali nella fase di ricerca e selezione di prodotti, aziende e partner commerciali tailandesi.

IL DITP sostiene le piccole e medie imprese tailandesi e quelle a spiccata vocazione artigianale per far sì che possano competere con successo anche nei mercati internazionali. A questo scopo sono stati sviluppati nuovi canali di scambio e promosse partnership commerciali ad hoc. Il DITP, ad esempio, ha implementato il sito: [www.thaitrade.com](http://www.thaitrade.com), una piattaforma moderna ed universale per la vendita e l'acquisto di prodotti tailandesi, dove compratori e venditori possono concludere affari in tutta comodità.



## Manifesto

The rich and spicy taste of Thai food has always been reputed among restaurateurs and food lovers around the globe. Whether it is a mouthwatering Tom Yam Koong soup or the rich tamarind taste of Pad Thai noodles, the variety of Thai foods are well-liked by foreign travelers who have visited Thailand.

At present, Thai food is gaining popularity and has become quite common in many big cities. But to consider the success of Thai food, it is important to overview the whole food process right from the beginning as the wisdom also lies in the cooking utensils that invented the food creation and the serving utilities that complete the essence of Thai food as well.

The showcase of “Thai-a -spice” exhibition intends to reflect the idea of utensils and objects designed and manufactured to facilitate Thai food cooking and serving rituals of the 4 regions in Thailand. The content focuses on how contemporary Thai design cooking objects have nurtured Thai cooking on a global scope. At the same time, traditional cooking utensils are displayed together to reflect how the vernacular wisdoms are developed to meet with practicality.

Eggarat Wongcharit  
Curator

## Manifesto

Il gusto intenso e piccante del cibo tailandese è molto rinomato tra i ristoratori ed i buongustai, in tutto il mondo. Che si tratti della gustosa zuppa Tom Yam Koong o dei saporiti Pad Thai noodles, la varietà del cibo è sempre molto apprezzata dai visitatori della Tailandia.

La cucina tailandese gode di notevole popolarità e si sta diffondendo in molte grandi città. Tuttavia, per meglio comprendere le ragioni di questo successo, è interessante guardare all'intero processo gastronomico, per scoprire che gli stessi utensili utilizzati per preparare, presentare e consumare i pasti, costituiscono la raffinata autenticità della cucina tailandese.

L'allestimento “Thai-a-spice” rappresenta una significativa vetrina della progettazione e manifattura di utensili e vasellame da tavola e cucina provenienti da quattro regioni tailandesi.

L'obiettivo è riflettere sulla contaminazione del design contemporaneo sulla diffusione globale della cucina tailandese. Contemporaneamente, è possibile apprezzare gli utensili tipici della tradizione locale, a partire dai quali si sviluppa il moderno concetto di praticità.

Eggarat Wongcharit  
Curatore



## Understanding South East Asian and Thai culture

Dating back in time where no land or countries were established as in present time, Thailand was considered only one part of South East Asian civilization. The cultural development within the region of South East Asia stemmed from one another. Through the years of wars, migration, settlement and trade, the cultures of all civilizations are blended in many aspects. Similar cultures in terms of manners, courtesy, hospitality and mentality has been crossed and certain things are further developed in its own character until it became more expressive and created a strong identity that belonged to each one region. All in all, the two original influences that created the transformation of cultural movements in South East Asia were India and China. Through beliefs, religions, migration and trade, the overlapped cultural context has created a certain expression and identity that belonged to each one's region.

## Comprendere la cultura del Sud Est Asiatico e della Tailandia

Prima della costituzione degli attuali Stati, la Tailandia è solamente una tra le tante civiltà del Sud Est Asiatico. Lo sviluppo culturale della regione del Sud Est Asiatico ha sperimentato molteplici influenze. Nel corso degli anni le diverse civiltà dell'area si sono integrate in seguito a guerre, migrazioni, insediamenti e commercio. Culture simili per comportamento, cortesia, ospitalità e mentalità si intrecciano fino a quando alcuni elementi si consolidano a tal punto da diventare il tratto distintivo di ogni singola regione. India e Cina, in particolare, influenzano fortemente la cultura del Sud Est Asiatico.



## Prosperous land of fertility

The descriptive expression “In water, there is fish; In the field, there is rice” engraved on King Ram Khamheang’s stone inscription (ca. 1237/1247 – 1298) is one of the typical expressions that reflected fertility in Thailand since the period of Sukhothai dynasty’s first establishment. The expression became a Thai proverb used among Thais to reflect the wellness of living in Thailand ever since. To date, Thailand still retains its reputation for exporting food products. The market segmentation of food exportation still occupies the main global market channel when comparing to other trade partners.

## Terra fertile e fiorente

“In acqua ci sono i pesci, nei campi c’è il riso”, così recita un’incisione su pietra molto popolare tra i tailandesi e risalente ai tempi di Re Ram Khamheang (1237/1247 – 1298 d.C.), a testimonianza della prosperità di questa terra fin dai tempi del primo regno Sukhothai.

Ad oggi, la Tailandia si distingue sul mercato mondiale come uno dei principali Paesi esportatori di prodotti alimentari. Tra i diversi mercati globali presidiati dalla Tailandia, quello dei generi alimentari è tra i più fiorenti.



## Eclectically Thai

No one denies the fact that Thai food is now very popular. It is rich in taste and people from around the globe love it. Thai food menus are served in fine restaurants and hotels. Many spices are used in Thai food cooking to harmonize the taste of various food ingredients while conducting fragrances as smell, texture and taste are all counted as part of the ritual eating. A person who understands the idea of how the combinations of ingredients are infused with spices, will also understand the multi-cultural exposure and the lifestyle of people in Thailand.

To appreciate the taste of Thai food, one must understand the foundation of Thai food cooking concept and that is to bridge the taste and texture of different ingredients with mixed herbs and spices. No matter what may influences Thai food cooking, either Indian curry or Chinese Chop Suey, both can blend in so well over hot steamed Jasmine rice when the two tastes were adapted via Thai cooking recipe. Such topped-up methodology is what always ordinarily is reflected in arts, architecture and design from past to present.

## Ecletticamente Thai

La varietà e ricchezza della cucina tailandese è nota ed apprezzata in tutto il mondo, tanto che prestigiosi hotel e ristoranti la propongono, quotidianamente, nei loro menù. Nella cucina tailandese molte spezie sono utilizzate per armonizzare il gusto di diversi ingredienti. Fragranza, sapore e consistenza delle spezie sono parte essenziale della degustazione del cibo. Nel connubio tra spezie e ingredienti è possibile cogliere il carattere multi-culturale dello stile di vita tailandese.

Il principio ispiratore della cucina tailandese è armonizzare gusto e consistenza di diversi ingredienti con erbe e spezie miste. Il curry indiano ed il gusto tipicamente cinese del piatto Chop Suey, ad esempio, si equilibrano perfettamente nelle ricette tailandesi a base di riso Jasmine. Questo principio di armonia influenza, da sempre, anche arte, architettura e design tailandese.



## The way we eat and design that serves

Thai food is becoming compatible with French, Italian, Chinese and Japanese foods although, the products that serve Thai cooking and eating functions are rare to find in the market. During the past years of being an original equipment manufacturing base of production, the brand names of Thai food cooking utensils are anonymous.

However, the gradual development of modern lifestyle in Thailand at present has shifted and evolved Thai consumers' needs up to a level of international standard. There are many local household product manufacturers who have exported their own designed products to fine chain restaurants and hotels. Food serving and eatery products designed by local Thai designers are exported to many countries and served both for domestic use and in fine restaurants.

Nowadays, design that collaborates modern lifestyles becomes quite important in people's living routine. The exhibition "Thai-a-spice" attempts to portray the context of living by using cultures in the 4 different regions of Thailand to motivate creativity in Thai food cooking, eating and serving. The dining scenarios of tableware design and other collaborative design objects will also reflect the potential of how Thai hospitality industry that collaborates with good design can better serve world class hotels and restaurants with its own benefits of hospitality and service mind culture.

## Il design a tavola

La cucina tailandese è diventata compatibile con la cucina francese, italiana, cinese e giapponese anche se gli utensili per la preparazione ed il consumo del pasto sono difficilmente reperibili in commercio. Nomi e marchi degli utensili da cucina tailandese sono spesso sconosciuti al grande pubblico.

La diffusione, anche in Tailandia, di uno stile di vita più moderno, comporta l'adattamento delle esigenze dei consumatori tailandesi allo standard internazionale. Molti artigiani locali esportano i propri prodotti ad esclusivi ristoranti e alberghi. Utensili per la tavola e la cucina, progettati da designer tailandesi, si diffondono via via in molti paesi e trovano impiego nell'uso domestico e nei ristoranti di classe.

Nei moderni stili di vita il design caratterizza fortemente la quotidianità della gente. La mostra "Thai-a-spice", con la rappresentazione dello stile di vita di quattro regioni tailandesi, promuove la creatività propria che ruota attorno al modo di preparare, servire e gustare il cibo tailandese.

L'allestimento di numerosi scenari di arredo tavola e di altri accessori e suppellettili esprime il potenziale dell'industria tailandese che - in collaborazione con un buon design - può meglio esaudire le richieste di hotel di prestigio e ristoranti di classe, con vantaggi in termini di accoglienza, ospitalità e servizio.



## NECS; the 4 inspirations

The characteristics of people, food and cultures in Thailand can be identified through 4 regions. The culture in each one region reflects the living environment and cultural context of each region.

1. North Thailand where the border is connected to Myanmar and Laos has its own beautiful culture of "Lanna (Million rice fields) where people are still reflecting their slow life routines via the sweet and soft spoken of northern Thai dialect.
2. East Thailand where the region is connected to both Laos and Cambodia, still reflecting its glorious days of Khmer and Lan Xang (Million elephants) civilizations. The arts and cultures of the East are considered different from any other parts due to the long history that date back to the Ban Chiang civilization (7000 BC.).
3. Central Thailand is interlaced with canals, rivers and flat areas where rice can be cultivated in the fields. The region was once occupied by the flourishing culture of Ayutthaya, an international melting pot dated 400 years back when navigation trading was still flourishing. The scenic rice field and traditional Thai houses by canals and rivers are what is typically seen in present days.
4. South Thailand where Srivijaya and Langkasuka civilizations are once flourished, has a strong influence of the Muslim culture. It was once part of Malaysia, Singapore and Indonesia. The peaceful Muslim people have created many inventions for their own living by the Andaman Sea and the Gulf of Siam.

## Nord, Centro, Sud ed Est: quattro regioni tailandesi a tavola

In Tailandia l'ambiente geografico ed il contesto culturale hanno determinato singolari sotto-culture riconducibili, essenzialmente, a quattro regioni.

1. Il Nord Tailandia, al confine tra Birmania e Laos, dove ancora sopravvive la cultura "Lanna", (letteralmente "un milione di campi di riso"). Il dolce dialetto diffuso
2. Tailandia Orientale, al confine con Laos e Cambogia, culla delle gloriose civiltà Khmer e Lan Xang (letteralmente "milioni di elefanti"). Le arti e la cultura di quest'area risalgono alla civiltà preistorica Ban Chiang (7000 a.C.): fattore di unicità rispetto al patrimonio artistico e culturale delle altre regioni. In questa regione riflette lo stile di vita tranquillo e contemplativo dei suoi abitanti.
3. La Tailandia centrale è occupata da canali, fiumi e aree pianeggianti destinate alla coltivazione del riso. Tra il 1351 d.C. e il 1767 d.C. la regione ospita il fiorente regno di Ayutthaya, noto per aver instaurato proficue relazioni commerciali con i mercanti stranieri. I campi di riso e le tradizionali case tailandesi circondate da fiumi e canali sopravvivono fino ai giorni nostri.
4. Tailandia Meridionale, patria del regno Langkasuka e successivamente dell'impero Srivijaya che nel 600 d.C. controlla anche Malesia, Singapore e Indonesia. Durante il tredicesimo secolo l'Islam si diffonde dalla Malesia in tutta l'area. La pacifica popolazione musulmana vive tra il Mare delle Andamane e il Golfo del Siam, distinguendosi per intraprendenza e dinamismo.



## Thai kitchen and the cooking process

As spices produce fumes and fragrances when cooked or heated, Thai kitchen tends to be opened and exposed to sunlight to allow air ventilation while getting rid of odors collected by humidity.

For traditional cooking, temperature and materials that match with the cooking utensils does have a drastic impact on Thai cooking. The local wisdom of designing a kitchen unit tends to consider the surrounding environment, the living interior space and cultural beliefs as part of the resolution. Smoke, fumes and heat can also be utilized to preserve some fresh food when hanging above the charcoal stove. As Thai food uses a lot of spices and oil in cooking, windows and voids in architectural spaces are designed to allow for air flow in the kitchen.

Most traditional kitchens are located separately from the other rooms around the back part of traditional teak wood house complex and basically has an open void on top of the ceiling to allow air flow when cooking.

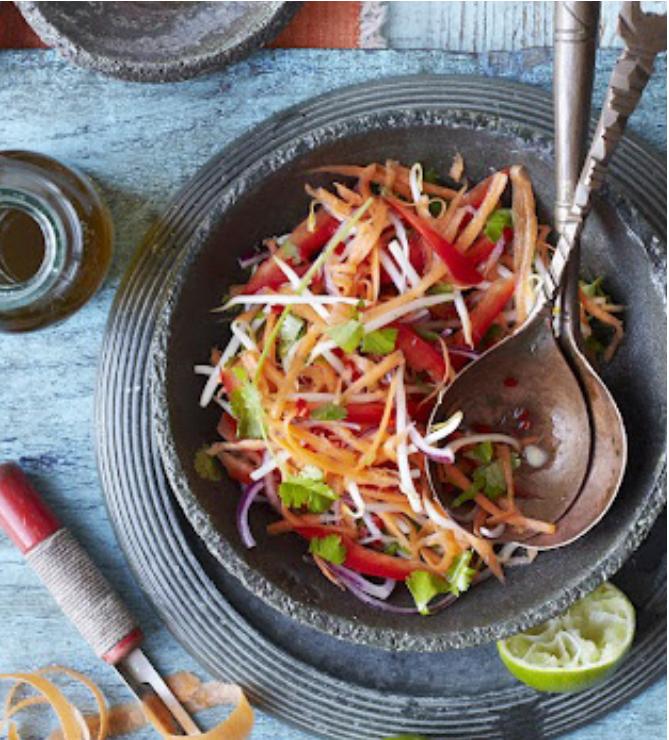


## La cucina tailandese

Dal momento che le spezie promanano fumi ed odori durante la cottura o il riscaldamento, l'allestimento della cucina tailandese tende ad essere aperto ed esposto alla luce del sole, per favorire la ventilazione e la fuoriuscita di odori e umidità.

Nella cucina tradizionale tailandese gli utensili da cucina sono realizzati con materiali funzionali alla conduzione della temperatura. La tradizione locale nella progettazione dell'ambiente cucina tende, inoltre, a considerare anche gli ambienti circostanti, lo spazio abitativo e le abitudini di vita. Spesso, i cibi sono appesi sulla stufa a carbone dalla quale assorbono non solo calore ma anche aromi. Siccome il cibo tailandese è ricco di spezie e olio, gli odori di cottura degli alimenti possono causare problemi di ventilazione agli spazi vicini, pertanto finestre e vuoti architettonici sono progettati per consentire la circolazione d'aria in cucina.

La cucine tradizionali sono situate molto spesso nella parte posteriore della tipica casa in legno teak e presentano un'apertura a soffitto che facilita la fuoriuscita dei fumi di cottura.



## The passage of Thai design DNA in cooking and eating culture

Kitchen design and cooking utensils are what serves the process of cooking and comes directly from a simple lay man design wisdom who modestly lives his life in the fertility of nature. It may look as if the process of Thai cooking is very simple, but the effect of the food owes quite a lot to the wisdom of the cooking tools that enhance the rich and tasty flavor and the fragrance of spices and herbs in Thai food.

From terra cotta materials that is used in pottery making to brass casting that molds a refined shape of marzipan peanut dessert, it takes an anonymous designer to understand the refined sensibility in Thai cooking. Cooking factors such as heat temperature or distances between food preparation and the stove are considered important for the process of cooking in any typical Thai kitchen. Materials of such cooking tools are chosen to co-relate with the sense of herbal fragrances. It is very important to retain the freshness in food even when it is cooked as the color has a drastic impact on Thai food presentation.

For generations, these anonymous designs were never exposed to reveal their creative origins. But as Thai food becomes trendy in 5 stars hotels and restaurants, it might be the right time to give an introduction to these origins.

## L'impronta del design tailandese in cucina e a tavola

La progettazione della cucina trae ispirazione da uno stile di vita semplice e a contatto con la natura e può apparire molto semplice; in realtà, il prodotto finale deve molto ai tradizionali strumenti di cucina in grado di esaltare il sapore ricco ed il profumo di spezie ed erbe aromatiche.

La raffinatezza della cucina tailandese si esprime anche nella scelta dei materiali: dalle pentole in terracotta agli stampi di ottone fuso per rifinire con le più svariate forme i dessert di marzapane e arachidi. In ogni cucina tipica tailandese, poi, è fondamentale la temperatura a cui si riscaldano i cibi e la distanza tra il piano di lavoro e la stufa. Le stoviglie sono realizzate in materiali specifici per esaltare la fragranza delle erbe. Il cibo cotto deve conservarsi ad una giusta temperatura ed anche il colore ha un impatto notevole sulla presentazione del cibo.

Per anni, progetti di questo tipo non sono mai stati esposti e spiegati nella loro acutezza. Ora che il cibo thailandese è di moda in ristoranti e hotel di pregio, vale la pena approfondirne il contesto d'origine.



## Design for Eco and Portability

### Low floor seating

In any traditional teak wood house, the floor is left empty while functional furniture is made to be portable and easy to be kept and moved around. Most of the time, rituals and ceremonies take place on the floor rather than on a higher level stage as everyone who has entered the house will have to take off the shoes to keep the floor clean. Therefore, the floor will remain clean, empty and ready to serve dining, working, sleeping or even massaging.

Many Thais still retain the same habit even though the country has shifted toward modern living. People are still lying on the cool cemented or wooden floor to relax or share other activities with the family. Kitchen in traditional Thai houses are usually elevated above the floor at only about 40 centimeters high. It is because the food ingredients are to be prepared on the floor.

## Design ecologico e maneggevole

### Il pavimento

Nella tipica casa in legno teak, il pavimento è sgombro mentre l'arredamento è fatto per essere facilmente spostato. Per la maggior parte del tempo, i riti e le ceremonie si svolgono a terra piuttosto che su un tavolo: chiunque entra in casa, dunque, è solito togliersi le scarpe per mantenere il pavimento pulito. Il pavimento è sempre pulito, sgombro e pronto per accomodarsi a pranzare, lavorare, dormire o addirittura godere di un bel massaggio. Molti tailandesi conservano ancora le stesse abitudini, nonostante il paese abbia assimilato stili e tendenze di vita più moderni. La gente si sdraiava ancora sul pavimento di legno o cemento per rilassarsi o condividere altre attività con la famiglia. Nelle case tradizionali tailandesi la cucina è solitamente sopraelevata di soli 40 centimetri di altezza rispetto al pavimento, perché a terra si prepara da mangiare.



## 1. Traditional Khantoke dining set

In the northern part of Thailand where Lanna culture occupies the people's routine, Thai food is usually served in a low and small portable table with a cover called "Khantoke". There are smaller dishes that are designed to fit within the round shape. The well-rounded shape of Khantoke derived from a technique of dried-bamboo peel coiled to form a shape of lacquer ware utensils in Northern Thailand. Lanna has adopted the bamboo lacquer wares from the tribal people of "Khun (ឃុំ)" of South China.

### 1. Khantoke tradizionale

Nella parte settentrionale della Tailandia, dove la cultura Lanna ancora scandisce la quotidianità, il cibo è di solito servito su di un tavolino basso e portatile, detto "Khantoke". I piattini rotondi si adattano perfettamente alla forma circolare del tavolino. La forma rotonda del Khantoke deriva da una tecnica di lavorazione basata sull'avvolgimento delle bucce secche di bambù, tipico vegetale della parte settentrionale della Tailandia. La cultura Lanna ha acquistato questa tecnica di lavorazione dalle popolazioni tribali "Khun (ឃុំ)" del sud della Cina. (Set tradizionale Khantoke laccato, struttura Khantoke in bambù e lacca grezza. Khantoke Moderna)



### 2. Sticky rice bamboo packing and palm leave packing

Thai know how to preserve and pack food in many different ways. The most popular leaves used for food packing are lotus, banana, pandanus, palm, sugar cane or even betel nuts. The fact is not just to preserve and transport but also to give fragrance to the ingredients as all leaves conduct nice fragrance once heated.

### 2. Sticky Rice avvolto nel bambù e contenitori in foglia di palma

I tailandesi sono esperti nel conservare e confezionare i prodotti alimentari in svariati modi. Le foglie più utilizzate a questo scopo derivano da piante di loto, banana, pandanus, palma, canna da zucchero e noce di betel. Le foglie si rivelano utili alla conservazione e al trasporto del cibo, aggiungono sapore agli ingredienti ed emanano un buon profumo, una volta riscaldate.



### 3. Dried banana leave packing, Bamboo wicker for dried food packs and sugar cane fiber packs

Eating is 24 hours everywhere in Thailand, therefore take-away food wrap creations are popularly used among street food vendors. Before Thailand began to use plastic bags, Thais used fresh or dried banana leaves enclosed with a bamboo pin for take-away food packaging. Nowadays, as recycling has reflected the concern for awareness of nature, fast food packages are designed and adapted to be used with recycled materials.

### 3. Imballaggio con foglia di banana, bambù per confezionare alimenti secchi e confezioni in fibra di zuc- chero di canna

In Tailandia si può mangiare a tutte le ore del giorno e della notte e i venditori ambulanti di cibo utilizzano spesso vegetali per avvolgere gli alimenti. Prima che in Tailandia si diffondesse il consumo di sacchetti di plastica, il cibo take-away viaggiava in foglie di banana fresche o secche, chiuse da un perno di bambù. Il richiamo alla tutela della natura influenza, oggi più che mai, la progettazione e l'utilizzo di materiali riciclati per confezionare il cibo.

### 4. Traditional metal Pinto

The word “Pinto” was adapted from a Japanese term of “Bento” which means a lunch box. The same meaning was applied to be more practical for Thai food as Japanese Bento contains non-liquid food while Pinto are meant to be used with hot and watery food. Many versions of Pinto are designed and adapted to fit with the different eating routines. Various materials such as plastics, melamine, enameled steel, aluminum etc are used for different purposes.

### 4. Pinto tradizionale in metallo

“Pinto” deriva dal termine giapponese “Bento” e significa “pranzo al sacco”. Mentre il giapponese Bento non contiene liquidi alimentari, il Pinto generalmente è associato a cibi caldi e liquidi tipici della cucina tailandese. Esistono diverse versioni di Pinto e tra i molteplici materiali utilizzati vi sono: plastica, melaminico, acciaio smaltato e alluminio.



## 5. Traditional granite stone mill

Food grinding may sound simple for diner but for a chef, it is an important starting point for Thai food cooking. As spices taste much better when grounded in a cooler temperature, grinding with a cool granite mill tends to keep the heat conduction at lower temperature and still retains the freshness of spice and its fragrance. Therefore, grinding grains or spices are not just a matter of making good food but to bring about appetite via the texture of refined grain and aromatic sensibility.

## 5. Macina tradizionale in granito

Sminuzzare gli ingredienti è per lo chef un importante punto di partenza per la preparazione delle pietanze. Questa pratica - che può sembrare all'apparenza banale - in realtà serve ad armonizzare al meglio gli aromi delle diverse spezie, specialmente se miscelate a freddo. La macinazione nel mulino di granito conserva intatte freschezza e fragranza delle spezie poiché la conduzione di calore si mantiene a bassa temperatura. Pertanto, polverizzare chicchi o spezie non significa solo preparare del buon cibo ma anche stuzzicare l'appetito con aromi e consistenza di farine raffinate.

## 6. Traditional terra cotta grinder VS modern granite stone grinder

Thai Papaya salad has already been listed in international food menus, the food grinding mixer of "Krok" and pestle is inseparably sold in most Asian food market. It is believed that a woman will tie the heart of her husband with her own home cooking, therefore, the basic food grinder tool is somewhat an amulet for any typical Thai housewives who charms her husband's love with her own technique of pestling.

## 6. Mortaio e pestello tradizionale in terra cotta VS mortaio e pestello moderno in granito

L'insalata tailandese di Papaya è comune nei menu internazionali, il macinino "Krok" e il pestello sono venduti nella maggior parte dei mercati alimentari asiatici. Tradizionalmente, la donna mantiene vivo l'amore coniugale grazie anche alla sua abilità in cucina e dunque gli utensili di base, tra cui spicca il mortaio con pestello, sono considerati come un amuleto da ogni casalinga tailandese.



## 7. Coconut grinder

With a quaint look that performs an important function for Thai food cooking, Kratai (ក្រតាន), a coconut pulp peeler intends to be functional for coconut milk extraction. As coconut milk is a basic ingredient for all Thai curries, coconut pulp is ground into refined fibers and put into a piece of cheese cross fabric to the squeeze milk off the fibers. Fresh squeezed coconut milk is full of fragrance especially, when mixed with spice and other herbal ingredients.

## 7. Macina per cocco

Il Kratai (ក្រតាន) è un oggetto singolare e funzionale alla spremitura del latte di cocco che è un ingrediente base per tutti i curry tailandesi e si ricava dalle fibre della polpa di cocco opportunamente pelate e spremute. Il latte di cocco appena spremuto è molto profumato e spesso è miscelato con spezie e altri ingredienti a base di erbe.

## 8. Sets of Blue and white ceramics with coconut leaves decorations

Refined Thai food cooking naturally comes with colorful presentation. Utensils used in Thai food serving is as important as the cooking process itself. Thais know how to stylize the food with the simplicity of color combination. Rarely a case of white plates are used in traditional Thai food serving. From natural palm leaves to 5 color ceramic glazing of Benjarong wares, spicy colored Thai foods are usually served in colorful dishes to enhance the appetite of all diners.



## 8. Set di ceramiche blu e bianche con decorazioni di foglie di noce di cocco

Il cibo tailandese richiede una presentazione colorata e stimolante. Nella cucina tailandese le posate di servizio sono importanti quanto il processo di cottura stesso. Le pietanze sono esaltate dalla combinazione di colori delle stoviglie e raramente si utilizzano piatti bianchi. Il cibo speziato e colorato tailandese è di solito servito in piatti colorati che stuzzicano l'appetito di tutti i commensali: dalle foglie di palma alle 5 tonalità tipiche delle ceramiche smaltate di Benjarong.



## 9. Water bowl and Terra Cotta jug

After finishing a spicy Thai meal, fresh water with perfumed flowers or herbs is normally served in a “Khan (ໜູ)” container to quench the thirst and to soothe the body temperature. In the old days, the water container of “Khontho” was generally used to serve drinking water. Design wisdom behind the container shape is to cool down the temperature of the water inside its terracotta body.

## 9. Ciotola per acqua e caraffa in terra cotta

Al termine di un pasto piccante tailandese, per dissetarsi e per lenire la temperatura corporea, viene normalmente servita dell’acqua miscelata con fiori profumati o erbe in un contenitore detto “Khan (ໜູ)”. In passato, la brocca detta “Khontho” era usata per servire l’acqua potabile. La forma del contenitore è studiata per raffreddare la temperatura dell’acqua all’interno del suo nucleo in terracotta.

## 10. Steam rice container

Rice is Thailand’s staple food that can be served with any other Thai food dishes. Containers of rice are made in different materials depending on the functions of food serving. “Kratib ( ກະຕີບ )” is a kind of bamboo container made to hold cooked glutinous rice. It is made with double layered bamboo wicker. The reason behind the wisdom is to retain the most heat and humidity inside the container so that glutinous rice will always be kept soft and warm.

## 10. Contenitore per riso a vapore

Il riso è l’alimento base della Tailandia e si accompagna a tutti gli altri piatti locali. I contenitori per il riso sono realizzati in materiali diversi, a seconda dello scopo: conservazione, preparazione o presentazione dell’alimento. “Kratib” è un contenitore di bambù adatto al riso cotto glutinoso. realizzato con un doppio strato di bambù, così che il contenitore trattienga il calore e l’umidità al suo interno ed il riso glutinoso rimanga a lungo caldo, morbido e fragrante.



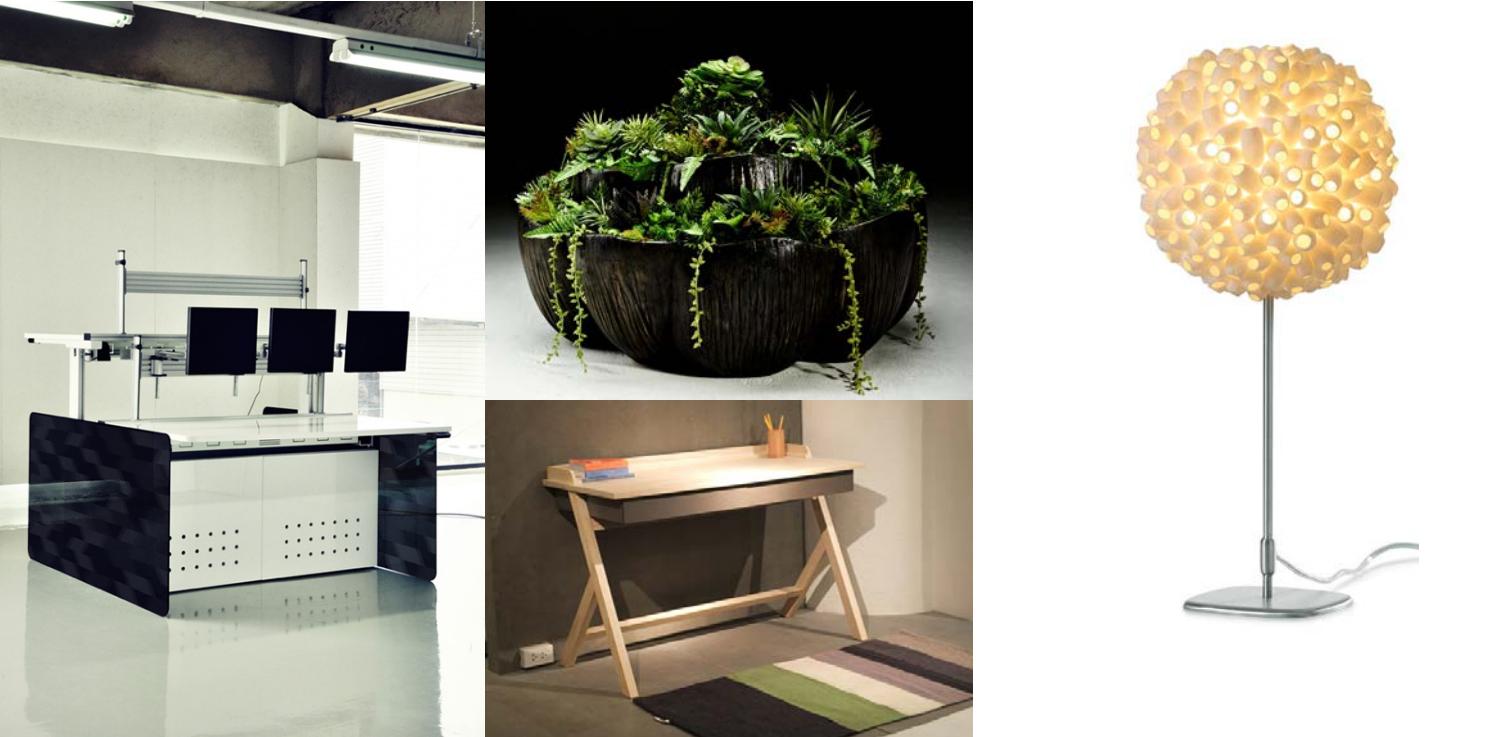
11.Traditional bamboo food cover

11. Tradizionale coperchio da cibo in bambù



12. Ceramic tray food with cover

12. Coperchio di vassoio in ceramica con coperchio



**Design Excellence Award**

### **DeMark; the new value of Thailand design**

Design Excellence Award ( DeMark) was established in 2008 by the Thailand Institute of Design and Innovation Promotion, Department of International Trade Promotion, Ministry of Commerce of the Royal Thai Government who foresee a way to promote the Thai product design industry in the international market. The award acts as a potential platform for any Thai companies who wish to be more competitive on the world stage. The competition was originally established to search for well-thought-out product design with innovation, functionality and practicality. The award winning products will receive the DeMark logo, which is a well-recognized award, and effective marketing tool, representing a symbol of design excellence. The logo also adds value to the quality and design of Thai products both locally and globally.

[www.demarkaward.net](http://www.demarkaward.net)

### **DeMark, il nuovo corso del design tailandese**

Il Dipartimento per la Promozione del Commercio Internazionale, in collaborazione con l'Istituto Tailandese per la promozione di Design e Innovazione, istituisce nel 2008 il "Design Excellence Award (DeMark)", uno strumento per promuovere il design tailandese a livello internazionale. Il Premio garantisce visibilità alle aziende tailandesi che mirano ad essere più competitive nel mondo. Il concorso seleziona i prodotti più innovativi, funzionali e pratici ed assegna loro il logo DeMark: un riconoscimento importante ed un efficace strumento di marketing, simbolo di eccellenza del Design. Il logo certifica, infine, la qualità ed il design esclusivi dei prodotti tailandesi a livello locale e internazionale.

[www.demarkaward.net](http://www.demarkaward.net)



**KENKOON**  
www.kenkoon.com

### Metchanun Suensilpong

Metchanun has a bachelor's degree INTERIOR ARCHITECTURE from The MJM Art school in Paris, France in 1995. After returning to Thailand, he started his career by doing Interior design Project. A few years after gaining design experiences and many design awards, he embarked on a new challenge as he became the chief designer of an outdoor company, KENKOON.

### Metchanun Suensilpong

Metchanun has a bachelor's degree INTERIOR ARCHITECTURE from The MJM Art school in Paris, France in 1995. After returning to Thailand, he started his career by doing Interior design Project. A few years after gaining design experiences and many design awards, he embarked on a new challenge as he became the chief designer of an outdoor company, KENKOON.



## Kenkoon: maximizing the use of nature

Kenkoon is one of the leading outdoor furniture manufacturing companies has been in the business for more than a decade. KENKOON firstly created the new look for its indoor-outdoor furniture by combining the two materials of solid teak wood and stainless steel. With such impact of combination and workmanship, Kenkoon has established a characteristic identity for the company's own production lines. The products have become well-accepted among international buyers. To date, Kenkoon's products are distributed throughout many European countries, United States and Asia.

## Haabento; the new outdoor kitchen design concept

Based on the portability and mobility functions of a traditional carry-on-shoulder poled baskets, so called "ຫາບ(Haab)" and a portable and stackable modular food carrier "ປິໂຕ(Pinto or Bento in Japanese)", Kenkoon's outdoor kitchen unit performs a mobile cooking station that is meant to be used outdoor when cooking comes either heavy as steak or light as barbecue.

"Haabento" is made of teakwood for the reminiscence of traditional living in Thailand when lives were still pretty much related to nature. The units can be transferrable, detachable and able to be formed up in many positions depending on the desired functions of each individual space.



**MOBAN**  
www.modernoutdoor.co.th

### Pattarapol Chantkam

Being well trained in New York and London, Pattarapol experienced his freelance design practices with many renown designers and design companies such as Tom Dixon, Liliane Lijn, Gallery 91, etc while living abroad. In 2007, Moban has invited him to design a "LOOP" chair that's created from an inventive rubber material which gave the company goodwill as it won both Thailand's Demark and Japan's G Mark awards a year later.

### Pattarapol Chantkam

Formatosi tra New York e Londra, Pattarapol all'estero collabora come freelance con designer di fama e aziende come Tom Dixon, Liliane Lijn, Galleria 91. Nel 2007, Moban lo invita a progettare la sedia "LOOP" in un innovativo materiale di gomma che vale all'azienda l'assegnazione del premio DeMark in Tailandia e il riconoscimento Japan's G Mark, l'anno successivo.



## Kenkoon: massimizzare l'uso della natura

Kenkoon - attiva da più di dieci anni - è un'azienda all'avanguardia nella produzione di arredamento da esterni. In principio, Kenkoon si distingue per la progettazione di arredamento da interni e da esterni, combinando teak e acciaio inox. Grazie a questo originale abbinate e all'abilità nella lavorazione, l'identità stilistica di Kenkoon è rinomata e ricercata in tutto il mondo. Kenkoon distribuisce i suoi prodotti in Europa, Stati Uniti e Asia.

## Haabento, il nuovo concetto di cucina all'aperto

Ispirato alla praticità del tradizionale cesto detto "ຫາບ(Haab)" e al tavolino modulare "ປິໂຕ (Pinto o Bento, in giapponese)", Kenkoon realizza Haabento, una stazione mobile pensata per essere usata in maniera versatile per diversi tipi di cottura all'aperto. "Haabento" è realizzata in teak e rimanda alla tradizione tailandese, quando la vita era strettamente legata alla natura. I moduli componibili la rendono adatta e trasformabile a seconda delle esigenze di spazio di diversi ambienti.

## Moban: Metropolitan living

MOBAN (Modern Outdoor BANGkok) rappresenta la nuova generazione di arredamento da esterni. L'impiego di materiali misti e il design fortemente innovativo sono il tratto distintivo della collezione Moban. Moban è al servizio del consumatore globale che predilige essenzialità, funzionalità e praticità.

## Moban: il soggiorno metropolitano

MOBAN (Modern Outdoor Bangkok) rappresenta la nuova generazione di arredamento da esterni. L'impiego di materiali misti e il design fortemente innovativo sono il tratto distintivo della collezione Moban. Moban è al servizio del consumatore globale che predilige essenzialità, funzionalità e praticità.



**KORAKOT**  
www.korakot.com



## Korakot

Korakot's Bamboo wicker craft derived from his grandfather's inheritance of traditional bamboo-structure kite making. By stepping further from his own root, the marriage between new design, different materials and wicker crafts technologies have created a newer dimension of furniture and home accessory products that implement interior space with great impact of organic lines.

## Korakot

L'artigianato Korakot nasce dalla maestria degli avi, professionisti nella realizzazione di telai per aquiloni in bambù. Korakot si spinge oltre: abbraccia nuovi materiali e sperimenta nuove tecnologie produttive. Il design si traduce, così, in mobili e complementi d'arredo dalle linee tonde o ondulate, di grande impatto negli spazi interni.



**MOBELLA**  
www.mobella.co.th

## Anopol Yuyen

Anopol Yuyen is a promising young Thai designer. His bright idea in furniture design comes from the root of Thai arts and cultures, either direct or indirect. The seven years' experience in furniture export has broadened his design vision to cope with the need of global consumers though still retaining the strong impact of Thai design.

## Anopol Yuyen

Anopol Yuyen è tra i giovani e promettenti designer della nuova generazione in Tailandia. La sua ispirazione deriva da una conoscenza profonda dell'arte e della cultura tailandese. L'esperienza maturata durante i sette anni di distribuzione dei suoi prodotti nel mondo ha ampliato la sua visione del design per soddisfare i consumatori globali senza rinunciare alla sua identità stilistica puramente tailandese.



## Mobella: Haut-couture for sofa

Being an expert in fabric upholstery for furniture, Mobella always attempt to create its serial furniture collections via various techniques of stitching that incorporate design, fashion and craftsmanship into the production. Diversified patterns of fabric are playfully interwoven on the shape of the soft and spongy sofa to serve the desire of all fashionistas, as a result, Mobella has become a jet-setter in sofa upholstery.

## Matt

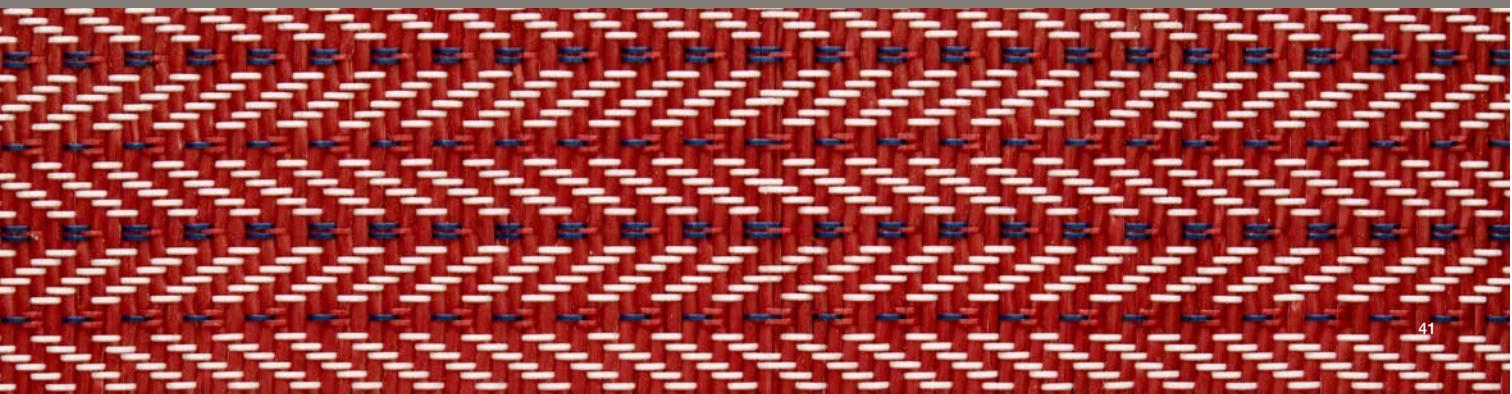
To best serve the need of fashionable Thai food that now becomes a trend in most global boutique restaurants and hotels, Mobella proudly presents "MATT", a moquette-seater armchair that performs a dual function of Occidental seating and Oriental dining. The seater can be extended and turned into a table top for dining.

## Mobella: il divano haut-couture

Specialista in rivestimenti in tessuto per l'arredamento, Mobella sperimenta nelle sue collezioni varie tecniche di cucitura che coniugano design, moda e maestria artigianale. I tessuti avvolgono in maniera originale i soffici divani che piacciono ad un pubblico modaiolo alla ricerca di pezzi unici.

## Matt

Per soddisfare al meglio la tendenza moda che ruota attorno all'offerta di cucina tailandese, oggi diffusa in ristoranti e hotel di pregio in tutto il mondo, Mobella è orgogliosa di presentare "MATT", una poltrona in moquette che coniuga la funzionalità della seduta occidentale con la cucina orientale. La seduta si allunga fino a trasformarsi in un tavolo da pranzo.





## PERMAX

[www.pformax.com](http://www.pformax.com)

### Viroon Sanguanwongwan

Being trained as an architect, Viroon's nature of design used to be focused more on exterior space. He shifted into furniture design after falling in love with wickering rattan and water hyacinth fiber materials into designed forms. Viroon's background in architectural design is still reflected in his furniture collection that serves best for its practical function. Nonetheless, the neutral impact also benefits his furniture design to harmonize with both classical and modern interior ambients.

### Viroon Sanguanwongwan

L'architetto Viroon si concentra inizialmente sulla progettazione di spazi esterni. Successivamente, attratto dalle potenzialità del rattan e della fibra di giacinto d'acqua, Viroon si dedica al design di complementi d'arredo. La formazione architettonica di Viroon si riflette nella collezioni che si distinguono per un elevato livello di funzionalità. Il design pratico ed essenziale rende questi arredi adatti ad ambienti sia classici sia moderni.practical function. Nonetheless, the neutral impact also benefits his furniture design to harmonize with both classical and modern interior ambience.



## KUNAKIJ

[www.kunakij.com](http://www.kunakij.com)  
[www.thinkk-studio.com](http://www.thinkk-studio.com)

### Thinkk Studio

Decha Archjananun and Ploypan Theerachai started collaborating their fresh design ideas with both local and international manufacturers since 2005. Their talents in coping with global design movements has brought them many opportunities to expose their works at an international scale. The impact of their design that expresses more of simplicity has created a new design value for Thailand's younger generation. Apart from Thailand's Demark, Decha and Ploypan have also received many international design awards including: Talents à la carte 2012 award of Paris's Maison & Objet, Singapore's Furniture Design award and Young Talent designer of the year award of Thailand's Elle decoration magazine.

### Thinkk Studio

Dal 2005 Decha Archjananun e Ploypan Theerachai collaborano con aziende locali e internazionali. Vicini ai movimenti d'avanguardia, i due designer espongono molte delle loro opere in ambito internazionale. L'impatto del loro design, votato all'estrema semplicità, segna un nuovo corso per le nuove generazioni di designer tailandesi. Oltre al Premio DeMark, Decha e Ploypan ricevono numerosi altri riconoscimenti internazionali, tra cui: Talents à la carte 2012 award of Paris's Maison & Objet, Singapore's Furniture Design award e Young Talent designer of the year award of Thailand's Elle decoration magazine.



## Performax: A call of nature

The blending of elegant design with water hyacinth sensual features, seamlessly integrates forms with functionalities. Performax has long experiences in designing and manufacturing high quality Water Hyacinth furniture and proud to bring forth the beauty of local Thai wisdom on a global scale. Performax's natural Water Hyacinth fiber is well protected from fungus and insects with non-toxic chemical treatment, therefore, it is friendly with the environment. Performax's wicker works of all furniture products is produced not only by refined craftsmanship weaving process but the aesthetic quality of the products is considered state of art.

## Performax: Il richiamo della natura

L'eleganza del design e la sensualità del giacinto d'acqua si sposano con la funzionalità. Performax, forte della lunga esperienza nella progettazione e produzione di mobili di alta qualità a partire dal giacinto d'acqua, è orgogliosa di svelare la bellezza della tradizione tailandese in tutto il mondo. La fibra naturale di giacinto d'acqua Performax è resistente a funghi e insetti, grazie ad un trattamento chimico non tossico ed ecologico. I vimini Performax danno vita a prodotti che sono considerati vere e proprie opere d'arte.

## Kun: Quality for practicality

Kunakij has been manufacturing and exporting quality stainless steel and aluminum furniture to both local and global markets for more than a decade. In 2004, Kunakij has started to collaborate with both local and international designers to create a series of furniture collection for exports under the brand "KUN". To date, KUN's products are reputed among architects and interior designers for its refined workmanship and advanced design that are well-blended with their hotel and resort design projects.

## Kun: Pratico e di qualità

Kunakij produce e distribuisce nel mondo, da più di dieci anni, mobili di qualità in alluminio e acciaio inox. Nel 2004, Kunakij intraprende collaborazioni con designer locali e internazionali e nasce la linea di arredamento a marchio "KUN". I prodotti KUN sono molto apprezzati da architetti e interior designer per la raffinata fattura e l'innovativo design che li rende adatti ad avveniristici hotel e resort.





## DEESAWAT

[www.deesawat.com](http://www.deesawat.com)

### Jirachai Tangkitngamwong

Jirachai's background is rooted with furniture entrepreneurship as the family's business is one of Thailand's leading manufacturers of teak wood outdoor furniture. He became interested in design when he started to involve the design production at his own factory. Taking off with his own self-taught experiences, Jirachai's technological know-how comes well-balanced with design development.

### Jirachai Tangkitngamwong

Jirachai nasce imprenditore: la sua famiglia è tra i principali produttori della Tailandia di mobili in teak per esterni. Jirachai si avvicina al design in maniera molto pratica, essendo direttamente coinvolto nella produzione della sua fabbrica. Da autodidatta, Jirachai studia ed impara direttamente lavorando a stretto contatto con i designer che si occupano della progettazione per la sua azienda. Successivamente, il know-how produttivo di Jirachai diventa il punto di partenza per la progettazione di prodotti che risultano essere apprezzati in tutto il mondo.



## Deesawat : Maximizing the most of nature

Established since 1972, DEESAWAT has set forth in advance design and production technology to become one of Thailand's trend leaders in outdoor wood furniture manufacturing. The quality workmanship of Deesawat's product undoubtedly deserves the high value of its teak wood material. As a matter of global environmental concern, Deesawat attempts to minimize the use of wood in its production. As a result, the less nature consuming design impact has become the company's self-expression recognized by public around the globe.

## Deesawat: Ottener il massimo dalla natura

Dal 1972, in Tailandia, Deesawat è all'avanguardia per design e tecnologia e leader nella produzione di arredi in legno per esterni. I prodotti Deesawat utilizzano teak della massima qualità e sono prodotti con singolare maestria artigianale. Deesawat è attento all'impatto ambientale e per questo, in fase di progettazione, tende a limitare il più possibile la quantità di legno impiegata. Come risultato, il design mira a minimizzare l'impatto ambientale, una prerogativa per cui Deesawat è conosciuto in tutto il mondo.



## PLATO

[www.platoform.com](http://www.platoform.com)



## Plato: Interweaving with wood

Plato is best keen in wood working as the company has been in the outdoor furniture business for so many years. The techniques of wood carpentry are developed together with new ideas in order to create design invention. Plato collects both international and local awards including the 4 consecutive years of receiving DeMark awards.

## Plato: Intrecci di legno

Plato è specializzato nella lavorazione del legno e opera da tanti anni nel settore dell'arredamento per esterni. Le tecniche di falegnameria abbinate ad originali idee vivono in prodotti innovativi che valgono a Plato numerosi riconoscimenti internazionali e locali, tra cui la certificazione DeMark per ben quattro anni consecutivi.





**SAPRANG**  
www.saprang.com

**Thai Navatasilp** by  
Innovative Art of Thai Craft  


Saprang made a debut of their jewelry design collection at the exhibition of Young Talent Design, Bangkok international Gift (BIG) show that's supported by Department of International Trade Promotion in 2005. With the influence of Thai's owned design expression, Saprang has later grown and further developed into a different business of home decorative items. To date, Saprang designs their own costume jewelry in line with wall sculptures and arty lightings.

Nel 2005, Saprang debutta con una collezione di gioielli a Young Talent Design - Bangkok international Gift (BIG) - esposizione organizzata dal Dipartimento per la promozione del commercio internazionale. Saprang, successivamente, estende la sua creatività al settore dell'oggettistica decorativa. Saprang attualmente progetta bigiotteria, lampade, sculture e pannelli decorativi. La collezione "Homage to rice goddess" per Sacict rimanda all'ambientazione delle fertili piantagioni di riso tailandesi.



**PANANONG**  
nov.05\_2005@hotmail.com

#### Pananong Sittsomjin

Pan Anong, one of the young Thai talents joined DITP's design workshop in 2005.

The spirit in her design reflect the roots of a vernacular Thai but with high glossary of modern expression. Her product design have won the hearts of many international audiences when she exhibited her collection at Paris's Maison & Objet shows since 2009 up to present. Pan Anong's recent design of Garden collection attempted to reflect the impression on the nature of trees, flowers, plants and its vivid color of her own house garden during the hot summer in Thailand.

**Thai Navatasilp** by  
Innovative Art of Thai Craft  




**PHARATA**  
pharata@gmail.com

#### Pharata Sri-onnlha

After approaching design in many aspects for many years, Pharata fulfilled her desire and decided to focus her career goal in arts and crafts. The powerful accent of her own Thai crafts design has lead her to many international expositions. From the Interior Lifestyle trade fair in Japan to Salone Satellite furniture show in Milan or even the Tendance design fair in Prague, Pharata's collection seemed to win the hearts of all audiences. Her accent of crafts communication became even clearer when she was invited by Thai Navatasilp Innovative Art of Thai Craft in 2012 to further develop modern Thai crafts in the region of Ayudhaya province.

Sunbeam collection "Hom" Indigo



**ZIMPLE**  
kung@zimple.com

#### Saowaluck Korasawattana

Saowaluck joined the Young Talent Designer design workshop supported by the Department of International Trade Promotion (DITP) and has been recruited as one of the Thai talents to exhibit works in the latter years at Mason & Objet. Saowaluck expresses her Thai roots through design that attempts to cross over the line of Thai crafts inheritance that collaborates with modern materials and technologies. Her recent collection of lamps for Thai Navatasilp Innovative Art of Thai Craft, that supports local crafts artisans of Aranyik village in Ayudhaya province has reflected another step further where she attempted to push her designs even further.



**BRONZESMITH**  
www.arc-living.com

## Bronzesmith

Bronzesmith may be keen in jewelry casting production in the past but to date, with the same technological know-how, the company has shifted to a bigger size business of furniture! However, the same attitude of cooperating art with function is still retained in all Bronzesmith's craft collections.

### The Hedwig collection

A bronze-casted chair and table set that follows emotion prior to function.

## Bronzesmith

Bronzesmith, specializzata nella produzione di gioielli mette la sua esperienza al servizio dell'arredamento. Il concetto di arte abbinato alla funzionalità si ritrova nelle collezioni Bronzesmith. Tavolo e sedia da esterni Hedwig, in bronzo fuso, sono esempi di come si possa realizzare un prodotto funzionale non privo di espressività artistica.



**PALAZZO**  
www.palazzo.co.th  
www.palazzothailand.com

## Sa-nguan Wongkijjalert

Sa-nguan Wongkijjalert, a designer and proprietor of Palazzo, is a graduate of Bangkok's University of Fine Art. He started designing for his own company's projects since 1994. Although trained and practiced as an interior designer, Sa-nguan enjoys experimenting with the technique of producing modern rattan furniture by combining traditional rattan woven techniques with diversified modern materials. As a result, he has created a range of unique furniture collection that reflected heart-felt design and refined craftsmanship.

## Sa-nguan Wongkijjalert

Sa-nguan Wongkijjalert, designer e proprietario di Palazzo, si laurea presso la Bangkok's University of Fine Art e dal 1994 si occupa della progettazione dei prodotti della propria azienda. Pur essendo interior designer, Sa-nguan sperimenta personalmente diverse tecniche di lavorazione del rattan, combinando le tecniche tradizionali e i materiali più innovativi. Il risultato è una collezione contemporanea di mobili di design dalla raffinata anima artigianale.

## Palazzo: Story of Fame

When talking about the legend of rattan furniture specialists in Thailand, Palazzo is one among pioneers of contemporary rattan furniture since the 1960's baby boomers generation. Through the years of intensive study in rattan production, the company has further developed variety of crafts techniques via various materials. Different patterns of weaving rattan mesh are one amongst new inventions that differentiate design characteristic of Palazzo's own products. From practical furniture to accent design items, Palazzo has been supplying their products to many projects for both local and international chain hotels and resorts.

### E&E: Eat and ease

Lower seat dining is part of Thai culture as in traditional teak house. Floor space is functional for all family's activities; eating, lying, sitting, etc. Keeping track with the tradition of eating Thai, Palazzo introduces E&E where the one seated bench can be adjusted into a dining set of two lower seated chairs and a table in between.

## Palazzo: Intrecci di fama

Negli anni sessanta Palazzo è tra i pionieri della produzione di mobili in rattan. Nel corso degli anni l'azienda sperimenta ed estende la propria abilità artigianale ad altri materiali. Innovativi intrecci di rattan costituiscono il tratto distintivo dei prodotti Palazzo. Dai pratici arredi agli oggetti di design, Palazzo distribuisce i propri prodotti a rinnovate catene alberghiere e resort locali e internazionali.

### E&E: mangiare è così semplice

Nella casa tradizionale in teak e nella cultura tailandese è consuetudine che tutte le attività della famiglia (mangiare, stare sdraiati o seduti per riposare o socializzare) si svolgono sul pavimento. Fedele alla tradizione tailandese Palazzo presenta E & E: una pratica seduta trasformabile in un set da pranzo che comprende due sgabelli e un tavolino.





## Ombre collection

The impact of light on object has enlightened artists, scientists, inventors to come up with new object in all eras. In Southern Thailand, shadow puppetry is considered one of the existing ancient art that still performs in public even today. The Ombre dining collection of table, chairs and lamp portray the same conventional ideas but using the table top as a screen to project the characteristic of each one's shadow play to entertain diners during the feast.



## Collezione ombre

L'impatto della luce su un oggetto ha ispirato artisti, scienziati ed inventori in tutte le epoche. Nel sud della Tailandia, le ombre cinesi sono considerate una delle performances artistiche più antiche e tutt'oggi apprezzate. Nella collezione "ombre" il piano del tavolo funge da schermo per proiettare il gioco di chiaro-scuri di sedie e lampade e intrattenere i commensali durante la festa.



## BENJA

[www.benjacollection.com](http://www.benjacollection.com)  
[www.crafactor.com](http://www.crafactor.com)

### Eggarat Wongcharit

Eggarat was trained as a graphic designer although switched his interests into arts, crafts, design and at present, design curatorship. He founded Crafactor, a furniture design and manufacturing company that exports design products to more than 40 countries around the globe. Eggarat's versatility in design has created many opportunities for Thailand's design to stem further into global design industries. His design direction and curatorship for Thailand's consecutive Slow hand design exhibition at the Milan International Design week has created the country's brand image that uplifted the standard of Thai design to the scope of international level.

### Eggarat Wongcharit

Eggarat è graphic designer oltre che appassionato di arte, artigianato, design. Fondatore di Crafactor, azienda che esporta prodotti di design in più di 40 paesi in tutto il mondo. Eggarat è attivo nella promozione del design tailandese, a livello globale. Come curatore dell'allestimento Slow hand design per il Salone del Mobile di Milano, Eggarat si occupa della comunicazione e dell'immagine del design tailandese, noto ed apprezzato a livello internazionale.

## AYODHYA

[www.ayodhyatrade.com](http://www.ayodhyatrade.com)

### M.L. Pawinee Sukhasvasti Santisiri M.L.

Pawinee Sukhasvasti Santisiri started her career as an interior designer. The advantage of space design experiences also teaches her to learn the making of furniture and home decorative products. With passion to create new movement in craft design, Pawinee later founded Ayodhya, a manufacturing company who produces art and craft products for exports in 1996. At present, Ayodhya has distributed its products to many retail furniture shops around the globe.

### M.L. Pawinee Sukhasvasti Santisiri

M.L. Pawinee Sukhasvasti Santisiri inizia la sua carriera come interior designer. Dalla progettazione degli spazi Pawinee passa con disinvolta alla realizzazione di complementi decorativi e di arredo. La passione per il design artigianale spinge nel 1996 Pawinee a fondare Ayodhya, società che produce e distribuisce arte e prodotti artigianali al dettaglio in tutto il mondo.



## Qualy : humor make sense

The young "Qualy" brand products were first launched in 2004 even though, the company has been manufacturing plastic products since their father's generation in 1970. With abundant experience in plastic manufacturing and the design direction of "Form follows Emotion", Qualy has created ranges of home-use products that differ from others due to its sense of humor. At present, 100 ranges of designed products are now exported to 45 countries and have gained popularity among global users.

## QUALY

[www.newarriva.com](http://www.newarriva.com)

### Teerachai Suppameteekulwat

Growing up in a family who owns a plastic product factory, young Teerachai learned to be friends with plastic materials by creating toys for his own play. When he became a design director of Qualy company, the same nature of toy-story still reflect every piece of his works. Teerachai's designs have received many awards including Demark, not only it is practical but it represents Thainess that make "senses" for the end-users.

### Teerachai Suppameteekulwat

Esponente di una famiglia di produttori di oggetti di plastica, il giovane Teerachai acquisisce familiarità con i materiali plastici creando giocattoli ad uso proprio. Anche quando diventa design director di Qualy, Teerachai contrassegna le sue opere con il carattere brioso tipico dei giocattoli. I progetti di Teerachai ricevono molti premi tra cui il DeMark e per l'utente finale rappresentano il tipico senso pratico e dell'umorismo alla tailandese.



## PREMPRACHA

[www.prempracha.com](http://www.prempracha.com)

## Prempracha

Da oltre venti anni Prempracha produce ceramiche espressione dello stile settentrionale Lanna. I prodotti Prempracha, frutto dell'esperienza produttiva e della collaborazione con designer locali e internazionali, coniugano l'estetica nord tailandese con gli aspetti del moderno design. Prempracha distribuisce ceramiche bianche in Europa, Stati Uniti d'America ed Asia.





#### Suwan Kongkhunthien

No one in the Thai design society denies the fact that Suwan has been pioneering rattan furniture design and manufacturing over the first industrial settlement decade. His renowned water hyacinth furniture collection, under the brand logo of "Yothaka", was the first that gained recognition among international buyers as the designs and productions are developed to the brand "Yothaka", a level of global standard acceptance.

#### Suwan Kongkhunthien

Suwan è pioniere della produzione di mobili di design in rattan fin dal primo insediamento industriale tailandese. Le collezioni in fibra di giacinto d'acqua, a logo "Yothaka", si impongono a livello internazionale per fattura e stile di elevato livello. Suwan produce inoltre mobili in vimini ma non manca di abbinare il suo stile a materiali più moderni. Ci si può imbattere in prodotti Yothaka visitando i più raffinati ristoranti, alberghi e resort in tutto il mondo, dove questi prodotti si dimostrano all'altezza da più di venti anni.

#### Apirat Boonruangthaworn

After graduation in 2005, Apirat spent two years experiencing product design ideas with several local manufacturers. Two years of experimenting design in reality, he decided to settle permanently. He fell in love with furniture design and has set up "Ourstudio" group together with his 4 friends in 2007. Time shifts and things change, he took off by himself and started working independently for local furniture manufacturers who export their products to the global market. With his strategic design philosophy that incorporates the product's "Brand" with consumer's "Sense". Apirat's designed products have sent the messages to the consumer's hearts. They swept up many top design awards for those manufacturers in both local and have international design competitions.

#### Apirat Boonruangthaworn

Dopo la laurea nel 2005, Apirat si dedica per due anni al design di arredi per conto di diverse aziende locali. Nel 2007 la passione per il suo lavoro spinge Apirat a fondare "Ourstudio" insieme a quattro amici. Successivamente, Apirat collabora in modo indipendente con aziende locali che esportano i propri prodotti in tutto il mondo. La sua filosofia di design mira a coniugare gli aspetti caratteristici del brand con gli aspetti più intimi della percezione del prodotto da parte del consumatore. I prodotti di Apirat entrano così nel cuore del consumatore e ottengono numerosi riconoscimenti locali ed internazionali.

## WITH PARTICIPATIONS OF:

### 01 ANGO

www.angoworld.com

### 02 ANON PAIROT DESIGN STUDIO

www.anonpairot.com

### 03 BAANCHAAN

www.baanchaan.com

### 04 BETTER ARTS GROUP

www.5sis.com

### 05 BUA BHAT

www.buabhat.com

### 06 DWELL SCENTS & BOTANIC

www.goodscentsthailand.com

### 07 GREAT LAND

greatland101@hotmail.com

### 08 HAWAII THAI

www.hawaiithai.com

### 09 HEART THROB

heart\_throb@windowslive.com

### 10 INGFAH PATIO & OUTDOORFURNITURE

www.ingfah.com

### 11 MICROTEK PRODUCTS

www.tazana.com

### 12 MOMOEST

www.momoest.co.th

### 13 N.S.C. STEEL

www.s-t-i-l.com

### 14 OCEAN GLASS

www.oceanglass.com

### 15 PLUSSENSE

www.plus-sense.com

### 16 ROMANEE

www.romaneedesign.com

### 17 TAKEHOMEDESIGN

www.takehomedesign.tumblr.com

### 18 ROYAL PORCELAIN

www.royalporcelain.co.th

### 19 SABAI-D DESIGN STUDIO

Sabai\_design@yahoo.com

### 20 SERISTAR COLLECTION

www.seristar.net

### 21 STUDIOBO

www.studiobo.com

### 22 SURASEKK

surasekk@hotmail.com

### 23 UNITED GLASS

www.unitedglassthailand.com

### 24 YOD CORPORATION

www.yodcorporation.com





**ANGO**

[www.angoworld.com](http://www.angoworld.com)



**ANON PAIROT DESIGN STUDIO**

[www.anonpairot.com](http://www.anonpairot.com)



**GREAT LAND**

[greatland101@hotmail.com](mailto:greatland101@hotmail.com)



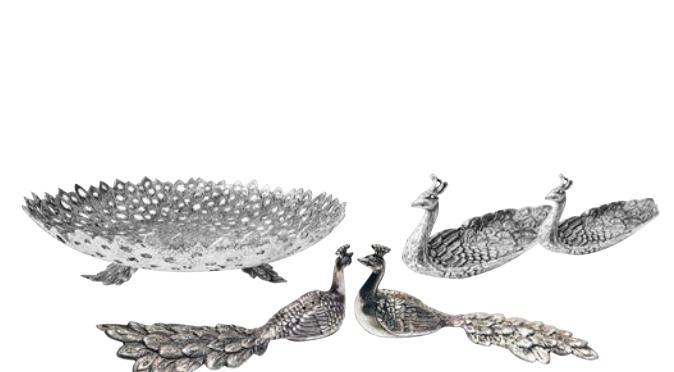
**HAWAII THAI**

[www.hawaiithai.com](http://www.hawaiithai.com)



**BAANCHAAAN**

[www.baanchaan.com](http://www.baanchaan.com)



**BETTER ARTS GROUP**

[www.5sis.com](http://www.5sis.com)



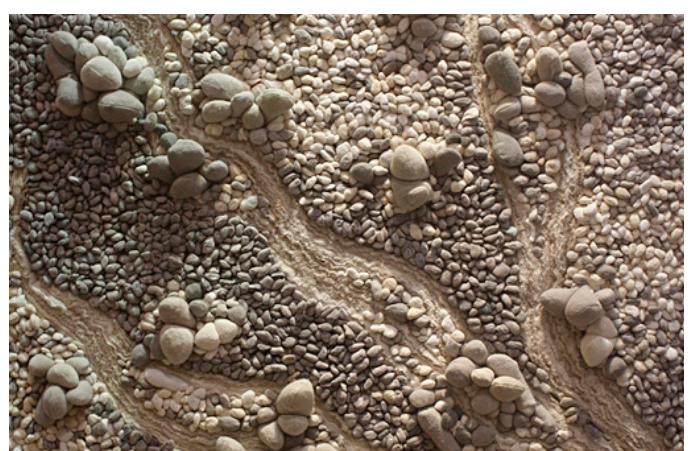
**HEART THROB**

[heart\\_throb@windowslive.com](mailto:heart_throb@windowslive.com)



**INGFAH PATIO & OUTDOOR FURNITURE**

[www.ingfah.com](http://www.ingfah.com)



**DWELL SCENTS & BOTANIC**

[www.goodscentsthailand.com](http://www.goodscentsthailand.com)



**MICROTEK PRODUCTS**

[www.tazana.com](http://www.tazana.com)



**MOMOEST**

[www.momoest.co.th](http://www.momoest.co.th)

**BUA BHAT**

[www.buabhat.com](http://www.buabhat.com)



 **N.S.C STEEL**  
www.s-t-i-l.com



 **OCEAN GLASS**  
www.oceanglass.com



 **SABAI-D DESIGN STUDIO**  
Sabai\_design@yahoo.com



 **SERISTAR COLLECTION**  
www.seristar.net



 **ROMANEE**  
www.romaneedesign.com



 **TAKEHOMEDESIGN**  
www.takehomedesign.tumblr.com



 **STUDIOBO**  
www.studiobo.com



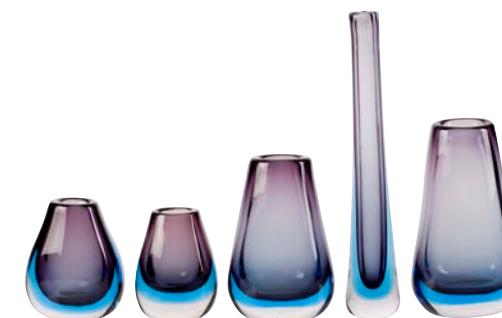
 **SURASEKK**  
surasekk@hotmail.com



 **PLUSSENSE**  
www.plus-sense.com



 **ROYAL PORCELAIN**  
www.royalporcelain.co.th



 **UNITED GLASS**  
www.unitedglassthailand.com



 **YOD CORPORATION**  
www.yodcorporation.com

## **SLOW HAND DESIGN; THAI-A-SPICE**

**9 -14 APRIL 2013**

Superstudio Più Hall 21, Via Tortona 27, Milano, Italy

Website : slowhanddesign.demarkaward.net

### **Main Office**

Thailand Institute of Design and Innovation  
Promotion, Department of International Trade  
Promotion  
44/100 Nonthaburi 1 Rd., Bangkrasor,  
Nonthaburi, 11000, Thailand  
Tel. 66-2547-4233 Fax. 66-2547-4235-7  
Email : dsdep@ditpthai.go.th  
[www.ditp.go.th/design](http://www.ditp.go.th/design)  
[www.demarkaward.net](http://www.demarkaward.net)

### **Thai Trade Center, Milano**

Via A. Albricci,8 20122  
Milano, Italy  
Tel. +39-02-89011467  
Fax. +39-02-89011478  
Email : ttomilan@thaitradeitaly.com  
thaitmilan@ditpthai.go.th  
Director : Wanarsi Jotikabukkana

### **Thai Trade Center, Rome**

Viale Erminio Spalla 41, 00142  
Rome, Italy  
Tel.+39-06-503-0804 to 5  
Fax.+39-06-503-5225  
Email : thaitcrome@thaicrome.it,  
Director : Patama Singhara Na Ayudhaya

