

W特典!! 夢カード会員様 秋冬特別企画

本刃付け包丁

キッチンナイフコレクション

「本刃付け包丁」とは 熟練の職人が非常に目の細かい砥石を使用し、刃先が高温にならないよう砥石を水で濡らせながら数工程をかけて丁寧に本刃付け加工を施した包丁のこと。特長としては刃先が鋭利で滑らかな為、抜群の切れ味を実現しました。

特典1 キャンペーン期間中、**1,000円(税込)**お買い上げごとに、**シールを1枚**さしあげます。そのシールを**10枚**集めると特別価格でご購入いただけます。

特典2 さらに商品をお買い求めになると**20ポイント**から**最高200ポイント**までボーナスポイントをもれなく差し上げます。詳細はご案内パンフレットをご覧ください。

開催期間・10月3日(金)~12月11日(木)

おとりかえ期間・12月21日(日)まで



ZANNA

※000 本刃付けではありません。

柔らかい食材もスッキリ切れるノコ刃型ナイフ。



1 トマトナイフ
シール**10枚+1,500円** **100ポイント**
ボーナス
参考小売価格**2,625円**

冷凍食品もパンもこの一本でOK
ノコ刃型包丁。



2 パン&冷凍包丁
シール**10枚+1,500円** **100ポイント**
ボーナス
参考小売価格**2,940円**

果物の皮むきや料理の細工、飾り切りに最適。



3 ペティナイフ
シール**10枚+1,900円** **100ポイント**
ボーナス
参考小売価格**3,990円**

肉・野菜・魚などに最適な万能三徳包丁。



4 三徳包丁
シール**10枚+2,300円** **100ポイント**
ボーナス
参考小売価格**5,250円**

職人が丁寧に研ぎ上げた代表的な洋包丁。



5 牛刃包丁
シール**10枚+2,500円** **100ポイント**
ボーナス
参考小売価格**6,090円**

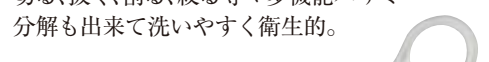
トマト、桃、キウイ等々の
やわらかい皮が簡単、
キレイにむける。
もちろんいつもの食材にも
大活躍!!

100ポイント
ボーナス

6 トマトピーラー
シール**10枚+1,200円**
参考小売価格**2,415円**



切る、抜く、割る、絞る等々多機能ハサミ
分解も出来て洗いやすく衛生的。



7 多機能ハサミ
シール**10枚+1,200円** **100ポイント**
ボーナス
参考小売価格**2,940円**

一台で6役のすぐれもの。



8 ステンレス圧力鍋 20cm
シール**10枚+5,500円** **200ポイント**
ボーナス
参考小売価格**8,400円**

薄く、軽く、簡単に曲がる便利な「まな板」
銀イオン&備長炭配合で細菌増殖を制御。



9 抗菌シートまな板 (大・小)
シール**10枚+380円** **20ポイント**
ボーナス
参考小売価格**680円**

※表示の価格は全て税込価格です。 ※掲載の写真は全てイメージです。

いちい