

## JAK ROZPOCZĄĆ ZBIERANIE KOLEKCJI?

Zbieranie punktów jest łatwe: od 3 sierpnia do 25 października 2017 roku możesz zbierać znaczki robiąc zakupy.

1. Za każde wydane 25 zł otrzymasz 1 znaczek
2. Naklej znaczki w wyznaczone miejsce na ulotce.
3. Aby kupić poszczególne noże kuchenne z kolekcji Carl Schmidt Sohn w specjalnej cenie, przekaz kasjerowi wypełnioną ulotkę, w której znajduje się komplet 8 znaczków.
4. Pamiętaj, że 25 października jest ostatnim dniem, kiedy możesz otrzymać punkty bonusowe, ale masz czas aż do 8 listopada, żeby odebrać nagrody.

## Zbieraj znaczki

Od 3 sierpnia do 25 października 2017 r.



# Noże szefa kuchni w Twoim domu!

Za każde wydane 25 zł otrzymasz znaczek.  
Zbierz 8 znaczków i otrzymaj do 75% rabatu na zakup noża!



Carl Schmidt Sohn

rabat  
do **75%**



Oferta obowiązuje do wyczerpania zapasu.

Zbieraj znaczki do 25 października 2017 r.

ZAKUPY 25 ZŁ = 1x ZNACZEK

8x ZNACZEK = rabat do 75%

ZAKUPY 25 ZŁ = 1x ZNACZEK

8x ZNACZEK = rabat do 75%



Carl Schmidt Sohn

Historia marki Carl Schmidt Sohn rozpoczyna się w 1829 roku, kiedy były kowal Carl Schmidt i jego syn postanowili wytwarzać miecze w Solingen w Niemczech ("Miasto Ostrzy"). To dziedzictwo mistrzowskiego rzemiosła i tradycyjnego kunsztu tworzą fundament dzisiejszych profesjonalnych noży kuchennych Carl Schmidt Sohn. Wyrafinowane wzornictwo i nowoczesne kształty są doskonale połączone w całość w celu stworzenia wyjątkowej kolekcji Silver Line z ostrzem wykonanym z najwyższej jakości stali nierdzewnej i ergonomicznym uchwytem z satynowym wykończeniem.

### Nóż do obierania 8 cm

Krótki i zakrzywiony nóż nadaje się do obierania, czyszczenia i garniowania owoców i warzyw – idealny do tworzenia pięknych dekoracji na talerzu.



8 znaczków + 17,99 zł

Bez znaczków 69,99 zł

### Nóż do warzyw 9 cm

Mały i lekki nóż, idealny do przycinania, obierania i szatkowania ziół, warzyw i przygotowywania mniejszych kawałków mięsa.



8 znaczków + 17,99 zł

Bez znaczków 69,99 zł

### Nóż kuchenny 13 cm

Ze względu na średnie wymiary, jest to wszechstronny nóż odpowiedni do krojenia ziół, a także do cięcia warzyw, sera lub mięsa.



8 znaczków + 19,99 zł

Bez znaczków 79,99 zł

### Nóż do pieczywa 20 cm

Ząbkowane ostrze umożliwia łatwe krojenie chleba oraz innych potraw ze skorupką, na przykład ciast czy zapiekanek.



8 znaczków + 24,99 zł

Bez znaczków 99,99 zł

### Nóż do mięsa 20 cm

Ma wąskie i mocne ostrze, które doskonale nadaje się do porcjowania mięsa, cięcia stawów i krojenia pieczeni.



8 znaczków + 24,99 zł

Bez znaczków 99,99 zł

### Nóż Santoku 18 cm

Długi, azjatycki nóż z szerokim ostrzem, pozwala na różnorodne czynności, takie jak krojenie i filetowanie ryb, mięsa i warzyw. Odchylone pionowe wcięcia delikatnie naciskają produkt zsuwając go z ostrza podczas krojenia.



8 znaczków + 29,99 zł

Bez znaczków 119,99 zł

### Nóż szefa kuchni 20 cm

Ostrze zakrzywione do góry umożliwia ruch kołysania w celu łatwego rozdrabniania, szatkowania i krojenia ziół, warzyw i mięsa.



8 znaczków + 29,99 zł

Bez znaczków 119,99 zł

Cena 54,99 zł



### Duży blok do noży z uchwytem

Bezpieczny, higieniczny i elegancki blok to idealne miejsce na przechowywanie noży kuchennych i zabezpieczanie ich, gdy nie są używane. W bloku można przechowywać 7 noży, a tylna ścianka stanowi półkę do podparcia książki kucharskiej lub tabletu.

Nie można myć w zmywarce.

Cena 54,99 zł



### Uniwersalny blok do noży

Uniwersalny i elegancki blok do noży wykonany jest z najlepszego bambusu i jest najbardziej higienicznym i najbardziej higienicznym

miejscom do przechowywania wysokiej jakości noży kuchennych. Sprytny system syntetycznych patyczków może przechowywać do 5 noży z kolekcji Carl Schmidt Sohn, jednocześnie dbając o ich ostrza. Patyczki można łatwo wyjąć do czyszczenia.

Nie można myć w zmywarce.