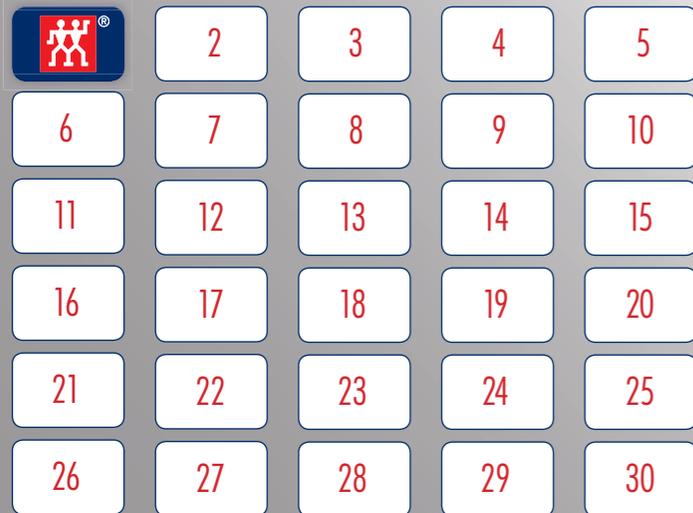


Punkt für Punkt zu extrascharfen Schnitten

Wer schön Punkte sammelt, der spart nicht nur schön – der kann auch hervorragend abschneiden. Sammeln Sie einfach Punkte beim Einkauf in Ihrem REWE-Markt und setzen Sie diese für die Premium-Messer-Kollektion ***** **FIVE STAR** von ZWILLING ein.

- Für je € 5,- Einkaufs-Umsatz erhalten Sie einen Treuepunkt. Bereits mit 30 Treuepunkten können Sie z. B. das Gemüsemesser für nur € 9,99 erwerben.
- Die Treuepunkte für die Qualitätsmesser von ZWILLING gibt es bis zum **16.6.2012** in Ihrem REWE-Markt.
- Sie können Ihre vollständigen Sammelkarten bis zum **30.6.2012** einlösen.
- Neue Sammelkarten erhalten Sie ebenfalls in Ihrem REWE-Markt.



www.rewe-dortmund-treueaktion.de



ZWILLING
J.A.HENCKELS

Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone und erfahren Sie mehr.



Standard-Messerblock aus Bambusholz

Hochwertig verarbeitet bietet dieser Messerblock im klassischen Design Platz für 7 Messer, 1 Weizstahl und 1 Schere. Ihre ZWILLING ***** **FIVE STAR** Messer-Kollektion ist dadurch optimal geschützt und stets griffbereit.



€ 17,99

+ 30 Treuepunkte
ohne Treuepunkte € 59,00

Sie sparen 69%*

Magnet-Messerblock aus Bambusholz

Der stylische Messerblock in Form eines T-Winkels sorgt mit seinem magnetischen Haltemechanismus für einen sicheren und schnellen Zugriff auf Ihr ***** **FIVE STAR** Messer-Sortiment von ZWILLING. Hier bringen Sie bequem alle Ihre Lieblings-Messer oder andere Küchenwerkzeuge unter.



€ 29,99

+ 30 Treuepunkte
ohne Treuepunkte € 79,00

Sie sparen 62%*

*Im Vergleich zum Preis ohne Treuepunkte.

Schneidbretter aus Bambusholz

Das Trendmaterial Bambusholz ist wegen der Härte und Festigkeit der Oberfläche und seiner antibakteriellen Eigenschaft die ideale Schneidunterlage. Gleichzeitig ist das formstabile und langlebige Holz nachgiebig, was die Messerklinge schont. Die Bambus-Schneidbretter sind beidseitig verwendbar für Hack- und Schneidearbeiten jeglicher Art von Fleisch, Fisch, Brot, Obst und Gemüse oder zum Arrangieren von Speisen.

Für alle Bambus-Produkte empfiehlt sich die Reinigung mit einem feuchten Tuch, warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Anschließend abwischen und zum Trocknen aufrecht platzieren. Regelmäßiges Ölen der Oberfläche mit Speiseöl verhindert das Eindringen von Feuchtigkeit.

Schneidbrett klein 25 x 18,5 x 2 cm



€ 5,99

+ 30 Treuepunkte
ohne Treuepunkte € 14,50

Sie sparen 58%*

Schneidbrett mittel 35,5 x 25 x 3 cm



€ 11,99

+ 30 Treuepunkte
ohne Treuepunkte € 32,50

Sie sparen 63%*

Schneidbrett groß 42 x 31 x 3 cm



€ 19,99

+ 30 Treuepunkte
ohne Treuepunkte € 49,50

Sie sparen 59%*

TREUEPUNKT-AKTION Bis 30.06.2012

Sieht scharf aus –
ist es auch.



ZWILLING
J.A.HENCKELS

***** **FIVE STAR** von ZWILLING
Präzisionsmesserserie aus Solingen.

ab € 9,99
+ 30 Treuepunkte
Sie sparen bis zu 75%*

MADE IN GERMANY
***** **FIVE STAR**



Herzlichen Glückwunsch

zu Ihrem Premium-Produkt aus dem Hause ZWILLING! Alle unsere Produkte erfüllen unsere höchsten Qualitätsansprüche. Die Messerserie ***** **FIVE STAR** wurde für Sie in unserem Solinger Werk gefertigt. Dafür stehen wir mit unserem Namen.

A. Wolfgarten

Achim Wolfgarten, Mitglied des Vorstandes

*Im Vergleich zum Preis ohne Treuepunkte.



**Damit kocht der Chef:
Besser kann man Messer kaum machen.**



ZWILLING
J.A.HENCKELS

Küchenprofis kennen keine Kompromisse.

Bei der Entwicklung der **** **FIVE STAR** Messer-Kollektion fragte ZWILLING internationale Chefköche nach ihren Wünschen. Das Ergebnis: Kompromisslose Schärfe der Klinge und ergonomisch geformte Griffe in herausragendem Design, die selbst bei mehrstündigem Kochen die Hand nicht ermüden lassen.

FRIODUR® – Spezialstahl von ZWILLING.

Der hochwertige Edelstahl aus einer Sonderschmelze, der mit einem speziellen Eishärteverfahren zusätzlich veredelt wird, verleiht den Messern eine ungewöhnlich hohe Schneidhaltigkeit und Langlebigkeit.

SIGMAFORGE® – aus einem Stück geschmiedet.

Die **** **FIVE STAR** Messer sind aus einem Stück Stahl präzisionsgeschmiedet. Dadurch wird eine einwandfreie Geometrie der Form gesichert, was die Grundvoraussetzung für einen exakten Schliff und beste Schneideigenschaften ist.

Der lasergestützte Schliff.

Per Laser penibel überwacht, erhält jedes Messer den optimalen Schneidewinkel. Der Abzug ist von der Spitze bis zum Kropf gleichmäßig – für kompromisslose Schärfe und Schneidhaltigkeit.

Alles im Griff.

Der form- und farbbeständige Kunststoffgriff der **** **FIVE STAR** Messer liegt angenehm in der Hand und ist der Handinnenfläche optimal angepasst. Der Metall-Kropf, der Klinge und Griff fugenlos verbindet, dient nicht nur als Handschutz, sondern sorgt auch für eine ausgewogene Gewichtsverteilung – für ermüdungsfreie Küchenarbeit, bei der jeder Schnitt perfekt sitzt.

Gemüsemesser (Klinge 80 mm)

Im Handumdrehen haben Sie damit alles Frische schnell von der Schale befreit und klein geschnitten.



€ 9,99

+ 30 Treuepunkte
ohne Treuepunkte € 40,50

Sie sparen 75%*

Spick- und Garniermesser (Klinge 100 mm)

Nicht nur ideal zum Spicken, sondern auch für's Schälen, Schneiden, Putzen und Garnieren von Obst und Gemüse.



€ 9,99

+ 30 Treuepunkte
ohne Treuepunkte € 40,50

Sie sparen 75%*

Universalmesser (Klinge 130 mm)

Dank des Wellenschliffs geht das Tomatenschnneiden mit diesem Messer wirklich einfach.



€ 14,99

+ 30 Treuepunkte
ohne Treuepunkte € 48,50

Sie sparen 69%*

Fleisch- und Schinkenmesser (Klinge 160 mm)

Braten und Schinken können mit dieser Klinge exakt tranchiert werden. Die glatte Klinge garantiert eine perfekte Handhabung.



€ 17,99

+ 30 Treuepunkte
ohne Treuepunkte € 58,50

Sie sparen 69%*

Brotmesser (Klinge 200 mm)

Ganz gleich welches Brot, ob mit harter oder weicher Kruste – damit schneiden Sie es mühelos in gleichmäßige, dünne Scheiben.



€ 21,99

+ 30 Treuepunkte
ohne Treuepunkte € 69,50

Sie sparen 68%*

Kochmesser (Klinge 200 mm)

Mit diesem extrem scharfen Messer erledigen Sie zeitaufwändiges Zerkleinern von Gemüse, Kräutern und Fleisch im Nu.



€ 24,99

+ 30 Treuepunkte
ohne Treuepunkte € 79,50

Sie sparen 68%*

Santokumesser (Klinge 180 mm)

Der RAZOR EDGE Polierabzug garantiert eine hohe Schärfe der Klinge – für einen feinen, präzisen Schnitt durch Fisch, Fleisch und Gemüse.



€ 24,99

+ 30 Treuepunkte
ohne Treuepunkte € 79,50

Sie sparen 68%*



Vielzweckschere

Stabil und handlich ist sie dank der ergonomischen Griffe und außerordentlich scharf durch ihre präzisionsgeschliffenen Klingen. Sie wurde mit dem IF Design Award des Industrieforums Design Hannover ausgezeichnet.

€ 9,99

+ 30 Treuepunkte
ohne Treuepunkte € 19,95

Sie sparen 49%*



Wetzstahl

Mit dem exakt auf den Stahl der Klingen abgestimmten Scharfmacher von ZWILLING und seiner korrekten Handhabung ist ein optimales Nachschleifen garantiert (nicht für Messer mit Wellenschliff geeignet). Und so wird's gemacht:

€ 9,99

+ 30 Treuepunkte
ohne Treuepunkte € 19,95

Sie sparen 49%*



*Im Vergleich zum Preis ohne Treuepunkte.