

惠康獨家呈獻「德國 Thomas 碳化鋼刀具」系列 碳化鋼鑄造 時尚實用兼備

(2010年4月1日, 香港訊) 惠康今天宣佈推出優質「德國 Thomas 碳化鋼刀具」系列免費換領計劃, 讓顧客慳更多、得更多; 更特別邀請星級大廚余健志 (Jacky) 及「美女廚神」阮小儀率先試用各款刀具, 親身分享此系列的優勝之處, 兩人亦大談入廚及使用刀具的心得。

惠康與百年德國品牌 Thomas 延續設計新經典, 推出全新的一套八款碳化鋼刀具系列, 設計匠心獨運, 時尚與實用兼備。刀具以碳化鋼鑄造而成, 更堅硬耐用, 同時擁有不易生銹的優點。刀具系列的流線型設計時尚美觀, 亦為廚房增添時代感。刀身和刀柄的重量經精密計算, 達至平衡, 使手部不易勞損; 而其無縫設計, 可減少細菌積聚, 令刀具清潔衛生。

惠康市務董事趙敏小姐表示:「惠康一直聆聽顧客需要, 提供創新而獨家的優惠。我們了解顧客對高質素廚具的追求及市民喜愛親自入廚的大趨勢, 今次為顧客引入優質的『德國 Thomas 碳化鋼刀具』系列, 讓顧客免費換購外型實用兼備的刀具, 一方面為購物額外增值, 同時亦增添入廚樂。今天舉辦的分享會除了廣邀傳媒出席, 更首次請來多位熱愛烹飪的博客, 亦即是廚具的真正用家, 親身試用刀具兼交流意見, 透過互相分享讓我們直接了解顧客感受, 做到貼近市民所需。」

換領計劃詳情:

重要日期

- ❖ 印花派發日期: 由 2010 年 4 月 2 日至 2010 年 7 月 8 日
- ❖ 所有「德國 Thomas 碳化鋼刀具」系列須於 2010 年 7 月 22 日前換領/換購

儲印花入門貼士

- ❖ 在惠康購物每滿港幣 60 元, 即獲印花一個; 購物滿港幣 120 元獲印花兩個, 如此類推

加快儲齊印花貼士

- ❖ 購買 1 種或 1 份指定數量之「印花精選」貨品即多獲印花 1 個; 購買 2 種或 2 份指定數量即多獲印花 2 個, 如此類推
- ❖ 於星期六、日購物滿港幣 300 元, 享有雙倍印花

註：有關「德國 Thomas 碳化鋼刀具」系列換領計劃詳情，請參考附奉惠康「德國 Thomas 碳化鋼刀具」系列換領計劃一覽表。

—完—

關於惠康

惠康超級市場於 1945 年成立，現為本港最具規模及歷史最悠久的超級市場連鎖集團。自 1964 年起，惠康已成為牛奶有限公司的全資附屬公司。惠康擁有約 5,000 名員工，旗下現有超過 260 間分店，遍佈於香港每一個角落。惠康每月為超過 1,400 萬名顧客服務，一直秉承為顧客提供一站式購物便利及以客為尊的服務承諾。惠康將繼續為顧客提供更多購物樂趣、更多物超所值的貨品及更佳的服務。有關惠康的資料可瀏覽 <http://www.dairyfarmgroup.com> 及 <http://www.welcome.com.hk>。

此新聞稿由萬博宣偉國際公關顧問有限公司代惠康超級市場發佈，傳媒查詢，請聯絡：

惠康超級市場

趙敏 (Diane Chiu)

市務董事

電話：2299-3899 / 9612-0057

電郵：dchiu@dairy-farm.com.hk

萬博宣偉國際公關顧問有限公司

蘇嘉敏 (Pamela So)

電話：2533-9916 / 9122-6168

電郵：pso@webershandwick.com

冼碧筠 (Annie Sin)

市務總監

電話：2299-3458 / 9612-1777

電郵：asin@dairy-farm.com.hk

黃楓亮 (Shirley Wong)

電話：2533-9935 / 9174-3366

電郵：shwong@webershandwick.com

惠康「德國 Thomas 碳化鋼刀具」系列換領計劃一覽表

惠康與百年德國品牌 Thomas 合作推出全新的一套八款碳化鋼刀具系列供顧客免費換領，設計匠心獨運，時尚與實用兼備，另外亦可以特價購買刀架及砧板。



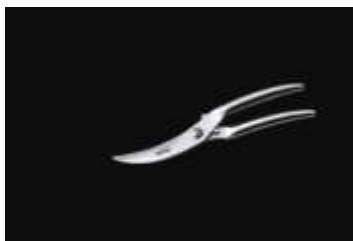
「德國 Thomas 碳化鋼刀具」系列特點：

- ❖ **堅硬耐用** – 以碳化鋼鑄造而成，更堅硬耐用，同時保留不生鏽的優點
- ❖ **清潔衛生** – 刀身與刀柄特有無縫設計，可減少細菌積聚
- ❖ **重量適中** – 刀身和刀柄的重量經精密計算，達致完美平衡，使手部不易勞損
- ❖ **外形美觀** – 刀具呈流線型設計，外形美觀，為廚房增添時尚感

整套「德國 Thomas 碳化鋼刀具」系列包括：


1. (重點推介) 廚房剪刀

- ❖ 刀長 123 毫米
- ❖ 彈力設計，能輕易剪開各種禽肉軟骨甚至龍蝦殼
- ❖ 以 **75 個印花**免費換領，或以 **35 個印花**加港幣 **59.9 元**換購
- ❖ 零售價：港幣 1,000 元



<p>2. (重點推介) 日式廚師刀</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ 刀長 175 毫米 ❖ 日本人又稱「三德刀」，特製的刀紋使有水分的肉類不易黏於刀身，最適合薄切生肉及刺身 ❖ 以 65 個印花免費換領，或以 35 個印花加港幣 49.9 元換購 ❖ 零售價：港幣 750 元 	 
<p>3. (重點推介) 廚師刀</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ 刀長 195 毫米 ❖ 尖銳鋒利的刀身，適合處理肉類及魚類 ❖ 以 65 個印花免費換領，或以 35 個印花加港幣 49.9 元換購 ❖ 零售價：港幣 750 元 	 
<p>4. 切肉刀</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ 刀長 180 毫米 ❖ 特大刀身，適合處理各式肉類，中西菜色，樣樣皆宜 ❖ 以 80 個印花免費換領，或以 40 個印花加港幣 64.9 元換購 ❖ 零售價：港幣 1,000 元 	 

<p>5. 麵包刀</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ 刀長 196 毫米 ❖ 特有鋸齒刀鋒，不論切硬還是軟身食材，如法包及蕃茄都乾淨俐落 ❖ 以 60 個印花免費換領，或以 30 個印花加港幣 44.9 元換購 ❖ 零售價：港幣 650 元 	 
<p>6. 日式廚師刀</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ 刀長 127 毫米 ❖ 小型的「三德刀」，是準備肉類及處理其他日常小菜的好幫手 ❖ 以 40 個印花免費換領，或以 20 個印花加港幣 29.9 元換購 ❖ 零售價：港幣 450 元 	 
<p>7. 萬用刀</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ 刀長 116 毫米 ❖ 一般簡易的食材處理，如剁碎、切片、削皮等，只要有這把萬用刀就可以解決 ❖ 以 40 個印花免費換領，或以 20 個印花加港幣 29.9 元換購 ❖ 零售價：港幣 450 元 	 

<p>8. 磨刀棒</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ 棒長 203 毫米 ❖ 經常保持刀鋒銳利可令煮食事半功倍，專業磨刀棒是不可少的工具 ❖ 以 60 個印花免費換領，或以 30 個印花加港幣 44.9 元換購 ❖ 零售價：港幣 500 元 ❖ 小貼士：磨刀棒用法較傳統方法簡易，毋須泡水，只要將刀鋒以 20 度角接觸磨刀棒的底部，然後輕輕將整個刀鋒往外劃至磨刀棒頂端，並將正、反兩面刀鋒交替打磨，直至兩面打磨均勻 	
<p>9. 橡膠木砧板</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ 以優質橡膠木製成，堅硬之餘不易留有刀痕，減低藏菌機會 ❖ 特惠價港幣 129.9 元 ❖ 零售價：港幣 600 元 	
<p>10. 橡膠木刀架</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ 專業刀具需要配以度身訂造的刀架，既可安全放置刀具，亦可保持刀具之耐用性 ❖ 特惠價港幣 109.9 元 ❖ 零售價：港幣 500 元 	

惠康話你知護刀小貼士：

工欲善其事，必先利其器，對於使用頻繁的刀具，最好是使用前後以磨刀棒各磨一次，因為磨刀棒不單可以使刀鋒銳利，還可以校正刀具的刃緣，並去掉一些細微缺口，防止損耗擴大，煮食定必得心應手。

換領計劃詳情：

換領「德國 Thomas 碳化鋼刀具」系列重要日期

- ❖ 印花派發日期：由 2010 年 4 月 2 日至 2010 年 7 月 8 日
- ❖ 所有「德國 Thomas 碳化鋼刀具」系列須於 2010 年 7 月 22 日前換領/換購

儲印花入門貼士

- ❖ 在惠康購物每滿港幣 60 元，即獲印花一個；購物滿港幣 120 元獲印花兩個，如此類推

加快儲齊印花貼士

- ❖ 購買 1 種或 1 份指定數量之「印花精選」貨品即多獲印花 1 個；購買 2 種或 2 份指定數量即多獲印花 2 個，如此類推
- ❖ 於星期六、日購物滿港幣 300 元，享有雙倍印花

註：有關印花派發、換購德國「Thomas 碳化鋼刀具」系列之詳情，請參閱印花收集小冊子，並以小冊子資料為準。德國「Thomas 碳化鋼刀具」系列數量有限，換/售完即止。查詢熱線：2369-2226（辦公時間：星期一至五上午 9 時至下午 6 時）。

有關以上刀具系列的圖片，請瀏覽以下 FTP 連結：

FTP 網址：<ftp://omaedcftp001.interpublic.com>

登入：wswhkwelcome 密碼：wswhkwelcome