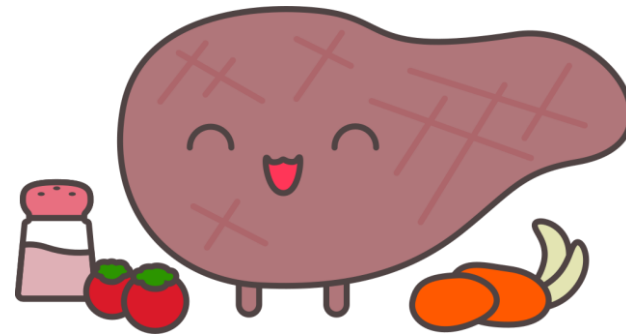


PORTFOLIO

design

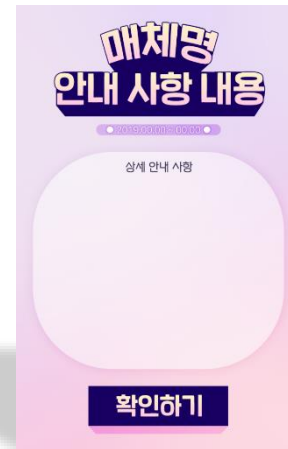
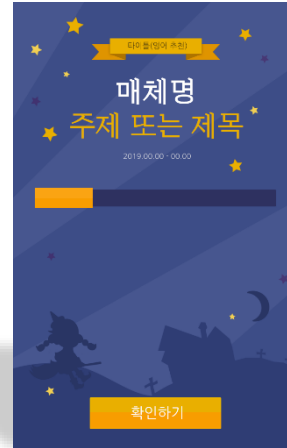
배너/이벤트 페이지



PORTFOLIO

design

팝업 배너



PORTFOLIO

design

프로모션 배너

LED 차고 **날씬** 해지자!
뉴레이비



KC인증 | 안전성 인증 | 특허 획득

LED 차고 **날씬** 해지자!
뉴레이비



KC인증 | 안전성 인증 | 특허 획득

공정 적당 판매 / 사공 / AS
끝까지 책임지겠습니다.
미담조명



공정 적당 판매 / 사공 / AS
끝까지 책임지겠습니다.
미담조명



우리 집도 이런 카툰처럼..?
레일 조명



디자인의 완성.
미담조명



광주 미담조명 조명 디자인 / AS

UP TO 25% SALE
사무실 & 매장 판매용 최고 조형 할인 이벤트

방문 건적 무료 서비스
☎ 010-5898-4328
휴일 포함 전매의 전화 같이 무제한
* 무료 방문 건적 서비스는 수도권 지역만 신청 가능합니다.



신축년 맞이 무료 시음 이벤트!



지금, 삼감마마 프리미엄 구매 시
시음용 스틱 2개 무료 증정 및 **분품 반품** 이벤트 중!

무료로 증정되는 스틱을 사용하신 후
취향에 안 맞으시거나, 생각한 것과 다를 경우
분품 반품이 가능합니다.

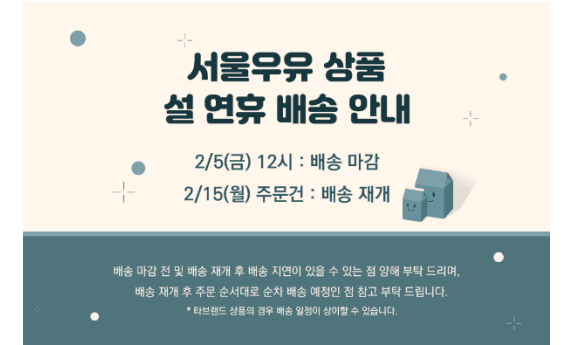
주의 사항

- 분품이 훼손된 경우 반품이 불가능합니다.
- 반품 시, 왕복 배송비 6,000원이 추가됩니다.
- 증정 이벤트는 재고 소진으로 별도 공지 없이 종료될 수 있습니다.

PORTFOLIO

design

프로모션 배너



초콜릿 만들기 수강생 大모집

지금, 달콤한 공짜 클래스에 신청하세요 ♥

수업 일시
2/1(토) 하루 14:00 ~ 17:00

모집 방법
이메일(haeud@naver.com)로 신청서 제출 후 추첨

모집 마감
1/24(금) 20:00까지

신청하기

공짜로 초콜릿 만들기!

1/24까지 **신청하기**

초콜릿 만들기 수강생 大모집

지금, 달콤한 공짜 클래스에 신청하세요 ♥

수업 일시 및 장소
2/1(토) 하루 14:00 ~ 17:00
잡상만 1층 502호

모집 방법 및 마감일
1. 첨부된 양식을 다운로드하기!
2. 1/24(금)까지 이메일(haeud@naver.com)로 신청서 제출하기!
3. 1/28(화)에 추첨을 통해 당첨된 30명에게 개별 통보!
4. 연락 확인 후 아래 링크에서 무료 클래스 수강 신청하면 완료!

추가 안내 및 주의 사항
- 양식에 기재된 번호로 2번까지 전화 연락을 드려야 한 모든 부재 시 무료 클래스 수강 기회가 예비 수강생에게 넘어갑니다.
- 앞치마 착용을 원하시는 수강생 분들은 앞치마를 개별로 챙겨주세요.
- 초콜릿 재료 및 포장 데코(사탕, 스티커 등)를 챙겨와도 좋습니다.
- 간사님은 초콜릿을 포장하는데 도움을 주실 수강생으로 정산 진행 시 3명의 간사님이 참석하여 함께 수업합니다.
- 구기하는 이틀 이전에 포장한 초콜릿이 녹을 수 있어 아이스크림이 구워져 있습니다. 긴급적인 1시간 내로 적정 보관 온도 0°C ~ 5°C 에 보관을 권장합니다.

초콜릿 만드는 과정

- 본인이 만들고 싶은 몰드판(모양 틀)을 선택
- 초콜릿을 짜주머니에 넣고, 중탕 불에 따뜻한 물 40도 이하로 데워줍니다.
- 짜주머니 안의 초콜릿이 녹으면 본인이 고른 몰드판에 초콜릿을 붓습니다.
- 초콜릿을 짜는 작업을 다 하면, 몰드판을 조심히 두드려줍니다.
- 몰드판을 냉동실에 15분 굳히고 꺼내기
- 굳은 초콜릿을 몰드판에서 조심히 분리하고 데코
- 완성된 초콜릿을 박스 예쁘게 포장하면 완성!

신청하기

모집 방법 및 마감일

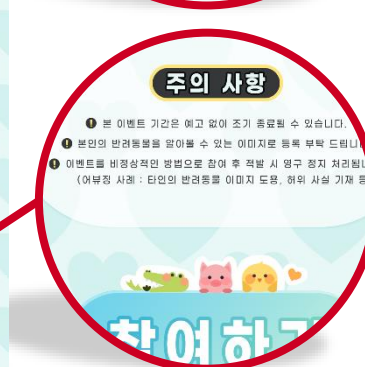
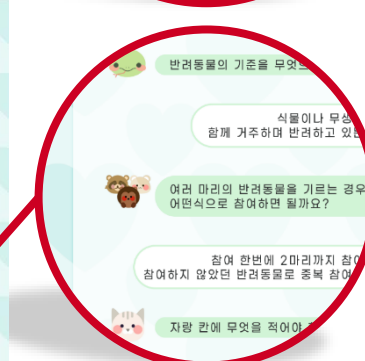
1. 첨부된 양식을 다운로드하기!
2. 1/24(금)까지 이메일(haeud@naver.com)로 신청서 제출하기!
3. 1/28(화)에 추첨을 통해 당첨된 30명에게 개별 통보!
4. 연락 확인 후 아래 링크에서 무료 클래스 수강 신청하면 완료!

추가 안내 및 주의 사항

- 양식에 기재된 번호로 2번까지 전화 연락을 드려야 한 모든 부재 시 무료 클래스 수강 기회가 예비 수강생에게 넘어갑니다.
- 앞치마 착용을 원하시는 수강생 분들은 앞치마를 개별로 챙겨주세요.
- 초콜릿 재료 및 포장 데코(사탕, 스티커 등)를 챙겨와도 좋습니다.
- 간사님은 초콜릿을 포장하는데 도움을 주실 수강생으로 정산 진행 시 3명의 간사님이 참석하여 함께 수업합니다.
- 구기하는 이틀 이전에 포장한 초콜릿이 녹을 수 있어 아이스크림이 구워져 있습니다. 긴급적인 1시간 내로 적정 보관 온도 0°C ~ 5°C 에 보관을 권장합니다.

초콜릿 만드는 과정

1. 본인이 만들고 싶은 몰드판(모양 틀)을 선택
2. 초콜릿을 짜주머니에 넣고, 중탕 불에 따뜻한 물 40도 이하로 데워줍니다.
※ 이때, 초콜릿에 물이 들어가지 않도록 주의!
3. 짜주머니 안의 초콜릿이 녹으면 본인이 고른 몰드판에 초콜릿을 붓습니다.
4. 초콜릿을 짜는 작업을 다 하면, 몰드판을 조심히 두드려줍니다.
5. 몰드판을 냉동실에 15분 굳히고 꺼내기
6. 굳은 초콜릿을 몰드판에서 조심히 분리하고 데코
7. 완성된 초콜릿을 박스 예쁘게 포장하면 완성!



이벤트 페이지

