

MADE IN ITALY



Coltellerie  *Paolucci*
Dal 1791



IMPRESA STORICA D'ITALIA



linea
IMPERIALE 5

2024

CATALOGO
CATALOG

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI PER CONF.	CODICE EAN	MODELLO
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL

COLTELLI INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL KNIVES

IMPERIALE

△	4687	9	Spelucchino, lama inox seghettata , manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Paring knife, serrated s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 091065	 <p><i>Seghetto speciale - Tagliano sempre e non si affilano mai</i></p> 
	4688	10	Spelucchino, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Paring knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 071999	
*	4710	12	Coltello per costata, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Steak knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072002	 
	4532	12	Coltello per pomodoro, lama inox seghettata , m.co a doppia iniezione in poliprop. e gomma <i>Tomato knife, serrated s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072019	 
*	4784	11	Coltello snack, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Snack knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072026	
	4628	7	Roncolina per verdura, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Vegetable knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072033	
*	4740	11	Coltello per formaggio, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Cheese knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 084418	
△	4840	11	Coltello per agrumi, lama inox seghettata , m.co a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Citrus knife, serrated s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072064	 
□	4670	5	Apriostriche, lama inox, manico in nylon <i>Oyster opener, s/steel blade, nylon handle</i>	6	8 015506 072071	

● Manici VERDI con anima gialla

● Manici BLU con anima gialla per i coltelli destinati al pesce

● Manici ARANCIO con anima gialla (disponibili fino ad esaurimento scorte)

□ Articolo presente anche sul listino della linea Millennium3



Lama interamente seghettata

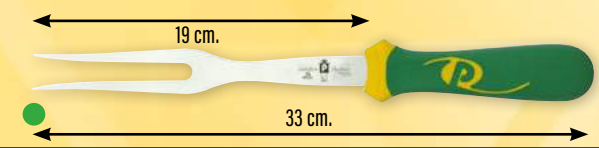





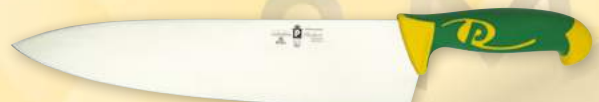




Lama seghettata fino al punto segnato



ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf.	CODICE EAN	MODELLO
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL

COLTELLI INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL KNIVES

IMPERIALE

* 4691	spess. 2 mm. 33		Forchettone curvo, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Curved carving fork, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	3	8 015506 072101	
Δ 4612	spess. 2 mm. 20		Coltello da cucina, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Kitchen knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072125	 TEMPERA A GHIACCIO
Δ 4612	spess. 2,7 mm. 24		Coltello da cucina, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Kitchen knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	3	8 015506 071678	 TEMPERA A GHIACCIO
Δ 2612	24		Coltello da cucina, manico in nylon, lama inox seghettata <i>Kitchen knife, nylon handle, serrated s/steel blade</i>	3	8 015506 138364	 TEMPERA A GHIACCIO
4713	spess. 3 mm. 20		Coltello trinciante per cuoco, lama inox, m.co a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Cook knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 071685	 TEMPERA A GHIACCIO
4713	spess. 3 mm. 26		Coltello trinciante per cuoco, lama inox, m.co a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Cook knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 071692	 TEMPERA A GHIACCIO
Δ 4713	spess. 3 mm. 30		Coltello trinciante per cuoco, lama inox, m.co a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Cook knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	3	8 015506 072149	 TEMPERA A GHIACCIO
4615	spess. 1,8 mm. 26		Coltello per prosciutto, lama inox a punta, manico a doppia iniezione in polipr. e gomma <i>Ham knife, s/steel pointed blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 084371	 TEMPERA A GHIACCIO
4614	spess. 1,8 mm. 30		Coltello per prosciutto, lama strettissima inox, manico a doppia iniez. in polipr. e gomma <i>Ham knife, extra narrow s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 071708	 TEMPERA A GHIACCIO
* 4626	spess. 2 mm. 24		Coltello per prosciutto, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Ham knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072156	 TEMPERA A GHIACCIO
* 4635	spess. 2 mm. 25		Coltello modello salato, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Salami knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	3	8 015506 093243	 h. 35 mm. - 47 mm.

● Manici VERDI con anima gialla

● Manici BLU con anima gialla per i coltelli destinati al pesce

● Manici ARANCIO con anima gialla (disponibili fino ad esaurimento scorte)



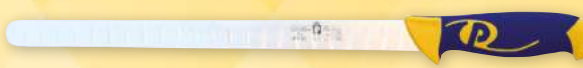







□ Articolo presente anche sul listino della linea Millennium3

○ Lama interamente seghettata

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI PER CONF.	CODICE EAN	MODELLO
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL

COLTELLI INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL KNIVES

IMPERIALE


Δ 4660	spess. 2 mm. 26		Coltello per pane, lama inox seghettata , m.co a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Bread knife, serrated s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 071722	 TEMPERA A GHIACCIO
Δ 4660	spess. 2 mm. 33		Coltello per pane, lama inox seghettata , m.co a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Bread knife, serrated s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	3	8 015506 071739	 TEMPERA A GHIACCIO
4622	spess. 2 mm. 30		Coltello per salmone, lama inox olivata , manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Salmon knife, s/steel blade with alveolus, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 071746	 TEMPERA A GHIACCIO
* 4531	17		Spatola per fritto, inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Fry spatula, s/steel, double injection polypropylene and rubber handle</i>	3	8 015506 072262	 h. 75 mm.
4555	spess. 2,7 mm. 16		Coltello modello francese, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>French knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 071753	 TEMPERA A GHIACCIO
4555	spess. 2,7 mm. 18		Coltello modello francese, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>French knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 071760	 TEMPERA A GHIACCIO
4555	spess. 2,7 mm. 20		Coltello modello francese, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>French knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 073146	 TEMPERA A GHIACCIO
4555	spess. 2,7 mm. 22		Coltello modello francese, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>French knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 071777	 TEMPERA A GHIACCIO
4555	spess. 2,7 mm. 26		Coltello modello francese, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>French knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072309	 TEMPERA A GHIACCIO
* 4555	spess. 2,7 mm. 36		Coltello modello francese, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>French knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	3	8 015506 072323	 TEMPERA A GHIACCIO

● Manici VERDI con anima gialla

● Manici ARANCIO con anima gialla (disponibili fino ad esaurimento scorte)

● Manici BLU con anima gialla per i coltelli destinati al pesce













□ Articolo presente anche sul listino della linea Millennium3

 Lama interamente seghettata

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf.	CODICE EAN	MODELLO
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL

COLTELLI INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL KNIVES

IMPERIALE

4522	spess. 3 mm. 20		Coltello per affettare, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Wide blade knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072347	 TEMPERA A GHIACCIO
4522	spess. 3 mm. 24		Coltello per affettare, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Wide blade knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	3	8 015506 072354	 TEMPERA A GHIACCIO
* 4544	spess. 3 mm. 14		Coltello per scannare, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Butcher knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 071784	 TEMPERA A GHIACCIO
4544	spess. 3 mm. 18		Coltello per scannare, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Butcher knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 071821	 TEMPERA A GHIACCIO
* 4544	spess. 3 mm. 22		Coltello per scannare, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Butcher knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072392	 TEMPERA A GHIACCIO
Δ 4557	spess. 3 mm. 20		Coltello per disosso, modello Emilia, lama inox, manico a doppia iniez. in polip. e gomma <i>"Emilia" boning knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072408	 TEMPERA A GHIACCIO
4554	spess. 2,5 mm. 16		Coltello per disosso, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Boning knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 071807	 TEMPERA A GHIACCIO
Δ 4554	spess. 2,5 mm. 18		Coltello per disosso, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Boning knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072422	 TEMPERA A GHIACCIO
□ 4553	spess. 2 mm. 16		Coltello per disosso, lama inox curva, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Boning knife, curved s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072439	 TEMPERA A GHIACCIO
□ 4546	spess. 1,8 mm. 18		Coltello per filettare pesce, lama inox flessibile, manico a doppia iniezione in polip. e gomma <i>Fillet fish knife, flexible s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072453	 TEMPERA A GHIACCIO
□ 4545	spess. 1,8 mm. 22		Coltello per filettare pesce, lama inox flessibile, manico a doppia iniezione in polip. e gomma <i>Fillet fish knife, flexible s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 071814	 TEMPERA A GHIACCIO
□ 4535	spess. 1,8 mm. 16		Coltello per filettare pesce, lama inox flessibile strettissima, m.co a doppia iniez. in polip. e gomma <i>Fillet fish knife, flexible extra narrow s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072460	 TEMPERA A GHIACCIO

● Manici VERDI con anima gialla

● Manici ARANCIO con anima gialla (disponibili fino ad esaurimento scorte)

● Manici BLU con anima gialla per i coltelli destinati al pesce

□ Articolo presente anche sul listino della linea Millennium3

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI PER CONF.	CODICE EAN	MODELLO
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL

COLTELLI INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL KNIVES

IMPERIALE

△	4543	18	Coltello modello giapponese, lama inox con alveoli , manico a doppia iniezione in polip. e gomma <i>Japanese model knife, s/steel blade with alveolus, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072491	h. 44 mm.  TEMPERA A GHIACCIO
*	4552	18	Coltello per pizza, lama inox con taglio ondulato, manico a doppia iniezione in polip. e gomma <i>Pizza knife, serrated s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 084395	h. 40 mm.  TEMPERA A GHIACCIO
*	4541	22	Coltello modello orientale, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Eastern model knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	3	8 015506 072507	h. 90 mm.  TEMPERA A GHIACCIO



I nostri coltelli vengono tutti affilati e garantiti, pronti al taglio.
Posti in elegante, personalizzata e sufficientemente robusta confezione, viene così garantita la sicurezza al venditore, quando deve maneggiare il coltello per la vendita.
Altresì, mette in sicurezza l'acquirente nel portarlo nel luogo di utilizzo dopo l'acquisto.

● Manici VERDI con anima gialla
● Manici BLU con anima gialla per i coltelli destinati al pesce











● Manici ARANCIO con anima gialla (disponibili fino ad esaurimento scorte)
□ Articolo presente anche sul listino della linea Millennium3

○ Lama interamente seghettata

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf.	CODICE EAN	MODELLO
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL

COLTELLI INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL KNIVES

IMPERIALE

□	4507	spess. 5 mm. 28 peso ca. gr. 830	Coltello colpo, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Butcher knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	1	8 015506 072521	● h. 100 mm. spess. 5 mm. c/a 
□	4509	spess. 4 mm. 28 peso ca. gr. 700	Coltello mezzo colpo, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Stroke knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	1	8 015506 072538	● h. 100 mm. spess. 4 mm. c/a 
□	4540	spess. 4 mm. 33 peso ca. gr. 850	Coltello fetta pesante, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Meat slicer, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	1	8 015506 097289	● h. 90 mm. TEMPERA A GHIACCIO 
* □	4406	spess. 5 mm. 18 peso ca. gr. 630	Mannaia, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Cleaver, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	3	8 015506 072293	● h. 98 mm. TEMPERA A GHIACCIO 
□	4592	spess. 5 mm. 21 peso ca. gr. 860	Mannaia, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Cleaver, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	1	8 015506 097296	● h. 95 mm. - 125 mm. TEMPERA A GHIACCIO 
□	4592	spess. 5 mm. 25 peso ca. gr. 1450	Mannaia, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Cleaver, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	1	8 015506 103072	● h. 122 mm. - 165 mm. TEMPERA A GHIACCIO 
□	511	30	Acciaino tondo cromizzato, professionale, manico in POM <i>Professional round sharpening steel, POM handle</i>	3	8 015506 035113	○ 
△ □	512	26	Acciaino ovale cromizzato, professionale, manico in POM <i>Professional oval sharpening steel, POM handle</i>	3	8 015506 054947	○ 
□	512	30	Acciaino ovale cromizzato, professionale, manico in POM <i>Professional oval sharpening steel, POM handle</i>	3	8 015506 015122	○ 
□	5512	30	Acciaino ovale largo cromizzato, professionale, manico in ABS <i>Professional big oval sharpening steel, ABS handle</i>	3	8 015506 471096	○ h. 32 mm. 







● Mannaie e coltelli pesanti con manici NERI con anima gialla






□ Articolo presente anche sul listino della linea Millennium3

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf.	CODICE EAN	MODELLO
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL

SERVIZI PER LA CUCINA KITCHEN SETS

IMPERIALE

Δ 4090	-		Ceppo in legno di faggio con 8 coltelli, lame inox, manici a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>8 pieces knives set, s/steel blades, double injection polypropylene and rubber handles, with oak wooden block</i>	1	8 015506 093304	 <p>Misure ceppo: larghezza c/a cm. 27 altezza c/a cm. 24 profondità c/a cm. 14,5</p> <p>Contiene: art. 4688S cm. 10 art. 4612S cm. 24 art. 4554S cm. 18 art. 4545S cm. 22 art. 4660S cm. 26 art. 4713S cm. 20 art. 4557S cm. 16 art. 4511S cm. 26</p>
Δ 4096	-		Ceppo in legno di faggio per cassetto con 7 coltelli, lame inox, manici a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>7 pieces s/steel knives set, s/steel blades, double injection polypropylene and rubber handles, with drawer oak wooden block</i>	1	8 015506 094752	 <p>Misure ceppo: larghezza c/a cm. 40 altezza c/a cm. 8 profondità c/a cm. 13</p> <p>Contiene: art. 4688S cm. 10 art. 4628S cm. 7 art. 4532S cm. 12 art. 4660S cm. 26 art. 4555S cm. 18 art. 4543S cm. 18 art. 4635S cm. 25</p>
4080	-		Ceppo in legno di faggio con 6 coltelli inox da cucina + 6 coltelli per costata, lame inox, manici a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>6 pieces s/steel kitchen knives + 6 pieces steak knives, s/steel blades, double injection polypropylene and rubber handles, with oak wooden block</i>	1	8 015506 467839	 <p>Misure ceppo: larghezza c/a cm. 30 altezza c/a cm. 29 profondità c/a cm. 16,5</p> <p>Contiene: art. 4687S cm. 9 art. 4554S cm. 16 art. 4545S cm. 22 art. 4555S cm. 18 art. 4626S cm. 24 art. 4660S cm. 26 art. 4710S cm. 12 (6 pezzi)</p>
4671	-		Valigia in alluminio e PVC con 14 coltelli inox della linea Imperiale <i>Aluminium and PVC case with 14 s/steel pieces Imperiale line knives</i>	1	8 015509 098538	 <p>Misure: cm. 49 x cm. 36 x cm. 10</p> <p>Contiene: art. 4688S cm. 10 art. 4628S cm. 7 art. 4532S cm. 12 art. 4840S cm. 11 art. 4713S cm. 30 art. 4512S cm. 30 art. 4535S cm. 16 art. 4612S cm. 20 art. 4555S cm. 26 art. 4725S cm. 26 art. 4526S cm. 18 art. 4660S cm. 33 art. 4614S cm. 30 art. 4554S cm. 16</p>
1670	-		Valigia vuota in alluminio e PVC <i>Empty aluminum-PVC case</i>	1	8 015506 060047	 <p>Misure: cm. 49 x cm. 36 x cm. 10</p>
4991	-		Set con 13 coltelli inox della Linea Imperiale, in borsello avvolgibile <i>13 pieces roll-up set with s/steel knives "Linea Imperiale"</i>	1	8 015506 092390	 <p>Misure aperto: cm. 49 x cm. 72 Misure chiuso: cm. 49 x cm. 19</p> <p>Contiene: art. 4532S cm. 12 art. 4688S cm. 10 art. 4628S cm. 7 art. 4612S cm. 20 art. 4713S cm. 26 art. 4555S cm. 20 art. 4522S cm. 28 art. 4660S cm. 26 art. 4544S cm. 16 art. 4626S cm. 24 art. 4511S cm. 26 art. 4725S cm. 26 art. 4554S cm. 16</p>

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf.	CODICE EAN	MODELLO
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL
SERVIZI PER LA CUCINA KITCHEN SETS						
IMPERIALE						
8991	-		Borsello avvolgibile vuoto per art. 4991 <i>Empty roll-up set for item 4991</i>	1	8 015506 064793	Misure aperto: cm. 49 x cm. 72 Misure chiuso: cm. 49 x cm. 19 
4994	-		Set con 7 coltelli inox della Linea Imperiale, in borsello avvolgibile <i>7 pieces roll-up set with s/steel knives "Linea Imperiale"</i>	1	8 015506 092505	Misure aperto: cm. 49 x cm. 55 Misure chiuso: cm. 49 x cm. 20 Contiene: art. 4688S cm. 10 art. 4628S cm. 7 art. 4713S cm. 26 art. 4555S cm. 18 art. 4626S cm. 24 art. 4511S cm. 26 art. 4554S cm. 16 
8994	-		Borsello avvolgibile vuoto per art. 4994 <i>Empty roll-up set for item 4994</i>	1	8 015506 054589	Misure aperto: cm. 49 x cm. 55 Misure chiuso: cm. 49 x cm. 20 
4993	-		Borsa con manico con 11 coltelli inox della Linea Imperiale <i>11 pieces bag with handle with s/steel knives "Linea Imperiale"</i>	1	8 015506 092512	Mis. aperta: cm. 46 x cm. 64 x cm. 5 Mis. chiusa: cm. 46 x cm. 32 x cm. 5 Contiene: art. 4688S cm. 10 art. 4628S cm. 7 art. 4543S cm. 18 art. 4713S cm. 26 art. 4555S cm. 18 art. 4555S cm. 26 art. 4545S cm. 22 art. 4626S cm. 24 art. 4554S cm. 16 art. 4725S cm. 26 art. 4511S cm. 26 
8993	-		Borsa vuota con manico per art. 4993 <i>Empty bag with handle for item 4993</i>	1	8 015506 062584	Mis. aperta: cm. 46 x cm. 64 x cm. 5 Mis. chiusa: cm. 46 x cm. 32 x cm. 5 

Esempio di espositore
Display example



Espositore vuoto
Art. 2020V
larghezza cm. 96
altezza cm. 245
profondità cm. 60