



IMPRESA STORICA D'ITALIA



linea
IMPERIALE 5 ★★★★★



**LISTINO
PREZZI
PRICE LIST
2026**


MADE IN ITALY

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

4688	spess. 1,5 mm. 10	7,80	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	
4532	spess. 1,5 mm. 12	8,90	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	
Δ 4784	spess. 1,3 mm. 11	6,00	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	spess. 1,5 mm. 7	7,00	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	spess. 1,5 mm. 11	7,00	Coltello per formaggio e agrumi, lama inox, m.co a doppia iniezione in poliprop. e gomma <i>Cheese and citrus knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072064	
840	spess. 1,5 mm. 12	8,00	Coltello per agrumi, manico in nylon, lama inox seghettata <i>Citrus knife, nylon handle, serrated s/steel blade</i>	6	8 015506 036103	
4670	spess. 2 mm. 5	12,70	Apriostriche, lama inox, manico in nylon <i>Oyster opener, s/steel blade, nylon handle</i>	6	8 015506 072071	



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.

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	18,00	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	18,00	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	24,00	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	24,00	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	31,00	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	36,30	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>	6	8 015506 071692	TEMPERA A GHIACCIO
4713	spess. 3 mm. 30	40,00	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	21,00	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	24,90	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	19,00	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
Δ 4660	spess. 2 mm. 26	23,00	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	32,70	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

● Manici VERDI con anima gialla

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

● 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
* 4531	17	15,00	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	21,70	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	23,90	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	26,80	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	29,50	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	34,80	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
4522	spess. 3 mm. 20	31,00	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	37,00	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	16,80	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	20,20	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
Δ 4557	spess. 3 mm. 20	23,00	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

● Manici VERDI con anima gialla

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

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						
4554	spess. 2,5 mm. 16	19,00	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	21,00	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	19,00	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	22,20	Coltello per filettare pesce, lama inox flessibile, manico a doppia iniezione in polipr. 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	24,90	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	21,00	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
Δ 4543	spess. 2 mm. 18	28,00	Coltello modello giapponese, lama inox con alveoli , manico a doppia iniez. 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
4622	spess. 2 mm. 30	31,40	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
* 2541	spess. 2 mm. 26	22,00	Coltello per surgelati, manico in nylon, lama inox dentata <i>Frozen food knife, nylon handle, serrated s/steel blade</i>	3	8 015506 044108	 h. 31 mm.   TEMPERA A GHIACCIO

● Manici VERDI con anima gialla

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

 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						
4507	spess. 5 mm. peso ca. gr. 830	73,40	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. peso ca. gr. 700	68,00	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. peso ca. gr. 850	76,00	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	spess. 4 mm. c/a
Δ 4592	spess. 5 mm. peso ca. gr. 860	68,90	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. 90 mm. h. 95 mm. - 125 mm. TEMPERA A GHIACCIO
Δ 4592	spess. 5 mm. peso ca. gr. 1450	86,70	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	spess. 5 mm. c/a TEMPERA A GHIACCIO
511		43,00	Acciaino tondo cromizzato, professionale, manico in POM <i>Professional round sharpening steel, POM handle</i>	3	8 015506 035113	
Δ 512		57,00	Acciaino ovale cromizzato, professionale, manico in POM <i>Professional oval sharpening steel, POM handle</i>	3	8 015506 054947	
512		70,00	Acciaino ovale cromizzato, professionale, manico in POM <i>Professional oval sharpening steel, POM handle</i>	3	8 015506 015122	
5512		95,00	Acciaino ovale largo cromizzato, professionale, manico in ABS <i>Professional big oval sharpening steel, ABS handle</i>	3	8 015506 471096	h. 32 mm.

● Manici VERDI con anima gialla

● Mannaie e coltelli pesanti con manici NERI con anima gialla

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 4096	-	170,00	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	 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 Misure ceppo: larghezza c/a cm. 40 altezza c/a cm. 8 profondità c/a cm. 13
4080	-	170,00	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	 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) Misure ceppo: larghezza c/a cm. 30 altezza c/a cm. 29 profondità c/a cm. 16,5
4671	-	650,00	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	 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 Misure: cm. 49 x cm. 36 x cm. 10
1670	-	350,00	Valigia vuota in alluminio e PVC <i>Empty aluminum-PVC case</i>	1	8 015506 060047	 Misure: cm. 49 x cm. 36 x cm. 10
4991	-	350,00	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	 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. 18 art. 4626S cm. 24 art. 511S cm. 26 art. 4725S cm. 26 art. 4554S cm. 16 Misure chiuso: cm. 46 x cm. 84 Misure chiuso: cm. 46 x cm. 23
4994	-	200,00	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	 Contiene: art. 4688S cm. 10 art. 4628S cm. 7 art. 4713S cm. 26 art. 4555S cm. 18 art. 4626S cm. 24 art. 511S cm. 26 art. 4554S cm. 16 Misure chiuso: cm. 46 x cm. 84 Misure chiuso: cm. 46 x cm. 23

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	-	40,00	Borsello avvolgibile vuoto per art. 4991 e 4994 <i>Empty roll-up set for item 4991 and 4994</i>	1	8 015506 064793	Misure chiuso: cm. 46 x cm. 84 Misure chiuso: cm. 46 x cm. 23 
4993	-	350,00	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	Misure aperte: cm. 46 x cm. 64 x cm. 5 Misure chiuse: 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	-	100,00	Borsa vuota con manico per art. 4993 <i>Empty bag with handle for item 4993</i>	1	8 015506 062584	Misure aperte: cm. 46 x cm. 64 x cm. 5 Misure chiuse: 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