



*Coltellerie*  *Paolucci*  
Dal 1791

linea  
**IMPERIALE 5**

**2023**  
**CATALOGO**  
*CATALOG*

**MADE IN ITALY**



IMPRESA STORICA D'ITALIA



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 4687	9	spess. 1,5 mm.	Spelucchino, <b>lama inox seghettata</b> , m.co 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	  
4688	10	spess. 1,5 mm.	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	spess. 1,5 mm.	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	spess. 1,5 mm.	Coltello per pomodoro, <b>lama inox seghettata</b> , 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	spess. 1,3 mm.	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	spess. 1,5 mm.	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	spess. 1,5 mm.	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	  
Δ 4840	11	spess. 1,5 mm.	Coltello per agrumi, <b>lama inox seghettata</b> , m.co a doppia iniezione in polipr. e gomma <i>Citrus knife, serrated s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072064	  
4670	5	spess. 2 mm.	Apriostriche, lama inox, <b>manico in nylon</b> <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.

● 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



Lama interamente seghettata

Lama seghettata fino al punto segnato



ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per cont.	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	4692	26	Coltello per arrosto, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Carving knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072095	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
*	4691	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	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
	4612	18	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 071661	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
	4612	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	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
*	4612	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	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
	4713	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	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
	4713	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	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
Δ	4713	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	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
	4615	26	Coltello per prosciutto, lama inox a punta, m.co 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	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
	4614	30	Coltello per prosciutto, lama strettissima inox, m.co 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	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
*	4626	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	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
Δ	4626	33	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>	3	8 015506 072163	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>

● 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

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

* 4635	spess. 2 mm. 25		Coltello modello salato, lama inox, m.co 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.
4655	spess. 3 mm. 34		Coltello modello salato, lama inox larga, spess. 3 mm., m.co a doppia iniez. in poliprop. e gomma <i>Salami knife, wide s/steel blade, 3 mm. thickness double injection polypropylene and rubber handle</i>	3	8 015506 072170	h. 55 mm. - 59 mm. <b>TEMPERA A GHIACCIO</b> spess. 3 mm. c/a
* 4655	spess. 3,5 mm. 42		Coltello modello salato, lama inox larga, spess. 3 mm., m.co a doppia iniez. in poliprop. e gomma <i>Salami knife, wide s/steel blade, 3 mm. thickness double injection polypropylene and rubber handle</i>	3	8 015506 072187	h. 55 mm. - 65 mm. <b>TEMPERA A GHIACCIO</b> spess. 4 mm. c/a
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	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
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	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
4622	spess. 2 mm. 30		Coltello per salmone, lama inox olivata, m.co 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	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
* 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.
* 4525	12		Spatola per pizza, inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Pizza spatula, s/steel, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072286	 h. 120 mm.
4555	spess. 2,7 mm. 16		Coltello modello francese, lama inox, m.co a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>French knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 071753	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
4555	spess. 2,7 mm. 18		Coltello modello francese, lama inox, m.co a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>French knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 071760	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
4555	spess. 2,7 mm. 20		Coltello modello francese, lama inox, m.co a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>French knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 073146	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
4555	spess. 2,7 mm. 22		Coltello modello francese, lama inox, m.co a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>French knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 071777	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>

● 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

 Lama interamente seghettata

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per cont.	CODICE EAN	MODELLO
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL
<b>COLTELLI INOX PROFESSIONALI</b>						
<b>PROFESSIONAL S/STEEL KNIVES</b>						
<b>IMPERIALE</b>						
4555	spess. 2,7 mm.	26	Coltello modello francese, lama inox, m.co a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>French knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072309	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
* 4555	spess. 2,7 mm.	36	Coltello modello francese, lama inox, m.co a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>French knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	3	8 015506 072323	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
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	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
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	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
4522	spess. 3 mm.	28	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 085200	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
* 4503	spess. 4,5 mm. peso ca. gr. 530	22	Fetta largo, pesante, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Meat slicer, heavyweight, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	1	8 015506 072385	 h. 88 mm. spess. 4,5 mm. c/a
* 4544	spess. 3 mm.	14	Coltello per scannare, lama inox, m.co a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Butcher knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 071784	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
4544	spess. 3 mm.	18	Coltello per scannare, lama inox, m.co a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Butcher knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 071821	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
* 4544	spess. 3 mm.	22	Coltello per scannare, lama inox, m.co a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Butcher knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072392	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
4557	spess. 3 mm.	20	Coltello per disosso, modello Emilia, lama inox, m.co a doppia iniez. in polipropilene e gomma <i>"Emilia" boning knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072408	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
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	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
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	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>

● 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

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

4553	spess. 2 mm. 16		Coltello per disosso, lama inox curva, m.co a doppia iniezione in polipropil. e gomma <i>Boning knife, curved s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072439	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
4546	spess. 1,8 mm. 18		Coltello per filettare pesce, lama inox flessibile, m.co a doppia iniez. in polip. e gomma <i>Fillet fish knife, flexible s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072453	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
4545	spess. 1,8 mm. 22		Coltello per filettare pesce, lama inox flessibile, m.co 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	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
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	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
* 4547	spess. 3,5 mm. 18		Coltello per pesto, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Pesto knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	3	8 015506 072477	 h. 67 mm.      spess. 4 mm. c/a
4543	spess. 2 mm. 18		Coltello modello giapponese, lama inox con alveoli, m.co a doppia iniez. in polip. e gomma <i>Japanese model knife, s/steel blade with alveoli, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072491	 h. 44 mm. <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
4552	spess. 2 mm. 18		Coltello per pizza, lama inox con taglio ondulato, m.co a doppia iniez. 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. <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
* 4541	spess. 2 mm. 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.

● 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

 Lama interamente seghettata

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per cont.	CODICE EAN	MODELLO
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL
<b>COLTELLI INOX PROFESSIONALI</b> <b>PROFESSIONAL S/STEEL KNIVES</b>						
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. spess. 4 mm. c/a 
Δ 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. spess. 5 mm. c/a 
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. spess. 5 mm. c/a 
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. spess. 5 mm. c/a 
511	30		Acciaino tondo cromizzato, manico in POM <i>Round sharpening steel, POM handle</i>	3	8 015506 035113	● 
Δ 512	26		Acciaino ovale cromizzato, manico in POM <i>Oval sharpening steel, POM handle</i>	3	8 015506 054947	● 
512	30		Acciaino ovale cromizzato, manico in POM <i>Oval sharpening steel, POM handle</i>	3	8 015506 015122	● 
Δ 512	36		Acciaino ovale cromizzato, manico in POM <i>Oval sharpening steel, POM handle</i>	3	8 015506 055630	● 

● 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

* 4090	-		Ceppo in legno di faggio con 8 coltelli inox Linea Imperiale 8 pcs. s/steel knives set + oak wooden block "Linea Imperiale"	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. 46885 cm. 10 art. 46125 cm. 24 art. 45545 cm. 18 art. 45455 cm. 22 art. 46605 cm. 26 art. 47135 cm. 20 art. 45575 cm. 16 art. 45115 cm. 26</p>
* 4096	-		Ceppo in legno di faggio per cassetto con 7 coltelli inox Linea Imperiale 7 pcs. s/steel knives set + drawer oak wooden block "Linea Imperiale"	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. 46885 cm. 10 art. 46285 cm. 7 art. 45325 cm. 12 art. 46605 cm. 26 art. 45555 cm. 18 art. 45435 cm. 18 art. 46355 cm. 25</p>
4080	-		Ceppo in legno di faggio con 6 coltelli inox da cucina + 6 coltelli per costata Linea Imperiale 6 pcs. s/steel kitchen knives set + 6 pcs. steak knives with oak wooden block "Linea Imperiale"	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. 46875 cm. 9 art. 45545 cm. 16 art. 45455 cm. 22 art. 45555 cm. 18 art. 46265 cm. 24 art. 46605 cm. 26 art. 47105 cm. 12 (6 pezzi)</p>
4671	-		Valigia in alluminio e PVC con 14 coltelli inox della linea Imperiale Aluminium and PVC case with 14 s/steel pcs. Imperiale line knives	1	8 015509 098538	 <p>Misure: cm. 49 x cm. 36 x cm. 10</p> <p>Contiene: art. 46885 cm. 10 art. 46285 cm. 7 art. 45325 cm. 12 art. 48405 cm. 11 art. 47135 cm. 30 art. 45125 cm. 30 art. 45355 cm. 16 art. 46125 cm. 20 art. 45555 cm. 26 art. 47255 cm. 26 art. 45265 cm. 18 art. 46605 cm. 33 art. 46145 cm. 30 art. 45545 cm. 16</p>
1670	-		Valigia vuota in alluminio e PVC Empty aluminum-PVC case	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 13 pcs. roll-up set with s/steel knives "Linea Imperiale"	1	8 015506 092390	 <p>Misure aperto: cm. 49 x cm. 72 Misure chiuso: cm. 49 x cm. 19</p> <p>Contiene: art. 45325 cm. 12 art. 46885 cm. 10 art. 46285 cm. 7 art. 46125 cm. 20 art. 47135 cm. 26 art. 45555 cm. 20 art. 45225 cm. 28 art. 46605 cm. 26 art. 45445 cm. 16 art. 46265 cm. 24 art. 45115 cm. 26 art. 47255 cm. 26 art. 45545 cm. 16</p>

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per cont.	CODICE EAN	MODELLO
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL
<b>SERVIZI PER LA CUCINA</b> <b>KITCHEN SETS</b>						
<b>IMPERIALE</b>						
8991	-		Borsello avvolgibile vuoto per art. 4991 <i>Empty roll-up set for item 4991</i>	1	8 015506 064793	 <p>Misure aperte: cm. 49 x cm. 72 Misure chiuso: cm. 49 x cm. 19</p>
4994	-		Set con 7 coltelli inox della Linea Imperiale, in borsello avvolgibile <i>7 pcs. roll-up set with s/steel knives "Linea Imperiale"</i>	1	8 015506 092505	 <p>Misure aperte: cm. 49 x cm. 55 Misure chiuso: cm. 49 x cm. 20</p> <p>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</p>
8994	-		Borsello avvolgibile vuoto per art. 4994 <i>Empty roll-up set for item 4994</i>	1	8 015506 054589	 <p>Misure aperte: cm. 49 x cm. 55 Misure chiuso: cm. 49 x cm. 20</p>
4993	-		Borsa con manico con 11 coltelli inox della Linea Imperiale <i>11 pcs. bag with handle with s/steel knives "Linea Imperiale"</i>	1	8 015506 092512	 <p>Mis. aperte: cm. 46 x cm. 64 x cm. 5 Mis. chiusa: cm. 46 x cm. 32 x cm. 5</p> <p>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</p>
8993	-		Borsa vuota con manico per art. 4993 <i>Empty bag with handle for item 4993</i>	1	8 015506 062584	 <p>Mis. aperte: cm. 46 x cm. 64 x cm. 5 Mis. chiusa: cm. 46 x cm. 32 x cm. 5</p>

**Esempio di espositore**  
*Display example*



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