
sambonet®

INTERNATIONAL
R E T A I L
P R I C E L I S T

P V D
S E R I E S



2 0 1 5



TWIST BLACK

52726B

EXCLUDED VAT - IVA

INCLUDED VAT - IVA

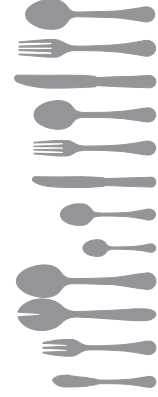
BAMBOO COPPER

52719C

EXCLUDED VAT - IVA

INCLUDED VAT - IVA

		EXCLUDED VAT - IVA	INCLUDED VAT - IVA	EXCLUDED VAT - IVA	INCLUDED VAT - IVA	
-79	SET 72 PIECES, S.H. - SERVIZIO 72 PZ MONOBLOCCO	1.677,98	1.996,80	1.575,12	1.874,40	-79
-83	SET 36 PIECES, S.H. - SERVIZIO 36 PZ MONOBLOCCO	838,99	998,40	787,56	937,20	-83
-81	SET 24 PIECES, S.H. - SERVIZIO 24 PZ MONOBLOCCO	549,58	654,00	513,28	610,80	-81
-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	24,79	29,50	23,11	27,50	-01
-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	24,79	29,50	23,11	27,50	-08
-11	TABLE KNIFE, S.H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	25,63	30,50	25,13	29,90	-11
-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	23,45	27,90	22,27	26,50	-25
-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	23,45	27,90	22,27	26,50	-26
-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	24,79	29,50	23,45	27,90	-27
-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	16,39	19,50	14,20	16,90	-36
-37	MOKA SPOON - CUCCHIAINO MOKA	14,20	16,90	13,36	15,90	-37
-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO LEGUMI	60,08	71,50	55,88	66,50	-44
-45	SERVING FORK - FORCHETTA LEGUMI	60,08	71,50	55,88	66,50	-45
-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	24,79	29,50	23,11	27,50	-49
-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	24,79	29,50	23,11	27,50	-50



FILET TOIRAS GOLD

52756G

EXCLUDED VAT - IVA

INCLUDED VAT - IVA

		EXCLUDED VAT - IVA	INCLUDED VAT - IVA
-83	SET 36 PIECES, S.H. - SERVIZIO 36 PZ MONOBLOCCO	642,36	764,40
-81	SET 24 PIECES, S.H. - SERVIZIO 24 PZ MONOBLOCCO	420,51	500,40
-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	18,91	22,50
-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	18,91	22,50
-11	TABLE KNIFE, S.H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	19,75	23,50
-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	18,07	21,50
-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	18,07	21,50
-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	18,91	22,50
-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	12,52	14,90
-37	MOKA SPOON - CUCCHIAINO MOKA	11,68	13,90
-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO LEGUMI	46,98	55,90
-45	SERVING FORK - FORCHETTA LEGUMI	46,98	55,90
-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	18,91	22,50
-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	18,91	22,50



IMAGINE
GOLD

52718G

	EXCLUDED VAT - IVA	INCLUDED VAT - IVA
-79	1.496,47	1.780,80
-83	748,24	890,40
-81	491,09	584,40
-01	22,27	26,50
-08	22,27	26,50
-11	23,11	27,50
-25	20,59	24,50
-26	20,59	24,50
-27	22,27	26,50
-36	14,20	16,90
-37	13,36	15,90
-44	53,36	63,50
-45	53,36	63,50
-49	22,27	26,50
-50	22,27	26,50

LINEA Q
BLACK

52730B

	EXCLUDED VAT - IVA	INCLUDED VAT - IVA
-79	1.379,50	1.641,60
-83	689,75	820,80
-81	452,77	538,80
-01	19,75	23,50
-08	19,75	23,50
-11	22,61	26,90
-25	18,91	22,50
-26	18,91	22,50
-27	20,59	24,50
-36	13,36	15,90
-37	12,52	14,90
-44	48,32	57,50
-45	48,32	57,50
-49	19,75	23,50
-50	19,75	23,50

H-ART
COPPER

52727C

	EXCLUDED VAT - IVA	INCLUDED VAT - IVA
-79	1.379,50	1.641,60
-83	689,75	820,80
-81	452,77	538,80
-01	19,75	23,50
-08	19,75	23,50
-11	22,61	26,90
-25	18,91	22,50
-26	18,91	22,50
-27	20,59	24,50
-36	13,36	15,90
-37	12,52	14,90
-44	48,32	57,50
-45	48,32	57,50
-49	19,75	23,50
-50	19,75	23,50

H-ART
GOLD






52727G

	EXCLUDED VAT - IVA	INCLUDED VAT - IVA	
-79	1.254,46	1.492,80	-79
-83	627,23	746,40	-83
-81	410,42	488,40	-81
-01	18,07	21,50	-01
-08	18,07	21,50	-08
-11	19,75	23,50	-11
-25	17,23	20,50	-25
-26	17,23	20,50	-26
-27	18,91	22,50	-27
-36	12,52	14,90	-36
-37	10,84	12,90	-37
-44	43,28	51,50	-44
-45	43,28	51,50	-45
-49	18,07	21,50	-49
-50	18,07	21,50	-50



PVD GOLD

GIO PONTI

		DIM. CM.	H. CM.	LT.	ITEM#	VAT EXCLUDED €	VAT INCLUDED €
	Table fork Forchetta tavola Tafelgabel Fourchette de table Tenedor mesa	20,6			S52760-08_14001 <small>new</small>	23,95	28,50
	Table knife, s.h. Coltello tavola, monoblocco Tafelmesser, V.h. Couteau table, monobloc Cuchillo mesa, monobloc	25			S52760-11_15001 <small>new</small>	25,63	30,50
	Dessert spoon Cucchiaio frutta Dessertlöffel Cuiller à dessert Cuchara postre	18			S52760-25_15001 <small>new</small>	23,11	27,50
	Dessert fork Forchetta frutta Dessertgabel Fourchette à dessert Tenedor postre	17,9			S52760-26_15002 <small>new</small>	23,11	27,50
	Teaspoon Cucchiaino tè Teeloeffel Cuillier à thé Cucharita para té	14,3			S52760-36_15002 <small>new</small>	15,55	18,50






GOLDEN

LAURIER

	DIM. CM.	H. CM.	LT.	ITEM#	VAT EXCLUDED €	VAT INCLUDED €
	21,1			S52380-08_15001 <small>new</small>	81,89	97,40
Table fork Forchetta tavola <i>Tafelgabel</i> <i>Fourchette de table</i> <i>Tenedor mesa</i>						
	25,3			S52380-14_15001 <small>new</small>	124,52	148,20
Table knife, h.h. orfèvre Coltello tavola, manico cavo orfèvre <i>Tafelmesser, H.h. Orfèvre</i> <i>Couteau table, manche vide orfèvre</i> <i>Cuchillo mesa, orfèvre</i>						
	18,3			S52380-25_15001 <small>new</small>	79,87	95,00
Dessert spoon Cucchiaino frutta <i>Dessertlöffel</i> <i>Cuiller à dessert</i> <i>Cuchara postre</i>						
	18,3			S52380-26_15001 <small>new</small>	79,87	95,00
Dessert fork Forchetta frutta <i>Dessertgabel</i> <i>Fourchette à dessert</i> <i>Tenedor postre</i>						
	14			S52380-36_15001 <small>new</small>	56,47	67,20
Teaspoon Cucchiaino tè <i>Teeloeffel</i> <i>Cuillier à thé</i> <i>Cucharita para té</i>						

BAMBOO


PVD GOLD

	DIM. CM.	H. CM.	LT.	ITEM#	VAT EXCLUDED €	VAT INCLUDED €
 Sugar bowl with lid Zuccheriera con coperchio Zuckerdose mit Deckel Sucrier avec couvercle Azucarero con tapa	9,3x7	7	0,2	55710G02	98,24	116,90
 Tea pot Teiera Teekanne Théière Tetera	7,5x13,5	12	0,4	55708G05	173,03	205,90
 Coffee pot Caffettiera Kaffeekanne Cafetière Cafetera	15,5x7,5	15,5	0,52	55701G06	173,03	205,90
 Milk pot Lattiera Milchkanne Pot à lait Jarra leche	7,8x16	13,5	0,54	55706G06	139,08	165,50
 Water pitcher Brocca acqua Wasserkrug Carafe à eau Jarra agua	10x10	20,6	1,6	55715G16	230,67	274,50
 Wine cooler Secchio vino Weinkühler Seau à vin Cubo vino	24x19,5	20,3		55754G20	312,19	371,50
 Show plate Piatto presentazione Platzteller Plat à présentation Plato de presentaciòn	Ø 33			55032G33	144,96	172,50








SPHERA

PVD GOLD

	DIM. CM.	H. CM.	LT.	ITEM#	VAT EXCLUDED €	VAT INCLUDED €
 Coffee pot Caffettiera Kaffeekanne Cafetière Cafetera	15,5x9	13	0,6	S56901-06_15001 <small>new</small>	187,37	223,00
 Creamer Cremiera Gießler Crémier Jarrita	9,5x5,5	7	0,15	S56904-01_15001 <small>new</small>	74,55	88,70
 Milk pot Lättiera Milchkanne Pot à lait Jarra leche	16x9	11	0,6	S56906-06_15001 <small>new</small>	126,27	150,30
 Tea pot Teiera Teekanne Théière Tetera	16,5x10	11	0,6	S56908-06_15001 <small>new</small>	164,93	196,30
 Water pitcher Brocca acqua Wasserkrug Carafe à eau Jarra agua	21,5x12	19	2	S56915-20_15001 <small>new</small>	258,00	307,00
 Sugar bowl with lid Zuccheriera con coperchio Zuckerdose mit Deckel Sucrier avec couvercle Azucarero con tapa	10x8,5	7,5	0,2	S56910-02_15001 <small>new</small>	114,35	136,10
 Show plate Piatto presentazione Platzteller Plat à présentation Plato de presentaciòn	Ø 32			S56931-32_15001 <small>new</small>	225,34	268,20
 Wine cooler Secchio vino Weinkühler Seau à vin Cubo vino	Ø 22	19		S56598-00_15004 <small>new</small>	329,16	391,70
 Insulated wine cooler Glacette termica Flaschenkühler Rafraîchisseur à bouteille Enfriador de botella	Ø 10	18		S56594-00_15001 <small>new</small>	173,63	206,60
 Insulated ice bucket Secchio ghiaccio termico Eisbehälter, isoliert Seau à glace, isotherme Cubitera térmica	Ø 12	10		S56596-00_15001 <small>new</small>	311,71	370,90

PVD GOLD

BAR 13

	DIM. CM.	H. CM.	LT.	ITEM#	VAT EXCLUDED €	VAT INCLUDED €
 <p>Tong Molla Zange Pince Pinza</p>	16,5			S59300-01_15001 <small>new</small>	37,43	44,50
 <p>Party forks, 6 pcs set Set 6 forchettine aperitivo Party-Gabel, 6-tlg. 6 pcs fourchette apéro Set 6 piezas tenedor party</p>	12,4			S59300-02_15001 <small>new</small>	59,13	70,40
 <p>Tea/Coffee spoon, 6 pcs set Set 6 cucchiaini tè Set 6 Stück Tee / Kaffeelöffel 6 pcs thé / café cuillères Set 6 piezas de cucharas de té / café</p>	14			S59300-03_15001 <small>new</small>	44,89	53,40
 <p>Coffee spoons, 6 pcs set Set 6 cucchiaini moka Mokkaloeffel-Set 6-tlg Set 6 pcs cuillère à moka Set 6 cucharas de café</p>	11			S59300-04_15001 <small>new</small>	39,22	46,70
 <p>Ice tea spoons, 3 pcs set Set 3 cucchiari bibita Limonadelloeffel, 3-tlg Set 3 pcs cuillère à soda Cuchara te helado, 3 piezas</p>	20			S59300-05_15001 <small>new</small>	30,04	35,70



NORME D'USO e MANUTENZIONE

Posateria e Vasellame In Acciaio Inox

Prima di utilizzare gli articoli in acciaio inox e dopo ogni impiego, lavarli con detersivi idonei evitando prodotti a base di cloro e candeggianti, risciacquarli ed asciugarli accuratamente. In seguito riporli in ambiente asciutto. Non usare spugne o panni abrasivi e pagliette metalliche. Rimuovere immediatamente i residui di sale (NaCl), limone, aceto, salse a base di pomodoro, ecc. Se si utilizza una lavastoviglie, assicurarsi che il trattamento preveda una perfetta asciugatura e brillantatura ed in caso contrario, provvedere manualmente. Le lame dei coltelli sono realizzate in acciaio inox 420 martensitico temprato che assicura la durata nel tempo dell'affilatura ma rende il materiale più sensibile agli attacchi corrosivi. È indispensabile provvedere in modo corretto al rigoverno, lavando e asciugando i coltelli immediatamente dopo l'uso.

Posateria e Vasellame Argentati

Trattare gli articoli argentati come indicato per quelli in acciaio inox. Evitare nel modo più assoluto l'uso di prodotti abrasivi tipo spugnette metalliche e sintetiche che danneggerebbero irrimediabilmente l'argento. L'argento in presenza dell'aria è portato a sulfurarsi, assumendo una colorazione scura più o meno uniforme. Ciò avviene anche per il contatto con alcune sostanze presenti negli alimenti. Si tratta di un fenomeno naturale che non danneggia il rivestimento d'argento ma che ne altera l'aspetto. Per ridare all'argento il suo originale splendore, è necessario provvedere ad una lucidatura con l'ausilio di specifici prodotti. Si raccomanda l'impiego di pulitori da diluire in acqua calda.

Pentolame in Acciaio Inox

Il nostro pentolame è realizzato con acciaio inox di primissima qualità e dotato di fondo sandwich termoradiante ideale per ogni tipo di cottura: gas, elettrica, vetroceramica ed induzione. Prima dell'uso lavare accuratamente l'utensile con acqua calda e sapone, risciacquare ed asciugare. Non lasciare mai il pentolame vuoto su fonti di calore. Non far debordare la fiamma dal fondo. Non appena il contenuto giunge ad ebollizione, ridurre l'erogazione del gas o della corrente elettrica: il fondo termodiffusore manterrà inalterata la temperatura all'interno del recipiente.

Attenzione al sale: non aggiungere il sale a freddo in quanto i cristalli di sale provocano una reazione elettrolitica e chimica capace di corrodere l'acciaio. Meglio aspettare che l'acqua bolla. Per la pulizia si raccomanda di non usare detersivi contenenti cloro, ad esempio la candeggina (ipoclorito sodico), in quanto possono intaccare l'acciaio inossidabile. Evitare violenti urti e sbalzi termici. Non raffreddare bruscamente. Non utilizzare per conservare alimenti contenenti acido citrico, acetico e lattico. Per eliminare aloni iridescenti dovuti a surriscaldamento utilizzare solo prodotti specifici per l'acciaio inox. Per eliminare eventuali macchie biancastre causate dal calcare far bollire dell'acqua con dell'aceto, lasciar raffreddare e lavare normalmente.

Avvertenza Importante

Il cloro di potabilizzazione presente nell'acqua, durante il lavaggio in lavastoviglie tende a formare acido clorico (HClO₃), agente molto aggressivo per l'argento e per gli acciai inox, in particolare quelli usati in coltelleria. Tale fenomeno è talmente evidente che già al primo lavaggio in lavastoviglie possono comparire, anche su pezzi nuovi, aloni colorati e/o segni di attacco corrosivo. Per minimizzare il problema è necessario, non appena terminato il ciclo di lavaggio e risciacquo, estrarre i pezzi dalla lavastoviglie e procedere subito all'asciugatura. Per ovviare a questo problema è necessario installare un dechloratore a monte dell'impianto di lavaggio.

SAMBONET NON RISPONDE PER DANNI CAUSATI DA USO IMPROPRIO.

USAGE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

Stainless Steel Flatware and Holloware

Before first usage and after each use wash stainless steel items in hot water and neutral washing solution (detergent). Don't use synthetic detergents containing chlorine or strong alkali cleaners. Then, dry thoroughly before storing in a dry room. Any residual of food, particularly of salt (NaCl), lemon, vinegar, tomatoes, etc. should be carefully removed to prevent corrosion. In case the items are washed in dishwashing machine, check that at the end of the washing cycle they are perfectly dry. If not, dry thoroughly by hand. Knife blades are made of martensitic stainless steel 420 and tempered, assuring long lasting cutting edges but less resistant to corrosion. Therefore, carefully wash, dry and store items, after use.

Silverplated Flatware and Holloware

Handle silverware as indicated for stainless steel items. Never use any type of scraper or steel wool, which would permanently damage the silver deposit. Silver can sulphurate due to exposition to air, becoming dark in a more or less uniform way. This can happen also as a consequence of the contact with some foods. It is a natural process which does not damage the silver deposit but alters its look. The silver coat must be polished in order to restore the original state with good silver polishing products. Please make sure these products have to be diluted in warm water only.

18-10 Stainless Steel Cookware

Our cookware is manufactured with the finest stainless steel and its thermoradiant sandwich bottom is perfect for use on any type of stove, whether gas, electric, glass ceramic cooking surface as well as induction. Before use wash in warm soapy water, rinse and dry. Never place empty cookware on a heating element. Do not allow gas flames to go up the sides of the pan. Heat pan up gradually and reduce heat when water boils. The thermoradiant bottom will keep uniform temperature inside the pan.

When using salt, wait until the water is boiling to add it and allow it to completely dissolve. Salt deposited may react chemically and electrolytically causing pitting in the stainless steel. When washing do not use detergents containing chlorine, for example bleach, as they may corrode stainless steel. Avoid strong hits and thermal shocks. Do not cool it down suddenly.

Do not use salty foods or containing lemon, vinegar, tomatoes to store. To remove halos due to overheating clean it with a specific stainless steel cleaner only. To remove white chalk deposits in the cookware, boil water with vinegar, leave it until it gets cool and then wash it normally.

Important Notice

It occurs that chlorine dioxide added to drinking water worldwide, during the cycle of dishwashers tends to form chloric acid (HClO₃), an aggressive agent for silverplated as well as stainless steel items and especially for martensitic steels used in cutlery. This phenomenon is so evident that products may show signs of corrosive attack even right from the first washing in a dishwasher.

To minimize the problem products must be removed from the dishwasher as soon as the cycle is completed and wiped dry with a soft cloth, even if they seem dry. To obviate this problem it is necessary to install a dechlorinator upstream from the dishwasher.

SAMBONET WILL NOT ASSUME RESPONSABILITY FOR DAMAGES RESULTING FROM MISUSE OR ABUSE.



Le misure espresse sono indicative e soggette a variazioni senza preavviso.

POSATERIA

In considerazione del fatto che la produzione è artigianale, potrebbero rilevarsi lievi differenze tra partite diverse dello stesso prodotto. Le sagome delle posate illustrate di questo listino sono puramente indicative e non si riferiscono alle sagome reali.

We reserve the right to alter at any time the specifications stated without notice.

FLATWARE

Considering that different operations are processed manually, some slight differences between same products of different lots may be noticed. The shapes of flatware illustrated in this price list are representatives and are not to be considered as the real shape.

Wir behalten uns das Recht vor, die angegebenen Spezifikationen jederzeit zu ändern.

BESTECKE

Da verschiedene Bearbeitungsschritte handwerksmäßig ausgeführt werden, könnten leichte Abweichungen bei unterschiedlichen Warenpartien des selben Produktes auftreten. Das Profil der Bestecke ist nur als Informationsskizze zu verstehen. Es stellt nicht dar die wirklichen Profile.

Nous nous réservons le droit de modifier à tout moment les spécifications techniques.

COUVERTS

Car différents cycles de production sont effectués artisanalement, on pourrait remarquer des légères différences entre différents lots du même produit. Les silhouettes des couverts de ce tarif sont uniquement indicatives et elles ne se réfèrent pas à la silhouette réelle des couverts.

Nos reservamos el derecho de modificar las medidas indicadas sin aviso previo.

CUBIERTOS

Puesto que diferentes fases del mecanizado se efectúan con un cuidado artesanal, podrían manifestarse pequeñas diferencias entre distintos lotes del mismo artículo. Los perfiles de los cubiertos de la lista de precios son meramente simbólicos y no corresponden a los perfiles reales.

ITA

Condizioni Generali e Termini di Vendita

1. Gli ordini sono soggetti ad approvazione di Sambonet Paderno Industrie S.p.A.
2. **Ordine minimo** € 250,00 netto merce.
3. Imballo standard gratuito.
4. Qualsiasi variazione delle presenti condizioni richiede la forma scritta.

Diritto di Proprietà e Condizioni di Pagamento

1. La merce fornita rimane di proprietà di Sambonet Paderno Industrie S.p.A. fino all'integrale pagamento della fattura da parte del cliente.
2. Il pagamento della fattura è dovuto entro il termine di pagamento preventivamente concordato tra le parti. Allo scadere di tale termine, saranno dovuti gli interessi di mora al saggio di cui all'art.5 D.LGS. 231/2002 e succ. modifiche come da D.LGS. 192/2012, maggiorato dell'8%.

Offerte/Ordini

1. Le offerte di Sambonet Paderno Industrie S.p.A. sono libere e non vincolanti all'ordine.
2. Con l'accettazione dell'offerta in forma scritta, si genera a tutti gli effetti un ordine che comporta l'esecuzione di un contratto conforme alle condizioni generali e termini di vendita.

Resi/Reclami

1. La merce deve essere controllata al ricevimento.
2. In caso di colli difettosi/danneggiati, il documento di trasporto dovrà essere firmato con riserva, specificando i motivi (vale come riserva la foto del collo con evidenza del segnacollo e nastro del corriere e descrizione del difetto).
3. I reclami saranno accettati **entro 15 giorni** dalla data fattura, termine ultimo non negoziabile, alle seguenti condizioni:
 - a) la segnalazione di reclamo / richiesta di reso merce deve essere fatta attraverso la procedura guidata all'indirizzo www.agenti.sambonet.it nell'area utente;
 - b) In caso di responsabilità del cliente la resa deve essere franco nostra fabbrica; Sambonet Paderno Industrie S.p.A. provvederà all'addebito del 15% del prezzo netto, con un minimo di € 25,00, per costi di gestione;
 - c) in caso di accertata responsabilità di Sambonet Paderno Industrie S.p.A., la merce verrà sostituita, e resa franco domicilio cliente;
 - d) per prodotti resi per riparazione non in garanzia, le spese di spedizione e rispedizione, sono a carico dell'acquirente;
 - e) Non saranno accettati resi per articoli speciali (non a catalogo), personalizzati o fuori produzione.

Annullamento dell'ordine

1. Per i prodotti fuori catalogo, personalizzati o speciali NON è possibile annullare l'ordine.
2. Per i prodotti a catalogo, l'annullamento è possibile solo se l'ordine non è ancora stato confermato.

Condizioni di Resa Italia

1. La merce è resa **franco domicilio Cliente** tramite corriere convenzionato con Sambonet Paderno Industrie S.p.A.:
 - a) con addebito forfettario di € 15,00 (spese di gestione ordine) per ordini da € 250,00 a € 500,00 netto merce;
 - b) senza alcun addebito per ordini superiori a € 500,00 netto merce.
- 1.1 Qualora il Cliente richieda che le spedizioni vengano effettuate tramite Suo corriere di fiducia, le merci verranno inoltrate automaticamente in **franco fabbrica**:
 - a) con addebito forfettario di € 15,00 (spese di gestione ordine) per ordini da € 250,00 a € 500,00 netto merce;
 - b) senza alcun addebito per ordini superiori a € 500,00 netto merce.
2. Per ogni contestazione o controversia il foro competente è il Foro di Novara.

Condizioni di Resa nei seguenti Paesi UE:**Belgio, Olanda, Lussemburgo, Francia, Spagna, Germania**

1. La merce è resa **franco fabbrica** per ordini inferiori a € 500,00;
- 1.1 La merce è resa franco **domicilio Cliente**:
 - a) con addebito di € 60,00 per ordini da € 500,00 a € 1.000,00 netto merce;
 - b) senza alcun addebito per ordini superiori a € 1.000,00 netto merce.
- 1.2 Le condizioni sopra indicate sono valide solo per spedizioni tramite corriere convenzionato con Sambonet Paderno Industrie S.p.A.

Condizioni di Resa nei restanti Paesi UE

1. La merce è resa **franco fabbrica** per ordini inferiori a € 500,00;
- 1.1 La merce è resa franco **domicilio Cliente**:
 - a) con addebito di € 60,00 per ordini da € 500,00 a € 1.500,00 netto merce;
 - b) senza alcun addebito per ordini superiori a € 1.500,00 netto merce.
- 1.2 Le condizioni sopra indicate sono valide solo per spedizioni tramite corriere convenzionato con Sambonet Paderno Industrie S.p.A.

Condizioni di Resa Paesi extra-UE

1. La merce è resa **franco fabbrica**.

Personalizzazioni (I costi indicati sono da intendersi netti, netti)

Sambonet Paderno Industrie S.p.A. effettua su richiesta del Cliente personalizzazioni ed esecuzioni particolari alle seguenti condizioni:

- a) versamento di **acconto del 30%** sul valore dell'ordine;
- b) consegna da convenire dopo l'approvazione disegno esecutivo e/o campione;
- c) Sambonet Paderno Industrie S.p.A. si riserva la facoltà di applicare, per ogni singolo articolo, una **tolleranza pari a +/- 10%**, con arrotondamento all'unità superiore, nella spedizione dei quantitativi ordinati;
- d) Sambonet Paderno Industrie S.p.A. provvederà a fornire al Cliente una scheda con l'indicazione di tutti i parametri necessari (disegno, posizione, dimensioni, ecc.) e procederà alla fornitura solo al ricevimento della stessa firmata per accettazione.

Seghettatura lame coltelli frutta: ove non prevista di serie, con addebito di € 0,65 al pezzo.

Incisione al Pantografo/Laser:

- a) costo impianto: € 70,00;
- b) costo incisione: posateria € 0,50 al pezzo - vasellame, incisione ove possibile, € 1,00 al pezzo;
- c) quantità minime: posateria 100 pezzi per articolo - vasellame 10 pezzi per articolo.

Punzonatura:

- a) costo punzoni: il primo punzone € 300,00 - i successivi € 150,00 cad.;
- b) costo punzonatura: posateria € 0,50 al pezzo - vasellame preventivo su richiesta;
- c) quantità minime:
 - nuovi impianti: posateria 1.000 pezzi per articolo - coltelli manico cavo 800 pezzi per articolo;
 - riordini: posateria 100 pezzi per articolo - coltelli manico cavo 800 pezzi per articolo.

Condizioni speciali

Ordini personalizzati e/o esecuzioni particolari non standard **non possono essere annullati**.

I prodotti personalizzati **non possono essere resi per sostituzione**.

In fase di stampa sono possibili errori e/o omissioni. Sambonet Paderno Industrie S.p.A. si riserva il diritto di rettifica di eventuali errori di stampa o calcolo.

ENG

General Sales Terms & Conditions

1. All orders are subject to approval and acceptance by Sambonet Paderno Industrie S.p.A.
2. **Minimum order** € 250,00 net.
3. Standard packaging included in the price.
4. These general sales terms & conditions may be modified only by an agreement in writing.

Ownership & Payment Terms

1. All goods remain the sole property of the Sambonet Paderno Industrie S.p.A. until payment has been made in full.
2. Title to the ownership of any delivered good shall be transferred to the client upon full payment of the price set forth in the invoice. Payment becomes due within the payment term agreed upon by the parties. Should any amount to be paid by the client become overdue, the client shall pay a late payment interest pursuant to art. 5 D.LGS. 231/2002, as subsequently amended pursuant D.LGS. 192/2012, plus an 8% interest rate.

Offers/Orders

1. Any offer of Sambonet Paderno Industrie S.p.A shall not be binding.
2. The written acceptance of any offer constitutes a valid purchase order in accordance with the general sales terms & conditions, for all the purposes thereof.

Returns/Complaints

1. Goods must be inspected at the time of delivery.
2. Should any good be damaged or defected, the waybill shall be signed with reserve, specifying the relevant reason (pictures of the good displaying the batch number, the courier and a description of the defect must be presented).
3. Product returns must be made **within 15 days** of delivery, subject to the following conditions:
 - a) claims and complaints must be made through the guided procedure available on our website, www.agenti.sambonet.it, under the user section;
 - b) in case of customer liability, the return of the good shall occur "delivered duty paid" at our premises in Orfengo; Sambonet Paderno Industrie S.p.A. will charge 15% of the net value of the goods, with a minimum of € 25,00 for handling charges;
 - c) in case goods are returned due to our fault, Sambonet Paderno Industrie S.p.A. will replace them free of charge;
 - d) purchaser will be responsible for all shipping costs for products purchased out of warranty that need to be returned for repairs;
 - e) customized (not included in our catalogue) and discontinued items cannot be returned. In case of serious functional and/or production faults, claims will be accepted for repair only.

Order Cancellation

1. Cancellation is not allowed in case of discontinued, custom designed, and non-stock items.
2. Catalogue items can be cancelled only if the purchase order has not yet been confirmed.

Delivery Terms in the following EU Countries:**Belgium, Netherlands, Luxembourg, France, Spain, Germany**

1. Goods are delivered **ex works** for orders having a net invoice value under € 500,00;
 - a) with a charge of € 60,00 for orders with a net value between € 500,00 and € 1.000,00;
 - b) free of charge for orders with a net value over € 1.000,00.
- 1.2 Above delivery terms are valid **only** for shipments executed through our fixed forwarding agent.

Delivery Terms in other EU Countries

1. Goods are delivered **ex works** for orders having an invoice value under € 500,00;
 - a) with a charge of € 60,00 for orders with net value between € 500,00 and € 1.500,00;
 - b) free of charge for orders with a net value over € 1.500,00.
- 1.2 Above delivery terms are valid only for shipments executed through our fixed forwarding agent.

Delivery terms for Extra EU Countries

1. Goods are delivered **ex works**.

Customization (Prices hereunder are net prices)

- Your logo or distinctive design can be reproduced on many patterns based on the following conditions:
- a) payment of **30% deposit** of the total amount ordered;
 - b) delivery will be set after the approval of the technical drawing and/or sample
 - c) Sambonet Paderno Industrie S.p.A. reserves the right to increase/decrease +/- 10% (rounded up) the shipping cost;
 - d) Sambonet Paderno Industrie S.p.A. will provide the customer with a specification sheet stating all the requested data (drawing, position, sizes of logo, etc.), and will execute the order only after receipt of this sheet duly signed.

Serrated edge fruit knives (if not included in the standard series): € 0,65 per piece.

Pantograph/Laser Engraving:

- a) installation cost: € 70,00;
- b) engraving costs: flatware € 0,50 per piece - holloware, where applicable, € 1,00 per piece;
- c) minimum quantities: flatware 100 pieces per item - holloware 10 pieces per item.

Stamping:

- a) die costs: € 300,00 for the first die - additional dies € 150,00 each;
- b) stamping costs: flatware € 0,50 per piece - holloware will be quoted upon request;
- c) minimum quantities:
 - first order: flatware 1.000 pieces per item - hollow handle knives 800 pieces per item;
 - for further orders: flatware 100 pieces per item - hollow handle knives 800 pieces per item.

Special Conditions

Customized orders and special executions cannot be cancelled. Customized products cannot be returned for replacement.

Errors may occur during the printing stage. Sambonet Paderno Industrie S.p.A. reserves the right to correct printing or calculation errors.

© COPYRIGHT

Ogni riproduzione anche parziale del presente catalogo è vietata se non espressamente autorizzata per iscritto da Sambonet Paderno Industrie S.p.A.
This catalogue may not be reproduced in whole or in part unless specific prior written authorization of Sambonet Paderno Industrie S.p.A.

NOTE

Le misure, caratteristiche ed illustrazioni dei prodotti sono indicative e soggette a variazioni senza preavviso qualora esigenze tecnico produttive lo richiedessero.
The pictures illustrated and data are representatives.
We reserve the right to alter at any time the specifications stated without notice, whenever technical requirements shall so demand.



LAB N° 1407

ART DIRECTION
SAMBONET PADERNO INDUSTRIE S.P.A.



SAMBONET PADERNO INDUSTRIE S.P.A. OFFICIAL PARTNER FOR
EATALY EXPO MILANO 2015



SAMBONET PADERNO INDUSTRIE S.P.A.

S.R. 11, Km 84 - 28060 Orfengo (No) - Italy

Ph. +39 0321 879 701
Ph. +39 0321 1916 821
Fax +39 0321 879 830
Fax +39 0321 1916 830
retail@sambonet.it

www.sambonet.com • www.paderno.it