



COLLEZIONE LE PERLE  
LE PERLE COLLECTION

GREGGIO



## LE PERLE

Nella decorazione i principi compositivi dell' architettura devono essere sempre tenuti presenti. Caratteristico, in questo caso, è il riferimento a certi motivi ornamentali, all' articolazione delle perle ai bordi degli oggetti, in un ritmo interno di raffinata, semplice e gradevole continuità, senza che l' occhio possa arrestarsi, ma neppure affaticarsi. Una collezione classica di gusto particolare.

---

In decoration, the compositional principles of architecture must always be kept in mind. In this case, what is characteristic is the reference to certain ornamental motif, in the articulation of the beading at the brims of the objects, in an internal rhythm of refined, simple and pleasing continuity, the eye not being allowed to rest but at the same time not tiring. A classical collection for particular tastes.





cm			
20,5	Cucchiaino tavola	9.20.2182	Table spoon
21	Forchetta tavola	9.28.1832	Table fork
25	Coltello tavola	9.15.2452	Table knife
17,5	Cucchiaino frutta	9.20.1902	Dessert spoon
17,5	Forchetta frutta	9.28.1872	Dessert fork
22	Coltello frutta	9.15.2722	Dessert knife
11	Cucchiaino caffè	9.21.1142	Coffee spoon
30	Mestolo	9.38.0322	Ladle
25	Cucchiaino legumi	9.20.1922	Serving spoon
25	Forchetta legumi	9.28.1882	Serving fork
24	Posate insalata plex (2 pz)	9.15.2852	Salad set plex. Ends ( 2 pcs)
	Servizio posate 77 pezzi	9.80.4392	77-piece set
21	Forchetta pesce	9.28.1822	Fish fork
17,5	Coltello pesce	9.15.2732	Fish knife
24,5	Forchetta pesce servire	9.28.1842	Fish serving fork
27	Coltello pesce servire	9.15.2742	Fish serving knife
21,5	Coltello bistecca	9.15.3182	Steak knife
16	Coltello burro	9.15.2432	Butter knife
21	Coltello formaggio	9.15.3152	Cheese knife
15,5	Coltello grana	9.15.3162	Parmesan knife
29	Coltello panettone	9.15.3172	Bread knife
27	Posate trinciare (2 pz)	9.73.0512	Carving set (2 pcs)
15	Coppino salsa	9.38.0372	Sauce ladle
30	Cucchiaino spaghetti	9.20.2372	Spaghetti spoon
15	Cucchiaino macedonia	9.21.0932	Fruit-salad spoon
18,5	Cucchiaino bibita	9.20.1932	Long drink spoon
11	Cucchiaino gelato	9.21.1202	Ice-cream spoon
12,5	Cucchiaino caffè-thè	9.21.0942	Tea spoon
17	Cucchiaino brodo	9.20.2302	Round soup spoon
27	Cucchiaino risotto	9.20.2322	Rice/potato serving spoon
18	Cucchiaino salsa	9.20.3122	Sauce spoon
20	Forchetta aragosta	9.28.2952	Lobster fork
14	Forchetta dolce lato tagliente	9.28.2002	Pastry fork
12	Forchetta ostriche	9.28.2992	Oyster fork
25,5	Molla asparagi servire	9.39.0332	Asparagus serving tongs
25	Molla spaghetti	9.39.0232	Spaghetti tongs
24,5	Pala lasagne	9.42.0392	Lasagne server
27	Pala torta	9.44.0142	Cake server
22	Pinza aragosta	9.73.0712	Lobster pliers
	Posto tavola (composizione individuale di sei posate)	9.81.2302	Table set (individual six pieces set)





**9.45.5662** Sottopiatto - Lay plate diam. 30 cm

**9.45.5602** Piattino Pane - Bread plate diam. 13,5 cm



**9.40.0972** Servizio acetoliera  
Managere

cm 21,5x14 - h 25



**9.29.0442** Formaggera con paletta  
Parmesan basin with spoon

diam 14 cm



**9.45.5682** Piatto formaggio con campana  
Cheese tray with cover

diam 36 cm



**9.47.3802** Vassoio Rettangolare cm 53x38  
Rectangular Tray



**9.67.0482** Salsiera con coppino  
Souce boat with sauce ladle

cm 26



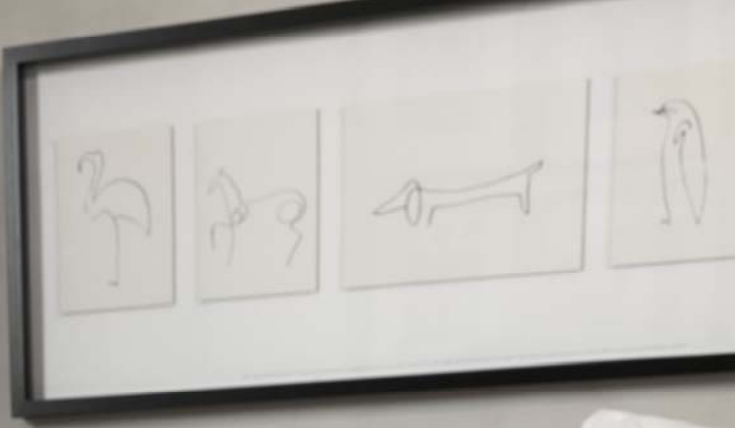
**9.34.2732** Zuppiera -Soup tureen  
diam 24 cm - h 26



**9.34.2742** Portapirofila interno porcellana con coperchio  
Vegetable dish with cover and porcelain

cm 35x24





Per informazioni relative a prodotti non presenti a catalogo,  
contattare gli Uffici Commerciali Greggio.

---

For information concerning products not included in this  
catalogue, please contact our sales department.

# GREGGIO

**Rino Greggio Argenterie Spa**

Via della Provvidenza, 7A  
35030 Sarmeola di Rubano (PD) Italy

Servizio Clienti

Tel. +39 049 8686299 Fax +39 049 624227

e-mail: [info@greggio.it](mailto:info@greggio.it)

**[www.greggio.it](http://www.greggio.it)**



---

GREGGIO  
Royal Collection

---

[www.greggio.it](http://www.greggio.it)