

Come acquistare su Coltelleriart.com

Salve,

in questa guida vi spiegheremo come poter acquistare online;

prima di poter acquistare online è necessario doversi registrare e per far ciò potrete consultare la guida “Come registrarsi su Coltelleriart.com”.

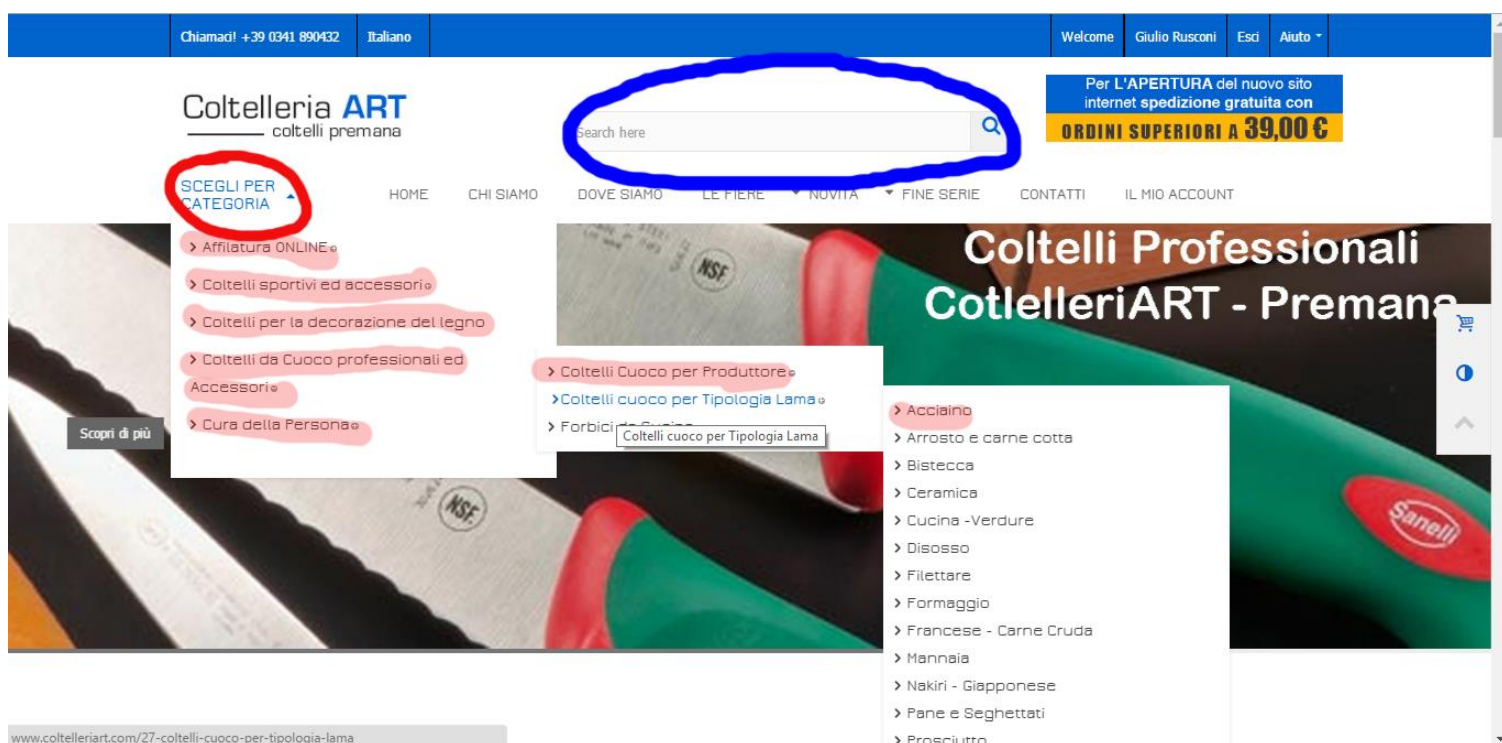
Primo passo:

Come già detto occorrerà registrarsi, nel caso che siate nuovi clienti, oppure basta effettuare l’accesso con il proprio account.

Secondo passo:

Bisognerà trovare i prodotti che vorrete acquistare; per fare ciò potrete seguire diverse strade:

- Cercare direttamente dalla barra di ricerca
- Navigare tra le categorie e sotto categorie
- Tramite il tasto “Entra allo shop”
- Tramite le immagini
- Tra i prodotti esposti in home page
- Tramite i filtri di ricerca



Benvenuti nell' e-shop di COLTELLERIA ART

Azienda leader nella vendita online di coltelli professionali, coltelli in ceramica, coltelli sanelli, coltelli sportivi, artigianali, caccia, collezione...
...e altro ancora.

[VAI ALLO SHOP](#)

Affilatura professionale online!

Forbici per parrucchieri, coltelli professionali, sgorbie e molto altro...

Con rifinitura professional

Servizio offerto da **Coltelleria ART**

Vuoi fare un pensiero carino ad una persona a cui tieni?

Questo è ciò che stai cercando!

Finisci regalo personalizzato

Offerto da **Coltelleria ART**

Coltelli professionali per tutti gli usi.

Prodotti di altissima qualità.

garantiti da **Coltelleria ART**

NUOVI PRODOTTI



 <p>SPATOLA CUOCO CM. 27X4</p> <p>Spatola cuoco cm. 27x4 13,90 €</p>	 <p>SPATOLA CUOCO CM. 22X3</p> <p>Spatola cuoco cm. 22x3 12,50 €</p>	 <p>COLTELLO TRINCIANTE</p> <p>Aggiungi al carrello</p> <p>Coltello Trinciante olivato cm. 21 23,90 €</p>	 <p>COLTELLO ARROSTO CM. 24</p> <p>Coltello Arrosto cm. 24 16,50 €</p>
---	---	---	---

SPECIALE

Nessun prodotto speciale

PRODOTTI SPONSORIZZATI

 <p>Spatola cuoco cm. 27x4 13,90 €</p>	 <p>Spatola cuoco cm. 22x3 12,50 €</p>	 <p>Coltello Prosciutto cm.24 - Manico nero 19,50 €</p>
 <p>Coltello Trinciante Olivato cm.21 - ... 27,50 €</p>	 <p>Coltello Giapponese Olivato cm.18 - ... 26,00 €</p>	 <p>Coltello Disosso cm.16 - Manico nero 18,00 €</p>

Per ordini telefonici contattaci al:
0341890432

Siamo lieti di rispondere ad ogni vostro dubbio, contattateci per telefono oppure al seguente indirizzo e-mail:

info@coltelleriart.com

skype Repelibili per chat istantanee anche su skype

Nome account: **ColtelleriART.com**

Momentaneamente oli orari per

Terzo passo:

Una volta individuati i prodotti che vi interessano potrete aggiungerli al carrello **selezionando con le frecce oppure digitando da tastiera il quantitativo** e poi premendo il tasto **“Aggiungi al carrello”**

Se avessi bisogno di informazioni relative a quel prodotto o in generale premendo il pulsante **“Richiedi informazioni”** è possibile farlo.

SCEGLI PER CATEGORIA

HOME CHI SIAMO DOVE SIAMO LE FIERE NOVITÀ FINE SERIE CONTATTI IL MIO ACCOUNT

COLTELLO TRINCIANTE OLIVATO CM.25

Coltello trinciante rigido con lama olivata per affettare e tritare verdura, frutta e carne.
L'olivatura facilita il distacco della fetta dalla lama
Prodotti di altissima qualità, produzione Premanese

SA_3166.25 Nuovo prodotto

30,50 €

3 AGGIUNGI AL CARRELLO

Aggiungi alla lista dei desideri
Confronta
Scrivi una recensione

RICHIEDI INFORMAZIONI SU QUESTO PRODOTTO

Sanelli

PERCHÈ ACQUISTARE DA COLTELLERIA ART?

PAGAMENTI:
Accettiamo pagamenti con Visa, Mastercard, American Express e bonifici bancari.

SPEDIZIONE
La spedizione sarà gratuita su ordini superiori a 39,00€.

GARANZIA
Il miglior rapporto qualità-prezzo, qualità garantita!

CONSEGNA
Consegnamo in tutta Italia grazie a affidabili e veloci partners.

f t w in + 0

Quarto Passo:

premuto il pulsante “Aggiungi al carrello” è possibile **concludere l'ordine** procedendo con la compilazione dei dati oppure **continuare con l'acquisto di altri prodotti**.

Il tuo carrello contiene : 1 Prodotto

Prodotto	Descrizione	Disponibilità	Prezzo unitario	Quantità	Totale
	Coltello Trinciante Olivato cm.21 SKU:SA_3166.21	Disponibile	27,50 €	1 + -	27,50 €

1: Premi “Continua lo shopping” per continuare ad aggiungere prodotti al carrello

2: Premi “Procedere al checkout” per completare l'ordine

Totale prodotti (IVA ind .)	27,50 €
Trasporto totale	7,50 €
TOTALE	35,00 €

RACCOMANDATI



Spatola cuoco cm. 27
21,50 €



Coltello Pane cm.24
18,50 €



Coltello Spelucchino cm. 12
9,00 €



Coltello Filettare cm.16
17,50 €



Coltello Petty Knife cm. 8
9,00 €

Continua lo shopping

Procedere al checkout

Sesto passo:

Procedendo con la conclusione, premendo quindi “Procedere al checkout” ci troveremo in una schermata dove vi sarà chiesto di **confermare il vostro indirizzo** di spedizione oppure di **aggiungerne uno nuovo** nel caso in cui vogliate spedirlo ad un indirizzo diverso da quello salvato inizialmente; procedete poi premendo il tasto **“Procedi al checkout”**.

The screenshot shows the 'INDIRIZZI' (Addresses) section of a checkout process. At the top, there is a progress bar with five steps: 1. SOMMARIO, 2. REGISTRATI, 3. INDIRIZZO (highlighted in blue), 4. SPEDIZIONE, and 5. PAGAMENTO. Below the progress bar, there is a dropdown menu for 'Scegliere un indirizzo di consegna' set to 'Il mio indirizzo'. A checkbox is checked for 'Utilizzare l'indirizzo di consegna come indirizzo di fatturazione'. The main area is divided into two columns: 'IL TUO INDIRIZZO DI CONSEGNA' and 'IL TUO INDIRIZZO DI FATTURAZIONE'. Both columns show the same address: Giulio Rusconi, via roma, 6, 23834 premana, Lecco, Italia, 3488713980. There are 'Aggiorna' buttons in both columns. A blue circle highlights the 'IL TUO INDIRIZZO DI CONSEGNA' column. A red circle highlights the 'Aggiungi un nuovo indirizzo' button. A green circle highlights the 'Procedere al checkout' button. Below the address fields, there is a section for adding a comment to the order, with a 'Continua lo shopping' button and a 'Procedere al checkout' button.

Settimo passo:

Continuando l'ordine vi si presenterà una schermata dove vi è possibile selezionare il metodo di spedizione preferito (per maggiori dettagli consultare le info “Metodi di spedizione”).

Accettando anche i termini di servizio spuntando il relativo quadrato

Ottavo passo:

Procedendo con l'ordine ci ritroveremo ora a selezionare le diverse modalità di pagamento disponibili (Per maggiori informazioni consultare la guida "Metodi di pagamento") tra cui:

- Contrassegno
- Bonifico bancario
- Carta di credito
- Sofort (Bonifico bancario online con esito immediato)

Infine premiamo su "Procedi al checkout" per completare l'ordine.

SPEDIZIONE:

1. SOMMARIO	2. REGISTRATI	3. INDIRIZZO	4. SPEDIZIONE	5. PAGAMENTO
Scegliere una opzione di trasporto per questo indirizzo : Il mio indirizzo				
<input type="radio"/>		 Ritiro e spedizione Affilatura Online - SDA Tempo di consegna 24/48 ore Il più veloce		12,00 € IVA inclusa
<input checked="" type="radio"/>		 SDA - Express Courier ITALIA Tempo di consegna 24/48 ore	Vi è possibile scegliere il metodo di spedizione	7,50 € IVA inclusa
<input type="radio"/>		 Coltelleria ART - Ritiro in negozio Tempo di consegna Ritiro in negozio Il miglior prezzo		Gratuito
<input type="checkbox"/> Accetto i termini di servizio e sarò aderire incondizionatamente . (Leggi i Termini di servizio)				

Continua lo shopping

Procedi al checkout

P.S. in base al metodo di pagamento selezionato vi appariranno diverse schermate;

Cordiali saluti da

G. Rusconi – Coltelleria ART