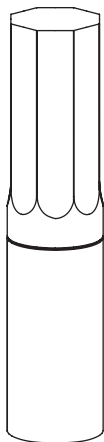


FIG. 1



IT

Macinasale, pepe e spezie KG01

Il macinasale, pepe e spezie KG01 è stato disegnato da Konstantin Grcic nel 2026 (fig. 1). È prodotto in alluminio, disponibile in diverse versioni colore. La macina è in ceramica.

Istruzioni per l'uso

Per il caricamento, assicurarsi che la macina sia rivolta verso il basso e rimuovere il rotore montato a pressione sul corpo, tirandolo (fig. 2A). Versare il pepe in grani, il sale grosso o le spezie nel corpo attraverso l'apposita feritoia (fig. 2B). Riposizionare il rotore sull'asta interna esercitando un'adeguata pressione (fig. 2C). Per macinare, ruotare il rotore in senso orario (fig. 3A). Per ottenere il grado di macinazione desiderato, regolare la macina ruotando le alette: in senso antiorario per un grado di macinazione più spesso e in senso orario per macinare più finemente, come indicato dalla freccia (fig. 3B).

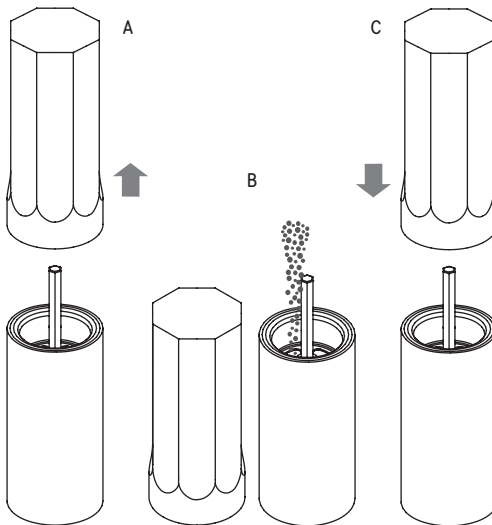
Avvertenze

Non utilizzare il macinapepe, sale e spezie quando è vuoto per evitare di danneggiare la macina in ceramica.

Pulizia e manutenzione

Usare un panno morbido e un detergente neutro e asciugare immediatamente. Non usare detergenti contenenti sostanze abrasive che potrebbero danneggiare la finitura superficiale del prodotto. Evitare il lavaggio per immersione, sotto l'acqua e in lavastoviglie.

FIG. 2



EN

Salt, pepper and spice grinder KG01

The salt, pepper and spice grinder KG01 was designed by Konstantin Grcic in 2026 (fig. 1). It is made in aluminium and it is available in several colour versions. The mill is in ceramic.

Instructions for use

To load, be sure the grinder is facing downwards and remove the pressure mounted rotor from the body, by pulling it (fig. 2A). Pour the pepper grains or coarse salt or spices into the container, using the opening provided (fig. 2B). Reposition the rotor on the internal shaft applying the necessary pressure (fig. 2C). To grind, rotate the rotor clockwise (fig. 3A). Select the coarseness by turning the wings anticlockwise for coarse grains or clockwise for finer grains, as indicated by the arrow (fig. 3B). The ceramic mill can also be used to grind any variety of spices.

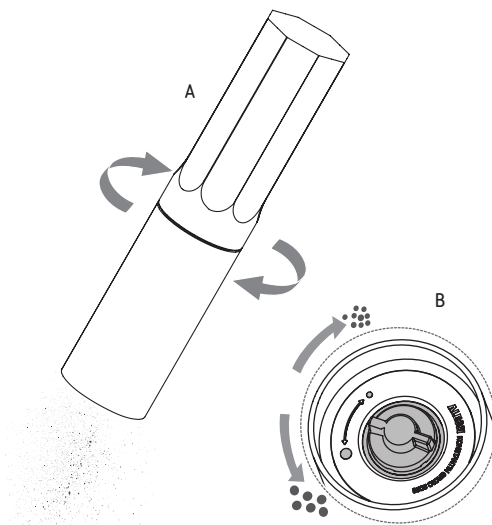
Warning

Do not use the salt, pepper and spice grinder when empty to avoid damaging the ceramic mill.

Cleaning and maintenance

Use a soft cloth and a mild cleaner and dry immediately. Do not use cleaners that contain abrasive substances, which could damage the product finish. Do not wash by immersion, under running water or in the dishwasher.

FIG. 3



FR

Moulin à sel, poivre et épices KG01

Le moulin à sel, poivre et épices KG01 a été conçu par Konstantin Grcic in 2026 (fig. 1). Il est produit en aluminium. Il est disponible en plusieurs versions de couleur. La meule est en céramique.

Mode d'emploi

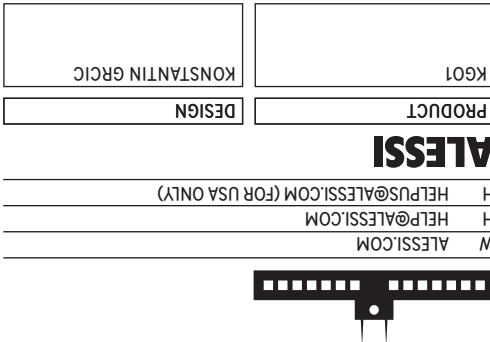
Pour le remplissage, s'assurer que la meule soit tournée vers le bas et retirer le rotor, monté par pression sur le corps, en le tirant (fig. 2A). Verser les grains de poivre, le gros sel ou les épices dans le récipient par la fente prévue à cet effet (fig. 2B). Repositionner le rotor sur la tige interne, en exerçant une pression adéquate (fig. 2C). Pour moudre, tourner le rotor dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 3A). Pour obtenir le niveau de mouture souhaité, régler le moulin en tournant les ailettes dans le sens antihoraire pour une mouture plus grossière et dans le sens horaire pour une mouture plus fine, comme indiqué par la flèche (fig. 3B). La moule en céramique permet également de moudre tous les types d'épices en fragments.

Avertissements

Ne pas utiliser le moulin à sel, poivre et épices lorsqu'ils est vide afin d'éviter d'endommager la moule en céramique.

Nettoyage et entretien

Utiliser un chiffon et un détergent doux et sécher immédiatement. Ne pas utiliser de détergent contenant des substances abrasives susceptibles d'endommager la finition superficielle du produit. Éviter le lavage par immersion, sous l'eau et au lave-vaisselle.



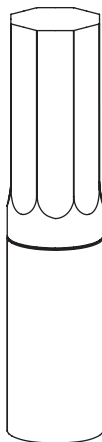
ALESSI



KG01
Design Konstantin Grcic
Macinasale, pepe e spezie/
Salt, pepper and spice grinder

f.to aperto 300 × 270 mm - f.to chiuso 75 × 135 mm - carta usomano bianca 70 g/m2 - stampa 1 colore: Nero
open size 300 × 270 mm - folded size 75 × 135 mm - uncoated white paper 70 g/m2 - print color: Black

FIG. 1



Salz-, Pfefferund- und Gewürzmühle KG01

Die Salz-, Pfeffer- und Gewürzmühle KG01 wurde 2026 von Konstantin Grcic entworfen (Abb. 1). Sie wird aus Aluminium hergestellt und in verschiedenen Farbvarianten erhältlich. Der Mühlstein ist aus Keramik.

Gebrauchsanweisungen

Zum Befüllen darauf achten, dass die Mühle nach unten gerichtet ist (Abb. 2A). Das Oberteil entfernen, das durch Druck am Korpus befestigt ist. Dazu kräftig ziehen (Abb. 2A). Pfefferkörner, grobes Salz oder Gewürze durch den dafür vorgesehenen Schlitz einfüllen (Abb. 2B). Das Oberteil mit angemessenem Druck wieder auf den inneren Stab aufsetzen (Abb. 2C). Zum Mahlen das Oberteil im Uhrzeigersinn drehen (Abb. 3A). Zum Einstellen des gewünschten Mahlgrads das Mahlwerk regeln und hierfür die Flügel für einen gröberen Mahlgrad gegen den Uhrzeiger und für einen feineren Mahlgrad im Uhrzeigersinn drehen, wie vom Pfeil gezeigt. (Abb. 3B).

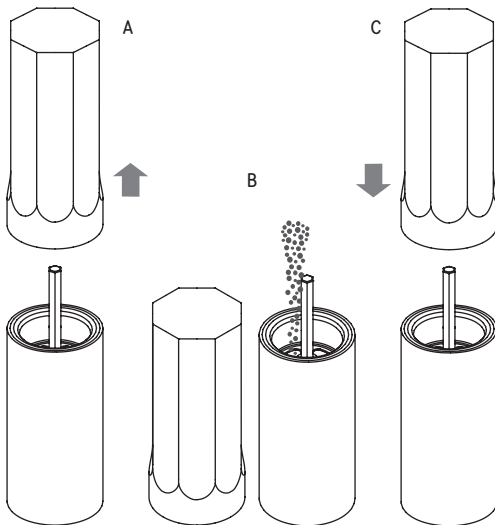
Hinweis

Verwenden Sie die Salz-, Pfeffer- und Gewürzmühle nicht, wenn sie leer ist, um die Keramikmahlwerke nicht zu beschädigen.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie die Salz-, Pfeffer- und Gewürzmühle mit einem weichen Tuch und einem neutralen Reinigungsmittel und trocknen Sie sie sofort ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, die die Oberfläche des Produkts beschädigen könnten. Zum Reinigen weder in Wasser eintauchen noch unter fließendem Wasser abspülen oder in die Geschirrspülmaschine geben.

FIG. 2



Molinillo de sal, pimienta y especias KG01

El molinillo de sal, pimienta y especias KG01 fue diseñado por Konstantin Grcic en 2026 (fig. 1). Está fabricado en aluminio y está disponible en varias versiones de color. El molinillo es de cerámica.

Instrucciones de uso

Para el llenado, asegúrese de que el molinillo esté orientado hacia abajo y quite el rotor montado a presión en el cuerpo tirando (fig. 2A). Vierta granos de pimienta o sal gruesa o las especias en el recipiente a través de la ranura correspondiente (fig. 2B). Vuelva a colocar el rotor en la varilla interior ejerciendo una presión adecuada (fig. 2C). Para moler, girar el rotor en el sentido de las agujas del reloj (fig. 3A). Para obtener el grado de molienda deseado, ajuste la muela girando las aletas en sentido antihorario para una molienda más gruesa y en sentido horario para una molienda más fina, como indica la flecha (fig. 3B). La muela de cerámica también permite moler todo tipo de especias en fragmentos.

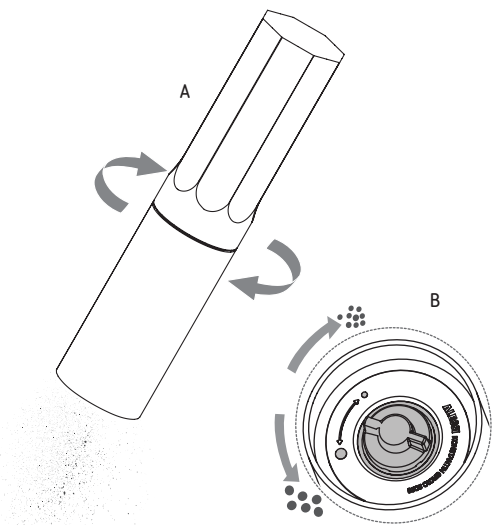
Advertencias

No utilices el molinillo de sal, pimienta, y especias cuando esté vacío para evitar dañar el mecanismo de cerámica.

Limpieza y mantenimiento

Usar un paño suave y un detergente neutro y secar inmediatamente. No use detergentes que contengan sustancias abrasivas que puedan dañar el acabado superficial del producto. Evite el lavado por inmersión, bajo el agua y en el lavavajillas.

FIG. 3



塩、コショウ、スパイスミル KG01

塩、胡椒、スパイスミルKG01は、2026 年にコンスタンティン・グルッチによってデザインされました(図1)。アルミニウム製で、3色からお選びいただけます。グラインダーはセラミック製。

使い方

充填するには、グラインダーが下を向いていることを確認し、圧力により本体に固定されているローターを引っ張って取り外して下さい(図2A)。コショウや粗塩やスパイスをボウルの中に専用の細長いすきまから注入してください(図2B)。十分な圧力をかけて、内部の軸にローターを取り付けてください(図2C)。スパイスを挽くには、ローターを時計回りに回してください(図3A)。お望みの挽き目にするには、ツマミを回してミルを調節してください。矢印で示す通り、ツマミを反時計回りに回すと荒く、時計回りに回すと細かく挽くことができます(図3B)。セラミック製ミルにより、あらゆる種類のスパイスを挽くことが可能です。

注意

ペッパーミル、塩、スパイスが空の時には使用しないでください。セラミックグラインダーが損傷するのを防ぐためです。

お手入れ方法

やわらかい布に中性洗剤を付けて清掃し、すぐに拭き取って下さい。研磨剤を含む洗剤は使用しないでください。製品の表面の仕上げを損傷する可能性があります。水洗いや水に浸けたり、食器洗い機での洗浄は避けてください。

ZH

香料研磨器 KG01

KG01香料研磨器于 2026 年由 Konstantin Grcic 设计(图.1)。为铝制材质,有三款颜色可供选择。本磨芯采用陶瓷制成。

使用说明

装入香料时,应确保磨芯朝向底部,接着拉出压装于本体内的转子(图.2A)。通过专用槽口倒入胡椒、粗盐或香料(图.2B)。接着施加适当的压力将转子重新装回内杆上(图.2C)。要研磨香料时,应朝顺时针方向转动转子(图.3A)。通过旋转刮刀调整磨芯来获得所需的研磨度:朝逆时针方向转动时,颗粒越粗;朝顺时针方向转动时,颗粒越细,如图中箭头所示(图.3B)。本陶瓷磨芯可磨碎各种香料。

警告

为避免损坏本香料研磨器,请勿在空瓶的状态旋转转 子。本磨芯采用陶瓷制成。

清洁和保养

应使用中性清洁剂以软布清洁,并立即擦干。请勿使用含有磨蚀性物质的清洁剂,以免损坏研磨器的表面光洁度。避免浸入水中,在水下和在洗碗机中洗涤。