f.to aperto 300x270 mm - f.to chiuso 75x92 mm - carta usomano bianca 80 g/m² - stampa 1 colore: Nero
open size 300x270 mm - folded size 75x92 mm - uncoated white paper 80 g/m² - print color: Black

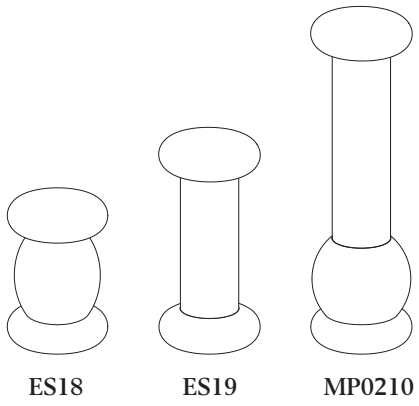



fig. 1

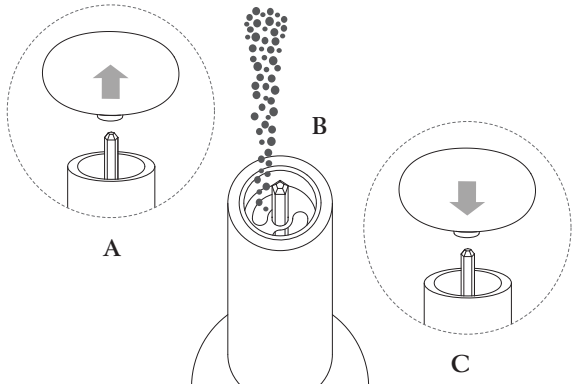



fig. 2

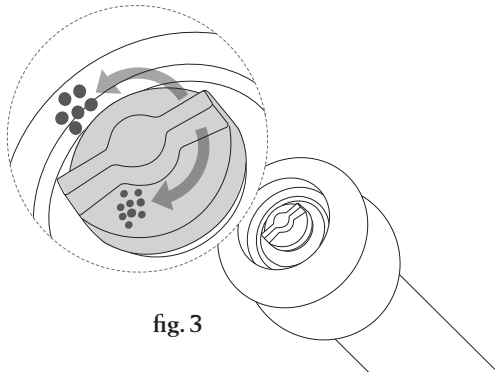


fig. 3

IT

## Macinasale, pepe e spezie

I macinasale, pepe e spezie Twergi sono stati disegnati da Ettore Sottsass nel 1989 (**fig. 1**). Sono prodotti in legno di faggio colorato con vernice ad acqua e macina in ceramica.

## Istruzioni per l'uso

Per il caricamento, togliere il rotore montato a pressione sul corpo tirando con forza (**fig. 2A**).
Versare il pepe in grani o il sale grosso o le spezie nello scodellino, attraverso l'apposita feritoia (**fig. 2B**).
Riposizionare il rotore sull'asta interna esercitando un'adeguata pressione **(fig. 2C)**.
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 **(fig. 3)**.
La macina in ceramica consente anche di macinare tutti i tipi di spezie in frammenti.

## Avvertenze

Il prodotto da voi acquistato è realizzato in legno, un materiale caratterizzato da venature, nodi e diversità che rendono ogni pezzo differente dall'altro: pertanto lievi variazioni di colore sono da considerarsi normali.
Raccomandiamo di non esporlo a fonti di calore, di evitare lunghe esposizioni ai raggi solari e di riporlo in un ambiente asciutto ed aerato.

## Pulizia e manutenzione

Usare un panno e un detergente per legno 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.

EN

## Salt, pepper and spice grinder

The Twergi salt, pepper and spice grinders (**fig. 1**) were designed by Ettore Sottsass in 1989. They are made of beech wood, coloured with a water-based varnish and have a ceramic mill.

## Instructions for use

To load remove the rotor, which is press-fitted onto the body, by pulling firmly (**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**).
Select the coarseness by turning the wings anticlockwise for coarse grains or clockwise for finer grains (**fig. 3**).
The ceramic mill can also be used to grind any variety of spices.

## Warnings

This product is made of wood, a material whose veins, knots and other distinctive features make each piece unique: slight colour variations should therefore be considered normal.
Do not expose to sources of heat, avoid prolonged exposure to sunlight and store in a well-aired, dry place.

## Cleaning and maintenance

Use cloth and a wood 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.

FR

## Moulins à sel, poivre et épices

Les moulins à sel, poivre et épices Twergi (**fig. 1**) ont été conçus par Ettore Sottsass en 1989. Il s'agit de produits en bois de hêtre coloré à la peinture à l'eau et moulin en céramique

## Mode d'emploi

Pour le remplissage, retirer le rotor monté par pression sur le corps en tirant fermement (**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 obtenir le niveau de mouture souhaité, régler le moulin en tournant les ailettes dans le sens anti-horaire pour une mouture plus grossière et dans le sens horaire pour une mouture plus fine (**fig. 3**).
Le moulin céramique permet également de moudre tous les types d'épices en fragments.

## Avertissements

Le produit que vous avez acheté est en bois, un matériau caractérisé par des veinures, des nœuds et des particularités qui rendent chaque pièce différente des autres : par conséquent, de légères variations de couleurs doivent être considérées comme normales.
Nous recommandons de ne pas l'exposer à des sources de chaleur, d'éviter les longues expositions aux rayons du soleil et de le conserver dans un environnement sec et aéré.

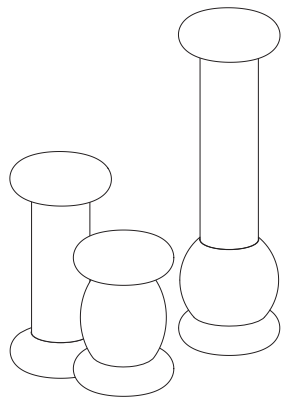
## Nettoyage et entretien

Utiliser un chiffon et un détergent pour bois 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
alessi.com
help@alessi.com help@alessi.com (for USA only)

ed.01_01/21

ALESSI



**Macinasale, pepe e spezie**
**Salt, pepper and spice grinder**
**design Ettore Sottsass, 1989**

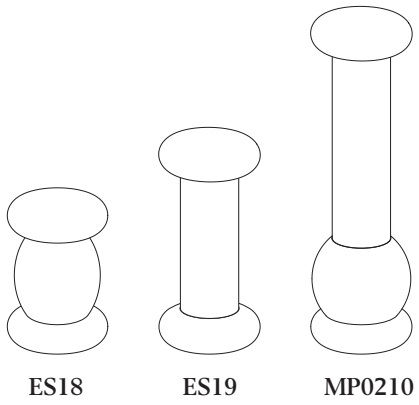



fig. 1

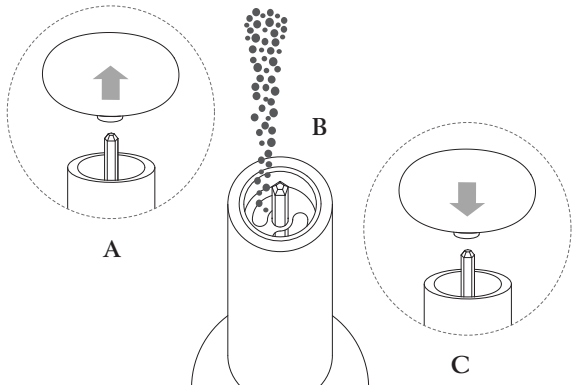



fig. 2

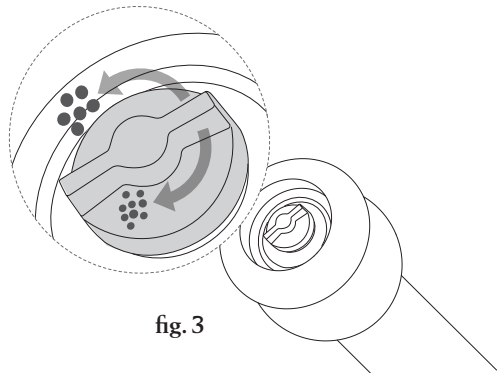


fig. 3

DE

## Salz-, Pfeffer- und Gewürzmühlen

Die Salz-, Pfeffer- und Gewürzmühlen Twergi (**Abb. 1**) wurden 1989 von Ettore Sottsass entworfen.
Sie werden aus Buchenholz gefertigt, mit Farben auf Wasserbasis lackiert und besitzen ein Keramikmahlwerk.

## Gebrauchsanweisungen

Zum Befüllen das Oberteil entfernen, das per Druck am Korpus montiert ist.
Hierzu mit Kraft 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 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 (**Abb. 3**).
Mit dem Keramikmahlwerk können auch alle Arten von Gewürzen in Stücken gemahlen werden.

## Hinweise

Sie haben ein Produkt aus Holz gekauft.
Holz ist ein natürlicher Werkstoff, der Maserungen und Knoten aufweist, die jedem Stück ein individuelles Aussehen verleihen: Leichte farbliche Abweichungen sind also normal.
Wir empfehlen Ihnen, das Produkt von Wärmequellen fernzuhalten, längere Sonneneinstrahlung zu vermeiden und an einem trockenen, gut gelüfteten Ort zu verwahren.

## Reinigung und Wartung

Reinigen Sie die Holzteile mit einem Tuch und einem für Holz geeignetem 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.

ES

## Molinillo de sal, pimienta y especias

Los molinillos de sal, pimienta y especias Twergi (**fig. 1**) fueron diseñados por Ettore Sottsass en 1989.
Están fabricados con madera de haya coloreada con pintura al agua y muela de cerámica.

## Instrucciones de uso

Para el llenado, quite el rotor montado a presión en el cuerpo tirando con fuerza (**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 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 (**fig. 3**).
La muela de cerámica también permite moler todo tipo de especias en fragmentos.

## Advertencias

El producto que ha comprado está realizado en madera, material caracterizado por vetas, nudos y partes distintas que hacen que cada pieza sea diferente: por tanto, las pequeñas variaciones de color deben considerarse normales.
Recomendamos no exponerlo a fuentes de calor, evitar la exposición prolongada a los rayos del sol y guardarlo en un ambiente seco y ventilado.

## Limpieza y mantenimiento

Use un paño y un detergente para madera y séquelo 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.

JP

## 塩、コショウ、スパイスミル

Twergiの塩、コショウ、スパイスグラインダー（**図1**）は、1989年にEttoreSottsassによって設計されました。水生塗料で着色したブナの木とセラミック製取っ手から作られています。

## 使い方

充填するには、圧力により本体に固定されているローターを力強く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**）。
お望みの挽き目にするには、ミルを回転して調節してください。
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3**）。
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

お買い上げの商品は、木目や節が一つ一つ異なる木製材料で作られているユニークな商品です。そのため、わずかな色の違いがありますが異常ではありません。熱源に近づけたり、日光への長い露出を避けて下さい 。また乾燥した、通気の良い場所に保管してください。

## お手入れ方法

布に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

## 盐研磨器/胡椒研磨器/香料研磨器

Twergi 盐研磨器/胡椒研磨器/香料研磨器（**图 1**）由 Ettore Sottsass 于 1989 年设计。
使用桦木制造，并涂有水性涂料，陶瓷磨芯。

## 使用说明

加料时，用力拉出压入本体的转子（**图 2A**）。
通过专用槽将花椒、粗盐或香料倒入杯中（**图 2B**）。
施加适当的压力将转子重新装在内杆上（**图 2C**）。
调整磨芯可获得所需的研磨度，
将刮刀逆时针转动会磨得更粗，顺时针转动会磨得更细（**图 3**）。
陶瓷磨芯还可将磨碎各种香料研。

## 注意

您购买的研磨器使用木材制造，木材有纹路、结节和差异，使得每件产品彼此不同：因此，轻微的变色属于正常现象。
我们建议将研磨器远离热源，避免长时间阳光直射，并存放在干燥、通风的地方。

## 清洁和保养

使用布和木材清洁剂，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。