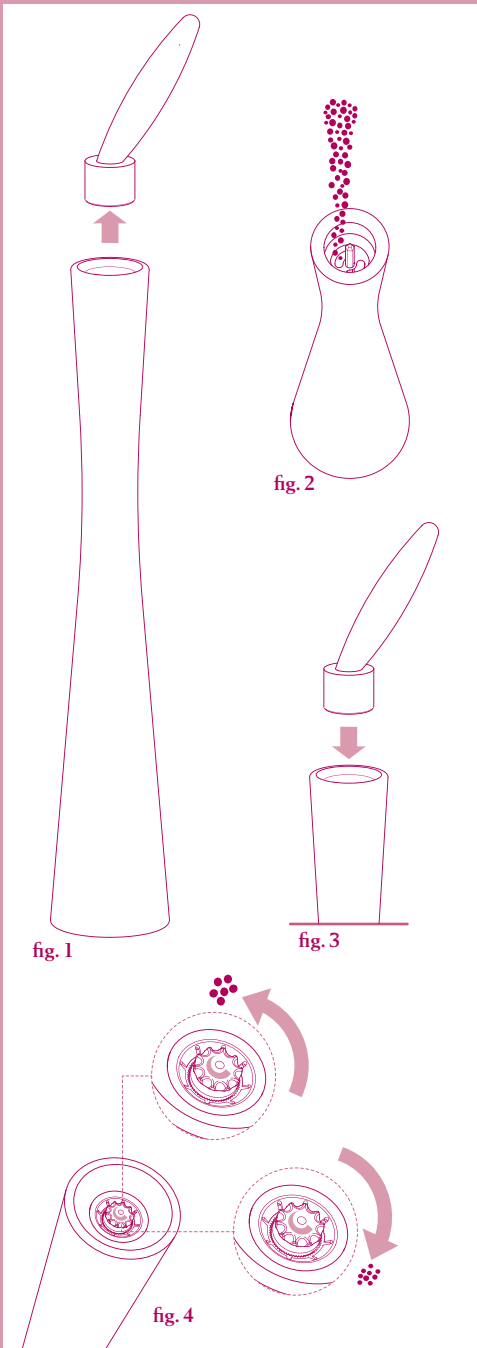




## MP1562

### Macinasale, pepe e spezie

Il Macinasale, pepe e spezie è stato disegnato da Paolo Pagani nel 1991.  
E' prodotto in legno di faggio tinto nero.  
La macina è in ceramica.

### Istruzioni per l'uso

Per il caricamento togliete il rotore montato a pressione sul corpo (fig. 1).  
Versate il pepe in grani, il sale grosso o le spezie nello scodellino (fig. 2), attraverso l'apposita feritoia.  
Chiudete riposizionando il rotore nella sua sede (fig. 3).

Per ottenere il grado di macinazione desiderato, regolate la macina (fig. 4): ruotate in senso antiorario per un grado di macinazione più spesso e in senso orario per macinare più finemente.  
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 ambiente asciutto e aerato.

### Pulizia e manutenzione

Evitate il lavaggio per immersione, sotto l'acqua e in lavastoviglie.  
Usate un panno e un detergente per legno e asciugate immediatamente.  
Non usate detergenti contenenti abrasivi che potrebbero danneggiare la finitura superficiale del prodotto.

## MP1562

### Salt, pepper and spice grinder

The Salt, pepper and spice grinder was designed by Paolo Pagani in 1991.  
It is made of beech-wood, painted black.  
The mill is made of ceramic.

### Use instructions

To load, remove the rotor from the body (fig. 1).  
Pour in peppercorns or cooking salt or flaked spices into the container (fig. 2) through the special opening. Close by putting the rotor back in position (fig. 3).

Adjust the mill (fig. 4) for the degree of milling desired: turn anti-clockwise for coarser milling and clockwise for finer milling.  
The ceramic mill will also mill all types of flaked spices.

### Warning

The mill you have purchased is made from wood, a natural material with veins, knots and variable features that make each piece different from the next. As a result, slight variations in colour are to be considered normal.

We recommend keeping the grinder away from sources of heat, taking care to avoid leaving it in direct sunlight for any length of time. It should be kept in a dry, well-aired place.

### Cleaning and Maintenance

Do not wash this mill by immersing it in water or by holding it under running water. Do not wash in a dishwasher. Use a soft cloth and a detergent suitable for wood, taking care to dry the surface immediately after cleaning. Do not use abrasive detergents as they can damage the surface of the mill.

## MP1562

### Moulin à sel, poivre et épices

Le Moulin à sel, poivre et épices a été dessiné en 1991 par Paolo Pagani.  
Il est réalisé en bois de hêtre peint noir.  
La meule est en céramique.

### Instructions pour l'utilisation

Pour le remplissage, retirer le rotor (fig. 1).  
Verser le poivre en grains, le gros sel ou les épices dans la coupelle à travers la fente prévue à cet effet (fig. 2). Refermer, en remettant en place le rotor (fig. 3).

Pour obtenir le degré de mouture désiré, régler la meule (fig. 4) : tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour une mouture plus grossière, ou bien en sens inverse pour obtenir une mouture plus fine.  
La meule en céramique permet également de moudre toutes les épices en morceaux.

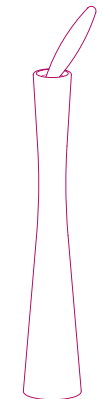
### Avertissement

Ce produit est réalisé en bois, une matière qui se caractérise par des veines, des nœuds et des différences qui font en sorte qu'aucune pièce n'est parfaitement identique à l'autre. De légères variations de couleur doivent donc être considérées comme étant normales.

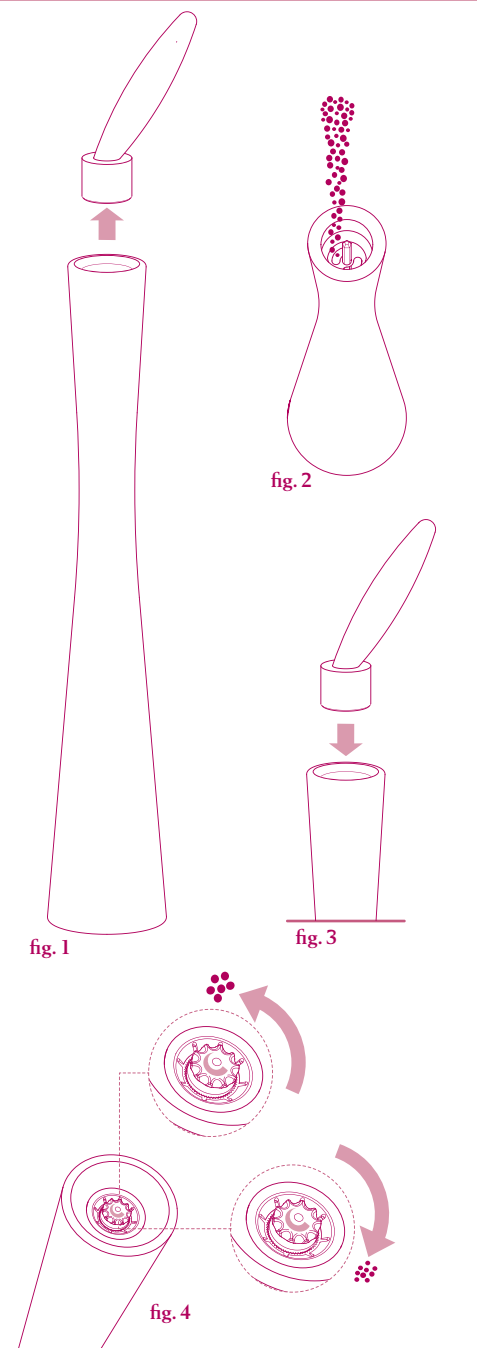
Il est recommandé de ne pas exposer le moulin aux sources de chaleur, d'éviter de longues expositions aux rayons du soleil et de le ranger dans un lieu sec et bien aéré.

### Nettoyage et entretien

Eviter tout lavage par plongée, sous l'eau courante et en lave-vaisselle.  
Utiliser un chiffon et un détergent à bois, sécher immédiatement.  
Ne pas utiliser de détergents contenant des abrasifs car ils pourraient abîmer la finition superficielle du produit.



**MP1562**  
**Macinasale, pepe e spezie**  
**Salt, pepper and spice grinder**  
design Paolo Pagani, 1991



## MP1562 Salz-, Pfeffer- und Gewürzmühle

Die Salz-, Pfeffer- und Gewürzmühle wurde 1991 von Paolo Pagani designt. Sie ist aus schwarz gebeiztem Buchenholz gefertigt. Die Mühle ist aus Keramik.

### Gebrauchsanweisung

Zum Auffüllen den durch Druck an den Körper montierten Rotor abnehmen (Abb. 1). Pfefferkörner, grobes Salz und Gewürze in die Schale geben (Abb. 2), dazu die hierzu vorgesehene Öffnung verwenden. Schließen, indem der Rotor erneut in seinem Sitz positioniert wird (Abb. 3).

Um das gewünschte Mahlergebnis zu erhalten, die Mühle einstellen (Abb. 4): Gegen den Uhrzeigersinn drehen für ein gröberes Mahlergebnis und im Uhrzeigersinn für ein feineres Mahlergebnis. Die Mühle aus Keramik gestattet auch das Mahlen aller Arten von Gewürzen in Stücken.

### Hinweise

Das Produkt, das Sie gekauft haben, ist aus Holz gefertigt, einem natürlichen Werkstoff, der Maserungen und Knoten aufweist, die jedes Stück anders als ein anderes sein lassen: Leichte farbliche Abweichungen sind also als normal anzusehen.

Wir empfehlen, die Mühle keinen Wärmequellen oder Sonnenlicht auszusetzen und sie an einem trockenen und belüfteten Ort aufzubewahren.

### Reinigung

Die Mühle nicht in Wasser eintauchen oder unter einen Wasserstrahl halten und nicht in der Geschirrspülmaschine waschen.

Ein Tuch und ein Reinigungsmittel für Holz verwenden und sofort wieder abtrocknen. Keine abrasive Reinigungsmittel verwenden, welche die Oberflächenausführung des Produkts beschädigen könnten.

## MP1562 ソルト・ペッパー・スパイスミル

このソルト・ペッパー・スパイスミルは、1991年にパオロ・パガニ がデザインしたものです。ブラック に着色されたブナ材が使われています。ミルの部分はセラミック製です。

### 使い方

ローターは本体に圧入されており、挽く材料を充填するには、本体からローターを取り外します (図1)。開口部から粒胡椒、粗塩、スパイスのいずれかを入れます (図2)。取り外したローターを元の位置に取り付けて閉めます (図3)。

ミルを回して、お好みの挽き具合に調節します (図4): 反時計方向へ回すと粗挽きに、時計方向へ回すとより細かく挽くことができます。セラミック製のミルでは、あらゆるタイプのスパイス片を挽くこともできます。

### 注意

この製品は木製なので、木目や節目、その他により、ひとつひとつの製品に独自の表情があります。ですから、色合いがやや不揃いでも不良品ではありません。熱源にさらしたり直射日光に長時間当てたりせずに、乾燥した風通しの良い場所に置いてください。

### お手入れ

水に漬けたり、流水で洗ったり、食器洗い機のご使用は避けてください。布と木製製品用の洗浄剤を使って汚れを除去

し、直ちに乾かしてください。磨き粉入りの洗剤は製品の表面を傷める可能性がありますので、ご使用にならないでください。

## MP1562 盐、胡椒和香料的研磨器

这款盐、胡椒和香料的研磨器由Paolo Pagani于1991年设计。其材质为榉木，漆面颜色有黑色。磨芯采用陶瓷制成。

### 使用说明

装料时, 请取下压在研磨器上的转子 (图1)。通过专门的槽口, 装入胡椒粒、粗盐粒或香料 (图2)。关闭后将转子重新放回原位 (图3)。通过调节磨芯, 可以获得所需的研磨度 (图4): 逆时针旋转, 研磨程度较粗; 顺时针旋转, 研磨程度较细。陶瓷磨芯也可以研磨所有类型的香料碎片。

### 注意

您所购买的产品由木材制成, 其特点在于各不相同的纹理和木结, 每件产品也因此独一无二: 颜色的细微差异属于正常现象。

我们建议您将产品远离热源, 避免长时间暴露在阳光下, 并请将其存放在干燥通风的地方。

### 产品清洁

请避免浸泡洗涤, 请勿将产品泡在水中或在洗碗机中清洗。请使用软布和木质清洁剂擦拭, 并及时擦干。请勿使用强力的清洁剂, 因为可能会损坏产品表面。