

FALL/WINTER 2017

Macinapepe, sale e spezie



Name:Grind

Code:WAL03

Designer:William Alsop, Federico Grazzini

ALESSI

Macinapepe, sale e spezie

Product description

L'eleganza di un gesto quotidiano

Una celebrazione della tavola e degli strumenti che esaltano il piacere dell' assaporare un buon cibo, così William Alsop e Federico Grazzini hanno concepito il Macinasale, pepe e spezie "Grind". Non un semplice gadget per una tavola dove consumare distrattamente un pasto, ma un oggetto che è parte di un'esperienza fondamentale.

Gli autori hanno inoltre introdotto una piccola variazione nell'usuale struttura di questo strumento: quando il Macinapepe non è utilizzato, poggia sul piano con la parte che accoglie la macina rivolta verso l'alto. La macina rimane così in vista ed elegantemente incorniciata dal disegno particolare del corpo del Macinasale. Un dettaglio funzionalmente importante poiché, dopo l'utilizzo, permette di appoggiare "Grind" sulla tavola evitando di sporcare con residui di spezia tritata.

Caratteristiche / Suggerimenti d'uso.

- Il corpo del macinapepe è realizzato in alluminio pressofuso, l'interno è in nylon, materiale particolarmente adatto per gli alimenti;
- Provvisto di macina in ceramica, materiale ideale per frantumare qualsiasi tipo di spezia;
- La macina è collocata nella parte superiore del macinapepe per evitare di sporcare il piano sul quale si appoggia l'oggetto dopo l'utilizzo;
- Facile da utilizzare, permette di ottenere diversi livelli di frantumazione secondo i gusti personali o il tipo di spezia da tritare: ruotando la parte con la macina in senso orario si ottiene una tritatura più fine, mentre in senso antiorario si ha una macinazione più spessa;
- Facile da ricaricare. Basta rivolgere la macina verso il basso e togliere il rotore in modo da poter inserire la spezia nel contenitore interno. Per richiudere, reinserire il rotore nel perno centrale e quindi esercitare una leggera pressione in modo che torni nella sua sede;
- Proposto in due versioni: alluminio e alluminio verniciato nero;
- Si consiglia di pulire il macinapepe con un panno morbido evitando di utilizzare detergenti contenenti abrasivi che potrebbero danneggiare la finitura;
- Un design espressivo per un oggetto di uso quotidiano che diviene un elegante quanto irrinunciabile complemento da disporre sulla tavola;
- Ideale per chi ama condire i propri piatti, apprezzando la fragranza di una spezia appena macinata.

**Technical notes**

WAL03 - Grind - Macinasale, pepe e spezie in fusione di alluminio. - h cm 14,2 ø cm 7,5

WAL03 B - Grind - Macinasale, pepe e spezie in fusione di alluminio, nero. - h cm 14,2 ø cm 7,5

Metaproject notes

L'oggetto è stato concepito per avere un certo peso quando viene impugnato: l'impressione che dovrebbe comunicare non è quella di un gadget o di un oggetto effimero, ma di qualcosa di consistente, anche se dalla forma inusuale.

'Grind' ha una caratteristica innovativa che ci piace sottolineare. I macinapepe di solito hanno la 'bocca' in basso e dopo l'utilizzo lasciano sempre un po' di pepe o sale macinato sulla tovaglia. Nel nostro macinapepe, invece, la 'bocca' è collocata in alto, particolare che elimina questo problema. Infatti 'Grind' ha una 'bocca' un po' come quella di un riccio di mare, con cui forse ha qualche grado di parentela.

Federico Grazzini