

ALESSI

Alessi s.p.a. 28887 Crusinallo (Vb) Italia
www.alex.com

Questo Spargizucchero è realizzato in vetro a doppia parete privo di ossido di piombo. La forma di questo prodotto e la tecnologia produttiva impiegata hanno richiesto una estrema cura artigianale. Ogni esemplare è realizzato interamente a mano. Eventuali piccole bolle o altre lievi imperfezioni non devono essere considerate un difetto, bensì una particolarità tipica della lavorazione artistica che rende ogni pezzo unico e differente dagli altri.

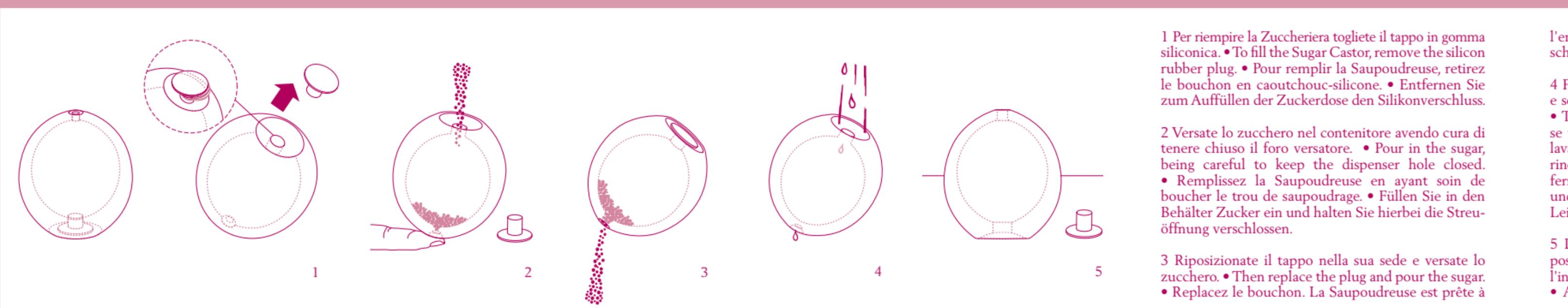
This Sugar Castor is made of double wall glass and contains no lead oxide. Its shape and production process require extreme artisanal care: every castor is completely hand-made. Any tiny bubbles or other slight imperfections should not be considered defects, but rather typical aspects of the artistic process that makes each piece unique.

Cette Saupoudreuse est réalisée en verre à double paroi dépourvu d'oxyde de plomb. Sa forme et la technique de fabrication utilisée ont demandé une grande minutie artisanale. Chaque exemplaire est intégralement réalisé à la main. Les petites bulles ou autres imperfections éventuelles ne sont aucunement des défauts mais des spécificités propres d'une fabrication artistique, qui font de chaque pièce une pièce unique, différente de toutes les autres.

ALESSI



LV02 "Zucch"
Spargizucchero - Sugar castor
Design Lisa Vincitorio, 2008



1 Per riempire la Zuccheriera togliete il tappo in gomma siliconica. • Setzen Sie den Verschluss erneut ein. Anschließend ist der Zuckerstreuer verwendungsbereit.

4 Per la pulizia togliete il tappo in gomma siliconica e sciacquate lo Spargizucchero sotto acqua corrente. • To clean, remove the silicon rubber plug and rinse the Sugar Castor under running water.

2 Versate lo zucchero nel contenitore avendo cura di tenere chiuso il foro versatore. • Pour in the sugar, being careful to keep the dispenser hole closed. • Remplissez la Saupoudreuse en ayant soin de boucher le trou de saupoudrage. • Füllen Sie in den Behälter Zucker ein und halten Sie hierbei die Streuöffnung verschlossen.

3 Riposizionate il tappo nella sua sede e versate lo zucchero. • Then replace the plug and pour the sugar. • Replacez le bouchon. La Saupoudreuse est prête à

l'emploi. • Setzen Sie den Verschluss erneut ein. Anschließend ist der Zuckerstreuer verwendungsbereit.

• Pour remplir la Saupoudreuse, retirez le bouchon en caoutchouc-silicone. • Entfernen Sie zum Auffüllen der Zuckerdose den Silikonverschluss.

• Pour le lavage, retirez le bouchon en caoutchouc-silicone et rincez la Saupoudreuse sous l'eau courante. • Entfernen Sie für die Reinigung den Silikonverschluss und spülen Sie den Zuckerstreuer unter fließendem Leitungswasser aus.

5 Dopo il lavaggio fate scolare lo Spargizucchero in posizione verticale e lasciate asciugare accuratamente l'interno. Asciugate l'esterno con un panno morbido. • After rinsing, drain the Sugar Castor in a vertical

position and let the inside dry completely. Dry the outside with a soft cloth. • Faites égoutter la Saupoudreuse en la plaçant à la verticale. Veillez à ce que l'intérieur soit parfaitement sec avant de la remplir à nouveau. Sécher l'extérieur à l'aide d'un torchon doux. • Lassen Sie den Zuckerstreuer nach dem Ausspülen in einer senkrechten Stellung abtropfen, bis seine Innenwände vollständig trocken sind. Trocknen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch ab.



Non adatto alla lavastoviglie.
Not dishwasher safe.
Non adapté au lave-vaissele.
Nicht spülmaschinenfest.