

## Oliera MG31

Questa oliera, disegnata da Michael Graves nel 2000, è prodotta in acciaio inossidabile 18/10, con manico e tappo in poliammide.



Fig. 1

### Istruzioni per l'uso

Prima di utilizzare l'oliera per la prima volta, vi consigliamo di lavarla con acqua calda e detersivo per stoviglie, risciacquando e asciugando con cura.

L'oliera ha una capacità massima di circa 700 ml all'orlo; tuttavia vi consigliamo di non riempirla completamente, eviterete fuoriuscite accidentali di olio provocate da movimenti bruschi o impropri.

Ricordate che quanto più il tappo è chiuso, tanto più l'olio defluisce lentamente dal becco dell'oliera. Per un utilizzo migliore dell'oliera ruotate il tappo modulando l'apertura/chiusura dello stesso a seconda delle quantità di olio necessaria.

L'oliera è stata disegnata e prodotta per un uso quotidiano in cucina e in tavola, secondo la tipologia della classica oliera mediterranea a becco aperto: per questo motivo non è consigliato il suo utilizzo per la conservazione di olio per lunghi periodi di tempo.

#### PER LA PULIZIA

Lavate l'oliera con acqua calda e normale detersivo per stoviglie. Evitate il lavaggio in lavastoviglie, in quanto le alte temperature e gli additivi presenti nei prodotti per la pulizia potrebbero danneggiare le parti in poliammide.

## Oil Cruet MG31

Designed by Michael Graves in 2000, this oil cruet is made of 18/10 stainless steel with a polyamide handle and cap.

### Instructions for use

Before using the oil cruet for the first time, clean with hot water and ordinary detergent, rinse and dry with care.

The oil cruet has a maximum capacity of about 700 ml. Never fill to the brim to avoid accidental spillage as a result of abrupt movements.

The cap regulates the flow of oil: the tighter the cap is screwed on, the slower the oil will pour out. Tighten or loosen the cap according to the amount of oil required.

This oil cruet has been designed for everyday use in the kitchen and on the table. Its classic Mediterranean open spout design makes it unsuitable for storing oil for prolonged periods.

#### CLEANING

Wash with hot water and ordinary detergent. Avoid using a dishwasher because the additives contained in the detergents combined with the high temperature of the water would damage the polyamide components.

## Huilier MG31

Cet huilier, dessiné par Michael Graves en 2000, est produit en acier inoxydable 18/10. La poignée et le bouchon sont en polyamide.

### Mode d'emploi

Avant de vous servir pour la première fois de l'huilier, nous vous recommandons de le laver méticuleusement à l'eau chaude, avec une lessive pour la vaisselle, de le rincer et de le sécher.

La capacité maximum de l'huilier est environ de 700 ml à ras bord. Nous vous recommandons de ne pas le remplir complètement, ce qui empêchera l'huile de gicler accidentellement hors de l'huilier en cas de mouvements brusques ou inappropriés.

Ne l'oubliez pas, plus le bouchon est serré et plus l'huile coule lentement du bec. Pour une meilleure utilisation de l'huilier, tournez le bouchon pour régler son ouverture et sa fermeture selon la quantité d'huile dont vous avez besoin.

L'huilier a été dessiné et produit pour servir tous les jours. Dans votre cuisine et à votre table. Il reprend les modèles du classique huilier méditerranéen à bec ouvert, aussi n'est-il pas indiqué pour conserver longtemps l'huile.

#### NETTOYAGE

Lavez le huilier à l'eau chaude avec une lessive pour la vaisselle. Evitez le lave-vaisselle. Les hautes températures et les additifs contenus dans les produits pourraient abimer les parties en polyamide.

## Ölflasche MG31

Diese im Jahr 2000 von Michael Graves entworfene Ölflasche ist aus Edelstahl 18/10 hergestellt, der Griff und der Deckel sind aus Polyamid.

### Gebrauchsanweisungen

Vor der ersten Verwendung empfehlen wir, die Ölflasche mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel zu waschen, sie abzuspülen und sorgfältig zu trocknen.

Die Ölflasche hat ein maximales Fassungsvermögen von etwa 700 ml am Rand; wir empfehlen Ihnen, sie nicht vollständig zu füllen, um zu vermeiden, daß durch plötzliche oder unsachgemäße Bewegungen das Öl ausläuft.

Denken Sie daran, daß je mehr der Deckel geschlossen ist, desto mehr Öl

langsam aus dem Schnabel der Ölflasche fließt. Drehen Sie für eine optimale Verwendung der Ölflasche an ihrem Deckel, und je nach der gewünschten Ölmenge öffnen bzw. schließen Sie ihn mehr oder weniger. Die Ölflasche wurde gemäß der klassischen mediterranen Ölflasche mit offenem Schnabel für die tägliche Verwendung in der Küche und bei Tisch entworfen und hergestellt. Aus diesem Grund raten wir davon ab, Öl über lange Zeiträume darin aufzubewahren.

#### REINIGUNG

Waschen Sie die Ölflasche mit heißem Wasser und normalem Geschirrspülmittel. Waschen Sie sie nicht in der Geschirrspülmaschine, da die hohen Temperaturen und die Zusätze in den Reinigungsmitteln die Teile aus Polyamid beschädigen könnten.



Fig. 2

**ALESSI**

28882 Crusinallo (VB) Italia  
tel. 0323 868611 fax 0323 641605  
sac.alessi@alessi.com

## Aceitera MG31

Esta aceitera, diseñada por Michael Graves en el 2000, es de acero inoxidable 18/10, con mango y tapón de poliamida.

### Instrucciones

Antes de utilizar la aceitera por primera vez, le recomendamos que la lave con agua caliente y detergente para vajillas, aclarando y secando con cuidado.

La aceitera tiene una capacidad máxima de cerca 700 ml en el borde; le recomendamos que no la llene completamente, de esta manera se evitarán derrames accidentales de aceite debido a movimientos bruscos o impropios.

Recuerde que cuanto más esté cerrado el tapón, más el aceite sale lentamente de la boca de la aceitera. Para utilizar correctamente la aceitera, gire el tapón modulando la abertura/cierre del mismo conforme a las cantidades de aceite necesarias.

Esta aceitera se ha diseñado y fabricado para usarla a diario en la cocina y en la mesa, conforme a la tipología de la clásica aceitera mediterránea de boca abierta: por ello no se recomienda utilizarla para conservar el aceite por largos períodos de tiempo.

### LIMPIEZA

Lave la aceitera con agua caliente y detergente para vajillas.  
No lavar en el lavavajillas, ya que las temperaturas elevadas y los aditivos presentes en los productos para la limpieza podrían perjudicar las piezas en poliamida.

## Oliekan MG31

Deze door Michael Graves in 2000 ontworpen oliehouder is vervaardigd van 18/10roestvrij staal, met een polyamide handvat en dop.

### Gebruiksaanwijzingen

Voordat u de oliekan voor het eerst gebruikt, is het raadzaam om hem eerst af te wassen met warm water en een afwasmiddel, waarna hij goed moet worden omgespoeld en afgedroogd.

De oliekan heeft een maximum capaciteit van ongeveer 700 ml tot aan de rand; we raden u aan om hem niet helemaal vol te schenken: u voorkomt zo, dat de olie door onverwachte of onhandige bewegingen per ongeluk over de rand schiet.

Bedenk dat hoe dichter de dop zit, des te langzamer de olie uit de tuit van de kan komt. Om de oliekan zo goed mogelijk te benutten, moet u de dop wat meer open of dicht draaien, naar gelang de hoeveelheid olie die nodig is.

De oliekan is ontworpen en geproduceerd voor dagelijks gebruik in de keuken en op tafel, volgens de kenmerken van de klassieke mediterrane oliekan met een open tuit: daarom wordt afgeraden hem te gebruiken voor het bewaren van olie gedurende langere tijd.

### HET REINIGEN

Was de kan af met warm water en een gewoon afwasmiddel.  
Zet hem niet in de afwasmachine, omdat de hoge temperatuur en de additieven in schoonmaakproducten de polyamide onderdelen zouden kunnen beschadigen.

ART.MG31

**MG31**  
MG31

"Oil Cruet"  
"オイル差し"

デザイン/マイケル・グレイブス (2000)

### 【使い方】

オイル差しを初めてお使いになる前に、中性洗剤とお湯でていねいに洗い、すすいで乾かしてください。

オイル差しの最大容量は750clです。オイルを縁まで入れると、持ち運びの際にあふれる恐れがありますので、ご注意ください。

オイルの出かたをキャップで調節することができます。キャップをきつく締めれば、出てくるオイルの量が少なくなります。必要な量に合わせてキャップの締め方を調節してください。

このオイル差しは、キッチンで、またテーブルで日常的に使用するためにデザインされたものです。クラシックな地中海風の注ぎ口の開いたデザインのため、オイルを長期間保存するのはおやめください。

### 【お手入れ方法】

中性洗剤とぬるま湯で洗ってください。  
食器洗浄機の洗剤に含まれる添加物と高温のお湯によってポリアミドの部分が変質する恐れがありますので、食器洗浄機のご使用はご遠慮ください。

### 【製品仕様】

材質：容器/18/10ステンレス・スチール  
キャップ、ハンドル/ポリアミド樹脂



Fig.1



Fig.2

## ALESSI

\*修理などに関しましては、販売店又は下記の輸入総代理店にご相談ください。

株式会社カッシーナ・インターデコール ジャパン

DP事業部

〒150-0011東京都渋谷区東2-9-6  
TEL03-3498-9335 FAX03-3498-9316

## ALESSI

28882 Crusinallo (VB) Italia  
tel. 0323 868611 fax 0323 641605  
sac.alessi@alessi.com