

I macinini Tre Spade sono prodotti artigianali made in Italy realizzati, a seconda dei modelli, in legno pregiato di faggio stagionato, metacrilato di alta qualità, lamiera e fusioni in ghisa.

I macinapepe, i macinapeperoncino e i macinacaffè integrano l'esclusivo meccanismo Tre Spade a macine coniche in acciaio temprato, che ha ricevuto numerosi riconoscimenti per la sua funzionalità, precisione e affidabilità, vero fulcro di questi prodotti di antica tradizione. Attorno ad esso sono state pensate forme che spaziano dal design classico a quello più moderno.

I macinasale montano anch'essi una speciale macina conica, realizzata in ceramica per proteggerla dall'umidità del sale.

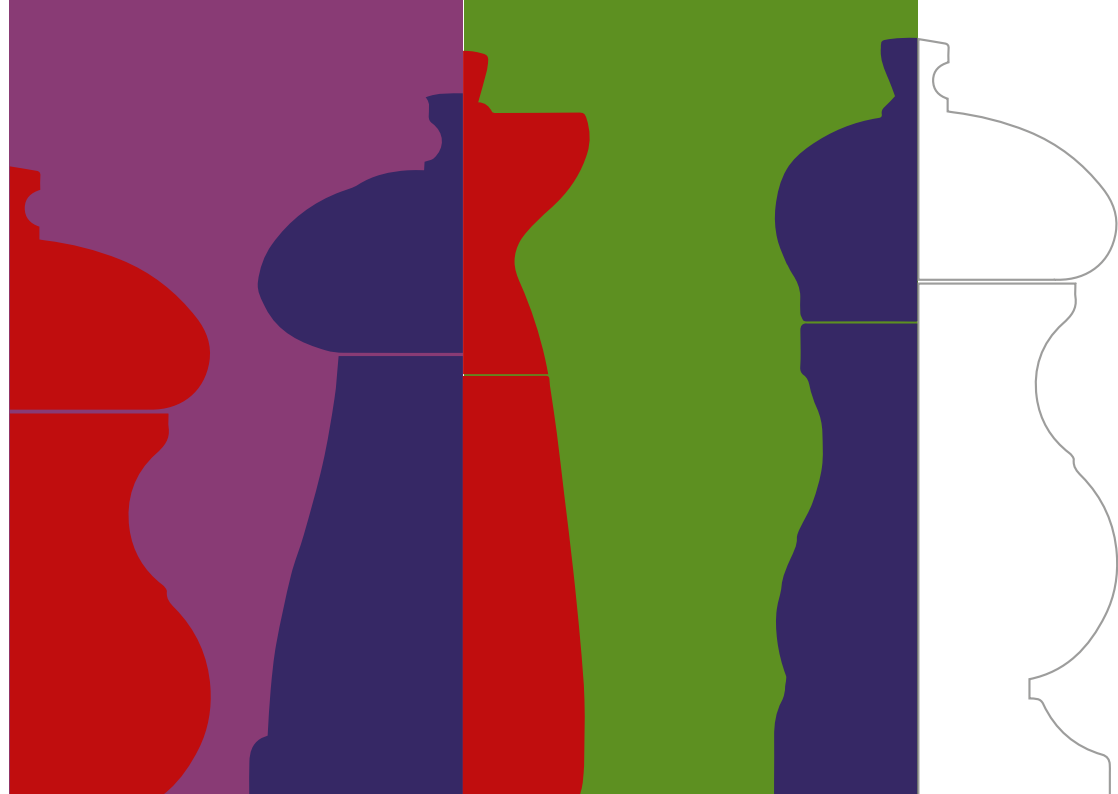
I macina noce moscata garantiscono semplicità e comodità di macinazione, grazie al tradizionale meccanismo in lamiera frutto della ricerca Tre Spade.

Tre Spade grinders are artisanal, made in Italy products realised, in accordance with the models, in fine, seasoned beechwood, high-quality methacrylate, metal sheet and cast iron.

The pepper mills, the chili grinders and the coffee grinders are equipped with the exclusive Tre Spade conical burr mechanism in hardened steel, subject to many awards thanks to its functionality, precision and reliability. This is the real core of these traditional products, around which classic shapes and modern designs have been thought.

The salt mills are equipped with a special conical burr made of ceramic, in order to prevent salt humidity corrosion.

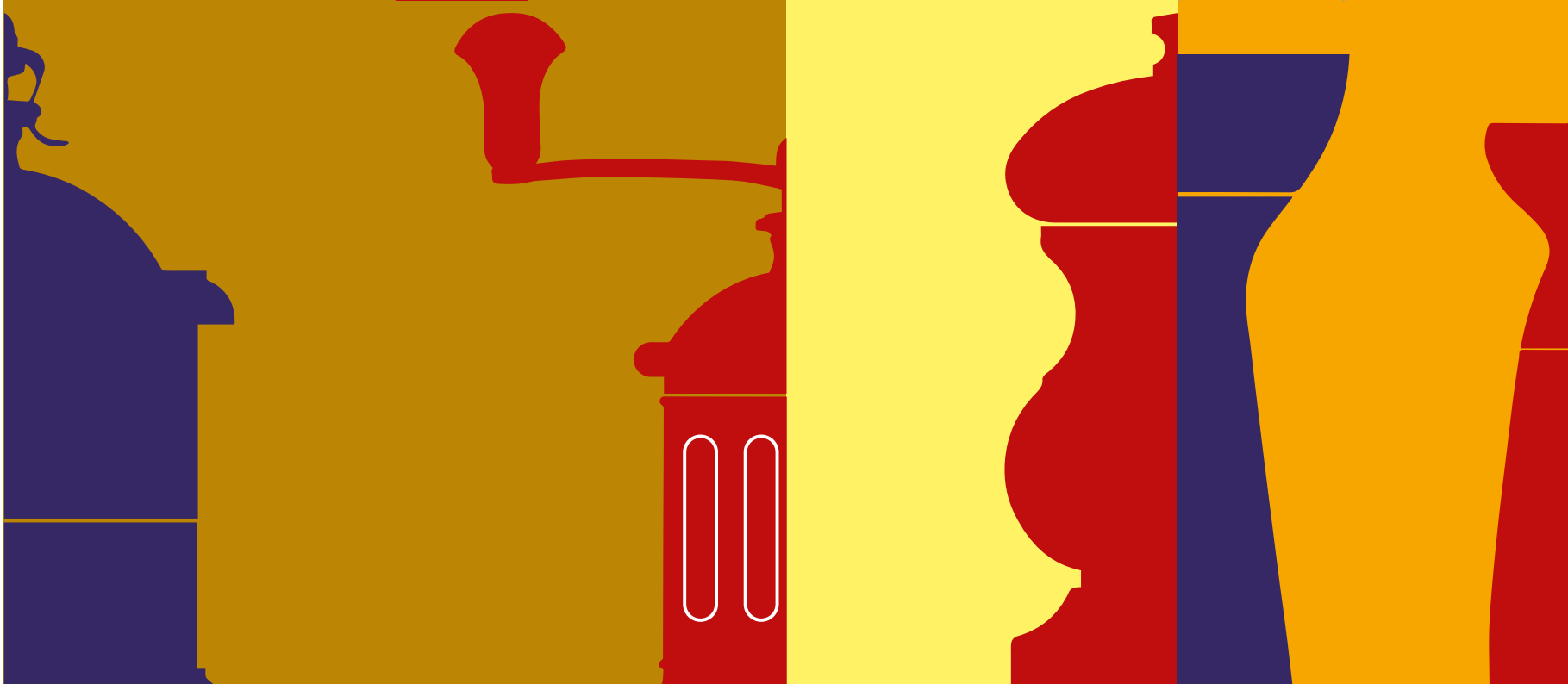
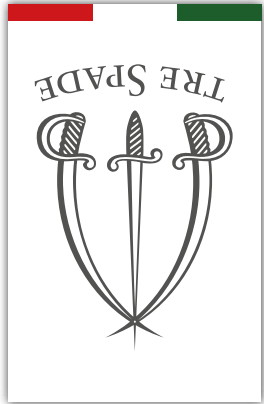
Nutmeg grinders guarantee simplicity and comfort in grinding, thanks to the traditional plate mechanism studied by Tre Spade engineers.



FACEM SpA
via Bricherasio, 7
10128 Torino - Italy
www.trespade.it

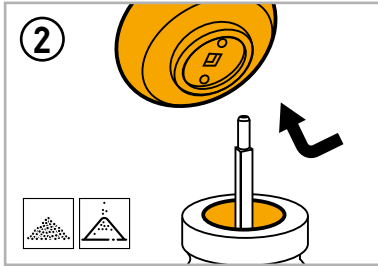
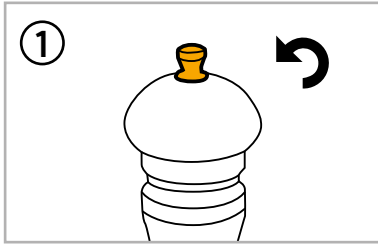
i macinini trespade

MADE IN ITALY SINCE 1894



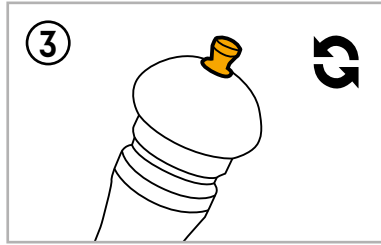
Macina Pepe - Macina Sale

Pepper Mill - Salt Mill



Macina Pepe: macina in acciaio
Macina Sale: macina in ceramica bianca

Per evitare di danneggiare il meccanismo, si raccomanda di non inserire pepe nel macina sale né sale nel macina pepe.



1. Svitare la vite superiore
2. Sollevare il coperchio e riempire il serbatoio con pepe in grani o sale grosso
3. Riposizionare il coperchio e stringere la vite superiore per regolare lo spessore del macinato (senso orario: più fine – senso antiorario: più spesso)

Pepper Mill: steel mechanism

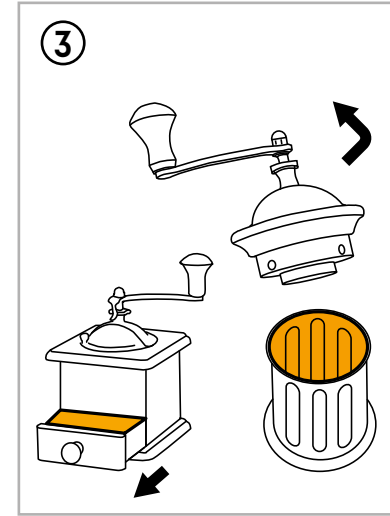
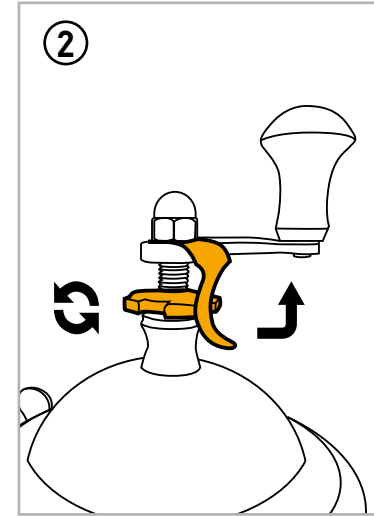
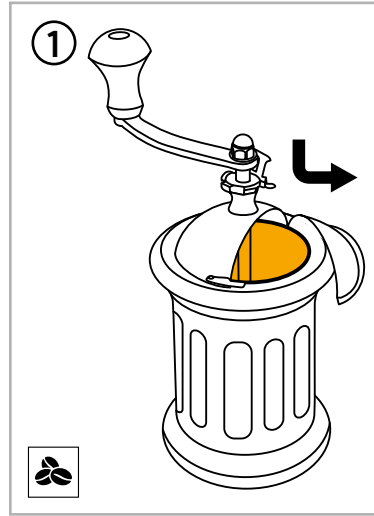
Salt Mill: white ceramic mechanism

To avoid any damaging to the mechanism, we recommend not to put pepper grains into the salt mill, nor any rock salt into the pepper mill.

1. Unscrew the top knob
2. Lift the lid and fill the container with pepper grains or rock salt.
3. Reposition the lid and tighten the top knob to regulate the coarseness of the ground pepper or salt (clockwise: fine / anti-clockwise: coarse)

Macina Caffè

Coffee grinder



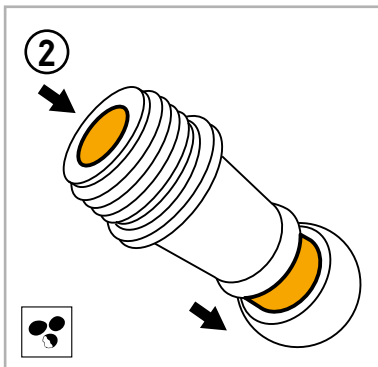
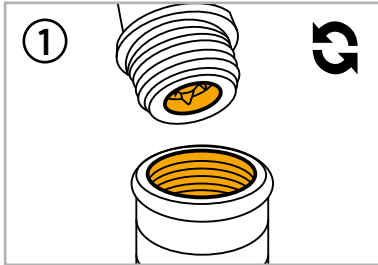
1. Aprire il coperchio del serbatoio, caricare il caffè in grani e richiudere il coperchio
1. Open the container lid, fill with coffee grains and close the lid.

2. Sollevare la linguetta e ruotare la ghiera per regolare la finezza di macinatura (senso orario: più fine – senso antiorario: più spesso)
2. Pull the tap and rotate the gear to regulate the coarseness of the ground coffee (clockwise: fine / anti-clockwise: coarse).

3. Per estrarre il macinato aprire il cassetto oppure svitare la parte superiore del macina caffè (a seconda del modello)
3. Open the drawer or unscrew the upper part of the grinder (depending on the model) to take the ground coffee.

Macina Noce Moscata

Nutmeg grinder



1. Svitare in senso antiorario la parte superiore del macinino.
2. Tenendo il coperchio tirato verso l'alto e tirando la molla, posizionare una noce moscata nella sua sede.
3. Riavvitare in senso orario la parte superiore, rilasciando la molla solo quando il corpo è avvitato.

1. Unscrew the upper part of the grinder
2. Holding the lid pulled up and pulling the spring, position the nutmeg in its place.
3. Screw the upper part of the grinder and release the spring only when the body is perfectly screwed.

- Tutti i macinini Tre Spade non necessitano di manutenzione
- Per pulire i macinini è sufficiente utilizzare un panno leggermente inumidito

All Tre Spade grinders do not require maintenance

In order to clean the grinders, just use a slightly moistened cloth

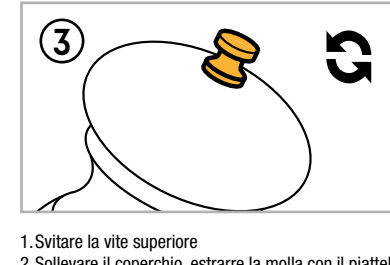
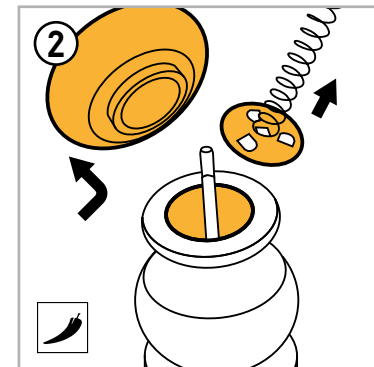
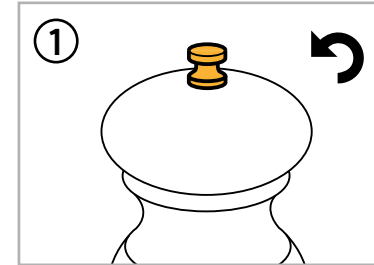
Meccanismi garantiti a vita

Lifetime guaranteed mechanisms

Made in Italy since 1894

Macina Peperoncino

Chili grinder



1. Svitare la vite superiore
2. Sollevare il coperchio, estrarre la molla con il piattello e riempire il serbatoio con peperoncino. Si raccomanda di utilizzare peperoncino ben secco e di lunghezza non superiore a 2 cm (se i peperoncini fossero più lunghi si consiglia di spezzarli)
3. Reinserrire la molla con il piattello e riposizionare il coperchio. Stringere la vite superiore per regolare lo spessore del macinato (senso orario: più fine – senso antiorario: più spesso)

1. Unscrew the top knob
2. Open the lid, take out the spring presser and fill the container with chili peppers. We recommend to use very dry chili peppers, with a length not exceeding 2 cm (if the chili peppers are longer, we suggest to break them in two or more pieces)
3. Reposition the spring presser and close the lid. Tighten the top knob to regulate the coarseness of the ground chili (clockwise: fine / anti-clockwise: coarse)