

## Grattugia “Parmenide” ARU01

Questa grattugia, disegnata da Alejandro Ruiz nel 1994, è prodotta in acciaio inossidabile 18/10 con raccoglitore in PMMA. Lo schema costruttivo è indicato alla figura 1.

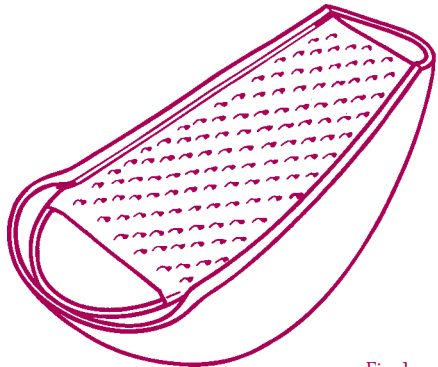


Fig. 1

### Istruzioni per l'uso

PRIMA DELL' USO smontate Parmenide e lavate la grattugia e il raccoglitore con un normale detersivo per piatti. Asciugate con cura. Rimontate Parmenide seguendo la sequenza indicata nei disegni (figure 2, 3, 4).

PER L'USO grattugiate il formaggio (fig. 5) e utilizzate il raccoglitore per spargerlo (fig. 6).

Parmenide, unendo due tipologie del paesaggio casalingo tradizionale -la grattugia per il formaggio e la formaggiera- diventa anche un gradevole contenitore da tavola per il formaggio già grattugiato (fig. 7).

Non utilizzate Parmenide per conservare a lungo il formaggio grattugiato.

## “Parmenide” Grater ARU01

This grater, designed by Alejandro Ruiz in 1994, is made of 18/10 stainless steel with a container in thermo-plastic resin (PMMA). The component parts and assembly are shown in figure 1.

### Instructions for use

BEFORE USE, take the Parmenide apart and wash both grater and container with a normal washing-up detergent. Dry carefully. Re-assemble the Parmenide, following the order as shown in the illustrations (Fig. 2, 3, 4).

TO USE the grater, grate the cheese (Fig. 5) and use the container to sprinkle the grated cheese over the food (Fig. 6). Since it brings two aspects of the traditional household scene together - the cheese grater and the serving bowl - Parmenide also becomes an attractive piece of tableware once the cheese has been grated (Fig. 7).

Do not use Parmenide to keep cheese in for any length of time after it has been grated.

## Râpe à fromage “Parmenide” ARU01

Dessinée par Alejandro Ruiz en 1994, cette râpe à fromage est réalisée en acier inoxydable 18/10 et elle est munie d'un bac de récupération en PMMA. Le schéma de fabrication est présenté sur la figure 1.

### Mode d'emploi

AVANT DE L'UTILISER, démonter Parmenide et laver la râpe et le bac de récupération avec du détergent à vaisselle ordinaire. Sécher avec soin. Remonter Parmenide en effectuant les opérations indiquées sur les dessins des figures 2, 3 et 4. RÂPER le fromage (Fig. 5) et utiliser le bac pour en saupoudrer les aliments (Fig. 6). Accomplissant les fonctions de deux ustensiles de cuisine traditionnels – la râpe et la fromagère -, Parmenide se transforme également en récipient permettant de présenter le fromage râpé à table (Fig. 7). Ne pas utiliser Parmenide pour conserver longtemps le fromage râpé.

## Käsereibe “Parmenide” ARU01

Diese Käsereibe, 1994 von Alejandro Ruiz entworfen, besteht aus einer 18/10 Edelstahl-Reibe und einem Behälter aus PMMA. Der Aufbau ist in Abbildung 1 dargestellt.

### Gebrauchsanweisungen

Die Käsereibe Parmenide vor der ersten Benutzung auseinandernehmen; Reibe und Behälter mit einem normalen Spülmittel säubern. Gut abtrocknen. Die Käsereibe Parmenide wieder zusammenbauen wie auf den Abbildungen (Abb. 2, 3, 4) angegeben.

Zur Benutzung reiben Sie bitte den Käse (Abb. 5) wie angegeben und streuen ihn mit dem Behälter (Abb. 6) über das Gericht.

In Parmenide vereinen sich zwei traditionelle Gebrauchsgegenstände des typischen Haushaltes - Käseraspel und Käsebehälter - zu einem hübschen Behälter für geriebenen Käse (Abb. 7), der auf jeden Tisch paßt.

Den geriebenen Käse bitte nicht länger in der Käsereibe Parmenide aufbewahren.

## Rallador “Parmenide” ARU01

El rallador que hoy llega a sus manos fue diseñado por Alejandro Ruiz en 1994. Para construirlo, Alessi empleó acero inoxidable 18/10 y PMMA para el recogequeso. El esquema constructivo se aprecia en la figura 1.

### Instrucciones

ANTES DE USAR su Parmenide, desmóntelo y lave tanto el rallador como el recogequeso con detergente para platos común. Séquelos bien. Vuelva a armar su Parmenide de acuerdo a la secuencia indicada en la ilustración (figuras 2, 3 y 4). A LA HORA DE USARLO, ralle el queso (figura 5) y espárzalo mediante el recogequeso (figura 6).

Parmenide une dos tipologías del paisaje hogareño tradicional, a saber: el rallador de queso y la quesera, transformándose en el recipiente de sobremesa ideal para el queso rallado (figura 7). No conserve durante mucho tiempo el queso rallado en Parmenide.

## Kaasrasp “Parmenide” ARU01

Deze in 1994 door Alejandro Ruiz ontworpen kaasrasp is vervaardigd van roestvrij staal 18/10 met een strooibakje van PMMA. Het constructieschema is te zien in fig. 1.

### Gebruiksaanwijzingen

Haal voor het gebruik Parmenide uit elkaar en was de rasp en het bakje af met een gewoon afwasmiddel. Goed afdrogen. Zet Parmenide weer in elkaar zoals aangegeven in de tekeningen (fig. 2,3,4).

Rasp de kaas (fig.5) en gebruik het bakje om de kaas in op te vangen en te strooien (fig.6).

Parmenide verenigt twee verschillende gebruiksvoorwerpen in het traditionele huishouden – de rasp en het bakje – en is zo tegelijkertijd een leuk en handig schaalje voor op tafel voor de al geraspte kaas (fig.7).

Gebruik Parmenide niet om de geraspte kaas lange tijd in te bewaren.

### ART.ARU01

#### PARMENIDE パルメニデ

\*Grater\*  
\*グレイター\*

デザイン/アレハンドロ・ルイス (1992)

構造は図1の通りです。

#### 【使 い 方】

お使いになる前に、パーツをはずして、食器用洗剤で洗い、よくふいてください。組み立てる際は、図をご参照ください（図2、3、4）。

グレイターでチーズをおろした後は（図5）、料理にチーズをふりかける容器として、お使いください（図6）。

パルメニデは伝統的な家庭用品としての2つの機能（チーズグレイター、チーズサーバー）を兼ね備えているほか、チーズをおろした後は、そのままおしゃれなテーブルウェアとして、活躍します（図7）。

ご使用後は、チーズを別の容器に移し替えて保存してください。パルメニデでの保存はおやめください。

#### 【製品仕様】

材質：18/10ステンレススティール、  
メタクリル樹脂（PMMA）

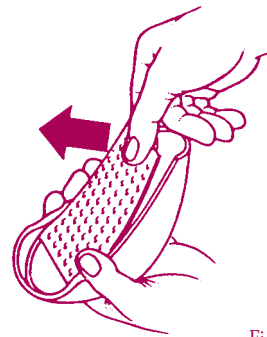


Fig. 2

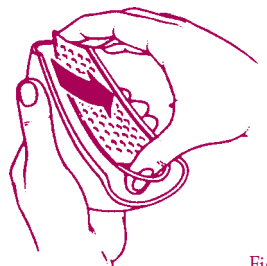


Fig. 3

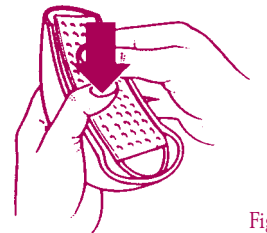


Fig. 4

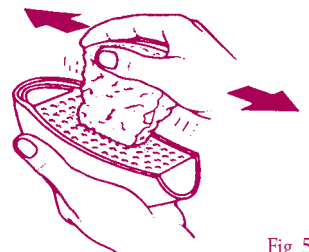


Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7

### 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。

**CASSINA・INTERDECOR GROUP**  
**INTER DECOR INC.**

DP事業部  
〒150-0011東京都渋谷区東2-9-6  
TEL03-3498-9335 FAX03-3498-9356

### ALESSI

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

