



New classic

Macinapepe
Peppermills
Moulins à poivre



Since 1894
Made in Italy

New classic collection

La crescita di Tre Spade negli ultimi decenni l'ha portata ad essere un marchio molto apprezzato nel settore professionale e semiprofessionale. Questa realtà ha stimolato la volontà e il piacere di segnare un ritorno anche nelle case della gente.

Tre Spade ha quindi investito nuovamente nel settore dei macinapepe e dei macina sale e, in collaborazione con uno studio di design torinese, ha ripensato look e funzionalità di uno dei suoi prodotti di più antica tradizione. L'esclusivo meccanismo a macine coniche in acciaio temprato, che ha ricevuto numerosi riconoscimenti per la sua funzionalità, la sua precisione e la sua affidabilità, è diventato l'essenza e il fulcro del macinapepe, attorno al quale sono state pensate nuove suggestioni, grazie all'ideazione di nuove forme, provenienti da una rivisitazione dei prodotti classici Tre Spade degli anni '50. Il risultato è un macinapepe d'élite, grazie al quale si raggiunge lo scopo di portare al massimo la soddisfazione di chi usa questo strumento, indispensabile per apprezzare nel miglior modo possibile il sapore e il profumo del pepe di ogni provenienza e aroma. Ai macinapepe sono stati affiancati i rispettivi macina sale, che integrano la nuova, esclusiva macina conica in ceramica Tre Spade, che permette di scegliere e gustare al meglio il sale preferito.

Over the past decades, Tre Spade has grown to become a successful and trusted brand in the professional and semi-professional sectors.

Now Tre Spade is pleased to announce its return to the customer's table, with a new selection of salt and pepper mills. In collaboration with a Turin design studio, Tre Spade has re-thought the look and functionality of one of its most traditional products. The pepper mills' essence lies in the exclusive conic mechanism in tempered steel, which has received numerous awards for its functionality, precision and reliability. Now new forms and shapes have been developed, taking inspiration from the classic Tre Spade products of the 1950s. The result is an exclusive pepper mill that brings maximum functional and aesthetic satisfaction to those who use it, offering a full experience of the aroma and perfume of pepper of every origin and flavour. The pepper mills are now joined by matching salt mills, which integrate the new, exclusive Tre Spade ceramic conic mill, allowing you to choose and enjoy your favourite salt.

Au cours de ces dernières décennies, l'entreprise Tre Spade n'a cessé de se développer, jusqu'à devenir une marque très prisée dans le secteur professionnel et semi-professionnel.

Cette réalité a suscité la volonté et le plaisir de marquer le retour de Tre Spade dans les maisons et sur les tables des consommateurs. La maison a donc investi d'importantes ressources dans le secteur des moulins à poivre et à sel. En collaboration avec un bureau de style turinois, elle a repensé le design et la fonctionnalité de l'un de ses produits traditionnels.

Le mécanisme exclusif à meules coniques en acier trempé, dont la fonctionnalité, la précision et la fiabilité ont été à maintes reprises reconnues et récompensées, est ainsi devenu le "coeur" du moulin à poivre. En effet, c'est autour de cet élément que de nouvelles solutions ont été mises au point, grâce à la réactualisation de formes issues de produits classiques des années 50. Le résultat est un moulin à poivre élitiste, grâce auquel on atteint l'objectif de donner le maximum de satisfaction à qui utilise cet instrument, indispensable pour apprécier pleinement la saveur et l'arôme du poivre quels que soient son origine et son arôme. Aux moulins à poivre, on a ajoutés les moulins à sel qui intègrent la nouvelle meule conique en céramique Tre Spade qui permet de choisir et de goûter au mieux votre sel préféré.

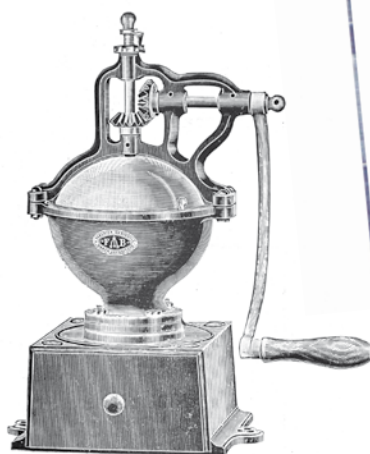


La storia di Tre Spade

Fin dalle sue origini, nel 1894, Tre Spade è un'azienda familiare, saldamente ancorata alla sua dislocazione territoriale nel "Verde Canavese", a pochi chilometri da Torino, e ad una produzione di ispirazione artigianale.

Alle prime produzioni di utensileria forgiata a caldo si affianca dopo pochi anni la manifattura dei macinacaffè, dei quali Tre Spade diviene da subito uno dei maggiori produttori europei, mantenendo la leadership per oltre settant'anni.

A questi si aggiungono, negli anni '20, i macinapepe, dei quali vengono realizzati internamente sia il meccanismo (vero "cuore pulsante" dell'oggetto) sia il corpo in legno.



La produzione si diversifica poi negli anni, estendendosi a molti altri prodotti casalinghi, semiprofessionali e professionali per la lavorazione e la conservazione degli alimenti. Tempestivo rinnovamento dei metodi di progettazione e dei processi produttivi, massima cura del prodotto, formazione del personale, attenzione alla soddisfazione del cliente: queste sono state negli anni le direttrici che Tre Spade ha scelto e sulle quali si è sempre mossa.

Ed oggi è con grande soddisfazione ed orgoglio che può vedere i suoi prodotti sulle tavole, nelle case e nei laboratori dei suoi affezionati clienti di tutti cinque i continenti.



The history of Tre Spade

Tre Spade, a company founded in 1894, has always been a family business with a strong dedication to handcrafted production and its roots in the green hills of Canavese, a small region North of Turin.

While initially only producing hot-forged tools, the company began making coffee grinders soon afterwards, which quickly grew into their main business. It acquired market leadership and has maintained that position for over seventy years.

In the 1920's the company also started producing pepper mills - both the inner mechanism (the heart of the object) and the wooden body.



Production has diversified over the years, covering other household appliances, as well as professional and semi-professional tools used in food preparation and preservation.

Tre Spade also improved its planning methods and production processes, with a focus on product care, personnel training, and attention to customer satisfaction.

Now their products can be found on many tables, homes and professional kitchens of their clients worldwide - a fact that is the pride and satisfaction of all Tre Spade staff.

Un peu d'histoire

Depuis sa création, en 1894, Tre Spade a toujours été une entreprise familiale, fidèle à sa tradition artisanale et solidement enracinée sur le territoire du "vert Canavese", à quelques kilomètres seulement de Turin.

Aux premières productions d'outillages forgés à chaud s'ajoute bientôt la fabrication de moulins à café, dont Tre Spade deviendra très rapidement l'un des principaux producteurs européens, en gardant son rôle de leader durant plus de 70 ans. Dans les années '20, la production s'étend aux moulins à poivre, dont l'entreprise réalise aussi bien le mécanisme (véritable "cœur" de cet objet de table) que le corps en bois.

La production s'est diversifiée au fil du temps, en s'étendant à de nombreux articles ménagers, professionnels ou semi-professionnels, pour la préparation et la conservation des aliments.

Réactualisation permanente des méthodes de conception et des processus de production, soin maximum du produit, formation continue du personnel, attention maximale portée à la satisfaction du client : au fil des



années, l'entreprise Tre Spade est restée fidèle à ces principes, sans jamais y déroger.

C'est donc avec fierté et bonheur qu'elle voit ses produits trôner sur les tables, dans les maisons et les laboratoires de ses loyaux clients, aux quatre coins du monde.







Nabucco 15

H: 15 cm

Ø: 5,7 cm



legno chiaro naturale
natural light wood / bois clair naturel
macinapepe macina sale



verde
green / vert
macinapepe



arancione
orange
macinapepe



nero lucido
glossy black / noir poli
macinapepe



bianco lucido
glossy white / blanc poli
macina sale

Nabucco 30

H: 30 cm
Ø: 6,2 cm



legno chiaro naturale
natural light wood / bois clair naturel
macinapepe



wengé
macinapepe



Tosca 15 & 26

Tosca 15

H: 15 cm

Ø: 5,5 cm

Tosca 26

H: 26 cm

Ø: 6,2 cm



legno chiaro naturale

natural light wood / bois clair naturel

macinapepe macina sale



wengé

macinapepe



arancione

orange

macinapepe macina sale



verde

green / vert

macinapepe macina sale



legno chiaro naturale

natural light wood / bois clair naturel
macinapepe macina sale



bianco lucido

glossy white / blanc poli
macina sale



wengé

macinapepe

Tancredi 30

H: 30 cm
Ø: 6,2 cm



legno chiaro naturale

natural light wood / bois clair naturel
macinapepe



wengé

macinapepe

New classic designers



Jan-Christoph Zoels

Creative Director, Experientia



Enrico Bergese

Senior Product Designer, Experientia

www.experientia.com



Colori

Colours
Couleurs



legno chiaro naturale natural light wood bois clair naturel								
wengé wengé wengé								
bianco lucido glossy white blanc poli								
nero lucido glossy black noir poli								
arancione orange orange								
verde green vert								

P macinapepe - pepper mill - moulin à poivre (*macina in acciaio - steel mechanism - mécanisme en acier*)
S macina sale - salt mill - moulin à sel (*macina in ceramica - ceramic mechanism - mécanisme en céramique*)

New classic collection



I macinapepe e i macina sale TRE SPADE sono prodotti artigianali *Made in Italy*, realizzati in legno di faggio con certificazione PEFC che garantisce, per l'intera catena di produzione del legno, una gestione corretta e responsabile, secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.

I meccanismi dei macinapepe sono realizzati con:

- Macine coniche TRE SPADE in acciaio speciale temprato con dentature di precisione realizzate tramite lavorazione meccanica garantite 20 anni
- Alberino in acciaio con trattamento superficiale antiruggine

I meccanismi dei macina sale sono realizzati con:

- Macine coniche TRE SPADE in ceramica di fabbricazione italiana
- Alberino in alluminio

In questo catalogo sono presentate le finiture standard disponibili. Su richiesta, è possibile realizzare finiture personalizzate, con quantitativi, tempi e costi da definirsi. E' inoltre possibile realizzare una personalizzazione del macinapepe mediante l'aggiunta di un logo a scelta; anche in questo caso quantitativi, tempi e costi sono da definirsi.

TRE SPADE pepper and salt mills are traditional *Made in Italy* products, made from PEFC-certified beech wood, guaranteeing correct and sustainable wood and forest management through rigorous environmental, social and economic standards.

The pepper mill mechanisms are made with:

- TRE SPADE conic mechanisms of special tempered steel with mechanically produced precision teeth, and come with a 20 year guarantee;
- Steel shaft with anti-rust surface coating.

The salt mill mechanisms are made with:

- TRE SPADE conic ceramic mills made in Italy;
- Aluminium shaft.

This catalogue features the standard finishes available. Personalised finishes can be provided upon request, with cost, amounts and timing to be negotiated.

It is also possible to personalise the pepper mill by the addition of a logo; also in this case, the cost, amounts and timing are to be negotiated.

Les moulins à poivre et les moulins à sel TRE SPADE sont des produits artisanaux Made in Italy, réalisés en bois de hêtre certifié PEFC, garantissant sur l'ensemble de la chaîne de production du bois, une gestion correcte et responsable des ressources, ainsi que le respect rigoureux de standards sociaux, économiques et environnementaux.

Les mécanismes du moulin à poivre sont réalisés avec :

- *les meules coniques TRE SPADE en acier spécial trempé, avec des dentures de précision réalisées par usinage mécanique garanties 20 ans*
- *un arbre en acier avec traitement de surface anticorrosion.*

Les mécanismes du moulin à sel sont réalisés avec :

- *les meules coniques TRE SPADE en céramique de fabrication italienne*
- *un arbre en aluminium*

Ce catalogue présente les finitions standards disponibles Des finitions personnalisées sont disponibles en option, en fonction de quantités, de délais et de coûts à définir.

Il est également possible de personnaliser les moulins à poivre en y ajoutant le logotype choisi par le client ; dans ce cas aussi, les quantités, les délais et les coûts sont à définir.

