

Automne/Hiver 2014

---

Cuillère à miel



Nome / Name: **acacia**

Codice / Code: **MMI28**

Designer: **Miriam Mirri**

---

**ALESSI**

## Cuillère à miel

### Description du produit

Toutes les déclinaisons du miel.

Le Distributeur de miel "acacia" est né d'une recherche menée par son auteur, Miriam Mirri, sur le doux monde du miel. Un monde riche, composé de nombreuses variétés, chacune ayant des propriétés, des caractéristiques et des consistances différentes. Cette recherche l'a amenée à dessiner un objet propre à être utilisé avec les différentes qualités de miel disponibles dans le commerce. En effet "acacia" permet de recueillir et de doser le miel (1), grâce à sa forme particulière composée d'une cuiller et d'une boule à facettes (2). Celle-ci, avec ses hexagones, rappelle la structure d'une ruche (3), élément dont Miriam Mirri s'est inspirée pour dessiner cet objet (4). "acacia" est réalisé en acier inoxydable 18/10 et peut donc être lavé au lave-vaisselle. La cuiller et la boule sont obtenues par microfusion. La trame fine qui forme le réticule du distributeur rend ce procédé d'exécution particulièrement complexe. La poignée est tournée et ensuite soudée à la partie micro-coulée (5). "acacia" rejoint la collection des "Objets-Bijoux" et est proposé avec l'emballage qui caractérise cette série d'objets (6).



### Notes techniques

MMI28 Cuillère à miel en acier inoxydable 18/10 brillant. Dimensions : cm 16x2,5

### Notes conceptuelles

«Une portion de ruche dessinée par les profils hexagonaux qui se ferment avec deux fleurs en forme d'étoiles. Elle est légère et vide à l'intérieur, pour y recevoir le miel. Elle est posée sur une tige conique, avec laquelle elle forme un objet unique en acier, pour nous permettre de prendre du pot la quantité de miel désirée, de la transférer et la mélanger dans un autre récipient. « acacia » a été conçu pour contenir des miels de différentes consistances, mais surtout ceux de nature liquide ou semi-liquide pour sucrer les boissons chaudes ou accompagner les plats de légumes et les desserts. Il est dédié aux producteurs et aux consommateurs de miel, et à ceux qui veulent savourer avec délice les multiples variétés de cet aliment naturel.»

Miriam Mirri