

Keraamiline riiv / Parmesan shaver

2010

kaasautor/co-author: Kairi Kuuskor

juhendaja/supervisor: prof Hansjerg Maier-Aichen (HfG Karlsruhe)

portselan, pähklipuit / porcelain, walnut

LÄHTEÜLESANNE

Schwarzwaldis tegutsev ettevõtte Raumgestalt otsis oma kollektsiooni täiendamiseks ideid, mis seoksid *kööki* ja *kommunikatsiooni*. Kuna firma rõhub kohalikele väärtustele, olid eelistatud tooted, mida on võimalik valmistada kohalikest materjalidest sealsetes manufaktuurides (võimaldab omakorda toota väga väikseid seeriaid). Lisaväärtusena nähti toodete rasket kopeeritavust masstootjate poolt.

LÄHENEMINE

Lõime endale kaks kitsendust: soovisime kasutada portselani ning luua töökindla ja kauakestva tööriista, mida ei peaks peitma sahtlisse või kappi, vaid mis kuuluks köögis nähtavale kohale. Tegime suurel hulgal materjalikatsetusi, mille käigus "tõlkisime" erinevaid metallesemeid portselani - nii valmisid näiteks portselanist käärid ja mitu tüüpi riive (klassikaline neljatahuline riiv, kivikujuline pihuriiv). Analüüsisime saadud tulemusi ning töötasime edasi parmesani riivi kontseptsiooniga lähtudes nii portselani (köva, teravaks lihvitav, samas kasutaja kätele ohutu, hügieeniline, kvaliteetne ja väärtuslik aga tootmisel kapriisne materjal) kui juustu omadustest (köva, rabe, serveerimise puhul on riivimise asemel eelistatud õhukesed laastud). Lõplik toode koosneb pähklipuust karbist, kuhu kukuvad parmesani laastud ja portselankaanest, mille sisse on lõigatud teravate servadega muster. Riivi puhastamine on lihtne kuna kaas kannatab masnipesu. Projekti esitleti Frankfurdis "Ambiente 2011" messil.

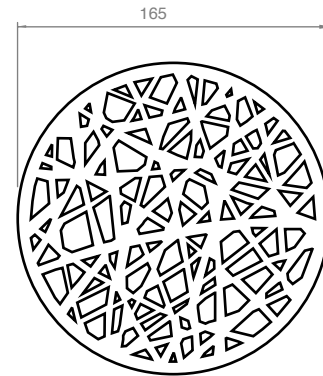
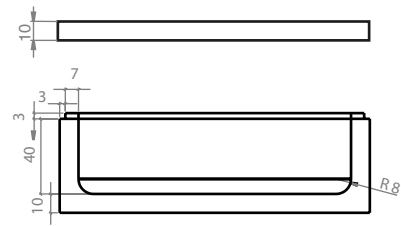
APPROACH

We set ourselves two constraints: we wanted to use porcelain and to create a longlasting tool, that is not hidden in drawers or cupboards but would belong to a visible place in the kitchen.

We made a lot of experiments with the material "translating" metal items into porcelain - some examples are scissors and different types of graters. We analyzed the results and continued with a concept of parmesan shaver, based upon the qualities of both porcelain (hard, sharpenable yet safe for user's hands, hygienic, high-quality material which is yet capricious in production) and cheese (hard, brittle, thin shavings are preferred instead of grating for serving).

The final product consists of a walnut box where the shavings fall into and a porcelain lid, with a sharp-edged pattern cut into it. Cleaning the grater is simple as the lid is machine-washable.

The project was presented in Frankfurt at the "Ambiente 2011" design fair.



ASSIGNMENT

The Schwarzwald company Raumgestalt was looking for ideas linked to *kitchen* and *communication* to complement their collection. Since the company is emphasizing local values, products that could be produced from local materials in small manufactories (which allows to make very small patches), were favored. It was seen as additional value if the product was difficult to copy by mass producers.

