

HURDACILAR ANTIQUE

Since 1945



بيان المنتج





Enez Yağ Küpü



جرار زيت الإنيز الذي نقوم بجمعه ونحضره بشكل رئيسي في غرب بلادنا كان يُستخدم في الماضي لتخزين زيت الزيتون. إنه مكعب خاص بتصميمه الفريد، حيث يمتاز بشكله المدبب نحو الأسفل و فمه الواسع والجزء الداخلي المصقول، مما يجعله سهل الاستخدام

Double Kuşaklı



يأخذ اسمه من الأحزمة التي تغطي المكعب على طول تصميمه. كان يُستخدم لتخزين العديد من المنتجات مثل الحبوب والدبس وزيت الزيتون وغيرها. يختلف لون التصميم والأحزمة حسب المنطقة التي يتم استخدامها فيها

Dağar



الدغار، والذي يشتهر عادة في منطقة الأناضول، كان يُستخدم لتخزين الدقيق والحبوب بشكل عام. وفي بعض المناطق، يتم نسج الجزء السفلي منه واستخدامه لتخزين زيت الزيتون

Hatay



يأخذ اسمه من المنطقة التي يتم إنتاجه فيها. كان يُستخدم على نطاق واسع في منطقة البحر الأبيض المتوسط لتخزين زيت الزيتون. إنه مكعب خاص بتصميمه الذي يضيق نحو الفم

Avanos Küp



يأخذ اسمه من المنطقة التي يتم إنتاجه فيها. الجزء الداخلي مغطى بطبقة من الزجاج، وكان يستخدم لتخزين المخللات والنبيد

Kuşaklı Küp



يأخذ اسمه من الحزام الكبير ذو الحزام المزدوج والمكعب الموجود على جسمه. كان يُستخدم لتخزين الحبوب والدبس وزيت الزيتون وغيرها من المنتجات. يمكن ملاحظة اختلافات في اللون والتصميم حسب المنطقة التي يتم تصنيعها واستخدامها ونوع التربة والغرض من الاستخدام

Anadolu Orta Küp



إنه أصغر بحجم واحد من المكعب المربوط. تم استخدامه لتخزين الحبوب وزيت الزيتون ودبس السكر وغيرها من المنتجات. بسبب حجمه الصغير بالمقارنة مع المجموعات الأخرى، كان يُستخدم على نطاق واسع في المطبخ

Konya Yeşil



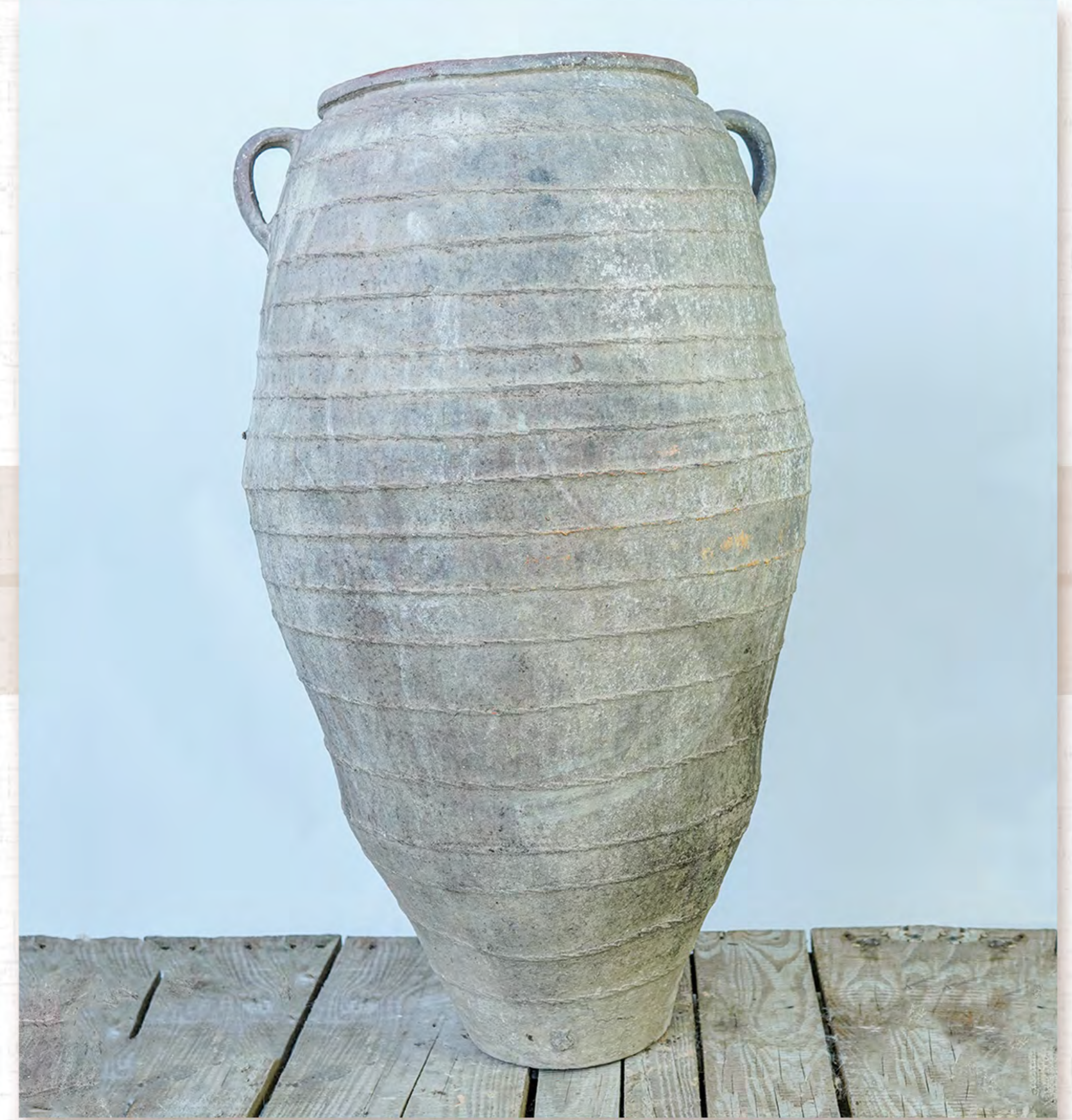
يأخذ اسمه من المنطقة التي يتم إنتاجه فيها، ويميزه لونه الأخضر المميز في سطحه. كان يُستخدم لتخزين الحبوب ودبس السكر وزيت الزيتون وغيرها من المنتجات

Amfora Testi



إبريق الأمفورا كان يستخدم لاحتواء المياه والنبيد وزيت الزيتون وغيرها من المنتجات

Uraltu Dizayn



المنتج من المنطقة الشرقية متوفر بمقاسات وأنماط مختلفة، بما في ذلك النماذج التي تحمل مقابض والتي لا تحمل مقابض، والتي تأتي مع حزام أو بدون حزام. كان يُستخدم لتخزين ونقل منتجات متنوعة مثل النبيذ ودبس والجبن والزبدة وغيرها

Erzurum Zap Küpü



يحمل اسم المنطقة التي يتم إنتاجه فيها وكان يُستخدم لتخزين منتجات مثل الجبن ودبس والزبدة وغيرها. بعض النماذج تأتي مع تصميمات أناضولية ملونة بالجذور.

Erzurum Güveç



يحمل اسم المنطقة التي يتم إنتاجه فيها، وكان يُستخدم للطهي. السواد والسخام الذي عليه هو نتيجة تعرضه للنار

Ahşap Yassıağaç



العجين، مُورَّق وما إلى ذلك. قطعة واحدة من الخشب تصنع منها منتجات العجين

Ahşap Tekne



العجين، مُورَّق وما إلى ذلك. قطعة واحدة من الخشب تصنع منها منتجات العجين

Ahşap Pinyet



هذا المنتج يُستخدم لنقل العجين المحضر في الحوض الخشبي إلى الفرن، حيث يتم إنتاج رغيف الخبز من العجينة الموضوعة في كل مسام

Ahşap Düven



وهي أداة زراعية تُرتبط بظهر الحيوانات أثناء الدرس لسحق القمح إلى قطع صغيرة باستخدام أحجار الصوان

Ahşap Burgu Presi



الزيت الناتج عن عصر الزيتون في مطحنة الحجر ووضعه في أكياس هو منتج خشبي
يتم استخراجه عن طريق الضغط باستخدام مكابس خشبية

Bulgur Taşı Takımı



كان يستخدم لطحن البرغل، وقررنا إعطاء الحجر بعدًا جديدًا من خلال إضافة حامل
معدني وعرضه في مستودعاتنا

Taş Zeytinyağı Takımı Presi



يهيأ الزيتون للعصر في مطحنة الحجر حيث يتم سحقه ووضعها في أكياس

Mermer Lavabo



يتم استخدام هذا المنتج الخشبي في ساحات القصور القديمة، الحمامات، المساجد، وفي مناطق أخرى لتلبية الاحتياجات الوظيفية ولأغراض جمالية

ملحوظات

HURDACILAR ANTIQUE

Since 1945

هذا السفر الذي بدأه جدنا في أكسيكي عام 1945، يتواصل اليوم بواسطة الجيل الثالث والرابع في مستودعنا الذي يمتد على مساحة 16.000 متر مربع، وذلك على نفس خطى أسلافنا

في بداية حياته المهنية، كان جدنا صانعًا للأحذية، ثم تحول في وقت لاحق إلى تاجر للخردة وتاجر للتحف. في السنوات التي تلت ذلك، بسبب نشاطه المهني، أصبحت وما زلنا معروفين بهذا الاسم حتى اليوم HURDACILAR عائلتنا معروفة بين السكان المحيطين باسم



info@hurdacilarantique.com



+90 (332) 512 8488



Hamidiye Mah, Seydişehir Yolu No:60,
42370 Beyşehir / Konya / TURKEY

