

HURDACILAR ANTIQUE

Since 1945



Catalogue De Produits





Enez Yağ Küpü



Les cubes d'huile d'Enez, que nous collectons principalement dans l'ouest de notre pays, étaient traditionnellement employés pour la conservation de l'huile d'olive. Ces cubes se distinguent par leur conception particulière, avec une forme effilée vers le bas, une ouverture large et un intérieur vitré, ce qui les rend faciles à utiliser.

Double Kuşaklı



Son nom provient des ceintures qui entourent le cube tout au long de son corps. Il servait à stocker une variété de produits tels que les céréales, la mélasse, l'huile d'olive, etc. La couleur et le motif de ces ceintures variaient en fonction de la région où il était utilisé et du sol.

Dağar



Le dağar, courant en Anatolie, était employé pour la conservation de la farine et des céréales. Dans certaines régions, il était également utilisé pour stocker l'huile d'olive avec un fond en forme de creux.

Hatay



Il tire son nom de la région où il est fabriqué. Il était largement utilisé dans la région méditerranéenne pour conserver l'huile d'olive. Il s'agit d'un cube particulier avec un dessin qui se rétrécit vers l'ouverture.

Avanos K p



Il est nommé d'après la région où il a été fabriqué. L'intérieur est revêtu d'une glaçure à la poix et était utilisé pour conserver les cornichons et le vin.

Ku aklı K p



Il doit son nom à la ceinture qui entoure la partie du corps qui ressemble à un grand cube à double ceinture. Ils étaient utilisés pour stocker les céréales, la mélasse, l'huile d'olive, etc. Les différences de couleur et de conception dépendent de la région où ils étaient fabriqués et de l'utilisation prévue, en fonction du type de sol.

Anadolu Orta K p



Elle est plus petite en taille par rapport à la jarre   ceinture. Elle servait à conserver les céréales, l'huile d'olive, la mélasse, etc. Sa taille plus réduite par rapport aux autres types de jarres lui a permis d'être largement utilisée dans la cuisine.

Konya Ye il



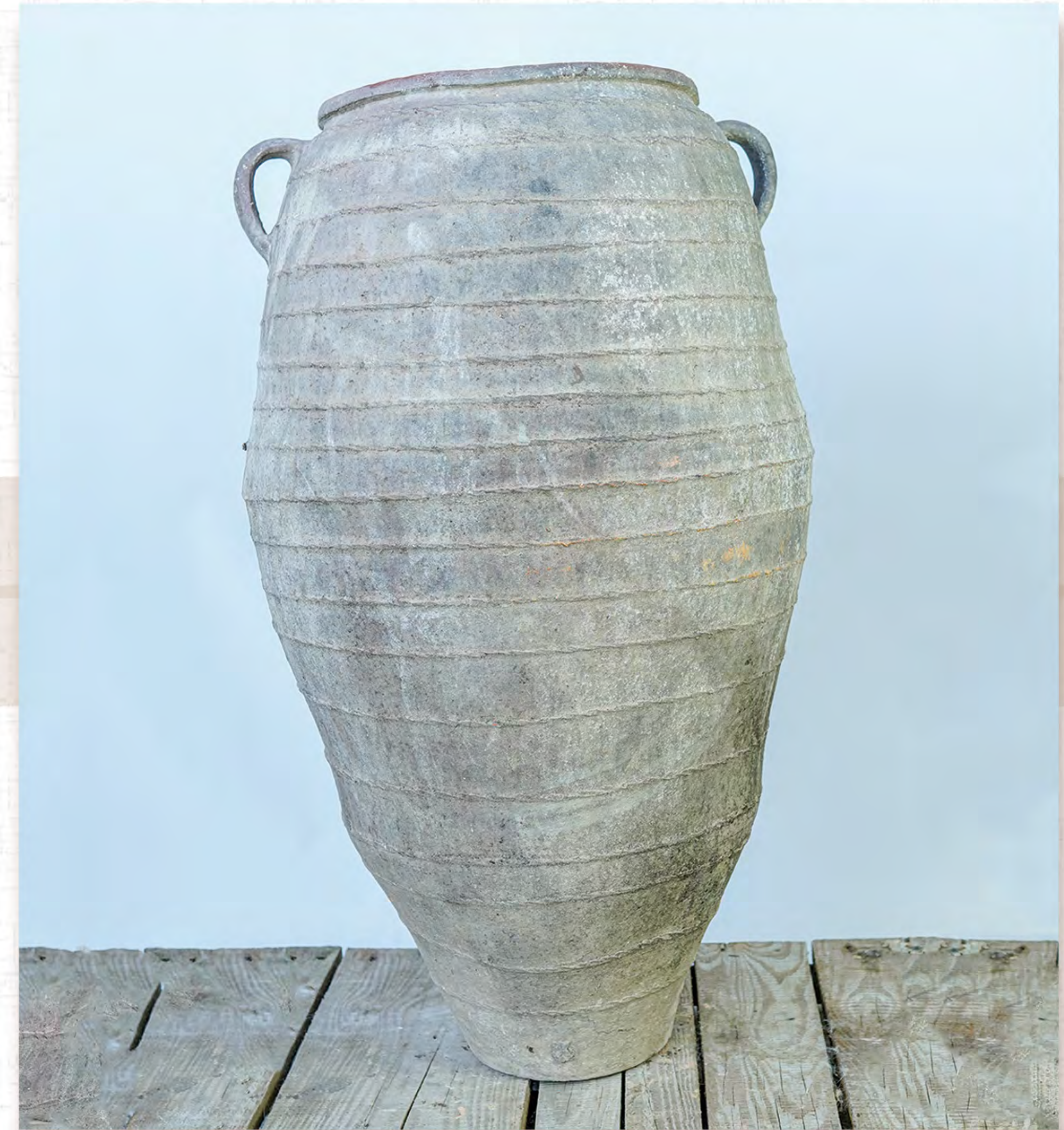
Il prend son nom de la région où il est fabriqué. Son nom provient de la couleur verte de son glaçage. Il était utilisé pour stocker des produits tels que les céréales, la mélasse, l'huile d'olive, etc.

Amfora Testi



L'amphore était utilisée pour tester l'eau, le vin, l'huile d'olive, etc. Elle était également utilisée pour conserver ces produits.

Uraltu Dizayn



Le produit originaire de la région orientale est disponible en différentes tailles et styles. Il existe des modèles avec deux poignées, sans poignées, avec ou sans courroies. Il était utilisé pour stocker et transporter divers produits tels que le vin, la mélasse, le fromage, le beurre, etc.

Erzurum Zap K p 



Il prend son nom de la région où il a été fabriqué. Il était utilisé pour stocker des produits tels que le fromage, la mélasse, le beurre, etc. Certains modèles sont disponibles sous la forme de modèles anatoliens peints à la racine.

Erzurum G ve 



Il est nommé d'après la région où il a été fabriqué. Il était utilisé pour la cuisson. Sa noirceur et les traces de suie qu'il présente sont le résultat de son exposition au feu.

Ahşap Yassıağaç



Une seule pièce de bois sur laquelle on fabrique de la pâte, des produits en pâte tels que la pâte à pain, la pâte phyllo, etc.

Ahşap Tekne



Il s'agit d'un produit en bois utilisé pour faire lever et pétrir la pâte.

Ahşap Pinyet



Ce produit était utilisé pour transférer la pâte préparée dans l'auge en bois vers le four. Un pain était produit à partir de la pâte placée dans chaque alvéole.

Ahşap Düven



Il s'agit d'un outil agricole attaché au dos des animaux pendant la période de battage, utilisé pour casser le blé en petits morceaux à l'aide de silex.

Ahşap Burgu Presi



Le produit en bois obtenu en écrasant les olives dans un moulin à pierre, en les remplissant dans des chiffons, et en les pressant avec une presse à vis en bois est de l'huile d'olive.

Bulgur Taşı Takımı



Elle servait à moudre le bulgur. Nous avons souhaité donner une nouvelle dimension à cette pierre en lui ajoutant un support métallique, puis en l'exposant dans notre entrepôt.

Taş Zeytinyağı Takımı Presi



Les olives sont écrasées dans un moulin à pierre pour être prêtes à être pressées. Les olives écrasées sont remplies dans un chiffon.

Mermer Lavabo



Il est utilisé dans les cours des anciennes maisons, les lavabos, les mosquées, etc., pour répondre aux besoins fonctionnels et esthétiques.

REMARQUES

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

HURDACILAR ANTIQUE

Since 1945

Ce périple qu'a entamé notre grand-père à Akseki en 1945, est aujourd'hui poursuivi par nous, la troisième et quatrième génération, dans notre entrepôt de 16 000 mètres carrés.

Au commencement de sa carrière, notre grand-père a exercé le métier de fabricant de chaussures, puis a travaillé comme ferrailleur et antiquaire. Au fil des années, en raison de son activité, notre famille est devenue célèbre parmi la population locale sous le nom de Hurdacılar et est toujours reconnue ainsi.



info@hurdacilarantique.com



+90 (332) 512 8488



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

