



## EARTH, WATER & FIRE

Our black pottery is handmade in La Chamba, a village in the region of Tolima in Columbia. Since 300 years, 85% of the people living in the village work together to create ceramics, using techniques that have been passed on by their ancestors for many generations.

## HANDMADE, 100% NATURAL

The artisans source a specific type of clay from the shores of the Rio Magdalena river. Once the clay is molded into its desired form, they are dried in the sun and then polished with precious stones. The objects are then placed in the oven at 800°C. Finally, the artisans start the smoking process, using a combination of dried local spices. This final step gives the pottery its iconic black color.

The spots you see on the objects are not imperfections but the consequence of the baking and smoking process. Speckles and dimples are typical characteristics of the clay type, and considered a sign of unique beauty by the artisans.





# BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Before using the object for the first time and only once, wash it well first and then fill half of the pan with water and let it cook 30 minutes in the oven on 200°C (in a gas oven).



# USE & MAINTENANCE

Our cookware is not only beautiful, but it's also very sturdy and will last many years with proper use and care. Please keep in mind when cooking in clay, the cookware does not like quick, extreme temperature changes. Bring up the heat slowly.

Use : on gas or electric stove, in the oven and microwave. No induction.

Maintenance : Use of dishwasher allowed, yet not advised.

Material : 100% organic clay, no lead or varnish

# A HEALTHY KITCHEN

The clay retains heat and moisture enabling a slow, even cooking. Because the clay absorbs moisture, there is less harsh steam in the pot, so food is able to cook in its own juices and not dry out. The moist enclosed in the pot results in food that is healthier, tastier, and moist requiring less fat & liquids.





# AVANT LA 1ÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, remplir le récipient d'eau jusqu'à  $\frac{1}{2}$  et le mettre 30 min au four à 200°C.



# UNE CUISSON SAINNE

Les pots en argile permettent de cuisiner avec moins de matières grasses, moins de liquide, donc plus de saveurs pour un résultat tendre et savoureux. Le plat va directement du four jusqu'à la table avec élégance.



# UTILISATION & ENTRETIEN

Nos produits ne sont pas seulement beaux, ils sont aussi robustes. Avec bon usage et soin, ces objets vous feront plaisir pendant beaucoup d'années. Garder à l'esprit que l'argile n'aime pas les sautes de températures. Remonter la température doucement. Utilisation : sur le gaz, électricité, four, micro-ondes, sauf induction. Entretien : Lave-vaisselle autorisé, mais pas conseillé. Matière : 100% argile, ni plomb ni vernis.







## TERRE, EAU & FEU

Sur les rives du Rio Magdalena en Colombie, dans le département de Tolima, se trouve le village de La Chamba, 85% des villageois y travaillent l'argile depuis plus de 300 ans selon des techniques ancestrales.

### FAIT MAIN, 100% NATUREL

Chaque pot est façonné à la main avec des argiles spécifiques prélevées sur les berges de la rivière Rio Magdalena. Après séchage au soleil, les pots sont polis avec des pierres semi-précieuses d'agate. La dernière étape consiste à cuire les pots dans des fours à 800°C où sont ajoutées des herbes locales. Ceci leur donne cette couleur noir si profonde.

Les tâches que vous pourriez voir sur les objets ne sont pas des imperfections, mais plutôt la conséquence de la cuisson au four et le processus de fumer. Les points et fossettes sont une caractéristique typique de ce type d'argile et sont considérés un trait de beauté unique par les artisans.







## AARDE, WATER & VUUR

Dichtbij de Rio Magdalena in Colombia is het departement van Tolima waar zich het dorp van La Chamba bevindt. 85 % van de dorpelingen bewerken de klei sinds 300 jaar volgens de traditionele technieken, een kennis die sinds vele generaties aan elkaar wordt doorgegeven.

## HANDGEMAAKT, 100% NATUURLIJK

Voor het maken van de potten gebruiken de makers een specifiek soort klei dat ze vinden aan de rand van de Rio Magdalena rivier. De typische zwarte, iets gevlekte kleur, krijgt het product tijdens het rookproces, dat plaats vindt na het bakken. De mooie satijn glans ontstaat door het polijsten met halfedelstenen.

De vlekken die u op het product kan zien zijn geen onvolmaaktheden maar het gevolg van het bak- & rookproces. De spikkeltjes en kuiltjes zijn typische kenmerken van de gebruikte kleisoort, en worden gezien als een teken van schoonheid door de makers.





# VOOR EERSTE GEBRUIK

Voordat u het voorwerp voor het eerst gaat gebruiken, moet u het deels vullen met water en gedurende 30 minuten laten koken in de oven op 200°C (stand 6 bij een gasoven) of op het fornuis.



# EEN GEZONDE KEUKEN

De voedingsmiddelen die uit La Chamba potten komen, hebben een aardse smaak en een romigere textuur. Warmte en vocht circuleren en verspreiden zich gelijkmatig door de hele pot tijdens het koken. Het vocht in de pot zorgt voor voedsel dat gezonder, lekkerder en minder vet is.



# GEBRUIK & ONDERHOUD

Black pottery uit La Chamba is niet alleen mooi, maar het is ook heel stevig en met het juiste gebruik en onderhoud gaat het vele jaren mee. Aardewerk houdt niet van sterke, plotse temperatuur verschillen. Verhoog daarom geleidelijk je vuur wanneer je de potten op het vuur plaatst. Geschikt om direct op het vuur te koken en kunnen zowel op een gas- en elektrisch fornuis worden gebruikt als in de oven of magnetron (geen inductie).  
Onderhoud : Vaatwas is toegelaten maar niet aangeraden.  
Materiaal : 100% natuurlijke klei, loodvrij, zonder verf

