



Zestien Kleisoorten



De voorgestelde klei is geproduceerd door het SOLARGIL-team. Soms worden ze opgelegd door hun aard sinds ze zijn geëxtraheerd van onze carrières in Bourgondië. Soms is het reizen en ontmoetingen die hun creaties inspireerden. Vaak worden ze gedacht en gemaakt om te voldoen aan de verwachtingen en behoeften van keramisten, in harmonie met de eisen van de tijd.

GSA FAMILIE

GLAD NATUURLIJK BEIGE ZANDSTEEN, PYRIET OF CHAMOTTED
(15% ongrijpbare chamotte) - Ref: WBGSA – 10 kg brood

Biscuit 1000°C - 1020°C

Baktemp: 1220°C - 1280°C

Het wordt gewoonlijk "GSA" genoemd en is een natuurlijke klei die wordt gewonnen uit onze steengroeve Saint-Amand-en-Puisaye in Nièvre (58).

Grijsbeige van kleur na oxiderend bakken & grijs van kleur

Reducerend bakproces .

Uitstekend geschikt voor draaien, nivelleren en persen.

Glade, gepyritiseerde versies (fijne tot medium pyriet > zichtbaar tijdens reductie), chamotte 0 - 0,5 mm, 0 - 0,2 mm en 0,2 - 2 mm.



LA GSA CULINAIRE

NATUURLIJK BEIGE CHAMOTTÉ ZANDSTEEN

(15% cordieriet in 0,03 mm) - Ref: WBGSAACL – 10 kg brood

Biscuit : 1 000 °C - 1 020 °C

baktemp: 1220°C - 1280°C.

Zandsteen gewonnen uit onze steengroeven in Saint-Amand-en-Puisaye (58), verrijkt met vuurvaste klei en cordieriet chamotte (aluminiumoxide en magnesiumsilicaat). Deze grond wordt aanbevolen voor stukken die uiteindelijk bedoeld zijn om de oven in te gaan (te onderscheiden van gebruik op directe hitte. Bv.: gerecht tajine). Perfect voor draaien, persen en nivelleren



LA COLETTE GSA VERSION BLANCHE

GLADDE WITTE STEENSTEEN

Ref: WBCOLETTE – 10 kg brood

Biscuit 980°C – 1020°C

Baktemp : 1.220°C – 1.280°C

Gekaoliniseerde klei met uitstekende eigenschappen voor stampen, pelletiseren, dimensioneren en modelleren.

Bevat ongeveer 7% onvoelbare chamotte in 0 – 0,2 mm. Fijne en zijdezachte textuur. Makkelijk

werkt omdat de structuur samenhangend is en zonder thixotropie. Het is gemaakt om het gemak van te vinden

verfilming van de GSA, in witte versie. De naam komt van de plaats in de Auvergne waar kaolien wordt gewonnen.



LA PERCHERS

CUISSONS TRADITIONNELLES

GLADDE NATUURLIJKE BEIGE STEENSTEEN

Ref: WBPERCHERS – 10 kg brood

Biscuit: 1020°C

baktemp: 1260°C – 1300°C

Natuurlijke klei gewonnen uit onze Perchers-groeve in Saint-Amand-en-Puisaye in Nièvre (58).

Beige van kleur na oxiderend bakken en fijn gepyritiseerd grijs in een reducerende atmosfeer. Aanbevolen voor traditioneel koken met, glad, geen chamotte. zout en hout



LANGLADE GEBOREN UIT VRIENDSCHAP

GLADDE SAMENSTELLING STEENSTEEN

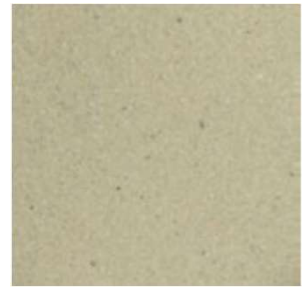
Ref: WBLANGLADE – 10 kg brood

Biscuit : 980°C – 1000°C

Baktemp: 1250°C – 1280°C

Mengsel van onze GSA gewonnen uit onze steengroeve in Saint-Amand-en-Puisaye (58) in Nièvre met een slim mengsel van witte klei en kaolien. Langlade is beige van oxidatie en heel lichtgrijs in reductie. Fijne textuur, flexibel om te draaien en perfect voor het accentueren van gekleurde emaille. Haar

naam komt van de keramist de heer Jean LANGLADE, met wie de heer Louis CAGNAT, oprichter van de pottenbakkerij van La Bâtisse Gebouwd, gewerkt en vrienden gemaakt.



LA CASARES ÉCO-RESPONSABLE

GLAD WIT STEENGOED

Ref.: WBCASARES – blok van 10 kg

Biscuit : 950 °C

Baktemp: 1150 °C

Speciale witte zandsteenklei voor modelleren, draaien, persen en stempelen. Crèmewitte kleur /crèmekleur bij oxidatie. De kristallijne klank getuigt van de stevigheid van het scherf (gekristalliseerd aluminiumoxide in

buisvorm). Het werd gecreëerd met het oog op energiebesparing (Europees project CERAMIN 1997) en het verminderen van vervorming tijdens het bakken in een context van verglaasde massa. Weinig krimp, wat het gebruiksgemak verhoogt.

Deze klei dankt zijn naam aan een "wit dorp" in Spanje waar de Engelse pottenbakkers wit zandsteen gebruikten bij lage temperaturen.



SOLARGIL®
solargil.com

LA GBL-UK

PORSELEINSTEENGOED

GLAD WIT PORSELEINAARDEWERK

Ref.: WBGBLUK – blok van 10 kg

Biscuit: 1000 °C – 1020 °C

Baktemp: 1260 °C – 1300 °C

Op basis van kaolien van zéér hoge zuiverheid, zeer fijn en kneedbaar. Het kaolingehalte geeft dit steengoed het karakter van porselein.

Bevat ongeveer 5% onvoelbare porseleinen chamotte van 75µ. Parelwit tussen 1260 °C en 1280 °C bij oxidatie, daarna blauwachtig wit bij maximale temperaturen. Bij reductie blauwachtig tot lichtgrijs.

De colorimetrische waarden zijn variabel in reductie, afhankelijk van de bakatmosfeer van de gasoven.

Pasta geschikt voor alle technieken, zéér aangenaam om mee te draaien.

De naam komt van GB voor Grès BLanc (wit aardewerk) en UK voor Oekraïne (de kaolien komt uit een Oekraïense groeve).

Het is de witste en meest kneedbare van onze fijne witte steengoedsoorten. !



DE GB8 ULTRABLANK EN PLASTIC

ULTRAWIT GLAD OF CHAMOTTE GRES

(25% chamotte in 0 – 0,5 mm) – Ref. : WBGB8 – blok van 10 kg

Biscuit: 1000 °C

Baktemp: 1250 °C – 1280 °C

Witte zandsteenklei bereid uit geselecteerde klei uit het Westerwald, gezeefd preparaat tot 106 µ. Deze fijnheid maakt het mogelijk om de beste balans te verkrijgen tussen plasticiteit en korrelbeheersing.

Perfect geschikt voor al **het servies** en alle bakken die waterdicht moeten zijn.

Het is het witste en meest plastische van onze fijne witte zandstenen.



De MJ OP DE OUDE MANIER

GLAD OF CHAMOTTE ROOD GRES

(10% chamotte in 0 – 0,5 mm) - Ref: WBMJ – blok van 10 kg

Biscuit: 1000 °C

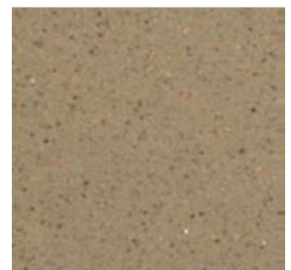
Baktemp: 1280 °C - 1290 °C

Natuurlijke klei gewonnen uit de steengroeve La Picardie in Moutiers-en-Puisaye in de Yonne (89). Bereid "op de oude manier", lichtrood van kleur bij oxidatie vanaf 1280 °C, vervolgens donkerrood van kleur bij reductie, peperkoek tussen 1280 °C en 1290 °C.

Restporositeit van 2,5% tot 3,5% bij 1290 °C. Voor het bakken op hout bij 1300 °C ligt de porositeit tussen 5% en 6%.

Ideaal voor elke vormgevingstechniek.

Uitstekend voor draaien, kalibreren en persen, verfijnde pasta van 220 micron.



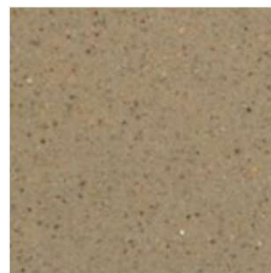
LA CAGNAT MIXÉE GSA ET MJ

Ref: WBCAGNAT – 10 kg brood

Biscuit: 980°C – 1000°C

Baktemp: 1250°C – 1270°C

Natuurlijke klei met bleekgele kleur bij oxidatie en grijs/rood bij reductie. Uitstekende eigenschappen voor draaien, stempelen, sorteren en vormgeven. Ontwikkelt vooral blauwe plekken heel goed ijzerblauw en waarden wit en semi-transparant email. **Mengsel van GSA en MJ**, dit steengoed is gemaakt door de heer Louis CAGNAT.



DE GRM DE BRUIN

GLAD OF CHAMOTTE BRUIN ZANDSTEEN

(15% chamotte in 0-0,5 mm) - Ref: WBGRM – 10 kg brood

Biscuit: 1.000°C

Baktemp: 1240°C – 1260°C

Okerkleurige steengoedklei, gewonnen uit onze Picardische steengroeve in Moutiers-en-Puisaye (89). Kurk kleur bij oxidatie en zeer bruin bij reductie. Zéér plastisch, gestructureerd en mineraal oppervlak, geschikt voor modelleren en draaien .



LA XING GEEST VAN CHINA

IJZER RODE ZANDSTEEN, GLAD

Ref. : WBXING – 10 kg brood

Biscuit: 1000°C – 1020°C

Baktemp : 1250°C – 1270°C

Gemaakt van een mengsel van Puisaye-klei. Bij 1240°C: vurig rood / bij 1270°C: bordeauxrood. Klei voldoet aan de voedselnormen, aanbevolen voor wijnpotten. Zeer goede weergave met een Sigillé-werk dat de sluiting van de porositeit verbetert. De naam verwijst naar YIXING-klei in China, hoofdstad van theepotten. Gemaakt in 2009 ter gelegenheid van het Festipot-festival, voorgezeten door de heer François SOLANO, het jaar waarin Chinese keramisten



DE PSL FIJN PORSELEIN

ZEER WITTE EN ZEER FIJNE, GLADDE PORSELEINPASTE

Ref. : WBPSL – 10 kg brood

Biscuit : 980°C

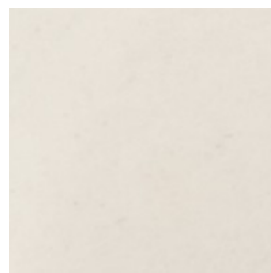
Baktemp: 1240°C – 1300°C

Een zeer plastische kaolien en maximale deeltjesverfijning, door vloeibaar malen, te vinden het karakter van Australisch porselein.

Uitstekende bakweerstand met zeer weinig vervorming

1300°C. Zeer plastisch, ideaal voor modelleren, draaien en stempelen.

Mooie witheid en doorschijnendheid.



HET RIF AFRIKAANSE TOUCH

CHAMOTTED ORANJE STEENSTEEN

(35% in 0 – 1,5 mm) – Ref: WBRIF – 10 kg brood

Baktemp : 800°C – 1100°C

Leem met mica-reflecties en voor primitief koken.

Gebakken op ongeveer 800°C is het bestand tegen schokken thermisch (braziers); gebakken tussen 1000°C en 1100°C, **vorstbestendig**. Zogenaamd “primitief” bakken is een **natuurlijke Afrikaanse bakmethode boven een houtvuur, direct op de grond of in een kuil maximale temperaturen van 800°C tot 1000°C**. Het is gemaakt om twee evenementen te volgen

In 2000 kwamen Festipot-gasten uit de Rif-regio in Algerije, en in 2003, vanaf de komst van Turken wiens land van nature mica bevat



DE RAKUNATORI TRADITIE VAN JAPAN

CHAMOTTÉ WITTE PASTA

(30% in 0 – 0,2 mm) – Ref: WBRAKUNATORI – 10 kg brood

Baktemp : 1020°C – 1080°C.

Land volledig ontworpen en gemaakt voor Raku. Het is gemaakt van witte kaolien. Zeer fijn, perfect voor de glanzende aardetechniek en die van kale Raku. Accepteert zeer goed het rookproces en ontworpen voor verhoogde mechanische weerstand. Zijn naam, Natori, betekent ‘meester’ in deze kwestie.



JASMIJN IVOOR AARDEWERK

VLOT OF GECHAMOTT IVOOR AARDEWERK

Ref. : WBJASMIN – 10 kg brood

Biscuit : 1050°C – 1080°C

Baktemp 970°C – 1020°C.

Aardewerk in verwijzing naar dat van de naoorlogse ivoorwitte kleur. Silico-calc-magnesium voor modelleren, draaien en stempelen. Dolomiet vervangt bewust krijt. Het biedt het voordeel van een opmerkelijk stabiele uitzettingscoëfficiënt. Geen kalkpunt mogelijk. Ook toegevoegd, de beste Wollastoniet ter wereld, die werkt op het beheersen van spanningen tijdens het drogen .



**De baktemp. zijn indicatief en mogen indien gewenst iets lager toegepast worden .techn.aspecten in de kataloog 2026 P18.*

claydesignroeselare@gmail.com T ++32471794958

Solargil dealer voor België en NL <https://solargil.com/>

<https://www.instagram.com/vromanjohan> <https://www.claydesign.eu>

