KÁPOLNA GALÉRIA

A Kecskeméti Kortárs Művészeti Műhelyek - Nemzetközi Kerámia Stúdió galériája

Gallery of the Kecskemét Contemporary Art Studios - International Ceramics Studio

SZABÓ ÁDÁM CSABA

H-6000 Kecskemét, Kápolna u. 13.
+36 76 486 867
icshu@t-online.hu
www.icshu.org | www.muveszetimuhelyek.org

design: Steve Mattison

Szabó Ádám Csaba

phone: +36 30 559 45 83
email: info@errornmore.com
website: www.errornmore.com
.
Studio:
Budafoki út 111., Budapest 1117.

Showroom:
Törökvész út 3b., Budapest 1025.

A mistake in space.
With my art, I focus on the
connection between the built environment's
perfections and the art form as a generated error in it.
I use indetermination as a method of work
collaborating it with randomness.
Clay, fire and fun by Ádám Csaba Szabó.

Hiba a tér egységében.
A perfkecionista épített környezet és benne a művészet segítségével előidézett zavarok kapcsolata a munkáim fókusza. Az előre meghatározhatatlan eseményekhez, véletlenekhez és hibákhoz termetek a megfelelő körülményeket.
Agyag, tűz és öröm.

ERROR N' MORE ceramics studio was established in Budapest 2014 with the purpose of exploring new opportunities at the frontiers of top gastronomy, art and design. The designer of the brand, Ádám Csaba Szabó in contrast to the classic problem-solving design approach, builds from below. During the creation process he creates the conditions for coincidences and mistakes to occur. Whether we're talking about the unpredictability of the ancient, high- temperature, wood firing, or expressive trimming, Adam plays, discovers, and connects. Tradition and innovation go hand in hand. Working with the best gastronomy professionals, ERROR N' MORE seeks new ways, while staying connected to tradition.

Az ERROR N MORE kerámia studio 2014-ben azzal a céllal jött lére, hogy a csúcsgasztronómia, a művészet és design határterületein felmerülő új lehetőségek vizsgálja. A márka tervezője, Szabó Ádám Csaba, a klasszikus problémamegoldó design szemlélettel ellentétben alulról építkezik. Alkotás közben megteremti a körülményeket, hogy a véletlenek és hibák létrejöhessenek. Akár az ősi, magas hőfokú, fatüzes égetés kiszámíthatatlanságáról, akár az expresszív metszésekről beszélünk, Ádám játszik, felfedez és összeköt. Hagyomány és innováció kéz a kézben jár. A gasztronómia legkiválóbb szakembereivel együttműködve az ERROR N MORE új utakat keres, de közben kapcsolatban marad a tradícióval.