

ELDUNARTÆKI

Kynningarblað

Eldavélar, ofnar, viftur,
háfar, kælikápar, helluborð
og innréttingar

MÁNUDAGUR 11. MARS 2013



Fagmennskan í fyrirrúmi

Fastus þjónar mörgum ólíkum atvinnugreinum og býður upp á gott úrval eldunartækja frá vönduðum framleiðendum. Starfsmenn fyrirtækisins hafa víðtæka reynslu úr ýmsum atvinnugreinum. Viðgerða- og varahlutaþjónusta Fastus er einnig mikilvægur hluti starfseminnar.

Fyrirtækið Fastus selur fjölbreytt úrval gæðavara frá leiðandi framleiðendum á sviði eldunartækja. Þar má meðal annars nefna eldhústæki frá Convotherm, Hounö, Metos, Ilsa, Wexiödisk, Hobart, Taylor og fleiri aðilum að sögn Arnar Guðmundssonar, deildarstjóra fyrirtækjaskviðs Fastus. „Sala á búnaði til atvinnueldhúsa er stór hluti af starfsemi okkar. Fastus býður einnig upp á fjölbreytt úrval af bordbúnaði frá mörgum birgjum. Þar má nefna fremstan í flokki glasaframleiðandann Arc International og postulín frá RAK og Figgjo sem eru þekkt gæðamerki auk þess sem við seljum einnig hnífapör frá ýmsum gæðafremleiðendum. Húsgögn, innréttingar, þvottavélar og annar búnaður fyrir þvottahús eru einnig mikilvægar söluvörur hjá Fastus. Eins og sjá má komum við víða við og bjóðum upp á breitt vöruúrval fyrir ólíkar gerðir fyrirtækja en við höfum lengstum sérhæft okkur í hótél- og veitingageiranum ásamt mötuneytum og atvinnueldhúsum.“

Hjá Fastusi starfa tæplega 30 starfsmenn og hafa þeir víðtæka reynslu úr hinum ýmsu atvinnugreinum. „Hér starfa meðal annars matreiðslumeistarar og tæknimenn við bæði sölustörf og ráðgjöf sem kemur sér vel fyrir fjölmarga viðskiptavinum okkar. Einnig er hönnun og ráðgjöf í samstarfi við arkitekta, veitingamenn og aðra hönnuði stór hluti af starfi sölumanna Fastus.“



Fastus er staðsett í Síðumúla 16 í Reykjavík. Opið er alla virka daga milli 8.30-17.00.

MYND/ÚR EINKASAFNI

Viðskiptavinir Fastus eru mjög fjölbreyttir og koma úr ólíkum atvinnugreinum, allt frá skipaútgerðum og þvottahúsum til bakarí og matvælaþjónustur. „Skólamötuneyti og önnur mötuneyti eru einnig fjölmennur og mikilvægur viðskiptamannahópur hjá okkur sem og hótél og önnur starfsemi tengd ferðaþjónustu.“

Að sögn Arnar er viðgerða- og varahlutaþjónusta Fastus mjög mikilvægur hluti starfseminnar. „Við erum í samstarfi við fyrirtækið X-Tækni ehf. sem hefur á að skipa úrvalsmannskap með ártuga reynslu í þjónustu á þessum markaði. Viðskiptavinir okkar eru því í góðum höndum þar.“

Meðal nýlegra verkefna sem Fastus er að vinna að eða hefur verið að vinna að undanfarna mánuði eru til dæmis ný eldhús í Sjúkrahúsi Ísafjarðar, hjá ISS ehf., hjá Rauðku ehf. og hjá Marina hóteli.

„Ekki má gleyma heilbrigðisgeiranum en stór hluti starfsemi okkar fer í að þjóna honum. Þar höfum við á að skipa úrvals starfsfólki eins og annars staðar en í þeirri deild starfa meðal annars hjúkrunarfræðingar, líffræðingur, sjúkrabjálfi, iðjubjálfi og fleiri sem sérhæfðir eru á þeim markaði.“

Allar nánari upplýsingar um vörur og þjónustu Fastus má nálgast á vef fyrirtækisins, www.fastus.is.



Söluþeymið á fyrirtækjaskviði er skipað úrvals starfsfólki. Örn Guðmundsson er lengst til hægri.

MYND/ÚR EINKASAFNI

Eldhús hugmyndanna

Eldhús er ekki það sama og eldhús. Þó að flestir kjósi hina hefðbundnu leið geta þeir sem vilja skera sig úr valið eldhús með óhefðbundinni hönnun líkt og þau sem hér eru nefnd.

1 Framtíðin kallar

Hugmyndaeldhúsið frá Ora-Ito sem hannað var fyrir Gorenje var kynnt um alla Evrópu árið 2007. Hinum sérstæða eldhúskubbi var komið fyrir í gömlum miðbæjum þar sem vegfarendur gátu litið nýjustu tækni í eldhúsgéiranum.

Þetta framtíðar-eldhús fór aldrei í almenna framleiðslu en fólk gat sérpantað slíkt.



2 Í lausu lofti

Naumhyggja einkennir 36E8-eldhúseininguna frá Lago. Litríkir skáparnir eru allir veggfestir og virðast svifa í lausu lofti.



3 Gler og glæsileiki

Isolar Linear-eldhúsið frá Toyo er glæsilegt. Nútímaleg hönnunin gerir það að verkum að mikið gólfpláss sparast. Geymslurýmið er hins vegar af skörum skammti enda fremur hugað að útliti en hagnýtri notkun.



4 Í litlu rými

Circle® Kitchen frá Compact Concepts hentar sérlega vel þar sem pláss er af skörum skammti. Það nær yfir aðeins 1,8 fermetra en býr yfir öllu því sem venjulegt eldhús þarf. Eldhúsið er hringlaga og hægt að snúa því 180 gráður. Í því eru allt frá vaski og diskum til örbylgjuofns og uppþvottavélar.



Electrolux

EOB-53003X ofn

- Flottur ofn með tölvuklukku og fjölkerfa blástursofni. Fingrafarafrítt burstað stál.
- 8 eldunarkerfi með blæstri, undir- og yfirhita, stóru og litlu grilli ásamt affrýstingu.
- 53 lítra ofn með léttreinsanlegum glerjungi.
- Orkuflokkur A.
- Fullt verð kr 99.900



GÁMASALA KR.
69.900
30% AFSLÁTTUR



SIEMENS

HB23GB540 ofn

- Siemens stendur alltaf fyrir sínu.
- EcoClean léttreinsikerfi - brennir upp agnir og óhreinindi á bakliði.
- Titanium glansgerjngur - auðveldur í þrifum.
- Tölvuklukkan með hringingu og LED stöfum.
- 7 eldunarkerfi þ.á.m. pizzakerfi og hraðhitun.
- Innfellanlegir stjórnrofar.
- SoftClosing hæglökun á hurð.
- XL 62 lítra ofn í A orkuflokki.
- Fullt verð kr 149.900

EcoClean

GÁMASALA KR.
119.900
SPARAÐU 30.000



ZANUSSI

Zanussi er dótturmerki Electrolux

ZYB-461X ofn

- Ofn með 6 eldunarkerfum og pýrólískum sjálfreinsibúnaði (brennslusjálfreinsun)
- Pýrólískur sjálfreinsibúnaður - ofninn læsist og brennir upp til agna alla fitu og óhreinindi við 500°C. Óflugasti sjálfreinsibúnaðurinn.
- Tölvuklukkan með hringingu
- Fullt verð kr 149.900



KYNNINGARVERÐ KR.
99.900
SPARAÐU 50.000

PYROLYSE

KÁMFRÍTT STÁL

Electrolux

EOA-5751AOX ofn

- Afburða flottur og vel búinn ofn frá Electrolux á ótrúlegu verði. Þessi toppar allt.
- XXL 74 lítra ofn - 39% stærri en hefðb.ofnar
- 11 almenn eldunarkerfi og 9 forrituð eldunarkerfi með algengum réttum.
- Stafrænt LED stjórnborð með snertitökkum
- Kjöthitamælir - sýnir kjarnhita.
- Katalyse sjálfreinsibúnaður.
- Útdraganlegar brautir.
- Orkuflokkur A-20%.
- IsoFront kæld ofnhurð.
- Fingrafarafrítt stál.
- Fullt verð kr 149.900

★★★★
TOPP-MODEL

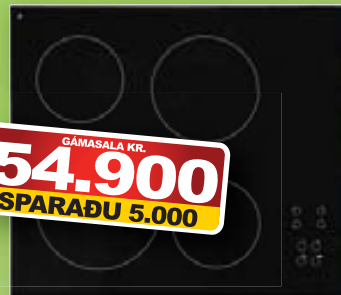
XXL
74L

KYNNINGARVERÐ KR.
149.900
SPARAÐU 50.000

KATALYSE

KÁMFRÍTT STÁL

KJÖTHITAMÆLIR



GÁMASALA KR.
54.900
SPARAÐU 5.000

exquisit

EKC-601R keramik helluborð
Með örfinum stálkanti, snertitökkum og XL hellu. Stílhreint og flott borð.
Fullt verð kr 59.900



GÁMASALA KR.
69.900
SPARAÐU 20.000

Electrolux

EHF-16240XK keramik helluborð
Með stálkanti, snertitökkum og XL hellu. Glæsilegt borð á mögnuðu verði.
Fullt verð kr 89.900



GÁMASALA KR.
119.900
SPARAÐU 20.000

Electrolux

EHH-6340FOK spanhelluborð
Með snertitökkum, Booster hellum og XL hellu. Afliðandi glerkantur. Allt að 50% tímasparnaður með spansuðu.
Fullt verð kr 139.900



KYNNINGARVERÐ KR.
199.900
SPARAÐU 50.000

AEG

HK-884400IG spanhelluborð
Toppmódel frá AEG með MaxiSight TFT litaskjá, beinvali og XXL hellum án stærðartakmarkana. Hægt að fræsa ofan í borðplötu
Fullt verð kr 249.900

GÁMASALA



13 GERÐIR!

TRISTAR

13 gerðir af vönduðum pönnum með 50% afslætti!

- Í öllum gerðum og stærðum.
- Grillpönnur, WOK pönnur, pönnukökupönnur, djúpar og grunnar pönnur með eða án loks, stórar og litlar.
- 20, 24, 28, 30 cm breiðar.
- Henta á allar gerðir af hellum, líka span.
- Tvöföld viðloðunarfri húðun.

50%
AFSLÁTTUR AF PÖNNUM



GÁMASALA KR.
24.900
SPARAÐU 5.000

TRISTAR

OV-1418 Grillofn með snúningsteini
28 lítra grillofn með snúningsmótor og grillteini, 5 eldunarkerfum, klukku og hitastilli 0-250°C. 1500W. Fullt verð kr. 29.900



GÁMASALA KR.
139.900
GÁMASALA!

Electrolux

EKC-6051FOW eldavél

- Flott eldavél með keramik helluborði og vönduðum XXL blástursofni.
- 74 lítra ofn með 7 eldunarkerfum.
- 4 hellur þ.á.m. ein XXL stór hella.
- UltraFan Plus blástursofn.
- Geymsluskúffa.
- HxBxD: 85-93,5 x 59,5 x 60 cm

XXL
74L

Rafha

Opið virka daga 9-18
laugardaga 11-17

Suðurlandsbraut 16 108 Reykjavík
Sími 5880500
www.rafha.is



GÁMASALA KR.
64.950
50% AFSLÁTTUR

Electrolux

EFC-9506U/S Eyjuháfur. Afköst 550 m³/klst.
Fullt verð kr. 129.900



GÁMASALA KR.
74.950
50% AFSLÁTTUR

Küppersbusch

IKD-1157.1GE Eyjuháfur. Afköst 800 m³/klst.
Áður kr. 149.900

50%
AFSLÁTTUR
SÝNINGAREINTÖK



GÁMASALA KR.
84.950
50% AFSLÁTTUR

Electrolux

EFC-9536X/S Veggháfur. Afköst 550 m³/klst.
Fullt verð kr. 169.900

Kynningarverð gilda t.o.m. 1. apríl

Allt á einum stað hjá Fríform

Við val á eldhústækjum er óþarfi að flækja málin um of. Hjá Fríform fást öll helstu tæki og þjónusta á einum stað; helluborð, eldavélar, ofnar, viftur, háfar, kæliskápar og innréttingar. Þar er líka rekið trésmíða- og raftækjaverkstæði og þar eru fagmenn sem sjá um uppsetningu og þjónustu frá a-ö.

Við seljum virkilega vönduð eldhústæki og innréttingar ásamt því að reka smíða- og raftækjaverkstæði samhliða því," segir Björn Leví Viðarsson, eigandi Fríforms.

Björn Leví stofnaði Fríform árið 2000 ásamt föður sínum, Viðari Kornerup-Hansen, en Fríform flytur inn og selur eldhústæki frá fjórum aðilum. „Elba er glæsileg vörulína frá Ítalíu sem við höfum verið með frá upphafi og hefur reynst einstaklega vel. Þetta eru helluborð í flestum gerðum, innbyggðir ofnar, veggviftur, vegg- og eyjuháfar og uppvottavélar.“ Trésmíðir og rafvirkjar á vegum Fríforms koma svo öllu fyrir ef einhverrar aðlögunar er þörf. „Ef þarf að breyta borðplötu, laga skáp eða eitthvað slíkt fyrir nýtt eldhústæki þá getum við séð um það frá a-ö sé þess óskað.“

Snaige-kæliskáparnar frá Litháen hafa verið í sölu hjá Fríform undanfarið átta ár og hafa gefið mjög góða raun, endast vel og eru á góðu verði. „Þetta eru hefðbundnir kæli- og

frystiskápar í stöðluðum stærðum. Allt frá 80 til 200 sentímetra háir og fást í mörgum mismunandi litum og útfærslum. Svo erum við með helluborð, veggháfa, viftur, örbylgjuofna og fleira frá Scan í Danmörku og svo helluborð frá Zebra í Ítalíu.“

Aðaláhersla Fríforms hefur þó ávallt verið á innréttingar en þar eru seldar danskar gæðainnréttingar. „Í flestum tilfellum þegar innrétting er keypt tekur fólk raftæki frá okkur í leiðinni. Við mætum á svæðið og setjum allt upp. Þægilegra getur það vart verið.“ Ef eitthvað kemur upp á sendir Fríform mann heim til fólks eða það kemur með tækin. „Við sjáum alfarið um að þjónusta þau tæki sem við seljum á raftækjaverkstæðinu okkar.“

Fram að páskum er 30 prósent afsláttur af innréttingum og tuttugu prósent afsláttur af raftækjum. „Sé bæði keypt saman er fimm prósent afsláttur af raftækjum til viðbótar. Það er um að gera að líta við í sýningarsalinn hjá okkur í Askalind 3 í Kópavogi og skoða úrvalið.“



„Það er um að gera að líta við í sýningarsalinn hjá okkur í Askalind 3 í Kópavogi og skoða úrvalið,“ segir Björn Leví.

MYND/GVA

AEG
FULLKOMIN LÖGUN OG LEIKNI

NÝ OG STÍLFÖGUR ELDHÚSTÆKI FRÁ AEG SEM GERA GOTT ELDHÚS ENN BETRA

Nýju ofnarnir frá **AEG** búa yfir miklum fjölbreytileika í lögun og leikni. Nýtanlegt innra rými ofnanna er nú **30% stærra** en áður og eru þeir nú 74 lítrar að stærð án þess að ummál þeirra hafi aukist.



Fjölkerfa blástursofn sem er sérstaklega einfaldur og auðveldur í notkun og allri umgengni. Íslensk notendahandbók.

Fjölkerfa blástursofn með hraðhitakerfi, sérstaklega þægilegur í notkun og allri umgengni. Íslensk notendahandbók.

Fjölkerfa blástursofn með innbyggðum kjöthitamæli og hjálparkokki með sjálfvirkum uppskriftum. Íslensk notendahandbók.

Fjölkerfa blástursofn með innbyggðum kjöthitamæli, hjálparkokki með sjálfvirkum uppskriftum og sjálfhreinsikerfi. Íslensk notendahandbók.

Nú er tækifærið til að endurnýja:

**20% AFSLÁTTUR AF ÖLLUM AEG
OFNUM OG HELLUBORÐUM Í TAKMARKAÐAN TÍMA.**

Nýjar ofnalínur, 30% stærra innra rými en áður, alls 74 lítrar, sömu utanmál.

Allt fjölkerfa blástursofnar með ýmsum valkostum í útfærslum.

Íslensk notendahandbók. Hagstæðir vaxtalausir greiðsluskilmálar til allt að 12 mánaða.*

AÐ ELDA MEÐ AEG

Þegar þú eldar með AEG máttu búast við framþróaðri tækni, flottri hönnun og fjölmörgum stillingarmöguleikum sem bjóða upp á svo margt, margt fleira.

FULLKOMIN HÖNNUN

AEG ofnarnir eru hannaðir til að skara fram úr á öllum sviðum. Þeir eru einstaklega fjölhæfir, áreiðanlegir og þar að auki glæsilegir útlits.

AEG HELLUBORÐ AF ÖLLUM STÆRÐUM OG GERÐUM

Ný glæsileg lína helluborða frá AEG býður upp á fullkomnustu tækni, hvort sem þú velur spansuðu- eða venjulegt hraðsuðuhelluborð eða fyrir gas þá er úrvalið mikið og útfærslurnar fjölbreyttar.



OPÍÐ VIRKA DAGA FRÁ 10-18
OG LAUGARDAGA FRÁ 11-15

ORMSSON

LÁGMÚLA 8 · SÍMI 530 2800
www.ormsson.is



Stærsta eldhús veraldar

Gullna hofið í Amritsar í Punjabhéraði á Indlandi telst stærsta eldhús veraldar þegar tekið er tillit til fjölda manns sem eldað er fyrir. Hofið er opið öllum og sjálfboðaliðar elda mat þar daglega fyrir allt að 100.000 manns á hverjum degi. Gullna hofið, sem er helgasti helgidómur sjúka, er opið öllu fólki óháð trú þess, aldri, þjóð- erni og kyni og þangað geta allir komið og snætt. Matseðill hússins er þó hvorki langur né flókinn enda inniheldur hann eingöngu einn rétt sem bæði er einfaldur og ódýr. Hann er að mestu leyti gerður úr baunum og hrísgrjónum og er borinn fram með gerlausu flatbraudi sem nefnist chapattis. Í eftirrét er boðið upp á hrísgrjónabúðing sem nefnist kheer og er bragðbættur með saffrani. Ekki íburðarmikill réttur en sannarlega saðsamur og næringarríkur. Það tekur langan tíma og skiplagðan mannskap að elda svo mikinn mat. Mörg hundruð sjálfboðaliðar vinna dag hvern við að sjóða hrísgrjón, skræla grænmeti og hræra í pottum auk þess sem drjúgan tíma tekur að vaska upp, ganga frá og henda ýmsu rusli. Gullna hofið er einnig vinsæll ferðamannastaður. Bygging þess hófst árið 1574 og lauk árið 1601.

AÐ STEIKJA PÖNNUNA TIL

Pönnur úr pottjárnri þarf að „steikja til“ áður en þær eru tilbúnar til notkunar svo ekki brenni allt fast.

Hitið pönnuna vel og setjið um það bil tvær teskeiðar af salti á pönnuna auk matskeiðar af matarolíu. Hitið olíuna og nuddið henni og saltinu með bréfpurrku um botninn á pönnunni. Nuddið svo yfir hliðarnar líka og haldið áfram að nudda með pönnuna á hitanum í nokkrar mínútur. Slökkvið þá undir, þurrkið pönnuna með taupurrku og látið hana kólna.

Endurtakið allt saman ef matur brennur við á pönnunni. Eins ef pannan er þrífín með uppþvottalegi eða nudduð með stálull.

