

LEIÐ

MIDVIKUDAGUR 18. OKTÓBER 2017

Heimili Búsáhöld



Oddný Magnadóttir kaupir fáa en vandaða hluti í eldhúsið og notar þá lengi. Hún safnar ekki að sér hlutum. ➔4



SPORT

365.is | 365



Jens Harðarson verslunarstjóri og Sigríður Benediksdóttir aðstoðarverslunarstjóri segja að hægt verði að gera mjög góð kaup í Byggt og búið í tilefni 30 ára afmælisins. MYND/EYÞÓR

30 ára afmælishátíð

Byggt og búið í Kringlunni fagnar 30 ára afmæli og af því tilefni verður 30% afsláttur af öllum búsáhöldum og gjafavörum og 15% afsláttur af öllum raftækjum í dag, miðvikudag, og fram á sunnudag. ➔2

Framhald af forsiðu ➔

Verslunin Byggt og búíð hefur verið starfrækt í Kringlunni frá því að verslunarmiðstöðin var opnuð þann 13. ágúst 1987. Í tilefni þessara merku tíma-móta verður blásið til heljarinnar afmælishátíðar frá miðvikudegi til sunnudags og verða gleði og góð tilboð í fyrirrúmi.

„Við ætlum að halda upp á þessi tímamót með glæsibrag. Allar vörur í Byggt og búíð verða með veglegum afslætti þessa daga. Öll gjafavara og búsáhöld verða með 30% afslætti og svo verður 15% afsláttur af öllum raftækjum. Þetta er alvöru afmælistilboð,“ segir Jens Harðarson verslunarstjóri sem reiknar með miklu fjöri og fjölda gesta.

Búðin verður fagurlega skreytt eins og vera ber þegar mikið stendur til og öllum boðið upp á dýrindiskonfekt. „Það verður líka ýmislegt fleira um að vera og við hvetjum fólk til að koma og líta við hjá okkur í Byggt og búíð,“ segir Sigríður Benediktsdóttir aðstoðarverslunarstjóri.

Vörur frá heimspektum framleiðendur

Byggt og búíð er alhlíða verslun og þar fæst allt fyrir heimilið. „Okkar sérstada er sú að við erum með einstaklega gott úrval af búsáhöldum og gjafavörum frá

heimspektum framleiðendur á borð við KitchenAid, Le Creuset, Rosenthal og Eva Solo. Við erum líka með frábært úrval af raftækjum frá KitchenAid, iRobot, Philips og Blendtec, svo einhverjir séu nefndir. Við höfum alltaf lagt áherslu á persónulega, hlýja, skemmtilega og ekki síst vandaða þjónustu,“ segir Jens og bætir við að markmiðið sé að viðskiptavinum líði vel í búðinni og finni að þeir séu meira en velkomnir.

„Byggt og búíð leynir líka á sér. Búðin er á þremur hæðum og það er skemmtilegur bragur á henni. Það þarf ekki að taka númer hjá okkur heldur veitum við toppþjónustu í góðri búð,“ segir Sigríður.

Öflug vefverslun

Byggt og búíð rekur mjög öfluga vefverslun og þar verður líka hægt að gera góð kaup í tilefni afmælisins. „Allar okkar vörur fást líka í vefversluninni sem er alltaf opin. Við leggjum mikið upp úr því að þjónusta fólk á landsbyggðinni vel. Við bjóðum upp á snögga og örugga þjónustu og hagstæðan sendingarkostnað. Þeir sem ekki eiga leið í bæinn geta gert góð kaup á vefversluninni okkar um helgina,“ segir Jens að lokum.

Byggt og búíð, Kringlunni.
www.byggtogbuid.is s. 568 9400.

Byggt og búíð rekur einnig öfluga vefverslun, www.byggtogbuid.is.



Vörur frá Le Creuset verða með 30% afslætti í Byggt og búíð í tilefni afmælisins.



Hjá Byggt og búíð er mikið úrval af búsáhöldum og gjafavörum frá heimspektum framleiðendur.

Fólk er kynningarblað sem býður auglýsendum að kynna vörur og þjónustu í forni viðtala og umfjallana. Í blaðinu er einnig hefðbundin ritstjórnarfeni. Blaðið fylgir fréttablaðinu daglega.

Útgefandi: 365 miðlar
Ábyrgðarmaður: Svanur Valgeirsson

Umsjónarmenn efnis: Elin Albertsdóttir, elin@365.is, s. 512 5349 | Ragnheiður Tryggvadóttir, heida@365.is, s. 512 5367 | Sólveig Gísladóttir, solveig@365.is, s. 512 5351 | Sigríður Inga Sigurðardóttir, sigriduringa@365.is, s. 512 5372 | Starri Freyr Jónsson, starri@365.is, s. 512 5358 | Vera Einarsdóttir, vera@365.is, s. 512 5357

Sölumenn: Atli Bergmann, atlib@365.is, s. 512 5457 | Jóhann Waage, johannwaage@365.is, s. 512 5439 | Jón Ívar Vilhelmsson, jonivar@365.is, s. 512 5429 | Ólafur H. Hákonarson, olafurh@365.is, s. 512 5433



Byggt og búíð hefur verið í Kringlunni í 30 ár, eða frá því að verslunarmiðstöðin var opnuð. MYNDIR/EYÞÓR



KitchenAid hrævélarnar fást í mörgum fallegum litum hjá Byggt og búíð.

Eiga allt sem heimilið vantar

Steinar Viktorsson segir að á heimilisdeild BYKO í Breiddinni fáist flest allt sem gæti hugsanlega vantað á nútímaheimili.

Steinar Viktorsson sölumaður segir að BYKO í Breiddinni leggi mikinn metnað í heimilisdeild sína og að þar sé að finna allt sem nútímaheimili þarf á að halda. „Ef þig vantar það, þá eigum við að eiga það,“ segir hann.

Þörfum eldhússins er að sjálf-sögðu sinnt. „Við erum með potta og pönnur af ýmsum stærðum og gerðum,“ segir Steinar. „Og diska, bolla, hnífapör og flest það sem finnst í eldhúsum landsins.“

Þar eru líka raftækin sem þarf í eldhúsið. „Það er gott úrval af hrærivélum, kaffivélum og kaffibrúsum, örbylgjuofnum, samloku-grillum og brauðristum,“ segir Steinar.

Heimabakstur er nauðsynlegur hluti af heimilishaldi margra. „Hjá okkur er hægt að finna flestar þær vörur sem þarf til að gera heimabaksturinn auðveldan,“ segir Steinar.

„Og við erum með mikið úrval af bökunarmótum, kökukeflum og vigtum.“

Prjónaskapur er annar mikilvægur hluti af heimilishaldinu og hann er ekki útundan. „Við erum með eitt mesta úrval landsins af prjónum og prjónavörum,“ segir Steinar.

Í heimilisdeildinni má líka finna það sem þarf í þrífín. „Þar er hægt að finna eitt mesta úrval landsins af ryksugupokum og ryksugum,“ segir Steinar. „Við erum líka með mikið úrval af hreinlætisvörum og það sem þarf í uppþvottinn, þar á meðal snúrur og þvottaklemmur.“

Foreldrar ungra barna geta svo fundið það sem þarf til að tryggja öryggi barnanna á heimilisdeild-



Steinar Viktorsson, sölumaður BYKO, er með flest allt sem heimilið vantar. MYNDIR/ERNIR

inni. „Þar finnur þú viðurkennda öryggisstóla fyrir börn og alls kyns öryggisvörur fyrir börn,“ segir Steinar.

„Svo má ekki gleyma að það þarf að skreyta heimilið,“ segir Steinar. „Því bjóðum við upp á gott úrval af fallegum vörum til að fegra heimilið, svo sem gerviblóm og myndaramma, svo eitthvað sé nefnt.“

„Þetta er aðeins lítið brot af þeim fjölbreyttu vörum sem heimilisdeild BYKO í Breiddinni hefur upp á að bjóða,“ segir Steinar. „Við leggjum stolt okkar í að hafa vöruúrval í heimilisdeildinni okkar sem fjölbreyttast og að geta boðið upp á góðar en um leið ódýrar vörur fyrir heimili landsins.“



Í BYKO er mikið úrval af prjónavörum.



Það er hægt að fá alls konar potta, pönnur og áhöld í heimilisdeildinni.



Flest það sem finnst í eldhúsum landsins er hægt að finna í miklu úrvali á heimilisdeild BYKO.



BYKO selur alls kyns hreinlætisvörur.

Gæðastundir við matargerðina

Oddný Magnadóttir er ástríðukokkur sem leggur mikla áherslu á góðan mat og að hafa fjölskylduna í kringum sig. Hún er nýtin í eldhúsinu og kaupir vandaða hluti sem endast lengi.

Elin
Albertsdóttir
elin@365.is



Oddný á sér nokkra uppáhaldshluti í eldhúsinu. Hún þarf ekki að hugsa sig lengi um þegar hún nefnir KitchenAid hrærvélina, steypujárnsþönnuna, mortélið og gömlu góðu kaffikönnuna. „Ég er engin græjukona,“ segir hún. „Hrærvélin mín er tuttugu ára og mikið notuð. Ég gæti ekki án hennar verið. Kaffikannan mín Lucy er 11 ára kaffihúsavél. Hún malar baunirnar og dagurinn hjá mér er ónýtur ef ég fæ ekki góðan latte á morgnana. Þetta er það tæki í húsinu sem heldur heimilinu gangandi.

Mortélið mitt er þungt og verklegt. Ég nota það til að búa til kryddblöndur, guacamole, myl pipar ásamt mörgu öðru. Ég var einu sinni á mexíkóskum stað í New York og þar gerði kokkurinn einmitt guacamole á borðinu hjá okkur í mortéli. Hann notaði ekki hvítlauk frekar en ég. Það á nefnilega ekki að vera hvítlaukur í guacamole eins og margir halda,“ segir Oddný. „Eftir að ég horfði á mortélið notað á þennan hátt hef ég ekki gert guacamole öðruvísi,“ bætir hún við.

Fjórða áhaldið sem Oddný nefnir er steypujárnsþönn. „Hún kemur úr gömlu sænsku fjölskyldufyrirtæki. Vinur minn sem er matreiðslumaður í Svíþjóð sendi mér þönnuna en ég þarf að halda á henni með báðum höndum, svo þung er hún. Ég er búin að elda á gasi í tuttugu ár og nota þönnuna í alls konar eldun, steiki bæði fisk og kjöt eða baka ítalskt focaccia-brauð. Þegar ég elda góða steik hita ég þönnuna fyrst í ofninum í hálf tíma svo hún verði sjóðheit en þá verður kjötið fallega eldað.

Þannan fékk sérstaka meðhöndlun þegar hún var ný. Ég bar olíu á hana og hitaði í ofninum þangað til húð myndaðist á hana, síðan var hún kæld og þerruð með eldhúspappír. Síðan er meðferðin endurtekin. Hún fær ákveðna vörn með þessari aðferð en það má aldrei sápuþvo svona þönnu.“

Oddný hefur mikla ánægju af því að vera í eldhúsinu en segist ekki safna áhöldum. „Ég fer oft í búsaðaldaverslanir þegar ég er á ferðalagi. Verslanir eins og William Sonoma í New York og Sur la table. Ég kaupi aðallega viskustykki og jafnvel einhverja matvöru sem fæst ekki hér heima, pasta eða kryddblöndur. Stundum kaupi ég bolla eða kopar-könnur. Annars er ég ekki mikið



Dagurinn byrjar á kaffi latte hjá Oddnýju og þess vegna er kaffivélin í miklu uppáhaldi. MYNDIR/EYÞÓR

Hrein húsgögn fyrir jólin

Hreinsum stóla, sófa, dýnur, rúm, mottur og margt fleira.



Verum tímanlega í ár

Mygluþrif og lyktareyðing á öllum ökutækjum og oson-meðferð ef þess þarf.



Við erum á facebook Eldshöfði 8, 110 Rvk. S: 577-5000

SÆBJÚGNAHYLKI FYRIR HEILSUNA



Arctic star sæbjúgnahylki innihalda yfir fimmtíu tegundir af næringarefnum, og eru þekkt fyrir:

- Hátt próteininnihald og lágt fituinnihald
- Að minnka verki í liðum og liðamótum
- Að byggja upp brjóska og draga úr tíðni liðskemmda
- Að bæta ónæmiskerfið
- Að auka blóðflæði
- Að koma í veg fyrir æðakölkun
- Að auka orku líkamans, stuðla að myndun húðpróteins og insúlíns

ÍSLENSK FRAMLEIÐSLA. Framleiðandi er Arctic Star ehf. Allar nánari upplýsingar fást á www.arcticstar.is

Arctic Star sæbjúgnahylki Varan fæst í flestum apótekum, heilsubúðum og hagkaupum.

info@arcticstar.is - www.arcticstar.is

Síðumúli 31 - 108 Reykjavík - S: 562-9018 / 898-5618

fyrir að sanka að mér hlutum, nota til dæmis 30 ára gamlan ostaskera. En þegar gamli handþeytarinn minn gaf upp öndina keypti ég auðvitað nýjan,“ segir Oddný en henni finnst vera mikil hvíld að standa í eldamennsku. „Við erum tvö í heimili en ég elda engu að síður á hverju kvöldi. Mér finnst mikil gæðastund þegar sest er niður yfir kvöldmatnum, hvort sem við erum bara tvö eða öll stórfjölskyldan. Það hefur lengi verið draumur minn að fara á kokkanámskeið til Ítalíu, Marokkó eða Grikklands. Ég læt kannski verða af því einhvern tíma enda finnst mér svo óendanlega gott að borða. Það er eitthvað sérstakt tilfinningasamband milli mín og matarins,“ segir Oddný sem segist líka vera dugleg að fara út að borða bæði hér á landi og erlendis. „Ég veit ekkert skemmtilegra en að taka langar máltíðir með góðum mat.“



Hrærvélin góða gerir enn sitt gagn þótt hún sé orðin gömul. Brauðristina við hliðina er hægt að nota í samlokugerð.



Oddný gerir guacamole í mortélinu.



Steikarpannan góða á finu gaseldavélinni.

Pottþétt matreiðsla

7.990,-/4 í setti

OUMBARLIG pottasett

Inniheldur: 5l pott m/loki, 3l pott m/loki,
skaftpott m/loki og Ø28cm pönnu



Verslun opin **11-21** alla daga - Veitingastaður opin 9:30-20:30 - www.IKEA.is





Sítrónukreistan er uppáhaldsgræja Ylfu sem hún notar yfirleitt tvisvar á dag.



Rasparinn hefur fylgt Ylfu lengi en hún notar hann til að raspa ýmislegt hráefni.



Töfrasprotinn er fyrirferðarlítill og mikið notaður á heimili Ylfu

Galdrataekin í eldhúsinu

Í eldhúsinu heima eru þrjú eldhúsahöld í mestu uppáhaldi hjá Ylfu Helgadóttur, yfirmatreiðslumeistara á Kopar. Um er að ræða sítrónukreistuna, rasparann og töfrasprotann.

Tékk
KRISTALL

AFSLÁTTARDAGAR

12. – 21. OKTÓBER

-20%
ÖLL SÖFNUNAR
STELL - GLÖS -
HNÍFAPÖR



iittala
-15%



SWAROVSKI



SWAROVSKI STJARNA 2017 KR.8.990



IVV DIAMANTE SKÁLAR
-10%



HNÍFAPARATÖSKUR F/12 M/
FYLGIH. FRÁ KR.24.995



TARÍNUR M/HITARA
FRÁ KR.11.595



IVV SPECIAL VASAR
-10%



ELDFAST MÓT
M/HITARA KR.19.800



OPERA WHISKY SETT
KR.7.990

ÝMIS
ÖNNUR
TILBOÐ
Í GANGI

OPNUNARTÍMI
12. – 21. OKTÓBER
MÁN – FÖS KL.11:00 – 18:00
LAUGARDAG KL.11:00 – 16:00

ÞAÐ ER STUTT TIL JÓLA
NÝTTU TÆKIFÆRIÐ

Tékk
KRISTALL

Laugavegi 178 - Sími 568 9955

Starri Freyr
Jónsson
starri@365.is



Ylfa Helgadóttir, yfirmatreiðslumeistari á veitingastaðnum Kopar og annar þjálfara íslenska kokklandsliðsins, á sér nokkur uppáhaldseldhúsahöld sem hún notar óspart heima hjá sér. Þau þrjú sem eru í mestu uppáhaldi eru sítrónukreistan, rasparinn og töfrasprotinn.

„Uppáhaldsgræjan mín er sítrónukreistan mín sem ég nota örugglega tvisvar á dag. Það eru til margar útgáfur af svona græjum en í mínum huga trompar þessi sem ég á allar hinar með einfaldleika sínum. Ég kynntist henni fyrst fyrir einhverjum árum í vinnunni. Þegar ljóst var að ég yrði að fá svona heim þá reyndist erfitt að kaupa hana því hún var einhvern veginn alltaf uppseld. Mér tókst þó að lokum að kaupa hana í Hagkaup en hún fæst eflaust á mörgum öðrum stöðum.“

Nýta hráefni til fullnustu

Næstan nefnir hún til sögunnar rasparann. Hennar hefur handfang og hefur fylgt lengi. „Ég nota hann aðallega til að raspa börkinn af sítrónum og lime út í ýmsa rétti en líka til að raspa annað eins og engifer, hvítlauk, súkkulaði, hnetur.“

Þessar tvær græjur, sítrónukreistan og rasparinn, vinna mjög vel saman og nýta hráefnið til fullnustu. „Þegar kemur að t.d. sítrónum þá raspa ég fyrst börkinn sem inniheldur svo mikið og gott bragð. Það er hægt að setja hann út í nánast hvað sem er því hann gefur milt sítrónubragð án þess að fá alla síruna. Svo er líka auðveldara að kreista safann úr eftir að það er búið að raspa, vegna þess að nuddið mýkir sítrónuna.“

Fyrirferðarlítill græja

Að lokum nefnir Ylfa töfrasprotann sinn. „Töfrasproti með venjulegum enda er auðvitað mjög góður en langflestum töfrasprotum fylgir pínulítil matvinnsluvél. Þar sem töfrasprotinn er fyrirferðarlítill er auðvelt að geyma hann framarlega í hillu eða skáp og því er hann mikið notaður á mínu heimili enda frábær



Ylfa, yfirmatreiðslumeistari á Kopar og önnur þjálfara íslenska kokklandsliðsins. MYNDIR/EYÞÓR

„Uppáhalds græjan mín er sítrónukreistan mín sem ég nota örugglega tvisvar á dag. Það eru til margar útgáfur af svona græjum en í mínum huga trompar þessi sem ég á allar hinar með einfaldleika sínum.“

græja. Með honum útbý ég t.d. hummus, pestó, tapenade, döðlubotn, mauksúpur, hnetucrumble... og bara nánast allt.“

Krefjandi verkefni

Sem fyrr segir er Ylfa önnur þjálfara kokklandsliðsins sem er að hennar sögn bæði skemmtilegt og krefjandi verkefni. Líðið í ár er mjög skemmtileg blanda af ungun kokkum og þaulæfðum reynsluboltum. „Það er frábært að blanda þessu saman því þannig viðhelt þekkingin best. Það hafa heldur aldrei verið jafn margar stelpur og nú, sem mér þykir gleðiefni. Ég finn það á hópnunum að það er enginn í þessu með hálfum huga enda myndi það ekki ganga upp. Það gefur manni líka svo mikinn innblástur að vera alltaf í kringum duglegt og metnaðarfullt fólk. Það er það sem gerir heildina sterkari en einstaklingana.“



LEYFÐU HÚÐINNNI
AÐ ANDA

ELSA HOSK

Á 7 DÖGUM UPPLIFIR ÞÚ AÐ HÚÐ
ÞÍN FÆR MEIRI LJÓMA*

**NÝTT
SKIN OXYGEN**

GEGN MENGUN – MEIRI LJÓMI – MÝKRI HÚÐ

Undir kristal-tæru vatni háfjallavatna finnast kraftaverkaþörungar: Chlorella, einnig kallaðir „öndunarþörungar“. Skin Oxygen með Chlorella auðveldar öndun, varmarkerfi húðarinnar styrkist og mótstöðuafli eykst. Húðin verður mýkri, fær aukinn ljóma og jafnari áferð á aðeins 7 dögum.



99%
NÁTTÚRULEG
INNIHALDSEFNI

DREGUR ÚR
ÖNUM LÍNUM

BIO THERM

www.biotherm.dk

*Sjálfsmat 52 kvæma sem noliðu Skin Oxygen lotion og gel.

BIO THERM DAGAR

Lyfju Lágsmúla, Laugavegi, Smáralind,
Smáratorgi og Reykjanesbæ 18.- 21. október

20% AFSLÁTTUR AF
ÖLLUM BIO THERM DÖMU- OG HERRAVÖRUM

Glæsilegur kaupauki fylgir þegar keyptar eru Biotherm vörur fyrir 7.800 kr eða meira á meðan birgðir endast.



NÝTT

OXYGENATING LOTION frískandi, nærandi, vinnur gegn mengun og dregur saman húðholur. 99% Náttúrulegt með olíum úr sítrónugrasi, rósmarín, piparmyntu, citronella, negul, oregano og blóðbergi.

BIO THERM MÆLIR MEÐ

SKIN BEST WONDER MUD MASKI er steinefna og þörungamaski með náttúrulegum leir og andoxandi Astaxanthin þörungum. Hann hreinsar óhreinindi, dregur saman húðholur og húðin endurheimtir ljóma. Notist 2x í viku og húðin verður silki mjúk og hrein eftir aðeins 3 mínútur.

kronotex
FLOORS FOR LIVING



MAMMUT PLUS D3669



MAMMUT PLUS 4792



MAMMUT PLUS D4797



MAMMUT PLUS D4795



MAMMUT EIK D3081



HÖRKU PLANKA HARÐPARKET
OKTÓBERVEISLA

VEGNA HAGSTÆÐRA INNKAUPA

GETUM VIÐ BOÐIÐ ÓTRÚLEG VERÐ Á STÓRUM PLÖNKUM
Í BESTA GAÐAFLOKKI AC5.

STÆRÐIR:
MAMMUT PLUS 1845x244x10 mm
MAMMUT 1845x188x12 mm

VERÐ FRÁ **2.990** kr. m²
30 ÁRA ÁBYRGÐ





Hefðbundnar aðferðir á óhefðbundinn hátt

Ísraelski iðnhönnuðurinn Tal Batit hefur hannað línu keramikmuna þar sem hann notar glerung eins og lím. Hver hlutur er búinn til úr nokkrum aðskildum stykkjum, hvert stykki er steipt, litað og glerjað hvert í sínu lagi en að endingu er stykkjunum raðað saman og þau fest saman með glerungi.



Í umfjöllun á hönnunarvefnum designboom.com lýsir hann því hvernig efni og aðferðir við vinnslu keramikmuna vöktu áhuga hans og þá sérstaklega á því að nýta aðferðirnar á annan máta en venjulega. Til dæmis hafi sú staðreynd að hlutir, sem raðað er í brennsluofn til glerjunar, megi ekki snertast því annars festist þeir saman, kveikt með honum hugmynd um að nýta það einmitt til þess að festa þá saman og þróa sérstaka aðferð kringum það.

Batit hóf tilraunir til þess að glerja saman ólíkar tegundir leirs sem ekki tekst að festa saman með hefðbundnum aðferðum. Í línunni Hybrid, glerjar hann rauðan terracotta-leir við hvítan jarðleir og leikur sér með andstæðurnar í efnunum. Rauði leirinn hafi frá örófi alda verið notaður í skrautlausu og oft grófa nytjahluti meðan hvítu leirinn tengist miklu frekar háglansandi sparistellum.

Sjá nánar á designboom.com.
Myndir: Ran Kushnir



Purrt og brakandi salat

Salatvinda er eitt af þessum búsaðöldum sem margir telja hinn mesta óþarfa. Hins vegar er salatvinda bráðnaútsýnleg við eldhússtörfin því hún sparar tíma við að hreinsa salatið og tryggir að það sé brakandi stökkt og ferskt. Salatvinda hentar ekki síður til að skola kryddjurtir áður en þær eru notaðar í matargerð. Best er að setja salatið í sigtið, fylla skálina af vatni, setja sigtið ofan

í og láta salatið liggja í skálinni í nokkra stund. Með þessu móti sökkva óhreinindi eins og mold eða sandur til botns á skálinni en salatið flýtur ofan á. Salatið er svo skolað vel og þeytt í salatvindunni svo það verður þurrt og ferskt áður en það er borið fram. Salatvindur fást í öllum helstu búsaðaldabúðum og í mörgum útgáfum, oftast úr plasti en einnig stáli. Síðan er hægt að nota skálina sem salatskál.

» Salatvinda sparar tíma við að hreinsa salatið og tryggir að það sé brakandi stökkt og ferskt. Hún hentar ekki síður til að skola kryddjurtir áður en þær eru notaðar í matargerð.



Salatvinda getur komið að góðum notum við eldhússtörfin. MYND/GETTYNORDICPHOTOS



HÁGÆÐA DANSKAR ELDHÚSINNRETTINGAR

TRUSTPILOT
Nettoline fær 5 stjörnur frá dönskum gagnrýnendum



PITT ER VALIÐ

Þú velur að kaupa innréttunguna í ósamsettum einingum, eða lætur okkur um samsetninguna. Að sjálfsögðu önnunumst við líka uppsetningu og endanlegan frágang fyrir þá sem þess óska.



GOTT SKIPULAG

Það getur verið mikil kúnt að nýta pláss á sem bestan máta. Með fjölbreyttum skápalausnum frá Friform á hver hlutur sinn stað. Gott skipulag léttir þér lífið og sparar bæði tíma og fyrirhöfn.



VIÐ HÖNNUM OG TEIKNUM

Komdu með eða sendu okkur málin af eldhúsinu, baðinu, þvottahúsinu, anddyrinu eða svefnherberginu - og við hönnum, teiknum og gerum þér hagstætt tilboð í glæsilega danska innréttingu í hæsta gæðaflokki og vönduð raftæki á vægu verði.

OPIÐ:

Mán. - fim. kl. 09 til 18
Föstudaga kl. 09 til 17
Laugardagar kl. 11 til 15

Friform
Askalind 3 • 201 Kópavogur • Sími: 562 1500 • friform.is

Smáauglýsingar

512 5000

Afgreiðsla smáauglýsinga og sími er opinn alla virka daga frá 9-16
Netfang: smaar@frettabladid.is

Bílar & Farartæki

**STÓRA
BÍLASALAN**



NÝTT ÖKUTÆKI

FORD Tourneo Custom. Ágerð 2017, Dísel, Sjálfskiptur 6 girar. Verð 4.980.000. Rnr.136608.



NÝTT ÖKUTÆKI

FORD Transit FT460 18 manna 155hð. Ágerð 2017, dísel, beinskiptur. Verð 4.980.000. Rnr.159909.

Stóra bílasalan
Kletthálsi 2, 110 Reykjavík
Sími: 5861414
<http://www.stora.is>



MERCEDES-BENZ Sprinter 519 20 manna. Ágerð 2017, ekinn 33 Þ.KM, dísel, sjálfskiptur. Verð 9.900.000. Rnr.104769.



MERCEDES-BENZ Sprinter 519. Ágerð 2013, ekinn 338 Þ.KM, dísel, beinskiptur. Verð 3.890.000. Rnr.104816.



MERCEDES-BENZ Sprinter 516 cdi 4x2. Ágerð 2011, ekinn 435 Þ.KM, dísel, beinskiptur. Verð 2.990.000. Rnr.104825.



MERCEDES-BENZ Sprinter 518 cdi 4x2. Ágerð 2009, ekinn 412 Þ.KM, dísel, 6 girar. Verð 2.790.000. Rnr.102934.

Braut Bílasala
Bíldshöfða 3, 110 Reykjavík
Sími: 587 6600
bilabraut@bilabraut.is
www.bilabraut.is



EL-GO rafmagnsvespur. Ekkert próf, engin skráning, BARA GAMAN. Vespurnar eru til í fjórum flottum litum. Sama lága verðið 154.900.- kr.

SUZUKI UMBODIÐ ehf
Skeifunni 17, 108 Reykjavík
Sími: 565-1725
suzuki@suzuki.is
Suzuki.is / suzukisport.is

Hjólbarðar

VAKA



NÝJU SAILUN DEKKIN Á FRÁBÆRU VERÐI.

Einnig úrval notaðra dekkja. Tökum notuð uppí ný. Vaka s. 567 6700

Varahlutir

Startarar & alternatorar

í bíla, báta og vinnuvélar



Bílaraf

Flatahrauni 25 - Hafnarfirði

Sími 564 0400
www.bilaraf.is

Viðgerðir

Almennar bílaviðgerðir. Sérgrein bremsuviðgerðir. Renni diska og skálar. Fljót og góð þjónusta. Bergfinnur ehf. 892 7852

Sérfræðingar í ráðningum

Ánægðir viðskiptavinir eru okkar besta auglýsing

FAST Ráðningar

lind@fastradningar.is
mjoll@fastradningar.is

www.fastradningar.is

RÁÐNINGAR

Árangur fyrirtækja ræðst af þekkingu, getu og reynslu starfsmanna.

Hver einstök ráðning er mikilvæg fjárfesting og er hagur bæði fyrirtækis og viðkomandi einstaklings að vel takist til.

Intellecta er sjálfstætt þekkingarfyrirtæki stofnað árið 2000. Við vinnum með stjórnendum við að auka árangur, bæta rekstur og efla stjórnun. Ráðgjafar Intellecta hafa sterkan faglegan bakgrunn og viðtæka alþjóðlega reynslu. Pennan grunn notum við í samvinnu við viðskiptavini til að móta hugmyndir sem skipta máli og í innleiðingu lausna sem skila árangri.

Intellecta ehf. Síðumúla 5 108 Reykjavík 511 1225 intellecta.is

intellecta

Þjónusta

Pípulagnir

PÍPULAGNIR

Faglærðir píparar geta bætt við sig verkefnum í bæði viðhaldi og nýlögnum. Vönduð vinnubrögð. Uppl. í s. 663 5315

Hreingerningar



Hreingerningar - Bónun - Bónleysing Flutningsþríf - Þríf eftir iðnaðarmenn þvegillinn. is - Stofnað 1969 Traustir og vanir menn.

VY-ÞRÍF EHF.

Öll almenn þríf, fyrir heimili, húsfélög, fyrirtæki ofl. Gerum verðtilboð. S. 512 4010 www.vy.is

Bókhald

Bókhald, VSK, laun, skattskýrslur og stofnun fyrirtækja. Fagleg vinnubrögð á sanngjörnu verði. Bókhald og þjónusta ehf. Sími 511 2930.

Málarar

REGNBOGALITIR

Getum bætt við okkur verkefnum innanhúss. Nýmálun, endurmálun, spörtlun, lökkun og fl. Vönduð vinnubrögð og snyrtileg umgengni. Hrólfur Ingi Skagfjörð löggiltur málameistari Upplýs, malarar@simnet.is, Sími 891 9890

Getum bætt við okkur inni verkefnum. Vönduð vinnubrögð og góð umgengni. Tilboð eða tímavinna. Lítið Mál ehf. Sigurður 896-5758

Búslóðaflutningar

Ert þú að flytja? Búslóðafl., fyrirtækjafi., pianófl. ofl. Extra stór bill. Búslóðalyfta. Flutningabj. Miklaels. S. 894 4560 www.flytja.is flytja@flytja.is

Húsviðhald

Verktakafyrirtæki getur bætt við sig uppsteypu mannvirkja, jarnbindingu og allri almennri trésmíðavinnu. Uppl. í s. 783 6006

Atvinna

Blikksmiður / Nemi

Blikksmiðjan Vík ehf. óskar eftir að ráða blikksmið eða starfsmann vanan málmsmiði.

Einnig óskum við eftir að ráða nema til starfa.

Umsóknir sendist á eyjolfur@blikkvik.is Öllum verður svarað.



SKEMMUVÆGUR 42 • BLEIK GATA • 200 KÓPAVOGUR
SÍMI 557 1380 • 557 1555 • BRÉFAÐR. 257 2588
KENNITALA 430985-0279 • VSK NÚ. 7732 • BANKAÐR. 537-26-501225
Netfang: blikkvik@blikkvik.is

Nudd

NUDD

Slökunarnudd í miðbæ Reykjavíkur. Sími 694 7881, Zanna.

Spádómar

SPÁSÍMINN 908 5666

Stjórnuþá. Tarot. Ársspá. Draumráðningar, ást og peningar. Andleg hjálp. Trúnaður.

Rafvirkjun

RAFLAGNIR, DYRASÍMAR. S. 663 0746.

Bjóðum hagstætt verð í töfluskripti. Straumblik ehf. Löggiltur Rafverktaki. straumblik@gmail.com

Keypt & Selt

Óskast keypt

KAUPUM GULL - JÓN & ÓSKAR

Alla virka daga í verslun okkar Laugavegi 61 Jón & Óskar jonogoskar.is s.552-4910

Til bygginga



HARÐVIÐUR TIL HÚSABYGGINGA. SJÁ NÁNAR Á: VIDUR.IS

Vatnasklæðning, panill, pallaefni, parket, útihurðir, ofl. Gæði á góðu verði. Nýkomnar Eurotec A2 harðviðarskrúfur. Penofin harðviðarolia. Indus ehf, Óseyrarbraut 2 Hf, Uppl.hjá Magnúsi í símunum 660 0230 og 561 1122.



Vissir þú að...
börneiga rétt á nægum svetni

Tómstundir & Ferðir

Fyrir veiðimenn

GRÁSLEPPUVEIÐIMENN

Grásleppunetin komin. Þekking reynsla gæði. Heimavik.is s. 8928655

Húsnæði

Húsnæði í boði

TIL LEIGU NÝLEGT 133 - 1.000 FM ATVINNUHÚSNÆÐI Í REYKJAVÍK

133 fm bíl með allt að 9 m lofthæð, stórar innkeyrsludyr, góð malbikuð lóð, og greið aðkoma. Nánari upplýsingar veitir Sverrir í s. 661 7000

Tilkynningar



ÍSAFJARÐARBÆR

Útboðsauglýsing

Ísafjarðarbær óskar eftir tilboðum í verkið „Sorphirða og förgun í Ísafjarðarbæ“.

Verkið felst m.a. í hirðu og förgun á almennu sorpi og endurvinnslusorpi frá heimilum í þéttbýli í Ísafjarðarbæ, þ.e. Ísafirði, Hnífsdal, Suðureyri, Flateyri og Þingeyri; rekstri gámastöðva til móttöku á sorpi í Funa og á Suðureyri, Flateyri og Þingeyri og afsetningu úrgangs sem þangað berst. Verktaki skal einnig hirða lífrænan úrgang frá heimilum og nota í moltugerð.

Verksamningur verður gerður til fjögurra ára með heimild til framlangingar í tvisvar sinnum tvö ár. Verktími hefst 1. janúar 2018.

Helstu magntölur eru eftirfarandi:

| | |
|----------------------------------|-------------------|
| Tæming á sorptunnum | 27.330 stk. á ári |
| Tæming á endurvinnslutunnum | 27.300 stk. á ári |
| Tæming á lífrænum úrgangi | 27.300 stk. á ári |
| Sorp til urðunar | 485 tonn á ári |
| Afsetning endurvinnsluúrgangs | 150 tonn á ári |
| Lífrænn úrgangur til moltugerðar | 90 tonn á ári |
| Móttaka úrgangs á gámastöðvum | 1.430 tonn á ári |

Útboðsgögn verða afhent hjá Tækniþjónustu Vestfjarða ehf. Aðalstræti 26, 400 Ísafirði frá og með miðvikudeginum 18. október n.k. Einnig er hægt að senda pöntun á gögnum á netföngin gisli@tvest.is og sveinn@tvest.is

Tilboð skulu hafa borist Umhverfis- og eignasviði Ísafjarðarbæjar, Hafnarstræti 1 Ísafirði 4. hæð, fyrir kl. 11:00 þriðjudaginn 7. nóvember 2017.

Tilboðin verða opnuð í sal bæjarstjórnar Ísafjarðarbæjar Hafnarstræti 1, Ísafirði 2. hæð, kl. 11.15 sama dag.

Ísafjarðarbær

Hönnun



HÖNNUN

VERKFRÆÐITEIKNINGAR

Tek að mér að gera verkfræðiteikningar af íbúðarhúsum og sumarhúsum. Fast verð. Upplýsingar í síma 783 4180 eða kjartangardars@gmail.com

Geymsluhúsnæði

GEYMSLUR.IS SÍMI 555-3464

þarftu þitt pláss? Við erum með nóg af því. Allt að 20% afsláttur. www.geymslur.is

WWW.GEYMSLAEITT.IS

FYRSTI MÁNUÐUR FRÍR

á minna en 7 m². Ódyrt eftir það. S: 564-6500

Atvinna

Atvinna í boði

BAKARÍ / KAFFIHÚS

Starfskraftur óskast til afgreiðslustarfa í bakarí frá kl. 7-15 og annan hvern lau. 8-14. Íslensku kunnátta skilyrði og ekki yngri enn 20 ára.

Uppl. sendist á: sveinsbakari@sveinsbakari.is

Mekléjam stráðnieku (us) kam ír pieredze darbam ar formám un betonésanu. 7600732 +371 28346292

Fasteignir

Fasteignasala Kópavogs
Ábyrgð, reynsla & góð þjónusta

Gyða Gerðarsdóttir
lökk. fasteignasali

Gyðufell 8, 111 Reykjavík



Opið hús fimmtudaginn 19 október milli kl 17.00 og 18.00.

Íbúðin er á annari hæð í miðju (merkt Júlíus og Hrafnhildur á hurð) Vel skipulögð 67,3 fm, íbúð, með yfirbyggðar svalir, og geymslu á fyrstu hæð. Stutt í alla þjónustu og skóla. Ásett verð, 26,8 mkr.

ALLAR UPPLÝSINGAR VEITIR KRISTJÁN Í SÍMA 896 3867

Vegna mikillar sölu vantar fleiri eignir á skrá.

Fasteignasala Kópavogs • Hamraborg 14a • S 517 2600

TRAUSTI
fasteignasala

Kristján Baldursson hdl.
Löggiltur fasteignasali og leigumálarí
S: 867-3040

Guðbjörg Matthíasdóttir.
hdl. Sölufulltrúi. Er í námi til löggildingar fasteigna- fyrirtækja- og skiptasölu.
S: 899-3884

Njálsgata 17 - 101 Reykjavík

OPIÐ HÚS Í DAG KL. 17:30 – 18:00



Fallegt 102,3 fm. einbýli á þremur hæðum á besta stað í miðbæ Reykjavíkur. Skv. teikningum eru tvö góð svefnh. en í dag er stofu skipt í tvö herbergi svo svefnh. eru fjögur talsins. Eignin hefur verið nýtt til leigu stakra herbergja með góðum árangri. Verð: 52,9 millj.

Trausti fasteignasala, trausti@trausti.is, s.546-5050, Vegmúla 4, 108 Reykjavík

SMÍÐIR - VERKAMENN - MÚRARAR - LAGERSTARFSMENN

Erum með vana smiði, verkamenn, múrara, pípara og lagerstarfsmenn sem eru klárir í mikla vinnu.

HANDAFL STARFSMANNAVEITA s. 780 1444

Vissir þú að...



börn eiga rétt á að leika sér