

ELDUNARTÆKI

Kynningarblað

Ísskápar
Innréttingar
Borðbúnaður
Eldavélar
Háfar
Bakaraofnar

ÞRIÐJUDAGUR 13. SEPTEMBER 2011



Einar Farestveit & Co. hf. leggur áherslu á vönduð vörumerki í eldunartækjum, að sögn verslunarstjórans Þráins Bj. Farestveit.

MYND/PJETUR



HÁGÆÐA HNÍFAR

Fissler er er þekkt fyrir vandaða framleiðslu. Fissler er framleitt úr hágæða stáli í öllum vöruflokkum. Fissler hefur verið fáanlegt á íslenskum markaði í nokkra áratugi. Meðal þess sem fyrirtækið framleiðir eru hnifar af öllum stærðum og gerðum, allt frá flysjurum upp í kjöt- og grænmetishnífa, sem hægt er að kaupa staka eða saman í setti ásamt hnifastöndum og nota jafnt heima eða í atvinnuskyni

Fjölbreytt tækjaflóra

Fyrirtækið Einar Farestveit & Co. hf. er landsmönnum að góðu kunnugt fyrir vönduð heimilistæki.

Fyrirtækið Einar Farestveit & Co. hf. hefur fyrir löngu skapað sér nafn hérlendis fyrir sölu á vönduðum eldunartækjum. Verslunarstjórinn Þráinn Bj. Farestveit er öllum hnútu kunnugur um nýjungar þess.

Þráinn upplýsir að hjá Einari Farestveit & Co. hf. séu fjögur vörumerki í öndvegi í eldunartækjum. Nefnir hann fyrst til sögunnar Blomberg. „Óhætt er að segja

að Blomberg sé stórtækt í öllu sem það tekur sér fyrir hendur, því það býður upp á breiða línu af ofnum, allt frá hálf- og upp í alsjálfvirka ofna, og ofna þar sem við erum að tala um allt að 65 lítra ofnrými en yfirleitt eru ofnar í kringum 53 lítra,“ bendir hann á og bætir við að Blomberg þekki flestir enda hefur merkið fyrir löngu náð fótfestu hérlendis.

De Dietrich er að sögn Þráins stórt vörumerki frá Frakklandi sem hefur náð miklum vinsældum á Íslandi enda bjóði það upp á eina fullkornustu ofna sem völ er á. „Sumir eru búnir alsjálfvirkum hreinsi- og matreiðslukerfum

og sértækum tölvustillingum. Sem dæmi er hægt að stilla ofn sérstaklega á roastbeef og hann skilar kjötinu fulleludu án þess að kokkurinn þurfi að grípa inn í eldamenskuna.“

Þá segir Þráinn De Dietrich framleiða smáofna sem eru ekki nema 2/3 af hefðbundinni stærð og eru nokkuð eftirsóttir. „Þar eru hagkvæmnissjónarmið höfð í fyrir-rúmi og gott dæmi um slíkt eru ofnar sem sameina eiginleika hefðbundinna ofna og örbylgjuofna.“

Þráinn segir þó fáa standast bandaríska fyrirtækinu KitchenAid snúning hvað glæsileika varðar í ofnum, helluborðum og háfum.

„Allt sem frá því kemur er vand- að og flott og stálið sem er notað er sérstakt nanóstál, sem er kámrítt.“

Einnig nefnir hann ítalska framleiðandann Candy sem framleiðir einfalda og vandaða ofna og helluborð. „Þeir eru búnir öllum nauðsynlegum eiginleikum, góðri blástursviftu, undir- og yfirhita og grilli.“

Loks lætur Þráinn þess getið að litlir og stórir ofnar, háfar, gas- hellu- og spansuðuhelluboð séu meðal þess sem bjóðist frá öllum framleiðendum, sem fyrirtækið er umboðsaðili fyrir. Sjón er sögu ríkari.“

HÁGÆÐA POTTAR

Fissler er einn stærsti og virtasti framleiðandi á pöttum og pönnum í Þýskalandi. Pottarnir eru framleiddir úr vönduðu stáli og til í mörgum tegundum, bæði til heimilis- og atvinnunotkunar. Einnig framleiðir Fissler mikið af eldhúsa- áhöldum til að einfalda störf in í eldhúsinu.



Mikið úrval hágæða eldhústækja

CANDY

KitchenAid

Fissler

De Dietrich

Blomberg



Einar Farestveit & Co.hf.

Borgartúni 28 • Sími: 520 7900 • ef@ef.is • www.ef.is

Minni orka og meiri ró



Það nýjasta í Ormsson er stílfögur AEG-eldhústækjalína sem fellur vel inn í alrými heimilisins. Hljóðlát tæki og sparneytin á orku.

Nú til dags er eldhúsið gjarnan hluti af opnu rými heimilisins og ný og glæsileg heimilistækjalína AEG tekur mið af því. Hún er eftir yfirhönnuð fyrirtækisins, Hans Strohmeier og hefur hlotið hin viðurkenndu IF-hönnunarverðlaun fyrir árið 2011,“ segir Ólafur Már Sigurðsson, deildarstjóri í Ormsson. Í nýju línunni eru ofnar, helluborð, uppþvottavélar, háfar og örbylgjuofnar. Öll hönnun er samræmd og stál kámfritt. „Tækin eru hljóðlát og orkunýting þeirra mun betri en áður,“ segir Ólafur Már. „Mottóið er lægra hljóð, minni orkueyðsla og meiri ró.“

Ólafur Már segir innra rými ofnanna hafa aukist úr 58-60 lítrum upp í 74 lítra. Því ráði ný einangrunartækni. Þrátt fyrir það taki ofnarnir 10% minni orku en áður. „Með hinni nýju THERMIC° AIR SYSTEM-hitadreifingu streymir hitinn jafnt innan ofnsins um það sem verið er að steikja eða baka,“ segir hann og bætir við að við stækkun ofnsins rúmi bökunarplötur og skúffur um 20% meira magn en áður og ofnglerið sé líka stærra.

Um fjóra mismunandi verð- og gæðaflokka er að ræða á ofnunum. Þeir skiptast í línurnar 3, 5, 7, og 9 og verða fullkomnari eftir því sem tölurnar hækka. „Í tveimur hæstu klössunum



„Það er verið að fá sem mest út úr tækjunum,“ segir Ólafur Már hjá Ormsson.

MYND/VILHELM

er kominn innbyggður hjálparkokkur,“ segir Ólafur Már. „Hann virkar þannig að hægt er að stilla eldun eftir þyngd á kjötinu og þá kemur tillaga að eldamenskunni. Einnig er hægt að setja inn uppáhalds-uppskriftir og með einni stillingu kalla þær fram. Í þeirri línu erum við með gufuofna líka, sem bjóða ekki bara upp á gufueldun heldur líka steikingu þar sem einungis 25% af því gufumagni (rakastigi) er notað sem venjuleg gufueldun krefst.“

Í Ormsson er fjölbreytt úrval af helluborðum úr keramíki, bæði með hraðhita- og spansuðuhellum. Sum eru felld ofan í borðplötur úr steini og önnur fljóta ofan á og þá eru uppþvottavélar á framfarabraut. „Þróunin er þannig að uppþvottavélar eru með mun stærra innra rými og öflugra vatnsúðunarkerfi en áður, auk þess sem þær eru hljóðlátari,“ segir Ólafur Már. „Það er verið að fá sem mest út úr tækjunum.“

Fagmennskan í fyrirrúmi

Fastus í Síðumúla 16 þjónar fyrirtækjum í hótél- og veitingageira ásamt mótuneytum og atvinnueldhúsum. Stór þáttur í starfsemi Fastus er ráðgjöf og hönnun í samstarfi við arkitekta og veitingamenn.

Við seljum vörur frá leiðandi framleiðendum á sínu sviði. Þar á meðal eldhústæki frá Convotherm, Bertos, Ilsa, Wexiödisk, Hobart og fleirum,“ segir Jóhannes Ægir Kristjánsson, sölustjóri hjá Fastus ehf. en grill og eldunartæki eru stór hluti af vöruframboði fyrirtækisins.

Fastus hefur einnig upp á að bjóða mikið úrval af borðbúnaði. „Þar eru fremst í flokki glös frá Arc International en það er stærsti framleiðandi glasa í heimi með um 50 prósent markaðshlutdeild,“ segir Jóhannes og nefnir að Fastus sé einnig með postulín frá framleiðendum eins og RAK og Figgjo.

Starfsmenn Fastus hafa víðtæka reynslu úr hinum ýmsu geirum. Jóhannes nefnir sérstaklega að hjá Fastus starfi matreiðslumeistarar með áralanga reynslu af matreiðslu. „Það kemur

sér mjög vel þegar viðskiptavinir þurfa á ráðgjöf að halda,“ upplýsir hann og bætir við að hjá fyrirtækinu starfi einnig tæknimenn aðir sölumenn sem viðskiptavinir kunnir mjög vel að meta.

Viðskiptavinir Fastus eru margvíslegir og Jóhannes nefnir nokkra þeirra: „Þeir eru allt frá skipaútgerðum og þvottahúsum til bakaríja og matvælaframleiðenda,“ segir Jóhannes en Fastus hefur einnig þjónað þörfum ísbúðaeigenda með vélum frá Taylor sem hafa verið á íslensk-

um markaði í áratugi.

Viðgerða- og varahlutaþjónusta er mikilvægur þáttur í starfsemi Fastus.

„Við erum í samstarfi við X-Tækni ehf.,“ segir Jóhannes og bendir á að X-Tækni hafi aðsetur á sama stað og Fastus sem komi sér einstaklega vel,



Fastus hefur unnið að ýmsum áhugaverðum verkefnum undanfarið. Sem dæmi má nefna tvö eldhús í Hörpu og eldhús í veitingahúsum Grillmarkaðnum, Sjávargrillinu, Happi, Manni lifandi og Uno.

MYND/DANIEL

enda stutt að fara.

Jóhannes er beðinn um að nefna nokkur þeirra verkefna sem Fastus hefur unnið að undanfarið. „Þar má nefna tvö eldhús í Hörpunni og svo höfum við unnið að eldhúsum í nýjum veitingahúsum á borð við Grillmarkaðinn, Sjávar-

grillið, Happ, Mann lifandi, Uno og fleiri,“ telur Jóhannes upp og því greinilegt að reyndir matreiðslumenn kunna að meta þjónustu Fastus.

Jóhannes bendir á að stór hluti af starfsemi Fastus þjóni þörfum heilbrigðisgeirans. „Til þess að

mæta þörfunum sem best höfum við á okkar snærum hjúkrunarfræðinga, líffræðinga og iðjuþjálfara,“ upplýsir hann og því ljóst að fagmennskan er í fyrirrúmi hjá Fastus.

Nánari upplýsingar má nálgast á fastus.is.



Ragnar Hermannsson, rekstarstjóri Rönning, segir hönnunarlínurnar frá Gorenje henta fólki sem vilji heildarútlit í eldhúsið.



MYND/ANTON

Heildarútlit í eldhúsið

Rönning heimilistæki starfrækir þrjár verslanir á landinu, í Skútuvogi í Reykjavík, á Akureyri og á Reyðarfirði. Hjá Rönning er áhersla lögð á heildarþjónustu við viðskiptavini.

Við seljum tvö vörumerki í heimilistækjum hjá Rönning, Fagor og Gorenje,“ útskýrir Ragnar Hermannsson, rekstrarstjóri Rönning heimilistækja í Skútuvogi. „Það er skemmtileg saga á bak við Fagor-fyrirtækið en það var stofnað af presti í Baskahéraðinu á Spáni. Hann safnaði samskotum til að stofna fyrirtæki í héraðinu sem framleiddi eitthvað sem íbúarnir þyrftu á að halda. Í dag eru Fagor-heimilistækin seld um allan heim,“ segir Ragnar. Öll eldunartæki hjá Rönning eru frá Gorenje, rótgrónu fyrirtæki sem leggur áherslu á gæði. „Gorenje var stofnað á sjötta áratugnum og er í Slóveníu. Það framleiðir öll sín heimilistæki á sama stað, ólíkt mörgum fyrirtækjum sem dreifa framleiðslunni eftir því hvað þau þurfa að borga fyrir vinnuafli í hverju landi,“ segir Ragnar, en Gorenje hefur einnig unnið með þekktum hönnuðum við framleiðslu heimilistækjanna.

„Gorenje hefur það fram yfir aðra framleiðendur. Fyrirtækið hefur meðal annars unnið með ítölsku hönnunarstofunni Pininfarina, en sú stofa hefur hannað bíla fyrir Ferrari. Línan þeirra er heildstæð og falleg en Rönning er eina verslunin hér á landi með þá línu,“ segir Ragnar. Þá er Gorenje einnig í samstarfi við franska hönnuðinn Ora-Ito og fást tvær línur heimilistækja eftir hann hjá Rönning. „Hönnunarlínurnar henta fólki vel sem er að leita að öðruvísi útlit í eldhúsinu. Fólk horfir meira í heildstæðar línur í dag frekar en einstök tæki. Við erum einnig með góða samninga við þjónustuverkstæði og sjáum sjálf um alla varahluti í öll tæki í hverri línu,“ segir



Ora Ito White línan fæst hjá Rönning.

MYND/RÖNNING

Ragnar og leggur áherslu á góða þjónustu við viðskiptavini.

„Okkar mottó er að selja fólki það sem það vill en ekki eitthvað sem það hefur enga þörf fyrir. Við seljum þér ekki ofn með átta eða tíu kerfum á, þegar þú notar bara þrjú eða fjögur,“ segir Ragnar.

Fyrirtækið Johann Rönning var stofnað árið 1933 og Rönning heimilistæki árið

1987. Ragnar segir starfsfólk Rönning fylgjast vel með og reglulega bætist nýjar línur í vöruúrvalið.

„Við erum alltaf með augun opin fyrir nýjungum. ATAG er til að mynda nýtt merki á markaðnum sem er væntanlegt í Rönning. Sú lína er með mjög sérstöku og skemmtilegu útliti og henni fylgir átta ára ábyrgð á varahlutum séu fjórar vörur úr

línunni keyptar. Um áramótin koma einnig tvær nýjar línur frá Gorenje þar sem meðal annars verður hægt að fá ofn með snjallsímaviðmóti. Þá verður einnig hægt að fá heimilistæki með díóðuljósum þar sem er hægt að velja um sjö mismunandi liti og breyta stemmingunni í eldhúsinu eftir því. Það eru því spennandi tímar fram undan hjá Rönning.“

Húsráð og leiðbeiningar

Með hverju seldu heimilistæki hjá Rönning fylgir bók með húsráðum og leiðbeiningum um notkun hvers tækis. Til dæmis hvernig matvæli geymast best í ísskápnum og hvernig meðhöndla á þvott svo eitthvað sé nefnt.

Meðalheimili hendir yfir 100 kílóum af grænmeti og öðrum matvælum á ári. Ár eftir ár. Þennan risavaxna haug má að nokkru leyti skrifa á ranga meðferð við geymslu matvæla. Lestu um kælisvæðin þrjú í bókinni Brrrh sem fylgir með Gorenje-kæliskápum.

Í bókinni er ekki reynt að bregða ljósi á þá fjölmörgu eiginleika nútíma ísskápa sem hjálpa til við að halda matnum óskemmdum. Sjónum er hins vegar beint að kælisvæðunum þremur sem finna má í flestum ísskápum: +8°C, +5°C, 0°C. Þessi þrískipting skiptir höfuðmáli upp á geymslu matvæla.



Neytendur geta sparað sér umtalsverðar upphæðir í matarinnkaupum með því að geyma matvæli á réttan hátt. Leiðbeiningabók fylgir öllum Gorenje-ísskápum.



6TH SENSE TÆKNIN
GERIR GÆFUMUN
ER LAÐA Á FRAM
SAMHLJÓMINN
Í UMHVERFINU

Whirlpool hefur framleitt
hágæða tæki í 100 ár



Whirlpool Cube línan endurskilgreinir hugmyndina um innbyggð raftæki og gefur eldhúsinu yfirbragð sem uppfyllir jafnvel háleitustu væntingar. Whirlpool Cube er fánlegt í nokkrum stílgerðum sem marka tímamót í hönnun og passa fyrir allar helstu innréttingar. Sem dæmi er Glamour gerðin tækninundur úr hágæða gleri og með 6th Sense tækni í elementum sem hönnuð eru til að framkalla eðal matargerð um leið og þau spara tíma og orku.



SENSING THE DIFFERENCE

KOMIÐ OG SKOÐIÐ ÚRVALIÐ



Heimilistæki ht.is

UMBOÐSMENN UM LAND ALLT