

# KAFFI

FIMMTUDAGUR 1. DESEMBER 2011

## Kynningarblað

Kaffivélar  
Bollar  
Uppskriftir  
Þjónusta  
Jólablöndur  
Kaffikönnur



*-fyrir þá  
sem einfaldlega  
elska gott kaffi!*

# Jólin koma með kaffinu

## Rúbin

Hátíðarblandan  
er komin  
í verlanir

## Rúbin

Bæði nýmalað og ómalað



*Þú færð Rúbin jóla kaffið í eftirtöldum verslunum:*

HAGKAUP

FK

nettó

VÍÐIR

Kaupfélag  
Akureyringa

bin verlan

Samkaup  
SÍÐA

Samkaup  
GÚVAL

HLÍÐARKAUP



# Kaffidrykkir með jólalegu bragði

Jólin kalla á að prófa nýja og framandi drykki og gera tilraunir með ný bragðefni. Kaffi með kanil, kardimommum, eplum og ýmsu öðru góðgæti er skemmtileg og jólaleg tilbreyting.

## Jólakaffi

fyrir 10  
10 bollar sterkt kaffi  
1/2 bolli sykur  
1/3 bolli vatn  
1/4 bolli sykurlaust kakó  
1/4 tsk. kanill  
1 klípa muldar kardimommur  
Þeyttur rjómi

Búið til sterkt kaffi. Hitið vatnið að suðu. Bætið sykri, kakói, kanil og kardimommum út í vatnið. Látið suðuna koma upp aftur og hrærið í á meðan.

Hellið kaffinu saman við blönduna í pottinum, hellið í bolla og skreytið með þeyttum rjóma. Gott er að bæta út í örlitlu af koniaki, kaffilíkjör eða öðrum líkjör sem hjartað gírnist.



## Franskt eplalatté

2 skot espresso  
2 skot eplasíróp  
1 skot kanilsíróp  
2 skot súkkulaðisíróp

Setjið allt í stóran bolla og fyllið upp með flóaðri mjólk. Stráðið muldri kardimommu yfir.



## Miðjarðarhafsjól

8 bollar sterkt espresso  
1/3 bollar sykur  
1/4 bolli súkkulaðisýróp  
1/2 tsk. muldar anísstjörnur  
20 negulnaglar  
4 kanilstangir  
Þeyttur rjómi

Rífið hýði af appelsínu og sítrónu

Setjið allt nema rjómann og ávaxta-börkinn í pott. Látið sjóða. Lækkið hitann og látið malla í 2 mínútur. Síði í bolla og skreytið með ávaxtaberkinum.



„Við kappkostum að bjóða viðskiptavinum sérsniðnar lausnir í kaffivélum og öllu sem að þeim snýr,“ segir Rafn Þorsteinsson hjá Fastus. MYND/GVA



## Úrvals kaffivélar

Fyrirtækið Fastus í Síðumúla 16 sérhæfir sig í heildarlausnum fyrir mótuneyti, veitingastaði, kaffihús og hótél með sölu á öllu sem lýtur að eldhúsum. Fyrirtækið hefur getið sér góðan orðstír fyrir úrvals kaffilausnir frá heimsþekktum framleiðendum.

Við kappkostum að bjóða viðskiptavinum sérsniðnar lausnir í kaffivélum og öllu sem að þeim snýr. Mætum á staðinn til að meta þarfir viðskiptavina auk þess sem öllum er velkomið að kíkja í heimsókn til að skoða úrvalið og fá ráðgjöf sér að kostnaðarlausu,“ segir Rafn Þorsteinsson hjá Fastus, og getur þess að handhægar upplýsingar sé að finna á heimasíðu fyrirtækisins á slóðinni [www.fastus.is](http://www.fastus.is) en hún var nýverið uppfærð.

Að sögn Rafns hafa viss vörumerki í kaffivélum hjá Fastus átt vinsældum að fagna hérlendis. Nefnir þar til sögunnar hollenska framleiðandann Bravilor sem er þekktur fyrir áreiðanleika og góða endingu. „Svo ekki sé talað

um að halda góðum hita á brúsum,“ segir hann og hlær. Hann bætir við að úrvalið sé líka fjölbreytt í samræmi við ólíkar þarfir viðskiptavina. „Sem dæmi eru vélarnar misstórar og annaðhvort tengdar vatni eða ekki, allt eftir fyrirhugaðri notkun.“

Fastus er líka með umboð á Íslandi fyrir kaffivélar frá svissneska framleiðandanum Franke, sem Rafn segir í fararbroddi í gerð sjálfvirkra baunavéla. „Einn helsti kosturinn við vélarnar frá Franke eru gæði og allir þeir ólíku kaffidrykkir sem hver og einn getur blandað. Maður ýtir bara á hnapp og út streymir espresso, latté, capuccino og nefndu það!“ Nýjast á markaði frá Franke segir hann vera vélar sem blanda sírópi út í

kaffið. „Þær búa til ótrúlega ljúffenga drykki og mannhöndin kemur hvergi nærri!“

Engu síðri segir Rafn ítalskar espresso vélar frá Faema. Þær hafi ásamt kvörnum fyrir pressuvélar frá sama fyrirtæki verið afar eftirsóttar á stærri kaffihús hérlendis en Fastus er með umboð á Íslandi fyrir Faema auk espresso véla frá La Cimbali. Hann nefnir að fyrirtækið sé með mikið úrval af kaffi- og bollastellum frá Figgjo, Rak og Arcoroc auk annarra framleiðenda.

Loks getur Rafn þess að fyrirtækið haldi úti varahlutabjónustu í húsnæði sínu að Síðumúla 16. Þangað sé hægt að leita með kaffivélar og kvarnir í viðgerðir og eftirlit.



Nýja stellið Flora eftir fatahönnuðinn Önju Vang Kragh. MYND/ROYAL COPENHAGEN

## NÝ ÚTFÆRSLA Á POSTULÍNSSTELLI

Postulínshyrirtækið Royal Copenhagen hefur fengið til liðs við sig fatahönnuðinn Önju Vang Kragh til að hanna nýja útfærslu á hinu rótgróna matarstelli Flora Danica. Nýja stellið heitir einfaldlega Flora og kemur á markaðinn í janúar.

Saga Flora Danica nær allt til ársins 1790 en þá lét Friðrik krónprins búa til matarstellið skreytt með myndum af dönskum plöntum. Stellið var ætlað sem gjöf til Katrínar miklu, keisaraynju Rússlands. Hún fékk þó aldrei gjöfina því hún lést áður en hún var afhent. Stellið er því geymt í Rósenborgarkastala og notað við sérstök tækifæri í Kristjánborgarhöll. Royal Copenhagen hefur framleitt eftirlíkingar af stellini frá árinu 1790. Anja lærði í Danmarks Design Skole og útskrifaðist þaðan árið 1997. Hún hefur meðal annars hannað fyrir Stellu McCartney og Dior og hannar búninga í Konunglega leikhúsinu í Kaupmannahöfn.



Royal Copenhagen hefur framleitt Flora Danica frá árinu 1790 en Friðrik krónprins lét búa það til sem gjöf handa Katrínu miklu.



www.badgdesign.com

# HORFÐU Á ÞÁTTINN **9. DES** Í OPINNI DAGSKRÁ Á STÖÐ 2

**SKEMMTUN SEM SKIPTIR MÁLI!**

Hér færðu rauðu nefin: Hagkaup, Bónus, MP banki, Te og Kaffi, skátar um allt land

[www.unicef.is](http://www.unicef.is)

unicef 

# Superiore!



DTP number: B001

## Saeco kaffivélar

– mest seldu sjálfvirku kaffivélarar á Íslandi um árabíl



1 kíló af hágæða ítölskum Kimbo kaffi-  
baunum fylgir með hverri Saeco vél til jóla.



### Saeco XsmallPlus

- Sjálfvirk kaffivél
- Vatnstankur: 1 lítrar
- Ketill úr ryðfriú stáli
- Korgskúffa: 8 bollar
- Kvörn úr keramik
- Þrýstingur: 15 bör
- Panarello flóunarstútur
- Til heimilisnotkunar
- Baunahólf: 170 gr
- 1400 wött

VERÐ FRÁ **69.990**



### Saeco Intelia

- Sjálfvirk kaffivél
- Vatnstankur: 1,5 lítrar
- Ketill úr ryðfriú stáli
- Korgskúffa: 10 bollar
- Kvörn úr keramik
- Þrýstingur: 15 bör
- Panarello flóunarstútur
- Til heimilisnotkunar
- Baunahólf: 300g
- 1400 wött

VERÐ FRÁ **99.990**



### Saeco Syntia

- Sjálfvirk stafræn kaffivél
- Vatnstankur: 1,2 lítrar
- 2 katlar úr ryðfriú stáli
- Korgskúffa: 8 bollar
- Kvörn úr keramik
- Þrýstingur: 15 bör
- Panarello flóunarstútur
- Til heimilisnotkunar
- Baunahólf: 250g
- 1400 wött

VERÐ FRÁ **129.990**



### Saeco Royal professional

- Sjálfvirk kaffivél
- Digital skjár
- 2 katlar úr ryðfriú stáli
- Kvörn úr stáli
- Tekur einnig malað kaffi
- Panarello flóunarstútur
- Rapid steam: betri flóun
- Saeco Aroma kerfi
- Baunahólf: 300g
- Vatnstankur: 2,4 lítrar
- Korgskúffa: 20 bollar
- Þrýstingur: 15 bör
- Á snúningsfæti
- 1600w

VERÐ FRÁ **239.990**

PHILIPS

**Saeco**

sense and simplicity



**Einar Farestveit & Co.hf.**

Borgartúni 28 • Sími: 520 7900 • [ef@ef.is](mailto:ef@ef.is) • [www.ef.is](http://www.ef.is)