

LEIÐ

MÁNUDAGUR 9. APRÍL 2018

Lífsstíll



Það má alveg hafa veislu á mánudegi, til dæmis ef einhver á afmæli í fjöl-skyldunni. Uppskrift að þriggja rétta veisla sem hægt er að hafa í dag, um helgina eða á sumardaginn fyrsta í næstu viku.

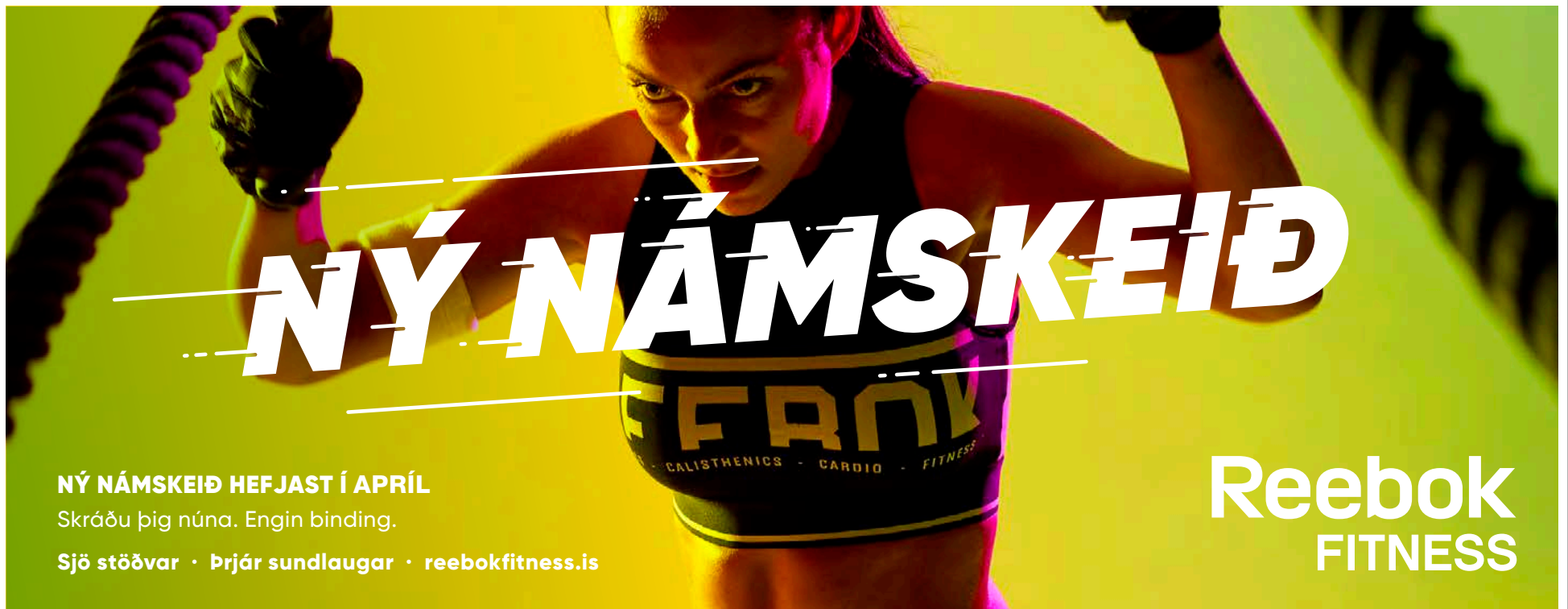
→4



Blái Svanurinn blúsar í Hörpu

Porkell Harðarson kvikmyndagerðarmaður er einnig mikill áhugamaður um framgang lúðrasveitarinnar Svans en hann hefur leikið með hljómsveitinni síðan hann var þrettán ára, með hléum þó. Í kvöld leikur sveitin blús í Hörpu þannig að undir mun taka í höllinni. →2

Porkell vill losa lúðrasveitir undan sinni hefðbundnu mynd sem skróðgönguleiðarar á hátíðisdögum.



NÝ NÁMSKEIÐ

NÝ NÁMSKEIÐ HEFJAST Í APRÍL

Skráðu þig núna. Engin binding.

Sjö stöðvar · Þrjár sundlaugar · reebokfitness.is

Reebok
FITNESS

Brynhildur
Björnsdóttir

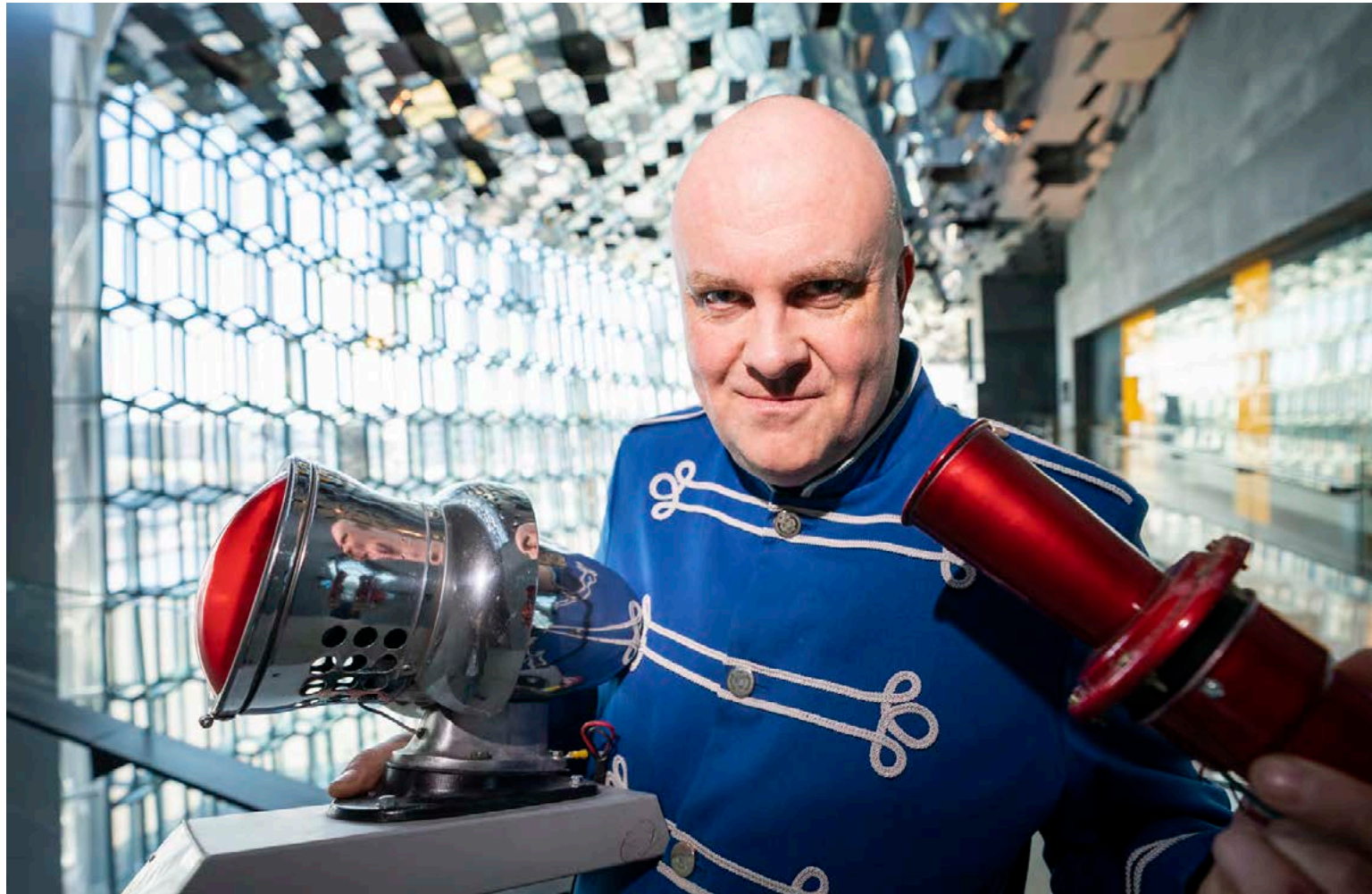
brynhildur@frettabladid.is



Ég byrjaði þarna svona þrettán ára," segir Þorkell sem er kvikmyndagerðarmaður sem á meðal annars að baki heimildarmyndirnar Fiðrað kókaín (Feathered Cocaine) sem fjallar um fálkasmygl og Trends Beacon um tískuiðnaðinn í New York. „Þá var ég með sitt hár, finlegur og talaði mjög lítið og allir héldu að ég væri stelpa fyrstu tvö árin. Ég var alltaf að furða mig á því að gamlir básúnuleikarar voru að hjálpa mér að binda bindishúttinn en það var af því þeir héldu að ég væri stelpa og kynni þetta ekki.“

Þorkell lék með Svaninum til rúmlega tvítugs. „Það er eins og segir í frægri minningargrein að bestu vinina eignast maður í lúðrasveitum," segir hann og bætir við: „Ég kynntist konunni minni, Rögnu Fróðadóttur, fatahönnuði til dæmis í lúðrasveitinni. Ég spila á klarinett og konan mín á horn. Svo tek ég stundum að mér bassatrommuna og gjöllin þegar við erum að marsera en á þessum tónleikum leik ég einleik á lögreglusírenu og bilflautu.“

Nám og störf drógu þau hjónin til útlanda og þau dvöldu bæði í New York og Berlín um árabil. „Hljóðfærin voru með okkur þegar við bjuggum erlendis en við spiluðum nú ekki mikið samt. Svo voru börnin farin að leika sér með hljóðfærin og þá varð maður ófundsjúkur og tók þau til baka," segir Þorkell. „Börnin fengu svo bara sín eigin hljóðfæri að leika sér á og önnur dóttir okkar spilar einmitt á trompett í Svaninum svo þarna leika kynslóðirnar hlið við hlið í kvöld. Ég tók eiginlega ekki upp klarinettið fyrr en við fluttum heim



Þorkell er ekki aðeins klarinettleikari í lúðrasveitinni Svani heldur líka varaformaður, sírenuleikari og bilflautari. MYND/EYFÓR

fyrir fjórum árum og fann að ég hafði engu gleymt í pásunni. En ekkert lært heldur.“

Þorkell fór að mæta aftur á æfingar og segir það veita sér mikla ánægju. „Svo sá ég að ef ég vildi hafa einhver

áhrif á hvað hljómsveitin væri að spila þá yrði ég að koma mér í stjórn. Ég er varaformaður Svansins núna og nýtti mér aðstöðu mína til að þröngva þessari blúshugmynd í gegn og sveitin er aðallega að spila blús á

Afmælistilboð

Kínahofið fagnar 30 ára afmæli með frábærum tilboðum sem gilda frá 9. apríl til og með 15. apríl.



Veglegt hádegishlaðborð

8 bragðgóðir réttir ásamt úrval af sósum og meðlæti

Verð aðeins kr. 1.590 kr.

Gildir á milli kl. 11 og 14.



Freistandi kvöldtilboð

Allir kjúklinga, nauta, lamba og svínakiötsréttir af matseðli.

Hrísgrjón fylgja öllum réttum.

Verð aðeins kr. 1.590 kr.



Opið alla daga vikunnar frá kl. 11:00 - 22:00



KINAHOFIÐ

Kínahofið veitingahús | Nýbýlavegi 20 | 200 Kópavogi

www.kinahofid.is | Sími 554 5022



Hér má sjá lúðrasveitina undir stjórn Carlos Caro Aguilera í mikilli sveiflu á Blúshátíð sem haldin var í nýliðinni dymbilviku. MYND/RAGNA FRÓÐADÓTTIR

tónleikumum í kvöld og smá sveiflu líka.“

Lúðrasveitir leika ekki oft blús og Þorkell viðurkennir að persónulegur metnaður hafi legið að baki blúshugmyndinni. „Blús er svo kúl tónlist, það er ekkert meira kúl en að spila blús en ég kann ekkert á rafmagnsgítar og lítið á trommur, svo þetta var eiginlega eina leiðin sem ég sá mér færa til að fara upp á svið og spila blús.“

En blúsar fyrir lúðrasveit voru ekki auðfundnir. „Þessi hugmynd hljómaði rosalega vel alveg þangað til við fórum að leita að lúðrasveitarútsætningum á blúsum til að spila og þá kom í ljós að það er ekki um auðugan garð að gresja og þetta var mikið vesen. Við fundum þó að lokum lúðrasveitarblúsa síðan í fornöld og sitthvað fleira sem tónleikagestir í kvöld fá að heyrja.“

Blúsáhugi Svansins varð til þess að sveitin spilaði á Blúshátíð í Reykjavík á um páskana. „Við opnuðum hátíðina með skruðgöngu niður laugaveginna á blúsdeginum og svo hituðum við upp fyrir Langa Sela og Skuggana," segir Þorkell og malar við tilhugsunina. „Við völdum okkar mestu stuðlög, blésum af lífi og sál og ég held að við höfum verið það atriði sem kom mest á óvart á Blúshátíð.“

Þorkell hefur gert fjölda heimildarmynda og viðurkennir að sig dreymi um að gera mynd um Svaninn. „Draumurinn er að láta bjóða okkur á lúðrasveitarhátíð í Norður-Kóreu

áður en landið opnast og múrararnir falla. Ástæðan er sú að okkur var boðið til Austur-Þýskalands einu sinni á níunda áratug síðustu aldar og átján mánuðum síðar féll múrinn," segir Þorkell og segist rekja fall múrsins beint til heimsóknar Svansins. „Ég lít svo á að við höfum blásið íbúnum frelsinu í brjóst. Í Biblíunni er talað um múra Jeríkó sem féllu þegar lúðrarnir blésu svo það eru fordæmi fyrir þessu.“

Tónleikarnir í kvöld eru eins og áður sagði í Hörpu. „Ég held að þetta verði síðustu tónleikarnir sem verða haldnir í Hörpu því við ætlum að vera með svo mikil læti að þakið fari af húsinu og glerhjúpurinn splundrist út á Faxaflóa," segir Þorkell og bætir við að Sinfó og Skálmöld verði bara að finna sér annan stað fyrir sína tónleika. „Við verðum 45 á sviðinu í kvöld og ætlum að vera með læti og losna undan ímyndinni að lúðrasveitir geti ekkert annað en að freta niður Laugaveginna á fyrsta maí.“ Ýmislegt er svo á döfni hjá Svaninum næsta vetur. „Við erum að láta semja fyrir okkur nýja tónlist við þögla mynd sem við ætlum að flytja í vetur og þá á ég draum um að vera með hundrað manns á sviðinu.“

En fyrst verður blúsinn blásinn í kvöld af hjartans lyst. „Það er gaman að segja frá því að konan mín hannaði nýja búninga lúðrasveitarinnar sem eru bláir. Svo í kvöld mun blár Svanur spila blús.“

Fólk er kynningarblað sem býður auglýsendum að kynna vörur og þjónustu í formi viðtala og umfjallana. Í blaðinu er einnig hefðbundið ritstjórnarefni. Blaðið fylgir Fréttablaðinu daglega.

Umsjónarmenn efni: Elin Albertsdóttir, elin@frettabladid.is, s. 512 5349 | Ragnheiður Tryggvadóttir, heida@frettabladid.is, s. 512 5367 | Oddur Freyr Þorsteinsson, oddurfreyr@frettabladid.is, s. 512 5368 | Sigríður Inga Sigurðardóttir, sigriduringa@frettabladid.is, s. 512 5372 | Starri Freyr Jónsson, starri@frettabladid.is, s. 512 5358 | Þórdís Lilja Gunnarsdóttir, thordis@frettabladid.is, s. 512 5338

Útgefandi:

365 miðlar

Ábyrgðarmaður:

Elmar Hallgrímsson

Sölumenn: Atli Bergmann, atli@frettabladid.is, s. 512 5457 |

Jón Ívar Vilhelmsson, jonivar@frettabladid.is, s. 512 5429 | Ólafur

H. Hákonarson, olafurh@frettabladid.is, s. 512 5433 | Máté Dalmar,

mate@frettabladid.is, s. 512 5442.

HVAÐ SEGJA KAUPENDUR ENOX SNJALLSJÓNVARPA?

Eiginlega erum við meir en ánægð, erum í skýjunum, og hef hvatt til þessara kaupa.

Ólöf Guðmundsdóttir,
Hafnarfirði

Mjög flott og stílhreint, alger snilld.

Jón Leifs,
Mosfellsbæ

Ég vil bara láta ykkur vita hvað ég er ánægð með tækið og með þjónustuna hjá Hópkaup, svo bestu þakkir.

Margrét Benjamíndóttir,
Reykjavík

Myndgæðin eru frábær og það er allt annað líf að horfa á þetta en gamla sjónvarpið

Ingibjörg Magnúsdóttir,
Hafnarfirði



Flott og gott sjónvarp sem breytti stofunni nánast í bíósal.

Gísli Guðnason
Reykjanesbæ,
um 75"tæki.

Þetta er frábært tæki mæli eindregið með því.

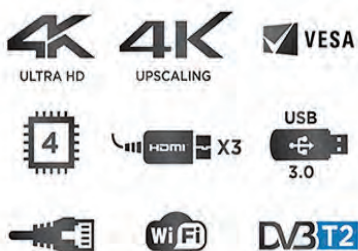
Sigrún Heiða
Garðabæ

Við erum hæstánægð með 55"sjónvörpin sem við keyptum.

Svana Guðlausdóttir
Eskifirði

Fínasta tæki, einfalt og virkar vel.

Helgi Kristjánsson,
Mosfellsbær



• Hópkaup, í samstarfi við þýska raftækjafyrirtækið **ENOX Group**, bjóða ótrúlegt verð á snjallsjónvörpum fyrir heimili og fyrirtæki.

• Snjallhluti sjónvarpsins er með **Android 6.0** og þú færð aðgang að þúsundum appa fyrir m.a. **Facebook, Netflix, Youtube, Twitter, Skype**

• **Quad Core CPU, RAM 2 GB og ROM 8 GB**



66.200 kr.



99.900 kr.



199.900 kr.

Sjónvörpin verða keyrð heim að dyrum viðskiptavina. Heimsending utan höfuðborgarsvæðisins kostar **4.990 kr.**

Sjónvörpin eru þjónustuð af Litsýn og ábyrgðin er til tveggja ára - að sjálfsgöðu!

HÓPKAUP

www.hopkaup.is
Smáratorg 3, 201 Kópavogi
samband@hopkaup.is

Ljúffeng veislumáltíð heima

Páskar eru hátíð matar og sætinda og þótt þeir séu nýbúnir má alveg halda veislu. Það er gaman að elda eitthvað virkilega gott og njóta með fjölskyldunni, hvort sem það er heima eða í sumar-bústaðnum. Hér er hugmynd að þriggja rétta veislumáltíð sem boðar vorkomu og grill.

Elin
Albertsdóttir
elin@frettabladid.is



Réttirnir eru allir mjög einfaldir og þægilegt að elda þá. Hins vegar eru þeir mjög góðir og henta fyrir alla. Lambið svikur ekki en meðlætið getur auðvitað verið eins og hverjum og einum finnst best.

Aspas með parmaskinku

Hér er æðislegur forréttur með aspas og þurrskinku. Berið gjarnan fram niðursoðnar perur með réttinum.

10 aspasstönglar
5 sneiðar af parmaskinku eða serrano
Jómfrúolía
pipar
Niðursoðnar perur

Stillið bakarofninn á 200°C. Skerið hverja sneið af skinku til helminga og rúllið í kringum aspasinn. Leggið í eldfast mót, vætið með olíu og piprið. Athugið að taka neðsta hlutann af aspasinum, þann sem er harður. Bakið í 10 mínútur, snúið við og bakið áfram í 10 mínútur. Það má líka grilla aspasinn á úti-grilli og vefja skinkunni eftir á. Einnig má búa til hollandaise-sósu og hafa með. Það er þó óþarfi og mjög gott að hafa niðursoðna ávexti.

Lamb með þúrtvínssósu

Lambafillet er afbragðsmatur og hentar vel um helgar þegar allir vilja slappa af eða bara þegar mann langar að gera vel við sig. Hér er spariútgáfa með þúrtvínssósu. Svo má auðvitað grilla kjötið á úti-grilli í góðu veðri.

800 g lambafillet
Salt og nýmalaður pipar
1 hvítlauksrif
8 einiber
2 kvistir timían
Smjör
300 g kantarellusveppir



Lambakjötið svikur ekki, hvort sem það er eldað úti á grilli eða í ofninum.

Kartöflu- og sellerímús

400 g kartöflur
400 g sellerirót
150 g sýrður rjómi
1 msk. smjör
Salt og pipar
Rjómi

Þúrtvínssósa

1 gulrót
1 laukur
Sveppir
1 kvistur timían
1 dl þúrtvín
3 dl rjómi
Kjötsoð
1 msk. smjör

Nuddið salti og pipar á lambið, merjið einiber og timían og veltið kjötinu upp úr blöndunni. Brúnið kjötið í smjöri og olíu á heitri pönnu með hvítlauk og timían. Setjið síðan í 160°C heitan ofn í 10-12 mínútur. Látið kjötið hvíla í minnst 15 mínútur áður en það er skorið í sneiðar. Skrælið og skerið kartöflur og sellerirót í bita og sjóðið. Takið vatnið frá og bætið sýrðum rjóma út í. Maukið allt saman og bætið salti, pipar, smjöri og rjóma saman við. Kartöflu- og sellerímúsinn er borin fram heit með kjötinu.



Aspas með parmaskinku og perum.



Einfaldur eftirréttur með berjum.

Fyrir sósunu: Skerið gulrót og lauk smátt og steikið í olíu ásamt sveppastönglunum sem voru skornir af þeim sem taldir voru upp með kjötinu og timían. Bætið þúrtvíni saman við og rjóma. Sjóðið niður um þriðjung í um það bil 10-15 mínútur. Sigtuð soðið og bætið smjöri úti sósunu. Berið fram með kjötinu ásamt kartöflumúsinni, steiktum sveppum og ef til vill soðnu grænmeti.

Ostakaka í glasi með ferskum berjum

Þetta er fljótlegaður eftirréttur og mjög góður. Uppskriftin miðast við fjóra.

80 g haframjöl
40 g bráðið smjör
3 msk. sykur
1,5 dl rjómi
75 g rjómaostur
Smávegis sítrónusafi
3 msk. sykur
2 msk. flórsykur
1 tsk. vanilludropar
400 g fersk ber

Brjótið kexið niður með því að setja það í plastpoka og berja létt á það. Setjið í skál og blandið saman við smjörið. Blandið öllu öðru sem upp er talið í uppskriftinni (nema berjunum) í skál. Hrærið vel saman. Skolið berin og setjið þau í aðra skál og sykið yfir þau. Takið fram fjögur falleg glös, setjið berin neðst, síðan rjómaostblönduna og loks kexið. Skreytið með ferskri mintu.

Föstudaginn 13. apríl mun Fréttablaðið gefa út sérblaðið

GRÆNN LÍFSSTÍLL

Í blaðinu verða umhverfismál á ýmsum sviðum í brennidepli. Ætlunin er að benda bæði fyrirtækjum og almenning á fjölmörg skref sem auðvelt er stíga í átt að grænum lífsstíl. Einfaldar breytingar á daglegum venjum sem geta haft afar mikil og góð áhrif á okkar nær umhverfi með samhentu átaki almennings og fyrirtækja.

Á meðal efnistaka blaðsins er...

Endurvinnsla – pappír, plast, rafhlöður og ýmis spilliefni
Kolefnisjöfnun – hvernig geta fyrirtæki og heimili kolefnisjafnað á auðveldan hátt?
Orkugjafar framtíðarinnar – Metan, vetni eða rafmagn? Hvað mun knýja farartækin okkar í framtíðinni
Maturinn og umhverfið – hvernig geta framleiðslufyrirtæki lágmarkað umhverfisáhrifin og hvernig geta stuðlað að umhverfisvænni framleiðslu?

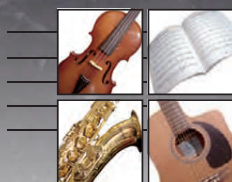
Nánari upplýsingar um blaðið veitir

Ólafur H. Hákonarson markaðsfulltrúi Fréttablaðsins.
Sími 512 5433 / olafurh@frettabladid.is



FRÉTTABLAÐIÐ SÉRBLÖÐ

*„Maður mýkist
með aldrinum
...eins og gítararnir mínir.“*



TÓNASTÖÐIN

Allt fyrir tónlistarmanninn

TÓNASTÖÐIN • SKIPHOLTI 50D • REYKJAVÍK • S. 552 1185 • TONASTODIN.IS



Ilmandi fiskréttur sem er ættaður frá Indlandi. Tilvalinn á mánudögum.
MYND/NANNA RÖGNVALDARDÓTTIR

Ljúffengur mánudagsfiskur

500-600 g fiskur, roð- og beinlaus (t.d. þorskur og lax)
2 msk. olía
½ tsk. fennelfræ
½ tsk. sinnepsfræ
4-5 kardimommur
3-4 negulnaglar
1 tsk. paprikuduft
1 tsk. kummin
1 tsk. túrmerik
smáklípa af chili-flögum
salt
2-3 hvítlauksgeirar, saxaðir
2-3 cm bita af engifer, saxaður
1 laukur
1 rautt chili
1 dós kókosmjólk
3 msk. tómattykkni
2 msk. hvítvinsedik
1 tsk. hunang, eða eftir smekk

Fiskurinn skorinn í munnbita. Hitid 1 msk. af olíu á pönnu, setjið heila kryddið á hana, hrærið og látið krauma við meðalhita þar til kryddið ilmar vel og fræin farin að „poppa“. Næst er hinu kryddinu bætt við og látið krauma í 1 mín. Hellið öllu í mortél, bætið við söxuðum hvítlauk og engifer og steytið þar til allt verður orðið að mauki. Laukur saxaður smátt. Hitid 1 msk. af olíu á pönnu og látið laukinn krauma í um 5 mín. Hrærið þá kryddmoukinu saman við, ásamt chili. Bætið næst við kókosmjólk, tómattykkni, ediki og hunangi og látið malla við vægan hita í 10 mín. Ef sósan er mjög þykk má bæta við svolitlu vatni. Hækkið hitann dálítið, setjið fiskinn út í, hrærið vel og látið malla í 3-4 mín. Borið fram með hrísgrjónum eða naan-brauði og e.t.v. grænu salati.

Heimild: nannarognvaldar.com.



Niundi apríl er í dag.

99. dagur ársins

Eins og flestir vita sem komnir eru til vits og ára er árið 365 dagar nema á hlaupári þegar dagarnir eru 366. Þetta þýðir að dagurinn í dag, níundi apríl, er alltaf níutugasti og níundi dagur ársins, nema á hlaupári þegar hann er hundraðasti dagur ársins. Niunda apríl ber að auki oftast upp á mánudag, fimmtudag eða föstudag svo segja má að dagurinn í dag sé nokkuð dæmigerður sem slíkur. Á slíkum tímamótum er gott að lita yfir farinn veg og athuga til dæmis stöðuna á áramótaheitunum. Hefurðu verið besta útgáfan af þér allt þetta ár eða er hægt að gera betur? Voru áramótaheitin þess virði að dusta af þeim rykið nú eða eru þau best geymd í glatlistu tímans? Og hvernig ætlaðu að taka á móti sumrinu?

Mót vori á finum skóm

Með hækkandi sól er gott að dusta vetrarrykið af skónum. Best er að hreinsa skó í þvottahúsi, bakgangi eða öðrum áþekktum stað.

Til að þússa leðurskó er gott að hafa við höndina klút, trépinna, ónýtan nælonsokk, skóbursta, áburð fyrir hvern lit, sem og litlausan áburð.

Byrjið á að þurrka allt ryk af skónum og hreinsid öll óhreinindi með fram sólanum með trépinna. Berið því næst áburðinn á með litlum bursta. Byrjið með fram

sólanum, þá sauma, skóinn að framan, einkum tána, skóinn að aftan og hælinn. Gætið þess að bera ekki of mikið á skóna.

Burstið síðan vel yfir þar til skóinn gljáir. Gott er að nudda skóinn að síðustu með nælonsokk. Sokkurinn hitnar við núninginn, þá bráðnar skóaburðurinn og gengur enn betur inn í leðrið.

Blautur skófataður er troðinn út með prentappír og þurrkaður en ekki nálægt hita. Dragid ekki of lengi að láta gera við skóna.

Heimild: Unga fólkid og eldhústörfin



Umgengni lýsir innri manni og það á líka við um skótauid.



STYRKUR · ENDING · GÆÐI

★★★★★

TRUSTPILOT

Nettoline fær 5 stjörnur frá dönskum gagnrýnendum

HÁGÆÐA DANSKAR ÞVOTTAHÚSINNRETTINGAR, FATASKÁPAR & RENNIHURÐIR



ÞÚ ER VALIÐ

Þú velur að kaupa innréttunguna í ósamsettum einingum, eða lætur okkur um samsetninguna. Að sjálfsgöðu önnumst 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 innréttungu 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 5800

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

Bílar & Farartæki

bilfang.is
S. 567 2000



SPARAÐU 1200 ÞÚS

Nýjir Suzuki S-Cross 4X4 GLX Diesel Leður, 17" felgur, glerpak, kostar nýr hjá Suzuki 5.2 mil. Okkar verð aðeins 3990 þús Aðeins nokkrir bílar í boði!

Bílasalan Bílfang
Malarhöfða 2, 110 Rvk.
Sími: 567 2000
Seljum í dag!
www.bilfang.is



EL-GO rafmagnsvespur. Ekkert próf, engin skráning, BARA GAMAN. Vespurnar eru til í fjórum flottum litum. Sama lága verðið 152.000.- kr.

SUZUKI
Skeifunni 17, 108 Reykjavík
Sími: 568 5100
suzukisport@suzuki.is
Suzuki.is / suzukisport.is

Hjólhýsi



HOBBY HJÓLHÝSI 2018 STÓRSPARNAÐUR!

Kauptu beint frá Þýskalandi. Við aðstoðum þig. Allar fyrirspurnir sendist á: kriben@simnet.is s. 863 4449. Ath takmarkað magn.

Hjólbarðar



NÝJU SAILUN DEKKIN Á FRÁBÆRU VERÐI.

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



TECHKING VINNUVÉLADEKK

Vorum að fá nýja sendingu af hinum frábæru vinnuvéla dekkjum frá Techking Búkolludekk-hjólaskófludekk Ofi. Ýmsar algengar stærðir. O.K.Varahlutir ehf. Fyrirsp. sendist á okspares@simnet.is

Vinnuvélar



Dekkjavélar
(affelgunar og ballance vélar) á tilboðsverði



O.K. varahlutir ehf.
okspares@simnet.is | S. 6961050

Viðgerðir

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

Varahlutir

Startarar & alternatorar

í bíla, báta og vinnuvélar



Bílaraf

Flatahrauni 25 - Hafnarfirði

Sími 564 0400
www.bilaraf.is



VERSLUNARTÆKNI

www.verslun.is

Allt hjá okkur



Sýningarsalur við Dragháls

Allt fyrir ATVINNUELDHÚSIÐ



ofnar



DEXION
APPARECCHIATURE E SISTEMI PER LA RESTAURAZIONE
gas - span - rafm
eldavélar



TECNODOM
refrigerazione

stál kælar



ALSTARCO
uppvottavélar



edenox
stál vinnuborð



Allt hjá okkur

TAKTIK 4944#



VERSLUNARTÆKNI
www.verslun.is

Draghálsi 4 - 110 Reykjavík

Sími: 535 1300

Fax: 5351305 - verslun@verslun.is

