

LEIÐ

MÁNUDAGUR 2. JÚLÍ 2018

Lífsstíll



Matreiðslumeistarinn Hrefna Sætran segist hafa lært margt af uppskrift Margrétar og mun framvegis nota fisksoð í stað mjólkur í plokkskinn. MYND/STEFÁN

ENZYMEDICA®

**Pizza í
matinn?**



Afmælisplokksfiskur Guðna forseta

Það vakti athygli þegar forseti Íslands, Guðni Th. Jóhannesson, sagðist ætla í plokksfisk til mömmu á 50. afmælisdaginn sinn. Margrét Thorlacius, móðir Guðna, er víðfræg plokksfiskkona og segir stundina hafa verið indæla. ➔2

Þórdís Lilja

Gunnarsdóttir

thordis@frettabladid.is



Mamma, ég missti þetta út úr mér,“ sagði Guðni þegar hann kom til mín í plockfiskinn. Hann var orðinn svo svangur enda var klukkan orðin margt og matartíminn heima búinn. Þá vissi hann sem var, að ég er alltaf tilbúin og enga stund að gera plockfiskinn,“ segir Margrét Thorlacius, móðir Guðna Th. Jóhannessonar, forseta Íslands.

Guðni varð fimmtugur 26. júní og tilkynnti í kvöldfréttum sjónvarps að hann ætlaði í „plockfisk til mómmu“ að loknu áhorfi á HM-einvígi Íslands og Króatíu í Hljómskálagarðinum.

„Það var ósköp indælt og plockfiskurinn kláraðist eins og alltaf,“ segir Margrét og brosir. „Guðni kom bara einn og við áttum saman góða stund yfir afmælisplokkfisknum og vorum sammála um að þetta hefðu verið ótrúlega hröð fimmtíu ár. Mér finnst þessi hálföld hafa flogið því í minningunni er svo stutt síðan drengirnir mínir fæddust og mér er í fersku minni þegar frumburðinn Guðni fæddist, enda var það mesta gleðistund okkar Jóa, föður hans,“ segir Margrét sællar minningar.

„Á stórafmælinu rifuðum við mæðginin upp hvað við hefðum gengið í gegnum í lífinu. Oftast hefur verið bjart en líka erfiðleikar, eins og gengur. Það var auðvitað sárt fyrir alla fjölskylduna þegar Jóa minn veiktist en þá var Guðni á viðkvæmasta aldri, aðeins fjórtán ára. Hann varð fullorðinn á þeirri stundu og gekk Jóa, litla bróður sínum sem þá var þriggja ára, nánast í föðurstað og hugsaði mjög vel um bræður sína, en Patrekur var þá tíu ára. Við hjálpuðumst öll að og þetta tókst allt. Ég bað ekki um annað en að koma drengjum mínum til manns. Ég bað ekki um svona mikið sem orðið hefur, en svona er víst lífið,“ segir Margrét.

Frægt myndband Elizu

Forsetaplockfiskurinn er vinsæll víðar en heima í eldhúsi hjá Margréti. Þegar tengdadóttir hennar, Eliza Reid forsetafrú, starfaði sem blaðamaður tók hún upp myndband af tengdamóður sinni sýna hvernig ætti að elda plockfisk. „Mér skilst á Elizu að myndbandið hafi orðið vinsælt víða um heim. Þar er hægt að sjá mig bögglast við enskuna og plockfiskinn, og nokkrum mánuðum síðar gerði Eliza annað myndband þar sem ég baka pönnukökur,“ segir Margrét og hlær að öllu saman.

„Ég hef enga æfingu í að tala ensku en læt mig hafa það. Oft er



Margrét Thorlacius sýndi hvernig hún lagar plockfisk í myndbandi sem tengdadóttir hennar, Eliza Reid, gerði fyrir verkefnið „Iceland wants to be your friend“. Myndbandið varð vinsælt víða um heim. MYND/ÚR MYNDBANDI ELIZU REID

gert grín að mér fyrir enskuna og enn í minnum haft þegar ég fór með strákunum mínum á hamburgarastad í Glasgow. Þeir voru feimnir að tala ensku svo ég lét mig hafa það þótt ég hefði engan framburð. Þeir vildu nautahakk með osti en mér var lífsins ómögulegt að muna hvað nautahakk þýddi á ensku og veit það varla enn. Eftir mikla umhugsun bað ég um „bull, cut in pieces“,“ segir Margrét og skellir upp úr.

„Þetta gleymist aldrei og síðan er alltaf sagt um mat unninn úr nautahakki: „Mamma, er þetta „bull, cut in pieces“?“ En þetta skildist nú þrátt fyrir allt og strákarnir fengu hamburgarana sína.“

Seinna var Margrét á ferð um Skotland þegar hún var stoppuð úti á götu og spurð hvort hún væri plockfiskskonan.

„Ég hafði þá gleymt þessu braski hennar Elizu en hló mig máttlausa þegar ég mundi eftir því og gat víst ekki annað en gengist við því.“

Eldar eftir tilfinningu

Plockfiskur Margrétar er uppskrift frá móður hennar og ömmu.

„Sem barn þekkti ég ekki annað en skötu, saltfisk og plockfisk í matinn. Það var aðalmatur Íslendinga og svo var sunnudagslæri í hádeginu og grautur á eftir. Ég ól mína stráka upp á því og bauð gjarnan mömmu og pabba líka í sunnudagslæri og fjölskyldan naut samverunnar saman,“ segir Margrét sem hefur trú á að fiskur hafi orðið undir sem hversdagsmatur vegna dýrtíðar. „Í þá daga kostaði ekki neitt að ná sér í ýsu eða þorsk en nú eru flökin orðin jafn dýr og kjöt.“

Margrét segir ánægjulegt að óskamatur forsetans hafi verið plockfiskurinn hennar mömmu.



Plockfiskur er herramannsmatur og rúgbrauðið með. MYND/STEFÁN

fiskurinn hennar mömmu.

„Strákarnir hafa alltaf verið óskaplega ánægðir með að fá plockfisk og við viljum hafa mikinn lauk og pipar því það verður að vera svolítið bragð af þessu. Ég hef haldið mig við upprunalegu uppskriftina en nota engin mælitæki heldur elda hann eftir tilfinningunni. Sumir setja mjólk í jafninginn en ég nota bara fiskisöði sem gerir hann bragðmeiri og einstaklega ljúffengan.“

Hamingjusöm mæðgin

Á uppeldisárum sona Margrétar var gjarnan plockfiskur einu sinni í viku.

„En það þarf meira en plockfisk til að koma drengjum til manns eða í forsetastól. Guðni er gegnumgöður maður og góðmennska er honum edlislæg. Ég heyrði eitt sinn á útvarpsstöð að hann væri að þykjast vera göður en hann Guðni

er svona í sér og hefur alltaf verið. Þegar hann var ungur við nám í Bretlandi gerðist hann sjálfboðaliði hjá deyjandi fólki. Góðmennskan býr innra með honum og það skín í gegn ef það er ekki ekta. Ég hef svo alltaf haldið að hann væri lítið fyrir mannamót og feiminn, en hann hlýtur að finna það sjálfur að hann gefur af sér og það gefur honum örugglega mikið til baka,“ segir Margrét og lýsir væntumþykju sinni á því að Guðni skyldi koma til sín í plockfisk á fimmtugsafmælinu.

„Við Guðni vorum sammála um að afmælið væri merkisdagur í lífi okkar beggja og óskuðum hvort öðru til hamingju. Þetta eru vissulega líka merkileg tímamót fyrir móðurina svo þetta var okkar sameiginlega stund. Við söknudum reyndar Jóa míns og föður Guðna og við töludum um það. En við erum hamingjusöm. Það er fyrir öllu.“

Fiskisöðið betra en mjólk

Hrefna Sætran eldaði afmælisplokkfisk forsetans eftir uppskrift Margrétar. Hún er landsþekktur matreiðslumeistari, sjónvarpskokkur og eigandi þekktra veitingastaða sem hafa fiskmeti í hávegum.

„Plockfiskurinn var gómsætur. Uppskrifin er áþekkt þeirri sem ég er von að styðjast við en ég nota alltaf mjólk í stað fiskisöðs í jafninginn. Ég lærði því mikið af þessari uppskrift og verð að viðurkenna að ég er mun hrifnari af plockfisknum með fiskisöði því hann er miklu léttari í maga. Ég hef verið að prófa að skipta út mjólk fyrir haframjólk en þetta kemur langbest út,“ segir Hrefna og er sammála Margréti með piparinn og laukinn.

„Héðan í frá mun ég elda plockfisk samkvæmt þessari uppskrift. Útkoman er íslenski en þegar mjólk eða rjómi er notaður, og mikill laukur og pipar gerir bragðið einstaklega gott,“ segir Hrefna sem er reglulega með plockfisk í matinn fyrir fjölskylduna.

„Plockfiskur er hollur, nær-ingarrikur og góður fiskréttur og í upphaldi hjá okkur heima. Ég hef ekki enn boðið upp á plockfisk á matseðli en hver veit nema ég bjóði forsetafiskinn sem rétt dagsins einn daginn. Það kom mér á óvart hversu miklu munaði um fiskisöði í stað mjólks. Ég borðaði líka meira af honum ella, og gat í raun ekki hætt,“ segir Hrefna kát í undirbúningi á opnun nýs veitingastaðar, Skelfiskmarkaðsins, í Hjartagarðinum í ágúst.

Afmælisplokkfiskur forsetans

600 g ýsa

500 g kartöflur

3 meðalstór laukur

3 msk. hveiti

50 g smjör

Salt og grófur pipar

Fiskisöð ca. 300 ml

Hitið vatn að suðu og setjið þá ýsuflok út í sjóðandi vatnið. Lækkið hitann verulega og látið ýsuna vera í pottinum með loki í ca. 10 mínútur. Skerið lauk í litla bita. Veiðið nú fiskinn úr pottinum og látið í fat. Geymið fiskisöðið. Bræðið því næst smjör í potti og hrærið hveiti saman við svo úr verði smjörbolla. Hellið þá fiskisöðina saman við og hrærið í þar til áferðin verður eins og fallegur búðingur. Lækkið þá vel á hitanum, hrærið ýsunni saman við sósum og bætið við skrældum kartöflum. Saltið og piprið að smekk hvers og eins. Berið fram með nýju rúgbrauði og vel af smjöri og njótið vel!

Fólk er kynningarbláð sem býður auglýsendum að kynna vörur og þjónustu í forni viðtala og umfjallana. Í blaðinu er einnig hefðbundið ritstjórnar-efni. Blaðið fylgir Fréttablaðinu daglega.

Útgefandi:

365 miðlar

Ábyrgðarmaður:

Elmar Hallgrímsson

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

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

Fimmtudaginn 5. júlí mun Fréttablaðið í samtarfi við Ungmennafélag Íslands gefa út aukablaðið

LANDSMÓTIÐ 2018

Markmiðið með blaðinu er að kynna rækilega Landsmótið sem að þessu sinni verður haldið á Sauðárkróki dagana 12 – 15 júlí n.k.

Boðið verður upp á fjölmargar upptökur og skemmtanir. Þar má nefna ball með Páli Óskari, götupartý með Steinda jr. og Audda Bló ásamt risa stóru þrauta- og leiksvæði.

Á Landsmótinu eru meira en 30 íþróttagreinir af ýmsu tagi. Hægt er að keppa, prófa og fá kennslu. Á landsmótinu er keppt í mörgum hefðbundnum íþróttgreinum en því til viðbótar verða nokkrar óvenjulegar en stórskemmtilegar greinar.

Boðið er upp á hefðbundin auglýsingahólf sem og umfjallanir sem eru settar upp af blaðamanni okkar í góðu samráði við auglýsanda.

Stór dreifing og mikill lestur Fréttablaðsins tryggir að blaðið nær afar vel til ákjósanlegra markhópa.



LANDSMÓTIÐ

Nánari upplýsingar um blaðið veitir

Arnar Magnússon. Sölu- og markaðsfulltrúi Fréttablaðsins
arnarm@frettabladid.is Sími: 512-5442

Smáauglýsingar

512 5800

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

Bílar & Farartæki

STÓRA BÍLASALAN



NÝR BÍLL

SKODA Octavia 2.0L Diesel 4x4 Style. Árgærd 2018, sjálfstíptur 6 girar. Verð 4.790.000. Rnr.136951.

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

Bílar til sölu



Mercedes Benz GLE 500E AMG útlit, 4 MATIC PLIG IN HYBRID. Panorama glerþak, 360° myndavél, leiðsögukerfi, loftþúðafjöðrun, Rafm.Krókur, 21" AMG felgur ofl ofl Nývirði 13.650.000.- ásett verð 12.490.000.- ATH skipti. S: 620-2192

Bílar óskast

VILTU LOSNA VIÐ GAMLA BÍLINN ?

Kaupi bíla 25-250þús
Hringdu S. 615 1810 eða sendu sms og ég hringi til baka

Hjólbarðar



TECHKING VINNUVÉLADEKK

Vorum að fá nýja sendingu af hinum frábæru vinnuvéla dekkjum frá Techking Búkoludekk-hjólaskófludekk Ofl. Ymsar algengar stærðir. O.K.Varahlutir ehf. Fyrirsp. sendist á okspar@sinnnet.is

VAKA

ALLIR UPP Á DEKK!
HJÓLBARÐAÞJÓNUSTA OG
GOTT ÚRVAL DEKKJA



Sími: 567 6700 | vakahf.is

Varahlutir



Alternatorar & Startarar



ljosboginn@ljusboginn.is
s. 553-1244

Viðgerðir

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

Þjónusta

Hreingerningar

VY-ÞRIF EHF.

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

Garðyrkja



Almenn Lóðavinna

S: 691 7515

Bókhald

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

RÉTTA- BÓKHALDSÞJÓNUSTA.

Getum bætt við okkur verkefnum. Alhliða bókhaldsþjónusta. Sanngjörn verð og góð þjónusta. Uppl. í s. 8548080/5168080 eða olafur@retta.is.

Búslóðaflutningar

Ert þú að flytja? Búslóðafl., fyrirtækjafl., pianófl. o.fl. Extra stór bíll. Búslóðalyfta. Flutningaþj. Mikael. S. 894 4560 www.flytja.is flytja@flytja.is

Húsaviðhald

VIÐGERÐIR - ÚTBOD

Vikurás 2-4 húsfélag óskar eftir tilboðum í utanhúsviðgerðir sem eru innán við 3.1 m frá jörð. Helstu magnþölur eru: múrbrot 0.4 m³, múrviðgerðir 23 stk (samtals um 0.4 m³), sprunguviðgerðir 55m, háþrýsivottur og málnun 198m².

Útboðsgögn eru ofan á póstkösum í anddyri Vikuráss 4. Uppl. í s. 868 1085

HÚSAVIÐGERÐIR

ENDURBÆTUR OG NÝSMÍÐI

- Smíðavinna
- Múrvinna
- Málningarvinna

☎ 788 8870
eind@eind.is

Eind ehf

Nudd

NUDD

Slökunarnudd í miðbæ Reykjavíkur. Sími 694 7881, Janna.

NUDD

Slökunarnudd í miðbæ Reykjavíkur. Sími 694 7881, Janna.

Spádómar

SPÁSÍMINN 908 5666

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

FLÍSALAGNIR - MÚRVERK - FLOTUN - SANDSPARSL - MÁLUN - TRÉVERK

Ásamt öllu almennu viðhaldi fasteigna.

Áratuga reynsla og þekking skilar fagmennsku og gæðum.

Tímavinna eða tilboð.

Strúctor byggingaþjónusta ehf.
S. 893 6994

HM TILBOÐ HITAVEITUSKEL

1200 LÍTRAR 5-6 MANNA 2 LITIR Í BOÐI

TILBOÐ 350.000 KR. Hitaveituskel + lok

HEITIRPOTTAR.IS

Heitirpottar / Höfðabakki 1 við Gullinbrú
110 Reykjavík / Heitirpottar.is / sími: 777 2000

LOK Á POTTA

101 REYKJAVÍK FASTEIGNASALA

Tjarnargata 4 • 101 Reykjavík • Sími 511 3101 • Fax 511 3909 • www.101.is • 101@101.is
Kristín Sigurey Sigurðardóttir - löggiltur fasteignasali

Garðarstræti 11 – 101 Rvk



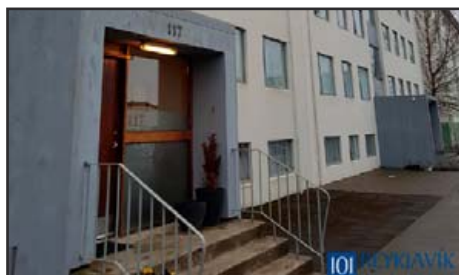
Opið hús í dag mánudag 02.07.2018, milli kl. 17:30-18:00
Fallega og afar vel staðsetta fjögurra herbergja íbúð á fyrstu hæð á besta stað miðsvæðis í Reykjavík. Endurnýjað eldhús en að öðru leyti er hún töluvert upprunaleg, vel skipulögð og snyrtileg. V-51,9 millj.

Leifsgata – 101 Rvk



Þjört og skemmtileg 80,4 m² þriggja herb íbúð með aukinni lofthæð, ásamt sérgeymslu í kjallara. V-38,9 millj.

Háaleitisbraut – 108 Rvk



Þjört og rúmgóð 80,2 m² íbúð á jarðhæð með sérinnangi og bílskúsrétti. Stofa, eldhús, baðherbergi og tvö barnaherbergi, annað lítið. Stutt í alla þjónustu, skóla og leikskóla. V- 37,9 millj.

Hæðargarður – 108 Rvk



Snyrtilega íbúð á 2.hæð í fjölbýlishúsi fyrir 63ja ára og eldri. Eldhús, stofa, svefnherbergi, Baðherbergi og geymsla innan íbúðar. Góð staðsetning og á staðnum er ýmis afþreying í boði og gott félagslíf á meðal íbúanna. Húsvörður er í húsinu. Mikil sameign fylgir. V-43,9 millj.

Par sem hjartað slær

Rafvirkjun

RAFLAGNIR, DYRASÍMAR.
S. 663 0746.

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

Keypt & Selt

Til sölu



Ný veiddur Hornafjarðarhumar og fleira góðgæti úr hafinu. Humarsalan SÉRFRÆÐINGAR Í SJÁVARFANGI. WWW.HUMARSALAN.IS S. 867 6677



Stiga Estate 3084 H
Sjálfskiptur sláttutraktor B&S 3130 AVS motor Notendavænt sæti og stýri 240 lítra graskassi Frábær traktor í meðalstór svæði

Askalind 4, Kóp. Sími 564 1864 www.etrarsol.is



LAGERSALA 30-70% AFSLÁTTUR!

Úrval af girðingaeftni til sölu. IsBú Síðumúla 29, inngangur að neðanverðu. S. 5629018



Óskast keypt

KAUPUM GULL - JÓN & ÓSKAR

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

Óska eftir sjónvarpi. Uppl: antonben@simnet.is

Til bygginga



HARÐVIÐUR TIL HÚSBÝGGINGA. SJÁ NÁNAR Á: VIDUR.IS

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

Húsnæði

Geymsluhúsnæði

GEYMSLUR.IS
SÍMI 555-3464

Geymslur af öllum stærðum. Allt að 20% afsláttur. www.geymslur.is

WWW.GEYMSLAEITT.IS

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

Húsnæði til sölu

AUSTURBRÚN - ÍBÚÐ TIL SÖLU.

Til sölu er 50 m2 góð íbúð í vönduðu háhýsi við Austurbrún, Reykjavík. Besta útsýnið er frá þessari íbúð. Íbúðin selst á sanngjörnu verði, ef samið verður strax.

Áhugasamir beðnir að hafa samband á netfangi : jonss15@simnet.is og öllum verður svarað.

Ábendingahappinn má finna á www.barnaheill.is



Atvinna

Atvinna í boði

HÚSASMÍÐUR - VERKSTJÓRI Á AKUREYRI

Verktakafyrirtæki með góða verkefnastöðu óskar eftir að ráða verkstjóra.

Hæfniskröfur:

- Sveinspróf í húsmiði
- Reynsla af mótaupplætti
- Enskukunnátt

Umsóknir sendist á verk.job@gmail.com og nánari uppl. í s. 840 0609

- TRAILER BÍLSTJÓRA VANTAR -

Silfri ehf óskar eftir trailer bílstjóra

Uppl. gefur Gunnar í s. 894 9690

Atvinna óskast

VANTAR ÞIG SMÍÐI, MÚRARA, MÁLARA EÐA AÐRA STARFSMENN?

Höfum á skrá menn sem geta hafið störf með skómmum fyrirvara.

Proventus starfsmannabjónusta - proventus.is Sími 551-5000 Netfang proventus@proventus.is



Hjálparstarf kirkjunnar

Tilkynningar



SAMGÖNGU- OG SVEITARSTJÓRNARRÁÐUNEYTIÐ

Umhverfismat samgönguáætlunar 2019-2033 til kynningar

Samgönguráð auglýsir hér með umhverfismat tillögu að samgönguáætlun 2019-2033 til kynningar í samræmi við lög nr. 105/2006 um umhverfismat áætlana. Tillaga samgönguráðs að samgönguáætlun er unnin í samræmi við lög nr. 33/2008 um samgönguáætlun. Þar er mörkuð stefna og markmið fyrir allar greinar samgangna næstu fimmtán árin. Með umhverfismatinu hafa verið skilgreind helstu áhrif sem kunna að verða vegna samgönguáætlunar og aðgerðir sem ráðast þarf í til að tryggja að dregið verði úr líklegum neikvæðum umhverfisáhrifum samgönguáætlunar.

Umhverfismat samgönguáætlunar er kynnt á vef samgöngu- og sveitarstjórnarráðuneytisins og á samráðsgáttinni www.samradsgatt.island.is.

Umhverfismat samgönguáætlunar ásamt drögum að samgönguáætlun liggur einnig frammi til kynningar hjá eftirtöldum samgöngustofnunum:

- Samgöngustofu, Ármúla 2, 108 Reykjavík
- Vegagerðinni, Borgartúni 5-7, 105 Reykjavík

Frestur til að gera athugasemdir við umhverfismat samgönguáætlunar er til og með 13. ágúst 2018. Athugasemdir skal senda gegnum samráðsgáttina www.samradsgatt.island.is. Einnig er unnt að senda athugasemdir brefleiðis, merktar Umhverfismat, á samgöngu- og sveitarstjórnarráðuneytið, Sölvhóls-götu 7, 150 Reykjavík eða með tölvupósti á netfangið samgongurad@sm.is

Samgönguráð

VERSLUNARTÆKNI
www.verslun.is

Kælar

SD 419 H: 1980 B: 575 D: 605 - 338L Kæling 4l/210°C - 5 hillur - Læsing - LED 99.000,-vsk

SD 429 H: 1993 B: 577 D: 576 - 360L Kæling 0l/+10°C - 5 hillur - Læsing - LED 99.000,-vsk

SD 416 H: 1980 B: 606 D: 575 - 338L Kæling +2l/+10°C - 8 hillur - Læsing 99.000,-vsk

SD 1001 og SD 801 H: 2020 B: 1000/1130 D: 70/22 Kæling +2l/+10°C - 8 hillur - Læsing 229.000,-vsk

RTC 79 St. (hxbxd) 960 x425 x380mm Kæling +2l/+12°C 69.000,-vsk

RTC 236 St. (hxbxd) 1695 x515 x485mm Kæling +2l/+12°C 139.000,-vsk

RTC 286 St. (hxbxd) 1895 x515 x485mm Kæling +2l/+12°C 179.000,-vsk

Frystar

SD 155 Stærð (hxbxd) 922x564x695mm Kæling -12l/-24°C 79.000,-vsk

SD 305 Stærð (hxbxd) 905x950x695mm Kæling -12l/-22°C 119.000,-vsk

Kæli & frystitæki

XS 801 Stærð (HxBxD) 840x2000x757mm Kæling -12l/-24°C 189.000,-vsk

XS 601 Stærð (hxbxd) 1475x837x757mm Kæling -12l/-24°C 169.000,-vsk

Kæli

FKK 371 - Display kæli H: 185 B: 595 D: 595 - 650 lítra - Kæling -16l/-25°C - Lás 119.000,-vsk

NFG 309 - Display frystir H: 185 B: 595 D: 595 D: 650 lítra - Kæling -16l/-25°C - Lás 199.000,-vsk

OFC 200 HxBxD. 1250x1000x560 Kæling 2/12°C 269.000,-vsk

OFC 220 HxBxD. 1750x495x600 Kæling 2/12°C 199.000,-vsk

Kælar h:85 cm

SC 139 St. (hxbxd) 865 x 555 x 520 mm Kæling +2l/+10°C 79.000,-vsk

SC 209 St. (hxbxd) 865 x 865 x 520 mm Kæling +2l/+10°C 99.000,-vsk

SC 309 St. (hxbxd) 865x1350x520mm Kæling +2l/+10°C 119.000,-vsk

Kælar

SC 81 St. (hxbxd) 940x460x460mm Kæling +2l/+10°C 79.000,-vsk

DKS 122 St. (hxbxd) 850x500 x510mm Kæling +2l/+10°C 49.000,-vsk

DKS 61 St. (hxbxd) 510x480 x470mm Kæling +2l/+10°C 39.000,-vsk

Minibar

Verð frá kr. (2 stærðir) 29.000,-vsk

SD 76 Stærð (hxbxd) 675x595x520mm Kæling -9l/-24°C 79.000,-vsk

SD 46 Stærð (hxbxd) 500x570x510mm Kæling -9l/-20°C 69.000,-vsk

Vínkælar

VK 810 - Stærð (hxbxd) 865 x595 x572 LED ljós. Hurðar ryðfrítt stál 89.000,-vsk

VK 902 - Sl. (hxbxd) 1390 x595 x677 Hurð ryðfrítt stál, LED ljós 147.000,-vsk

VK 922 - Sl. (hxbxd) 1762 x595 x677 mm LED ljós. Hurð ryðfrítt stál 178.000,-vsk

RTW 100 Kæling +2l/+12°C - Innbyggð ljýsing - Stærð b:682 d:450 h:675 89.000,-vsk

Kæli

OFC 230 HxBxD. 1520x600x890 Kæling 2/12°C 248.000,-vsk

OFC 380 380 lítra kæli - H:1523 mm B: 1000 mm D: 890 mm - LED / Rustfrítt stál 299.000,-vsk

TK 41 - Utanmál: (HXD) 735 x 445. 40 lítr. 39.000,-vsk

RTW 160 Kæling +2l/+12°C - Innbyggð ljýsing - Stærð b:874 d:568 h:686 119.000,-vsk

Hjita skápur

SVS 145 Stærð (hxbxd) 785x448x460 mm Hitun: 30-90°C - Góð ljós 99.000,-vsk

SVS 100 Stærð (hxbxd) 785x448x460 mm Hitun: 30-90°C - Góð ljós 99.000,-vsk

Pizzaskápur

99.000,-vsk

VERSLUNARTÆKNI
Draghálsi 4 - 110 Reykjavík
Sími: 535 1300 - Fax: 535 1305 - verslun@verslun.is

Pöntunarsími: 535 1300 - Verslun Draghálsi 4