

# ÍSSKÁPAR

## &FRYSTIKISTUR

**Kynningarblað**

Heimilistæki

Eirvík

Fönix

Frystiklefar

Ísskápar framtíðarinnar

Leiðbeiningar um geymslu matvæla

# Whirlpool er stærsti framleiðandi heimilistækja í heimi

**Heimilistæki** eru leiðandi í innflutningi á raf- og heimilistækjum og bjóða upp á yfir hundrað gerðir af kælikápum og fjölda frystiskápa og frystikistna frá mörgum virtum framleiðendum. Hjá Heimilistækjum er lögð áhersla á framúrskarandi vöruúrval.

Við bjóðum upp á úrval af vönduðum og endingargóðum kæli- og frystitækjum frá meðal annars Whirlpool, LG, Beko, Vestfrost, Severin, Panasonic og Scandomestic,“ segir Íris Ragnarsdóttir, markaðsfulltrúi hjá Heimilistækjum. „Whirlpool-frystikisturnar hafa verið þær mest seldu á Íslandi í mörg ár enda er Whirlpool mjög vandað og rótgróið merki sem fólk getur treyst. Kisturnar má fá frá 100 lítrum upp í 450 lítra fyrir þá sem þurfa að geyma heila skrokka.“

Íris segir LG-kælikápana glæsilega þar sem hugsað er fyrir hverju smáatriði. „Tvöföldu kælikáparnir frá Daewoo eru ódýrustu tvöföldu kælikáparnir á markaðnum í dag og eru jafnframt stórglæsilegir, með klakavél og köldu vatni. Öll Beko-kælitækin eru í orkuflokki A eða herra sem þýðir að orkunotkunin er í lágmarki og ekki skemmir að burstaða stálið þeirra er kámfritt,“ upplýsir Íris.

Panasonic hefur framleitt kælitæki síðan 1953 og eru meðal fleiri framleiðanda sem bjóða upp á „no frost“-frystitæki. „No frost“-tæknin gerir það kleift að aldrei þarf að afþýða frystitækið þar sem sérstök tækni kemur í veg fyrir að vatnsgufun breytist í ís,“ útskýrir Íris.

„Það sem er nýtt í heimi kælitækja í dag eru betri hita- og rakastillingar.“ Margir af þeim kælikápum sem við bjóðum upp á eru með „multi flow“-kerfið sem dreifir loftinu í skápnunum betur. Það þýðir að hitastig verður jafnara í öllum skápnunum, en í eldri skápnunum er oft mikill munur á hitastigi efst og neðst. Þetta þýðir að hægt er að stýra hitastigi betur og þannig hafa sérstakt hölf fyrir ferskvöru og grænmeti með réttu hitastigi sem eykur endingu þessara vara umtalsvert.“

„Það er úr ýmsu að velja hjá okkur og við bjóðum upp á góða þjónustu og aðstoðum fólk við að finna það sem því hentar. Við viljum bara bjóða upp á það besta og við leggjum okkur fram við að vera með framúrskarandi vöruúrval þannig að allir ættu að geta fundið eitthvað við sitt hæfi. Með því að vera með meira en hundrað kælikápa í boði þá er tryggt gott úrval af öllum stærðum hvort sem eru litlir skápar undir borð, eða stærri skápar sem geta farið yfir tvo metra að hæð,“ segir Íris.

Heimilistæki eru með verslanir á sjö stöðum á landinu og einnig er allt vöruúrval og nánari upplýsingar að finna á heimasíðu Heimilistækja, ht.is.



Við viljum bara bjóða upp á það besta og við leggjum okkur fram við að vera með framúrskarandi vöruúrval þannig að allir ættu að geta fundið eitthvað við sitt hæfi,“ segir Íris Ragnarsdóttir, markaðsfulltrúi hjá Heimilistækjum.

MYND/VILHELM



Scandomestic  
kælikápur  
með frysti.  
Retro



Tvöfaldur  
Daewoo-  
kælikápur



Whirlpool-  
kælikápur  
með frysti.

# Frystiklefinn er barn síns tíma

Það eru hæg heimatökin hjá íbúum blokkar í Krummahólum í því að frysta matvæli. Í fjölbýlishúsinu er innangengur frystiklefi sem þeir geta notað. Hverri íbúð í húsinu tilheyrir eitt hólf sem er 50 sinnum 50 sentimetrar. Þau eru þó ekki mikið notuð nú til dags.

Í fjölbýlishúsi í Hólhverfinu í Breiðholti er sniðugur innangengur frystiklefi. Hverri íbúð í húsinu er útlutað einu hólf í frystinum. „Hver íbúð hefur aðgang að einu hólf sem er 50 sinnum 50 sinnum fimm-tíu sentimetrar að stærð. Í blokkinni eru 58 íbúðir og þar af leiðandi 58 hólf í frystiklefanum sem er um það bil sjö fermetra rými,“ segir Ari Sigurðarson, húsvörður byggingarinnar.

Ari segir frystihólfinn ekki mikið notuð. „Þessi frystiklefi er barns síns tíma og aðeins þröngur hópur íbúa sem notar þetta.“ Spurður um ástæðu þess segir hann að eflaust kaupi fólk ekki frystivöru í jafn miklum mæli og áður fyrr. „Við erum samt sem áður að reka klefann og halda honum gangandi. Hann hefur bilað töluvert á þeim tveimur árum sem liðin eru síðan ég flutti í húsið. Ætli það sé ekki góð milljón farin í þetta á síðustu tveimur til þremur árum.“ Hann bætir við að þrátt fyrir litla notkun hafi verið ákveðið á fundum að gera við klefann. „Ætli það hafi ekki verið þeir sem vildu halda frystiklefanum sem mættu á fundina en ekki hinir.“

Ari segist aðeins vita um eina aðra blokk í nágrenninu þar sem sambærilegur frystiklefi sé til staðar en annars hafi hann ekki vitneskju um hvort þeir séu eitthvað víðar.



Hurðin fyrir frystiklefanum er völdug.



MYNDR/VALLI

Frystiklefinn í Krummahólum er um það bil sjö fermetrar. Frystihólfir eru 58 talsins.



Innangengur frystiklefi er í fjölbýlishúsi í Breiðholti. Hverri íbúð fylgir eitt hólf í klefanum.

„Þessi frystiklefi er barn síns tíma og aðeins þröngur hópur íbúa sem notar hann.“



Nokkrir nýta sér frystihólfíð sitt.

## Neyðarvistir í ísskápin

Það er góð tilfinning að eiga alltaf til grunnhræfni í máltíð. Allir ísskápar ættu að innihalda eftirfarandi matvæli:

■ **Gríska jógúrt** sem er rík af prótíni og lágkolvetnakostur. Grísk jógúrt er tilvalinn bumbubani og gefur góða saðningu.

■ **Smjör og ostur** í hvaða mynd sem er er ómissandi og orkumikið hráefni í flesta matseld og vitaskuld vinsælasta áleggið.

■ **Ferska ávexti og grænmeti** að smekk og óskum hvers og eins til að maula í millimál eða nota í flóknari máltíðir.

■ **Egg** eru full hús matar og hitaeiningasnaúður prótíngjafi með endalaus möguleika til eldamennsku og baksturs.

■ **Mjólk** er nauðsyn í alla ísskápa, hvort sem hún er notuð út á morgunkorn, í grjónaugrautinn, heitt súkkulaði eða heilsuhristing.

■ **Heilheiti-tortillur** innihalda flókin kolvetni og halda blóðsýkri í skefjum. Þær eru hentugar í hvers kyns skyndimáltíðir með osti, grænmeti og kjötáleggi en líka sírópi og kanil.

■ **Bragðbætir eins og edik**, salsasós, sinnep, majónes, tómatsósa, gúrkumauk, létt-sós og kryddlegir gefur flestum mat enn betra bragð.

■ **Möndlur** eru hollur og ljúffengur valkostur til móts við stökkt og fituríkt snakk og frábærar í blandarann eða út á morgunkornið.

■ **Hnetusmjör er hollustuvara**, rík af einómettuðum fitusýrum og fólafi. Það er sælgæti sem ídýfa fyrir niðurskorið grænmeti og gómsætt inn í heitt pítubrauð.

■ **Í frystinum** er tilvalið að eiga frosið brauð, trefjaríkt frosið grænmeti í hvers kyns súpur, pasta- og pönnurétti og frosna ávexti og ber sem geyma fullt af fjörefnum og eru einkar góð í heilsuhristing og bakstur.



Heilsusamlegt innihald ísskápa vekur upp góðar tilfinningar og holla saðningu.



## HAFÐU FJÖLPÓSTINN ÞINN Í FRÉTTABLAÐINU

Fréttablaðið er mest lesna dagblaðið með glæsilegt forskot á keppinautana. Meðallestur Fréttablaðsins í aldurshópnum 25-54 ára er 73% á höfuðborgarsvæðinu.\*

Við bendum auglýsendum á að notfæra sér forskotið þegar þeir velja dreifingarleið fyrir fjölpóst sinn. Við dreifum sex daga vikunnar til heimila á stærsta markaðssvæði landsins.

Hafðu fjölpóstinn þinn inni í Fréttablaðinu.

Það er áhrifarík leið til að koma skilaboðum um vöru eða þjónustu beint inn á heimilin.

Kannaðu dreifileiðir og verð í síma 512 5448 eða í tölvupóstfangi [fjolpostur@frettabladid.is](mailto:fjolpostur@frettabladid.is)

# FRÉTTABLAÐIÐ

Innskot í Fréttablaðið skilar árangri!

\*Prentmiðlaáætlun Capacent október–desember 2012 – höfuðborgarsvæði 25-54 ára

Útgefandi: 365 miðlar ehf., Skaftahlíð 24, s. 512 5000 Umsjónarmaður auglýsinga: Jónatan Atli Sveinsson, [jonatan@365.is](mailto:jonatan@365.is), 512-5446  
Ábyrgðarmaður: Jón Laufdal.



Próstur Erlendsson, sölustjóri í Eirvík.



Eirvík býður úrval kæliskápa, kæli- og frystiskápa og vínkæliskápa frá Liebherr.

## Kæliskápar með eigin aðdáendasíðu

Í Eirvík fæst glæsilegt úrval kæliskápa, kæli- og frystiskápa og vínkæliskápa. Sumir eru hressandi, töff og litríkir. Aðrir eru amerískir og stórir með svalandi klaka- og vatnsvél, og enn aðrir búa yfir svo fullkomnum geymsluáðstæðum að fækka má búðarferðum til muna.

**S**tarfsfólk Eirvíkur vinnur út frá þeirri staðföstu trú að eldhúsið sé ótvírátt hjarta heimilisins. Hver og einn hefur sinn persónulega stíl og því mikilvægt að finna klæðskerasniðnar lausnir sem falla að þörfum og lífsstíl hvers og eins viðskiptavinar fyrir sig.

„Það skemmtilega varðandi kæli- og frystiskápa í dag eru þeir fjölbreyttu möguleikar sem eru í boði. Sumir vilja fá hressandi, töff og litríkan Smeg FAB retró-skáp sem nýtur sín vel bæði inni í eldhúsi jafnt sem í alrými eða skrifstofu. Aðrir vilja hins vegar byggja kæli- og frystiskápa inn í innréttingu, þá jafnvel fleiri en einn, og leyfa þá öðrum hlutum í eldhúsinu að njóta sín betur,“ segir Próstur Erlendsson sölustjóri.

### Liebherr – gæði, hönnun og nýjungar

Mesta úrval Eirvíkur kemur frá virtum þýskum framleiðanda, Liebherr.

„Mögulegt er að fá allt frá fullkomnum innbyggðum kæli- og frystiskáp með BioFresh-ferskmetisskúffum og klakavél, að klassískum og hagkvæmum frístandandi hvítum kæliskáp. Vínkæliskápar eru síðan tilvalinn kostur fyrir vinnunnandann. Þar eru vín geymd við

bestu hugsanlegu skilyrði, það er við rétt hitastig, lágmarks titring og í vari gegn UV-geislum,“ útskýrir Próstur.

„Á undanförunum árum hefur síðan eftirspurn eftir tvöföldum kæli- og frystiskápum og öðrum skápum sem eru breiðari en þessi „hefðbundni kæliskápur“ aukist mikið. Í dag er vinsælt að fjárfesta í skápum sem hafa gott geymslurými og fullkomnar geymsluáðstæður fyrir ferskvöru, og fækka þar með búðarferðum,“ bætir Próstur við.

Fjölbreytt úrval iðnaðarkæliskápa og iðnaðarfrystiskápa er einnig fáanlegt frá Liebherr.

„Skáparnir henta fyrir hinn ýmsa atvinnurekstur, svo sem starfsmannaeldhús, mötuneyti, gistiheimili og veitingarekstur. Auk þess eru fáanlegir mjög fullkomnir Medical-skápar fyrir til dæmis apótek, lækna- og rannsóknastofur.“

### SMEG retró 50-stíll – sterkur karakter í eldhúsinu

Retró 50' FAB-skáparnir frá Smeg eru fyrir löngu orðnir að klassisku tískutákni. Innblástur hönnunar og litáurval má rekja til tísku tímabilsins um 1950 og hafa skáparnir sést í ófáum matreiðsluþáttum, til að mynda hjá Jamie Oliver.

„Skáparnir eru ítölsk hönnun og framleiðsla. Þeir sameina klassískt retró-útlit, bogadregnar línur, líflega liti og nýjustu tækninýjungar. Eirvík sérpantar þessa skápa í öllum mögulegum litum og með þeirri hurðaropnun sem hentar hverjum og einum,“ segir Próstur.

Til gamans má geta að vinsældir FAB-ísskápsins frá Smeg hafa verið það miklar að í dag á 50's-línan sína eigin aðdáendasíðu sem hægt er að nálgast á [www.smeg50style.com](http://www.smeg50style.com).

### Klassískir amerískir kæli- og frystiskápar

Að lokum ber að nefna ameríska kæli- og frystiskápa.

„Amerísku kæli- og frystiskáparnir í Eirvík eru frá Mabe, framleiðanda hinna þekktu amerísku GE-skápa. Amerísku Mabe-skáparnir eru fyrir Evrópumarkað og eru fáanlegir bæði með klakavél og vatni í hurð, en einnig með innbyggðri klakavél,“ segir Próstur.

Nánari upplýsingar um alla kæliskápa, vínkæliskápa og kæli- og frystiskápa má nálgast á heimasíðu Eirvíkur [www.eirvik.is](http://www.eirvik.is) og hjá sölumönnum Eirvíkur í síma 588-0200. Við bjóðum alla hjartanlega velkomna í sýningarsal okkar að Suðurlandsbraut 20.



# Hversu lengi má geyma matinn?

Með góðu hreinlæti í eldhúsinu og með því að pakka matvælum í loftþéttar umbúðir endast þau betur í ísskápnem. Það fer illa með veskið að láta matvæli eyðileggjast og ástæðulaust. Við tókum saman geymsluþol nokkurra matvæla í ísskáp og frysti.

## PYLSUPAKKI

- ▶ Opinn pakki í ísskáp: 1 vika
- ▶ Óopnaður pakki í ísskáp: 2 vikur
- ▶ Í frysti: 1-2 mánuðir.

## RJÓMAÍS

- ▶ Endist í frysti í 2-6 mánuði en það reynir sjaldnast á það.

## AFANGURINN AF KVÖLD-MATNUM

- ▶ Í ísskáp: 3-4 daga.
- ▶ Í frysti: 2-3 mánuði

## KJÖTHAKK

- ▶ Í ísskáp: 1-2 dagar
- ▶ Í frysti: 3-4 mánuðir

## EGG

- ▶ Í ísskáp: 3 vikur

## MYGLUOSTUR EINS OG BRÍE

- ▶ Í ísskáp: 1 vika

## BRAUÐOSTUR

- ▶ Í ísskáp: 3-4 vikur

## RJÓMI

- ▶ Opin ferna í ísskáp: 5-7 dagar

## MJÓLK

- ▶ Í ísskáp: 7 dagar

## SMJÖR

- ▶ Í ísskáp: 1-2 mánuðir

## NAUTAKJÖT, LAMB OG SVÍN

- ▶ Í ísskáp: 3-5 dagar
- ▶ Í frysti: 6-12 mánuðir

## ELDAÐUR SKELFISKUR

- ▶ Í ísskáp: 3-4 dagar
- ▶ Í frysti: 3 mánuðir

## ELDAÐUR FISKUR

- ▶ Í ísskáp: 3-4 dagar
- ▶ Í frysti: 4-6 mánuðir

## SÚPUR OG KÁSSUR

- ▶ Í ísskáp: 3-4 dagar
- ▶ Í frysti: 2-3 mánuðir

## MAJÓNES

- ▶ Í ísskáp: 2 mánuðir

## ÁLEGG

- ▶ Opinn pakki í ísskáp: 1 vika
- ▶ Óopnaður pakki í ísskáp: 2 vikur
- ▶ Í frysti: 1-2 mánuðir

[www.foodrepublic.com](http://www.foodrepublic.com)

Leiðbeiningarstöð heimilanna



## Ráð til orkusparnaðar

Ísskápurinn notar mesta orku af öllum heimilistækjum eða um 20 prósent. Það skiptir því verulegu máli fyrir umhverfið og orkureikning heimilisins að kaupa í upphafi ísskáp sem notar sem minnsta orku.

Orkumerkin Energy Star og Evrópska orkumerkið gefa til kynna hve orkufrekur ísskápurinn er. Því minni ísskáp sem þú kemst af með því betra.

### HÉR ERU NOKKUR RÁÐ TIL AÐ DRAGA ÚR ORKUNOTKUN ÍSSKÁPSINS

- Munið að hafa ísskápinn ekki opinn að óþörfu
- Gætið þess að ísskápurinn sé rétt stilltur (4 °C)
- Gætið þess að ísskápurinn leki ekki
- Gætið þess að ísskápurinn sé hreinn að innan sem utan
- Fullur ísskápur sparar orku
- Ekki er æskilegt að hafa eldavélina við hliðina á ísskápnem
- Ekki er ráðlegt að vera með ísskápinn nálægt ofni eða eldavél
- Þíðið frosinn mat í ísskápnem. Það sparar orku
- Afísið frystinn í ísskápnem reglulega. Fimm millimetra þykkt íslag eykur orkunotkun um 30%
- Þurrkið burt rykið á bak við ísskápinn. Það sparar orku
- Gætið þess að næg loftræsting sé bak við og fyrir ofan ísskápinn
- Ekki er ráðlegt að setja heita matarafgang inn í ísskáp, betra er að láta matinn kólna áður en hann er settur inn. Það sparar orku og heldur matnum ferskari



Heimild: [naturan.is](http://naturan.is)

## VIÐ ERUM ÖLL TENGD VIÐ NÁTTÚRUNA

Orka náttúrunnar framleiðir og selur rafmagn til allra landsmanna á samkeppnishæfu verði. Við viljum nýta auðlindir af ábyrgð og nærgætni og bæta lífsgæðin í nútíð og framtíð.

ORKA NÁTTÚRUNNAR  
Bæjarhálsi 1, 110 Reykjavík · Sími 591 2700 · [www.on.is](http://www.on.is) · [on@on.is](mailto:on@on.is)

**on**  
ORKA NÁTTÚRUNNAR

# Þekktir fyrir gæði og góða þjónustu

Verslunin Fönix hefur selt kæli- og frystiskápa frá danska fyrirtækinu Gram í yfir 40 ár. Skáparnir fást í mörgum stærðum og gerðum þar sem öll heimili og fyrirtæki geta fundið skápa við sitt hæfi. Fönix leggur megináherslu á gæði og góða þjónustu.

**D**anska fyrirtækið Gram hefur fyrir löngu skipað sér sess sem einn traustasti og vandaðasti framleiðandi kæli- og frystiskápa. Verslunin Fönix hefur selt þetta vandaða 113 ára gamla vörumerki í yfir 40 ár sem sýnir betur en margt annað hversu vinsælt og traust merkið er að sögn Sveins Sigurðssonar, framkvæmdastjóra Fönix. „Við bjóðum upp á gott úrval kæli- og frystiskápa frá Gram sem henta inn á öll heimili auk þess sem fyrirtæki og stofnanir versla einnig mikið við okkur.“

Bæði kæli- og frystiskáparnir fást í mörgum stærðum en vinsælustu stærðirnar eru á bilinu 170-185 sentímetra háir að sögn Sveins. „Þarfir heimila og fyrirtækja eru mismunandi. Hjá okkur er hægt að fá ýmsar stærðir kæli- skápa, bæði með og án frystis, auk þess sem þeir eru misdjúpir. Kæliskáparnir innihalda auk þess mismargar hillur og skúffur, allt eftir þörfum hvers og eins. Margir skápanna innihalda einnig svokallaðan „NoFrost“-frysti sem hindrar hrímmyndun inni í frystihlutanum. Svo má ekki gleyma að auðvelt er að þrifa þá alla.“ Flestir kæli- og frystiskáparnir fást í tveimur klassískum litum; hvítum og stáli.

## Ýmsar stærðir frystiskápa

Verslunin býður einnig upp á gott úrval frystiskápa frá sama framleiðanda. „Þeir fást í sömu stærðum og kæli- og frystiskáparnir og sömu litum. Þeir hafa sama útlit og kæli- og frystiskáparnir og því kaupa viðskiptavinir þá gjarnan saman og láta standa hlið við hlið inni í eld-

“**Fyrirtækið Fönix verður 80 ára á næsta ári sem sýnir að við höfum gert eitthvað rétt. Landsmenn vita að minnsta kosti hvert þeir eiga að leita eftir góðri þjónustu og vönduðum heimilistækjum.**

húsi enda eru margar nýjar íbúðir og hús með rúmgóð eldhús. Við höfum einnig nýlega að bjóða upp á svokallaða XL-skápa sem eru mun dýpri en hefðbundnir frystiskápar og bjóða upp á allt að 39 sentímetra djúpar skúffur. Tími stóru frystikistunnar er að mestu leyti liðinn, nú kaupir fólk frekar frystiskápa sem henta aðstæðum hvers og eins.“

Sveinn segir Fönix leggja megináherslu á gæði og góða þjónustu. „Fyrirtækið Fönix verður 80 ára á næsta ári sem sýnir að við höfum gert eitthvað rétt. Landsmenn vita að minnsta kosti hvert þeir eiga að leita eftir vönduðum heimilistækjum og góðri þjónustu.“

Þótt kæli- og frystiskáparnir frá Gram þyki endingargóðir býður Fönix samt upp á góða varahluta- og viðgerðarþjónustu. „Ekkert heimilistæki dugur að eilífu og ef það bílar er yfirleitt lítið mál að gera við tækið.“

Verslunin Fönix er í Hátúni 6a í Reykjavík. Hún er opin alla virka daga milli 9.00 og 18.00 og á laugardögum í vetur milli kl. 11.00 og 14.00. Allar nánari upplýsingar má finna á [www.fonix.is](http://www.fonix.is).



„Verslunin Fönix hefur selt kæli- og frystiskápa frá Gram í yfir 40 ár sem sýnir hversu traust merkið er, að sögn Sveins Sigurðssonar, framkvæmdastjóra Fönix.“

MYND/GVA



Fönix býður allar stærðir af kælitækjum.

MYND/PIJETUR

**GRAM**

**HEIMILISTÆKJADAGAR Í FÖNIX**

**20% afsláttur**

**FÖNIX** Hátúni 6a • 105 Reykjavík • Sími 552 4420 • [www.fonix.is](http://www.fonix.is)



Frystiskápur með „No Frost“-frysti.

MYND/PIJETUR



Kæliskápur með blásturskælingu og ferskvöruskúffu.

MYND/PIJETUR

## Ljúffengur eftirréttur

Þegar von er á gestum í mat er þægilegt að vera búinn að gera eftirréttinn tímanlega. Ekki þarf annað en sækja hann í ísskápin. Hér er mjög gírnilegur eftirréttur sem smakkast vel og hægt er að gera fyrr um daginn.

### Það sem þarf í þennan rétt sem er fyrir fjóra

3 eggjarauður  
2 msk. sykur  
200 g hreinn rjómaostur  
60 g flórsykur  
1 vanillustöng  
2 tsk. sítrónusafi  
10 kökur hafrakex

### Jarðarberjasósa

1 box af jarðarberjum  
2 msk. sykur

Þeytið eggjarauður og sykur þar til blandan verður létt og ljós. Hrærið saman rjómaost, flórsykur, sítrónusafa og fræin úr vanillustönginni. Setjið smávægis af eggjablöndunni í ostblönduna og hrærið rólega. Bætið síðan restinni við og hrærið allt saman.

Hreinsið berin og setjið í skál með sykrunum. Maukið með töfrasprotu. Setjið kexið í poka og berjið létt á með buffhamri. Setjið kex í botninn á falletgu glasi eða skál, hellið ostakreminu yfir og loks er jarðarberjasósan sett á toppinn. Skreytið með jarðarberi og mintu.



Ekki er amalegt að eiga ljúffengan eftirrétt í ísskápinum.

MYND/GETTY

## Frystikistur á tilboðsverði

25% afsláttur



FR205 190L B74xD70xH95  
1 korfur, læsing á loki  
hjól undir kistu  
Verð áður kr. 89.369  
Verð nú kr. 67.026 m. vsk.



FR305 278L B98xD70xH95  
2 korfur, læsing á loki  
hjól undir kistu  
Verð áður kr. 102.742  
Verð nú kr. 77.056 m. vsk.



FR405 385L B128xD70xH95  
2 korfur, læsing á loki  
hjól undir kistu  
Verð áður kr. 111.615  
Verð nú kr. 83.711 m. vsk.



FR505 463L B150xD70xH95  
3 korfur, læsing á loki  
hjól undir kistu  
Verð áður kr. 124.537  
Verð nú kr. 93.403 m. vsk.



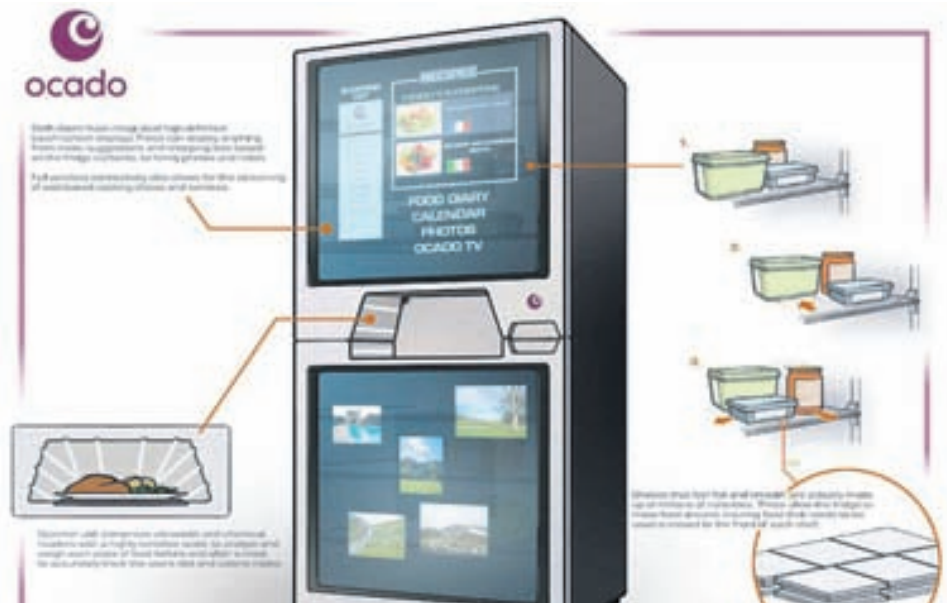
FR605 463L B150xD70xH95  
3 korfur, læsing á loki  
hjól undir kistu  
Verð áður kr. 152.698  
Verð nú kr. 114.524 m. vsk.

Tilboð gildir meðan birgðir endast.



Rauðagerði 25 · 108 Reykjavík · Sími 440 1800 · www.kaelitaekni.is

Okkar þekking nýtist þér



Ísskápur sem kennir fólki að elda úr afgangum, pantar ferskvörur þegar þær klárast og getur einnig pantað heimsendingu gegnum netið auk þess sem hann skipuleggur hvar maturinn er eftir dagsetningum.

# Kælitæki og ísskápar framtíðarinnar

Þótt þróunin í ísskápum hafi verið nokkur í gegnum árin hafa útlitsbreytingar ekki verið róttækar. Ísskápar eru enn „skápar“ með skúffum, hurðum og hillum. Nokkrir hönnuðir hafa þó litið út fyrir kassann og hannað nýstárlega ísskápa sem hugsanlega gætu verið fyrirmyndir framtíðarísskápa.

### Sjálfhreinsandi ísskápur

Vísindamenn við háskólann í Central Lancashire og Ocado, stórmarkaður á netinu, hönnuðu í sameiningu hugmynd að hátæknilegum ísskáp árið 2010. Ísskápurinn kennir fólki að elda úr afgangum, pantar ferskvörur þegar þær klárast og getur einnig pantað heimsendingu gegnum netið auk þess sem hann skipuleggur hvar maturinn er eftir dagsetningum.

Ísskápurinn á að vera sjálfhreinsandi, hann á að geta minnkað líkurnar á að matur skemmist og bent eigendum sínum á uppskriftir sem hægt sé að nota matinn í sem til er í ísskápinum. Þessi snjallísskápur er útbúinn nanótækni. Hillurnar eru úr óteljandi míkroflísnum sem færa mat sem þarf að borða sem fyrst fremst í hillurnar.

Ísskápurinn er tengdur þráðlausu neti og því hægt að horfa á matreiðsluþætti á skjá.

### Bio Robot-ísskápur

Electrolux Design Lab heldur árlega keppni í þróun heimilistækja. Árið 2010 var þemað „The 2nd Space Age“ eða önnur geimöld. Hugmyndin var að þátttakendur hönnuðu tæki sem hægt yrði að nota árið 2050. Eiginleikar tækjanna þurftu að vera þeir að spara pláss og orku.

Rússneski nemandinn Yuriy Dmitriev kom með hugmyndina að Bio Robot-ísskápinum þar sem kaldaskin er notað til að kæla gel úr líffjölliðum sem getur síðan kælt mat. Gelið er ekki klístrað og maturinn er settur beint inn í gelið sem myndar aðskilda belgi fyrir hvern hlut.

Útlit ísskápsins er langt frá því að vera hefðbundið enda eru engar skúffur eða hurðir á honum. Þá kælir róbótinn alla hluti á mismun-

andi hitastigi eftir þörfum. Gelið er í ramma sem er fjórum sinnum minni en venjulegur ísskápur.

Þessi hugmynd Rússans vakti mikla athygli því hugmyndin er ekki aðeins framúrsteftuleg heldur er hægt að raða ísskápinum á hvaða veg sem er, uppréttum, á hlið eða jafnvel hengja hann upp í loft.

Bio Robot-ísskápurinn er enn á hugmyndastigi en það verður gaman að sjá hvort og hvernig Electrolux þróar hugmyndina áfram í framtíðinni.

### Allt við höndina á matmálistímum

Electrolux Futuristic Dining Table er framúrsteftulegt snjallborðstofuborð eftir hönnuðinn Petr Kubik. Þar sér hann fyrir sér hvernig nýta mætti betur pláss á heimilum með því að sameina í einu húsgagni margt af því sem þarf við matarborðið.

Í þessu borðstofuborði er nefnilega að finna ýmislegt áhugavert og engin þörf er á að standa upp til að rista brauð eða sækja kaffið, ná í epli úr ísskápinum eða vaska upp.

Hugmyndaborð Kubiks er útbúið þannig að inni í því er að finna fjölmörg eldhúshöld og tæki á borð við ísskáp, litla uppþvottavél, brauðrist, örbylgjuofn og kaffivél. Í borðinu eru ýmis falin hólfr þar sem hægt er að geyma mat og tæki. Borðplatan er úr efni sem getur breytt um áferð. Þannig getur yfirborðið ýmist verið svart og glansandi eða gagnsætt til að sýna matinn sem geymdur er í kæli. Í miðjunni er hægt að geyma drykki.

Ekki skemmir fyrir að hægt er að fara á netið og lesa þannig blöðin á skjá í borðplötunni, horfa á þætti eða leita að uppskriftum.



Bio Robot-ísskápurinn tekur lítið pláss.



# Ískaldar staðreyndir

Heimilistækin frá IKEA eru umhverfisvæn hágæðatæki með ókeypiss 5 ára ábyrgð. Svo er verðið í algjörum sérflokkum líka miðað við eiginleika. Gerðu samanburð, það er þinn hagur.

**5**  
ára  
ÁBYRGÐ

Heimilistæki eru með 5 ára ábyrgð. Nánari upplýsingar í ábyrgðarbæklingnum.

Með hraðkælingarstillingunni getur þú **kælt hratt niður** fersk matvæli og drykki, sem er tilvalið eftir stórinnskaup.

**Innbyggð LED lýsing** sem lýsir út í öll horn.

Þú þarft **aldrei að afþíða** eða skafa klaka því sjálfvirka afþíðingin kemur í veg fyrir rakamyndun og því myndast ekki hrím eða klaki á matvælum eða tækinu sjálfu.

Hraðfrystistillingin **frystir mikið magn** af ferskum matvælum og lækkar hitastigið hratt ef þörf er á, sem viðheldur ferskleika matvælanna og varðveitir næringarefni.



Þú getur lagað hirsluna að þínum þörfum með **þremur stillanlegum hillum úr hertu gleri**.

Innbyggð vifta dreifir loftinu og **viðheldur jöfnu hitastigi** í öllum skápnum, þannig að þú getur geymt hvaða matvæli sem er, hvar sem er í skápnum.

Þú getur valið hvort þú lætur hurðirnar **opnast til hægri eða vinstri**.

**Engin fingraför** á ryðfría stálinu, yfirborð hurðanna er meðhöndlað með efni sem hrindir frá sér fingraförum.



- Orkuflokkur: A++
- Orkunotkun: 242 kWh/á ári
- Rúmtak kælis, nettó: 226 l
- Rúmtak frystis: 92 l. 4-stjörnur
- Hljóðstyrkur: 43 dB (A)
- Loftslagsflokkur: SN/T
- Kælikerfi: R600a
- Rafspenna: 230-240V
- Viðhaldsfrí LED lýsing
- Frystigeta: 4 kg/24 klst.
- Geymslugeta í rafmagnsleysi: 12 klst.
- 3 frystiskúffur fylgja
- Hurðir sem lokast sjálfar
- 2 frystikubbar fylgja
- 2 grænmetisskúffur fylgja
- 1 eggjabakki fylgir
- 1 flöskurekki fylgir
- 1 ísmolabakki fylgir

## 124.900,-

**KYLIG kæli/frystir A++**  
B59,5xD64,2, H184,5cm  
Kæli: 226l. Frystir: 92l. Ryðfrítt stál



Verzlun opin **11-21** alla daga - Veitingastaður opin 9:30-20:30 - [www.IKEA.is](http://www.IKEA.is)





**ÍSINN HENNAR ÖMMU**

Heimagerður ís er eftirlæti margra. Ísinn er bestur eins og amma gerði hann fyrir jólin. Margir eiga örugglega minningar um hann. Hér er uppskrift að heimagerðum vanilluís með heitri súkkulaðisósu.

- 4 eggjarauður
- 100 g sykur
- 2 tsk. vanillusykur
- 4 dl rjómi

Þeytið eggjarauður og sykur. Stífþeytið rjóma í annarri skál og bætið vanillusykrinu saman við. Blandið rjómanum varlega saman við eggjakremið. Setjið í form og frystið. Gott er að setja plastfilmu í formið áður en ísinn er settur í því þá er betra að losa hann úr því.

**Heit súkkulaðisósa**

- 1 plata suðusúkkulaði
- 2 dl rjómi

Hitið upp súkkulaði og rjóma og látið malla við vægan hita þar til sósan þykknar. Gott er að bera fram jarðarber með ísnum og sósunni.



**BERJAFROSTPINNAR**

Flestir hafa prófað að gera frostpinna úr ávaxtasafa. Það er enn betra að gera þá úr ferskum berjum.

Þá þarf eina öskju af berjum að eigin vali; bláberjum, jarðarberjum, hindberjum eða blöndu, 1 dl af sykri (má minnka magnið) og 2 msk. af sítrónusafa.

**Skolið berin.** Hellið í blandara. Bætið sítrónusafa og sykri við og maukið. Hellið í djúp mót. Margir eiga frostpinnamót en það mætti líka nota lítill en djúp muffinsmót (sílikon eða stál).

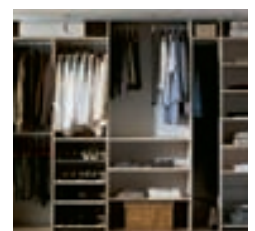
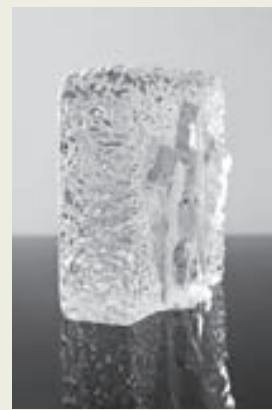
**Stingið inn** í frysti og látið stífna smá. Takið út og stingið stífnunum í miðjuna. Þeir fást meðal annars í Kokku. Frystið og njótið.

**KÆLING Í GAMLA DAGA**

Flestir eiga erfitt með að sjá fyrir sér líf án kæli- og frystiskápa sem hjálpa okkur að geyma matvæli, kæla gosið og geyma rjómaísinn. Áður en kæli- og frystiskápar komu til sögunnar nýtti fólk sér þó ýmsar leiðir til að halda matvælum köldum eða frosnum. Yfirleitt var snjór eða ísklumpar notaðir til kælingar og þurfti í mörgum tilvikum að ferðast langar leiðir til að sækja hráefnið, jafnvel upp í fjöll.

**Til eru** heimildir frá því fyrir árið 1000 sem sýndu að Kínverjar voru farnir að safna ísklumpum til að nýta undir kælingu og seinna meir bættust til dæmis Grikkir og Rómverjar í hópin og gerðu það sama.

**Geymslan var** iðulega þannig sett upp að grafnar voru holur í jörðu og matur settur neðst í hana. Ofan á hann var settur hálmur eða tré og þar ofan á þykkt snjólag eða ísklumpar. Að sama skapi voru kofar og geymsluhúsnæði víða um heim fyllt af snjó og ísklumpum þar sem hægt var að geyma matvæli stóran hluta ársins.



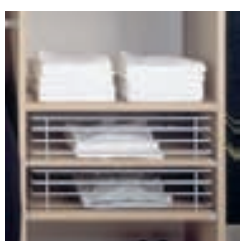
**TILBOÐ**  
VEGNA GÓÐRA UNDIRTEKTA HÖFUM VIÐ ÁKVEÐIÐ AÐ FRAMLENGJA HAUSTTILBOÐ OKKAR TIL 20. OKTÓBER



Baðherbergi



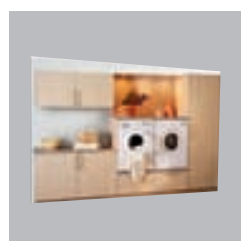
Skóhillur



Vandaðar hillur



Pottaskápar



Þvottahúsinnréttingar

Við sníðum innréttinguna að þínum óskum. Þú getur fengið skúffur og útdregin tauborð undir vélararnar, einnig útdreginn óhreinatausskáp, kútaskáp o.m.fl.

Fataskápar og sérsníði

**NÚ ER LAG AÐ GERA GÓÐ KAUP**

**25% AFSLÁTTUR AF ÖLLUM INNRETTINGUM TIL 20. OKT.**

**KOMDU MEÐ MÁLIN** og við hönnum, teiknum og gerum þér hagstætt tilboð

**VIÐ KOMUM HEIM TIL ÞÍN,** tökum mál og ráðleggjum um val innréttingar.

**ÞÚ VELUR** að kaupa innréttinguna í ósamsettum einingum, samsetta, eða samsetta og uppsetta.

**FAGMENNSKA Í FYRIRRÚMI** Þú nýtur þekkingar og reynslu og fyrsta flokks þjónustu.

**VÖNDUÐ RAFTÆKI Á VÆGU VERÐI**  
ÁBYRGÐ - ÞJÓNUSTA  
5 ár á innréttingum, 2 ár á raftækjum. Friform annast alla þjónustu. (Trésmíðaverkstæði, raftækjaviðgerðaverkstæði).

**HELLUBORÐ** (ELBA)  
**OFNAR** (SCON)  
**VIKTUR** (SNAIGE)  
**HÁFAR**  
**Uppþvottavélar**

**Friform**  
Kæliskápar  
Askalind 3 • 201 Kópavogur • Sími: 562 1500  
Mán. - föst. kl. 10-18 · Laugardaga kl. 11-16