

# Stærsta og dýrasta eldavél landsins komin í hús



Friðgeir Ingi Eiríksson. [mbl.is/aðsend mynd](https://mbl.is/aðsend mynd)

Stærsta og þyngsta eldavél landsins svo vitað sé var flutt með krana inn í kjallara Laugavegs 77 þar sem Landsbankinn var áður til húsa. Þar er nú verið að leggja lokahönd á nýjan veitingastað Eiríksson Brasserie sem mun opna á næstu vikum. Nýja eldavélin er tonn að þyngd og gyllt að lit. Eldavélin er af gerðinni Spider Master og kemur frá Belgíu í gegnum Bako Ísberg sem flytur eldavélina til landsins. Verð þessarar stóru, gylltu eldavélar hleypur á milljónum króna.

„Þetta er alger snilldarávél og afkastar mjög miklu. Þetta er mikil græja og sómir sér vel hér í nýju eldhúsinu á Eiríksson Brasserie. Það má líkja þessu við að vera með Formúlu 1 bíl í bílskúrnum,“ segir Friðgeir Ingi Eiríksson yfirmatreiðslumaður og eigandi Eiríksson Brasserie. „Þessi vél er meiri að flatarmáli en við höfum áður séð hér á landi. Við þurftum að auka aflið í gasinu til að getað brúnað kartöflurnar rétt,“ segir Friðgeir og brosir.

Þessi síða notar vefkökur (cookies) til að bæta upplifun notenda. Sjá nánar



Friðgeir Ingi og Bjarni Ákason. [mbl.is/aðsend mynd](https://mbl.is/aðsend mynd)

Hann segir að eldavélin sé sérstaklega hönnuð fyrir rýmið í eldhúsi veitingastaðarins. „Hún er hönnuð samkvæmt mínum óskum. Við teiknuðum upp eldavélina samkvæmt skipulagi í eldhúsinu og pöntuðum hana í gegnum Bako Ísberg. Við hlökkum mikið til að byrja að elda á þessari flottu eldavél,” segir hann.

Eldavélin er mjög tæknileg og sérlega afkastamikil að sögn Bjarna Ákasonar, framkvæmdastjóra Bako Ísberg, sem flytur vélina til landsins. „Það er gaman að gera boðið upp á sérhanna svona stóra og flotta eldavél fyrir viðskiptavinum. Við þjónustum stóreldhús og bjóðum upp á sérvaldar lausnir fyrir veitingastaði, fyrirtæki og stofnanir. Við erum með mikið úrval af öllu sem viðkemur stóreldhúsum,” segir Bjarni sem keypti nýverið 80% hlut í Bako Ísberg.

Eiriksson Brasserie er, eins og fram kemur hér að ofan, nýr veitingastaður miðborgar Reykjavíkur, í endurhönnuðu húsnæði sem flestir landsmenn þekkja vel - fyrrum Landsbanka Íslands við Laugaveg 77.

Ráðist var í miklar framkvæmdir í lok síðasta árs og þessu sögufræga húsnæði breytt umtalsvert. Ítalska hönnunarfyrirtækið Design Group Italia sá um að breyta fyrrum bankaútibúi í stórglæsilegt og notalegt brasserie! Gert er ráð fyrir að gestir geti barið lokaniðurstöðuna augum í mars næstkomandi.

Þessi síða notar vefkökur (cookies) til að bæta upplifun notenda. Sjá nánar



[mbl.is/aðsend mynd](http://mbl.is/aðsend mynd)

Eiriksson Brasserie er mikið fjölskyldufyrirtæki. Í framlínu veitingastaðarins eru hjónin Friðgeir Ingi Eiríksson og Sara Dögg Ólafsdóttir ásamt föður Friðgeirs, Eiríki Inga Friðgeirssyni. Þau eru veitingageiranum vel kunnug héraendis en þau ráku Hótel Holt og Gallery Restaurant í fjölda ára auk þess að hafa rekið Viðeyjarstofu frá árinu 2010.

Friðgeir er fyrrum yfirmatreiðslumaður á Michelin veitingastaðnum Domaine de Clairfontaine í Lyon í Frakklandi. Þeir feðgar hafa getið sér gríðargott nafn fyrir mat og þjónustu hvort sem er á Íslandi eða á alþjóða vettvangi, enda verið í landsliði matreiðslumanna, liðsmenn í Bocuse d'Or, heimsmeistarakeppni matreiðslumanna og ráðgjafar í sjónvarpi.

Matseðillinn á Eiriksson Brasserie er í evrópskum matargerðarstíl þar sem sérstök áhersla er lögð á ítalska matargerð. Glæsilegur vínkjallari hússins, staðsettur í gömlu peningageymslunum skapar óviðjafnanlega stemningu. Þar er að finna fágætt safn vína sem samanstendur af um 3000 flöskum sem margar hverjar eru ófáanlega á almennum markaði. Í peningageymslunum er einkaherbergi sem hægt er að panta og þar er dekrað við gesti í mat og drykk.

Þessi síða notar vefkökur (cookies) til að bæta upplifun notenda. Sjá nánar

Loka



*[mbl.is/aðsend mynd](https://mbl.is/aðsend mynd)*

mbl.is/Árvakur hf.© 2019 | Hádegismóum 2, 110 Reykjavík | sími 569-1100

Þessi síða notar vefkökur (cookies) til  
að bæta upplifun notenda. Sjá nánar

Loka