

MERXTEAM

NYHETER HØST & VINTER 2022



MERXTEAM

Vår historie som leverandør av profesjonelt kjøkkenutstyr til hotell, restaurant og catering strekker seg over tre tiår. I tett samarbeid med bransjen har vi utviklet vårt sortiment, som i dag er ett av markedets bredeste innen de fleste produktkategorier.

Vårt bakesortiment tilbyr funksjonelle redskap i høy kvalitet for den profesjonelle bakeren eller konditoren. I et yrke der høyt tempo, treffsikkerhet og slitasje er en del av hverdagen, blir slitesterke og pålitelige redskap desto viktigere. Den kunnskapen ligger som grunn for vår videreutvikling av bakesortimentet som nå går på linje med det høye nivået som bransjen krever.





4



5



9

Innhold

Intervju med Fredrik Borgskog	4
Klipp ditt brød - noen enkle tips	5
Former	6-8
Boller	9
Planetblandere	10-11
Redskap	12-13
Mål & vekt	14
Sausposjonerer	15
Sifoner, sprøyteposer og tipper	16-17
Siler & dørslag	18-19
Diverse	20
Servering	21
Borddekking	22-25
Netthandel	26
Samarbeid	27



15



17



24

5 kjappe med **Fredrik Borgskog**

Sølvmedaljør i Konditor-EM 2022

Hvordan jobber du bærekraftig?

Jeg prøver å ta vare på og gjenbruke rester for å slippe matsvinn. Gode råvarer er viktig og jeg forsøker å handle kortreist og økologisk så langt det er mulig.

Favorittredskap?

Paletten og slikkepotten helt klart.

Beste øyeblikket som baker?

Første brettet for dagen med nybakte boller eller croissanter man tar ut av ovnen er herlig for det er typ den eneste gangen du kjenner duften.

Har du noen tips til kommende bakere og konditorer?

Tør å feile.

Har du noen yrkesdrøm?

Jeg har en drøm om å åpne et kollektiv for bakere og konditorer. En felles plass for nerder der man kan omgås, bake, eksperimentere og utvikles.



Siden 2022 tar vi imot Fredrik som en av Merx Teams ambassadører. Han kommer blant annet til å hjelpe til med videreutviklingen av vårt bakesortiment.

I en voksende oase ute på Ringön, mellom kreative og innovative bedrifter, finner vi det upretensiøse industrilokalet som i disse dager huser en konditor i verdensklasse, nemlig Fredrik Borgskog. Borgskog er verken et bakeri, konditori eller kafé, det er alt det og litt til. I det store lokalet produserer Fredrik med lekenhet og kreativitet alt i fra sjokolade og konfekt til boller og brød. Når tiden finnes åpner Borgskog opp portene og inviterer på kaffe og boller.

Fredrik er kokk i bunnen og selvlært baker samt konditor. Han har vært på både det Svenske Kokkelandslaget og det Svenske Konditorlandslaget, vært en del av det eksperimentelle konditor kollektivet Pasteleria 413, samt drevet det hyllede bakeriet Brøderi Borgskog i Göteborg.

Samtlige miljøbilder i denne katalogen er tatt sammen med Fredrik på Borgskogs.

Klipp ditt brød - noen enkle tips.

- Den enkleste deigen å klippe er fast. Et tips er å kaldheve i en hevekurv, da blir overflaten fastere og lettere å klippe i.
- Du trenger en skikkelig skarp saks.
- Klipp deigen ferdig hevet rett før steking.
- Samtidig som du setter inn brødet plasser en form med litt vann i bunnen av ovnen. Dette gjør varmen i ovnen fuktig og brødet sprekker opp lettere.

1. Hevekurv

- Rund hevekurv i naturlig rotting.
- Kurven skal ikke bløtlegges i vann.

Ø 22 cm | Art.nr. 92095



2. Kjøkkensaks

- En kraftfull multifunksjonell-saks som enkelt klipper kjøtt, fisk och fugl.
- Saksen er konstruert med en tagget bue i håndtaket som fungerer perfekt for å knekke skalldyr och nøtter.
- I lukket posisjon fungerer åpningen i midten som flaskeåpner.
- Produsert i rustfritt stål.

21,5x8,5 cm | Art.nr. 65144



3. Kjøkkenhåndklær

- Solide kjøkkenhåndklær i en lin- bomullblanding.
- De måler 50x70 cm og finnes med striper i to ulike farger - rød och blå.

rød | Art.nr. 62098

blå | Art.nr. 62099



Slitesterk.

Springformen og kakeformen tilhører de mest klassiske bakeredskapene på markedet. Våre former er produsert i slitesterkt karbonstål med et PFAS-fri belegg i silikon. De brettede kantene og skarpe hjørnene hjelper bakverket å slippe formen og bidrar til lettere baking og matlaging.



Nyhet

Former

- Våre spring- og bakeformer i karbonstål har et non-stick belegg som gjør at bakverkene løsner lettere.
- Formene er ovnsikre opptil 230°C.
- PFAS-fri non-stick belegg i silikon.

1. Bakeformer

2,0 L | Art.nr. 92090

1,5 L | Art.nr. 92089

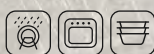
2. Springformer

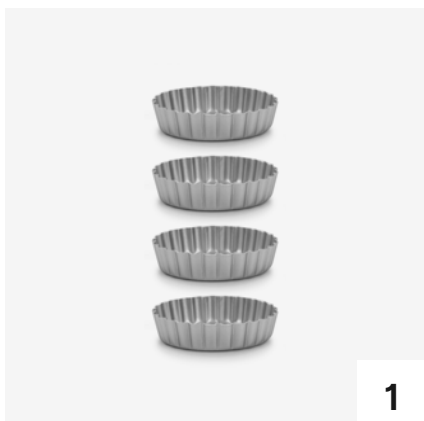
Ø 26 cm | Art.nr. 92094

Ø 24 cm | Art.nr. 92093

Ø 20 cm | Art.nr. 92092

Ø 18 cm | Art.nr. 92091

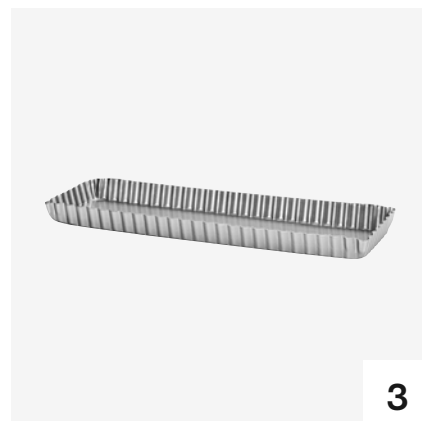




1



2



3



Forenkle serveringen.

Lag dessertpaier, tarteletter eller terter i paiformer fra Exxent. Formene er ca 2,5 cm høye og har en brettet kant i non-stick belagt karbonstål. Med en avtagbar bunn løsnes og serveres enkelt dine bakverk hele. Bunnplaten kan ligge igjen ved servering uten å synes.

Nyhet

1-3. Paiformer

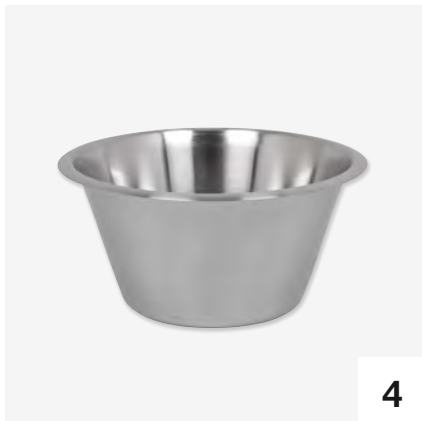
- Våre paiformer i karbonstål er belagt med non-stick belegg som gjør at bakverkene løsner lettere.
- Formene er ovnsikre opptill 230°C.
- PFAS-fri non-stick belegg i silikon.

1. Paiformsett, 4 st
Ø 10 cm | Art.nr. 92085

2. Paiform
Ø 28 cm | Art.nr. 92087
Ø 24 cm | Art.nr. 92086

3. Paiform
35x11 cm | Art.nr. 92088





4



5

4. Boller

- Klassiske rustfrie boller i forskjellige størrelser.

11,0 L	Art.nr. 61237	3,0 L	Art.nr. 61239
8,0 L	Art.nr. 61236	2,0 L	Art.nr. 61233
6,0 L	Art.nr. 61240	1,0 L	Art.nr. 61232
5,0 L	Art.nr. 61235	0,5 L	Art.nr. 61231
4,0 L	Art.nr. 61234		



5. Boller med bunner i silikon

- Produsert i rustfritt stål med et overtrekk av silikon på utsidens bunn.
- Silikonen gjør at bollen står stødig på arbeidsbordet.
- Matt finish.

5,3 L	Art.nr. 61245
3,5 L	Art.nr. 61244
1,5 L	Art.nr. 61243



“

Med en rund bunn på bollen er det lettere å røre sammen alt i røren uten at det setter seg fast i basen eller i kantene.

/Fredrik Borgskog



exent
Professional Baking

Planetblandere.

- Vår 9,5 liters mixer har en kropp i metall og drives av en kraftig 650 watts motor med 5 hastigheter.
- Ved hjelp av den digitale timeren sikrer du perfekte resultater hver gang
- Blander enkelt deig, røre, krem eller marengs.
- Håndtaket på siden håndteres enkelt med en hånd ved skifte av redskap og skå.
- En innebygget mikrobryter slår av strømmen så fort safety garden åpnes. Utover det er blenderen utstyrt med en overbelastningsvern.
- Leveres med visp, deigkrok, flatblander samt safety guard.

230V / 650 W | Størrelse L 51 B 27 H 54 cm | Vekt 20 kg | Art.nr. 90073



Maskinen rengjøres med et mildt rengjøringsmiddel på en lett fuktig klutt.



Tilbehøret tåler maskinvask.



1. Visp

Brukes til å piske krem eller liknende på hastighet 4-5.

2. Deigkrok

Brukes oftest til tyngre deiger på hastighet 1.

3. Flatblander

Brukes vanligvis til en tynnere røre og gjerne på hastighet 2-3.

4. Safety guard

Safety guard er en beskyttelse for din sikkerhet.

5. Bolle

Skikkelig bolle i rustfritt stål.

6. Digital display

Se instruksjonsmanualen.

7. Håndtak

Enkelt løft ved bytte av bolle eller tilbehør.



“

En blander er nødvendig
for alle bakere for å jobbe
inn gluten i deigen.

/Fredrik Borgskog

exent
Professional cooking



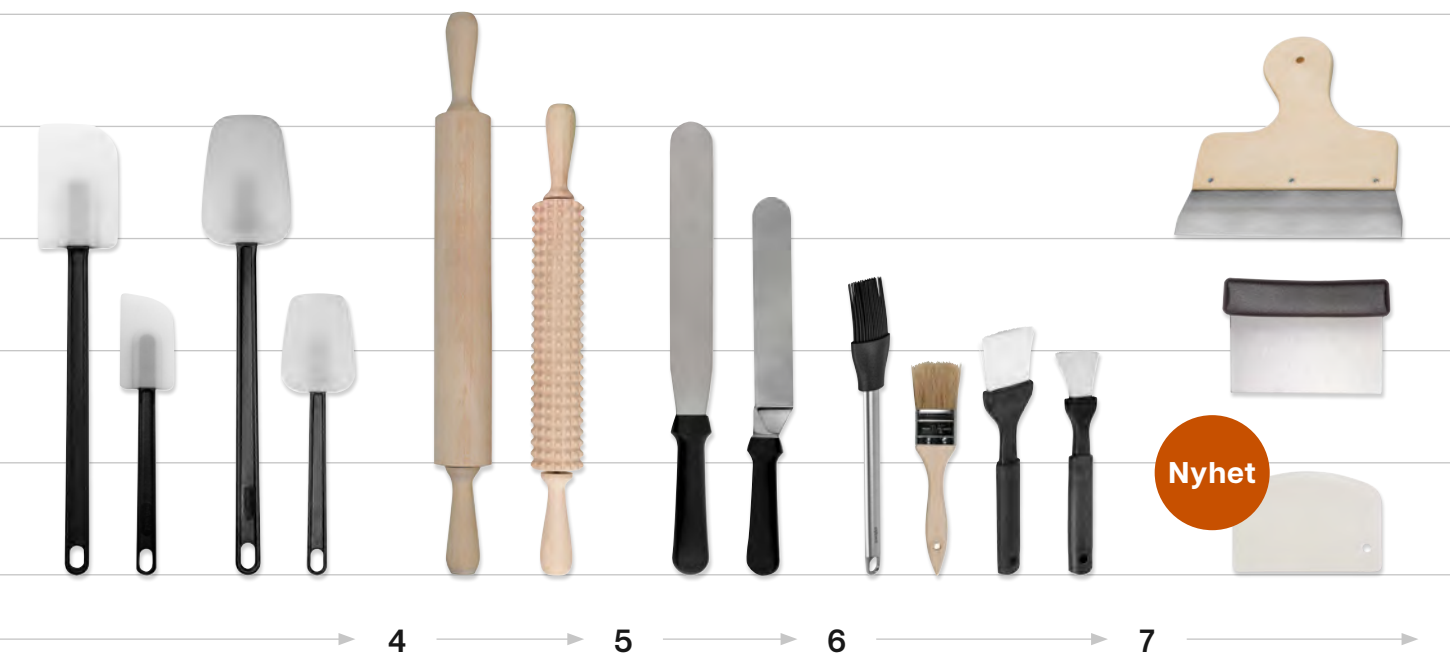
Baking med riktige forutsetninger.

Gode redskaper letter arbeidet og gjør bakingen til en fornøyelse uansett hva dere baker. For å se hele vårt brede sortiment besøk oss gjerne på www.merxteam.com



Besøk hos
Borgskogs





Nyhet

1. Sleiver

- Tresleiver av bjørk.

60 cm	Art.nr. 65312	34 cm	Art.nr. 65302
50 cm	Art.nr. 65300	28 cm	Art.nr. 65303
40 cm	Art.nr. 65301	23 cm	Art.nr. 65317

4. Kjevler

- Trekjevler av bøk.

Glatt	Ruter
30 cm Art.nr. 65486	24,5 cm Art.nr. 65509

5. Paletter

- Laget i rustfritt stål.

Flat	Vinklet
25 cm Art.nr. 65524	20 cm Art.nr. 65526

2. Visper

- Visper i rustfritt stål.
- Krok for enkel opphenging.

Ballongvisp	Spiralvisp
50 cm Art.nr. 65694	29 cm Art.nr. 65367
40 cm Art.nr. 65695	26,5 cm Art.nr. 65368
33 cm Art.nr. 65696	
27 cm Art.nr. 65697	

6. Pensler

- Forskjellige typer pensler alle med opphengshul.

Silikonbørste	Nylonbørste
26 cm Art.nr. 63157	22 cm Art.nr. 65423
Naturhår	20 cm Art.nr. 65424
19 cm Art.nr. 65425	

3. Slikkepotter

- Skrapehode i silikon.
- Klarer temperaturer fra -50 til +220°C.

Treskaft	ABS-skaft
39 cm Art.nr. 65571	40 cm Art.nr. 65640
31 cm Art.nr. 65572	25 cm Art.nr. 65641
27 cm Art.nr. 65573	41 cm Art.nr. 65642
	25 cm Art.nr. 65643

7. Skraper

- Skraper for bakebordet, stekebrettet, deigen eller sjokoladen etc.

Stålskrape	Kakeskrape
20 cm Art.nr. 61075	13,5x9 cm Art.nr. 92101
Deigskrape	
15 cm Art.nr. 65602	





1



2



3



4



Målebeger

- Forskjellige størrelser på klassiske målebeger i rustfritt stål.

2 L	Art.nr. 61061
1 L	Art.nr. 61058
0,5 L	Art.nr. 61059
0,25 L	Art.nr. 61086
0,1 L	Art.nr. 61060



exent
Professional cooking

1. Målesett 5 deler

- Måleskjeer i plast som består av størrelsene: 1 dl, 1/2 dl, 1 ss, 1 ts samt 1 krm

Måle 5 stk | Art.nr. 65806



2. Meløser

- Meløser i gammeldags design laget i rustfritt stål.

19 cm | Art.nr. 62106
15 cm | Art.nr. 62105



3. Måleskjeer

- Måleskjeer i forskjellige størrelser laget i rustfritt stål
- Lengre håndtak forenkler oppmåling av matvarer i smale pakker eller poser.

1 dl | Art.nr. 65655
1 ss | Art.nr. 65656
1 ts | Art.nr. 65657



4. Digital kjøkkenvekt

- Veier mellom 1g og 6 kg
- Drives av 1 stk 9V batteri (ikke inkl.)

18,5x15,7cm | Art.nr. 65436



Sausporsjonerer

- Sausporsjonerer i rustfritt stål med stativ.

1,5 L | Art.nr. 65461



Presisjon.

En allsidig sausporsjonerer som egner seg like bra på restaurantkjøkkenet som på bakeriet. Når Fredrik Borgskog trenger presise fordelinger til sine kaker, geleer, panacottaer eller når han skal glassere en mousse, tar han i bruk sausporsjonereren som gir en mykere stråle enn å helle direkte fra en kanne.

Sausporsjonereren er produsert i rustfritt stål og rommer 1,5 L. Etter bruk skyller du kun trakten. Kreves dypere rengjøring kan den vaskes i oppvaskmaskin.

exxent
Professional cooking



“

Når man lager sponge cake, kakedekorasjon eller bakverk så er det lettest å bruke en sifon for å skape ekstra luftighet i kaken før steking.

/Fredrik Borgskog

Sifoner & patroner

- Lager enkelt pisket krem, mousse, skum, saus etc. Perfekt for pynting.
- Sifonene finnes i to størrelser i rustfritt stål.
- Makstemperatur 75°C.
- Alle deler tåler maskinvask.

Sifoner

1,0 L | Art.nr 61113
0,5 L | Art.nr 61112

Gasspatroner

10 stk | Art.nr 61092



exxent
Professional cooking

Dekorering.

Bruksområdet for sprøyteposer er bedt og derfor finnes de på alt fra konditorier til restaurantkjøkken. Sprøyteposen fylles med f.eks. Kakerøre, potetmos, syltetøy, krem, glasur, mousse eller puré som skal på matretten eller bakverket.

Sprøyteposen gjør det enkelt å unngå kliss og søl, og lar deg få et profesjonelt resultat hver gang.

Våre engangsposer har en distinkt blåfarge som gjør det lett å oppdage plastbiter i mat og bakverk.

Nyhet



2



3



4



5

1. Sprøyteposer, blå

- Fargede sprøyteposer for engangsbruk.
- Den blå fargen gjør det lett å oppdage plastbiter i mat og bakverk.
- Finnes i pakker på 30 og 100 stk.
- Pakken med 30 stk har en henger for lettere oppbevaring

100-pakk | 53 cm | Art.nr 92083
30-pakk | 53 cm | Art.nr 92084

2. Sprøyteposer, hvite

- Hvite sprøyteposer i slitesterk nylon
- Posene håndvaskes vrent, og lufttørkes siden
- Makstemperatur 95°C.

55 cm | Art.nr 92041
45 cm | Art.nr 92040



3-5. Tipper

- Forskjellige tipper i flere størrelser i rustfritt stål.

3. Stjernetipp
Ø 18 cm | Art.nr. 92055

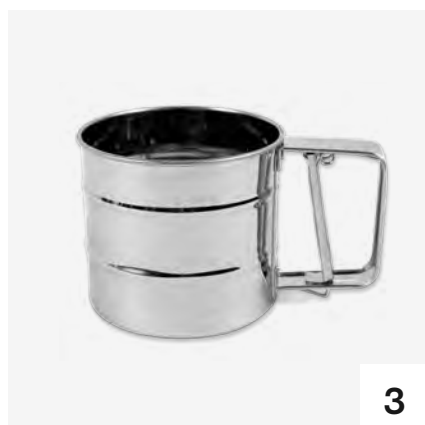
4. Stjernetipp sett 5 stk
Ø 2-6-10-14-18 cm | Art.nr 92052

5. Tippsett 4 stk
Ø 8-10-14-18 cm | Art.nr 92062



Klumpefritt.

For å få høye muffins, luftige boller eller strøkne pannekaker kan man enklest bruke en melsikt. Med Exxent's seneste melsikt på Ø 30 cm går jobben raskt og enkelt. Den fungerer også supert som passersil til sauser og kremer.



1. Dørslag

- Bein under så vesken skal renne av når den står på et flatt underlag.
- Produsert i rustfritt stål med en blank innside og matt utside.

Ø 28 cm | Art.nr. 65145



2. Melsikt

- Finmasket nett for et nettere resultat.
- Kan også brukes som passersil til puréer, supper etc.
- Produsert i robust rustfritt stål med blank finish.

Ø 30 cm | Art.nr. 65393



3. Melsikt, håndtak

- Med én hånd siler du enkelt mel, kakao etc.
- Produsert i rustfritt stål med en blank finish.

Ø 10,5 cm | Art.nr. 65333



4. Sukkerstrøer

- Produsert i robust rustfritt stål med blank finish.

Mellomstore hull

Ø 7,3 cm | Art.nr. 65325

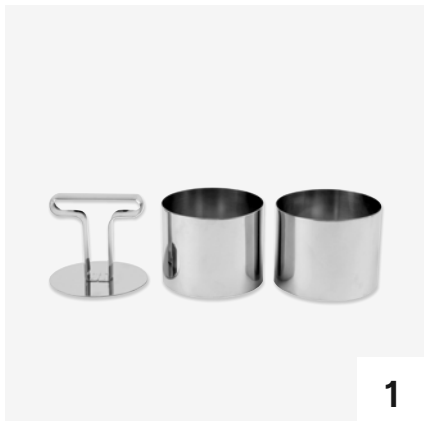
Finmasket nettlukk

Ø 7,3 cm | Art.nr. 65324



Nyhet

exxent
Professional cooking



1



2



Nyhet

3



Nyhet

4



Gassbrenner

- Gassbrenneren fra Exxent er enkel å bruke og gir din matrett eller dessert en fin overflate.
- Brenneren fylles med butangass og beholderen rommer 50 ml.

Art.nr. 66035

1. Former med presse

- 2 stk runde former med tilhørende presse i rustfritt stål.

Ø 7 cm | Art.nr. 65334



2. Formsett

- 11 stk former i rustfritt stål.
- Den minste formen er 2 cm og den største 9 cm.

Ø 2-9 cm | Art.nr. 92064



3. Steketermometer

- Digitalt display som viser temperature opptil 250°C.
- Timeren teller enten opp eller ned, avhengig av ditt valg.
- Drives av 1 stk AAA batteri (ikke inkl).

Art.nr. 65609

4. Innstikktermometer

- Viser temperaturen på ca 3 sekunder og har et måleområde på -20 til 250°C.
- Drives av 1 stk CR2032 (ikke inkl).

Art.nr. 65608



3



4



5



6



7

Servering etter behov.

Serveringsbrett har flere bruksområder og trengs i de fleste restaurantvirksomheter. I et hektisk miljø med mye stress har vi valgt å fokusere på brett med en lett vekt og som er enkle å rengjøre.

På vår hjemmeside merxteam.com kan du velge mellom flere farger, former, størrelser og materialer, produsert for å passe nettopp ditt behov.

Brett

- Robuste lunsj- og serveringsbrett i laminat
- Lette og stabile å holde i
- Tåler maskinvask men tørkes for hånd for å unngå sprekker.

Rektangulære brett

1.	Mørkt tre	43x33 cm	Art.nr. 68053		
2.	Lyst tre	43x33 cm	Art.nr. 68052		
3.	Bjørk	43x33 cm	Art.nr. 68031	36x28 cm	Art.nr. 68032
4.	Teak	43x33 cm	Art.nr. 68045	36x28 cm	Art.nr. 68046
5.	Granitt	43x33 cm	Art.nr. 68047	36x28 cm	Art.nr. 68048
6.	Svart	43x33 cm	Art.nr. 68050	36x28 cm	Art.nr. 68051
7.	Hvit	43x33 cm	Art.nr. 68033	36x28 cm	Art.nr. 68034



Borddekkning.

Mange spørsmål dukker opp når man skal dekke bordet. Skal tekkingen ha et tema? Hva slags måltid skal serveres? Hvilken følelse skal jeg skape rundt bordet? Skal maten eller dekkningen stå i sentrum?

Uansett hva man velger å formidle er én ting sikkert, porselen, glass og bestikk kommer alltid til å være det primære på bordet, alt annet er opp til hvor kreativ man tør å være.



Nyhet

1

Nyhet



2



Nyhet



3

1. Vinglass

- Vinglass Tre Sensi med en diskret gravering som marketing ved 15 cl.
- Besøk merxteam.com for å se flere deler i serien.

43 cl | Art.nr. 52859



2. Gourmé bestikk

- Bestikkserien Gourmé fra Xantia møter alle restaurantens krav til kvalitet.
- Serien er produsert i rustfritt stål med håndtak i svart bakelit.

Smørkniv	157 mm	Art.nr. 13368
Grillkniv	215 mm	Art.nr. PT52SKFE
Spisegaffel	205 mm	Art.nr. PT01TFE
Spiseskje	195 mm	Art.nr. PT03TSFE
Teskje	150 mm	Art.nr. PT01TFE
Serveringsgaffel	217 mm	Art.nr. 13361
Serveringskje	213 mm	Art.nr. 13362



3. Memphis bestikk

- Bestikk fra Exxent med håndtak i relief produsert i rustfritt stål.

Spisekniv	230 mm	Art.nr. 13375
Spisegaffel	193 mm	Art.nr. 13373
Spiseskje	193 mm	Art.nr. 13374
Teskje	140 mm	Art.nr. 13376



Unikt steintøy.

Denver er produsert i klassisk steintøy med et nøytralt Nordisk design. Steintøyet har en reaktiv hvit glasur som gjør at hvert produkt føles unikt og med levende i sitt uttrykk. Fargenyanser og blank/matthet kan variere. Kombiner gjerne ulike deler i serien.

Denver steintøy

- Denver er en serie tallerkner fra Xantia med høyere kanter.
- Glassert med en reaktiv glasur.

Tallerken flat	Ø 28 cm	Art.nr. 31096
Tallerken flat	Ø 22 cm	Art.nr. 31097
Tallerken flat	Ø 17,5 cm	Art.nr. 31098
Skål	Ø 22 cm	Art.nr. 31099



Kurv

- En dekorativ kurv i jerntråd med fine trehåndtak.

20x15 cm | Art.nr. 89119



Phoenix porselen

- Phoenix er en porselenserie fra Exxent med dekorative striper i relief.
- Serien er brent på høy temperatur for høyere toleranse for støt og en lengde holdbarhet.
- Kombineres fint sammen med artikler fra vår serie Atlanta.



Tallerken flat	Ø 26,5 cm	Art.nr. 26354
Tallerken flat	Ø 21 cm	Art.nr. 26355
Tallerken flat	Ø 15 cm	Art.nr. 26356
Tallerken dyp	Ø 22 cm	Art.nr. 26359
Tallerken dyp	Ø 19 cm	Art.nr. 26360
Tallerken dyp	Ø 12,5 cm	Art.nr. 26361
Skål	Ø 11 cm	Art.nr. 26357
Kopp	35 cl	Art.nr. 26358
Kaffekopp	23 cl	Art.nr. 26362
Kaffefat	Ø 14,5 cm	Art.nr. 26363



Handle enklere når du vil på nett.

På merxteam.com kan du enkelt;

- Legge inn ordre.
- Se priser og aktuell lagerstatus.
- Overvåke og spore leveranse.
- Søke etter fakturaer.

Under vinterhalvåret 2022 skifter vi webplattform for å gjøre kommunikasjonen og relasjonen med våre kunder og sluttkunder enda bedre.

Har du spørsmål eller trenger hjelp er alltid våre medarbeidere på salgssupport å få tak i, både via telefon og mail.



Bærekraft

Økologisk bærekraft - Vi jobber for å beskytte og bidra til en god omsorg av det ytre og indre miljøet. MerxTeam er også tilknyttet FTI, næringslivets innsamlingsystem for resirkulering av emballasje, med hensikt å jobbe for en mer bærekraftig fremtid.

Sosial bærekraft - Omtanke, respekt og åpenhet skal prege og utgjøre grunnen i vårt personalarbeid. For å forsikre oss om at våre leverandører rundt om i verden tar vare på sine medarbeidere er vi siden 2018 medlemmer i Amfori Business Social Compliance Initiative. Dette innebærer at vi har sluttet oss til en etisk kodeks som inneholder regler mot blant annet korrupsjon, barnarbeid og arbeidsmiljø relaterte spørsmål. Gjennom medlemskapet kan vi være med å jobbe proaktivt for å forbedre de arbeidsvilkårene som er i fabrikkene vi samarbeider med.

Økonomisk bærekraft - Vi er en veletablert organisasjon som har funnet i lang tid som gir oss en trygg grunn å stå på.

Smart produktinformasjon

For å gjøre prosessen mellom deg som forhandler og oss som leverandør så friksjonsfri som mulig bruker vi nå produktinformasjonssystemet InRiver PIM. Ved hjelp av dette systemet kan vi enkelt skape en kontinuerlig oppdatert produktfeed av vårt sortiment som inkluderer alt relevant materiell tilknyttet produktet (bilder, tekst, teknisk data etc.) som videre integreres i deres produktinformasjonssystem (netthandelsplattform, PIM, butikkssystem etc.). Takket være denne digitaliserende automatiseringen sparer vi både deres og vårt personale for verdifulle arbeidstimer i form av manuelt arbeid samt at lanseringstiden til markedet kraftig minker.

Vi jobber også med produktinformasjonssystemet Validoo som har samme funksjon mot dagligvarehandelen.

Samarbeid

MerxTeam tror på et langsiktig samarbeid for å utvikle en felles lønnsom handel.

Et samarbeid krever en åpen og tydelig kommunikasjon. Vi tilbyr blant annet høy produktkunnskap, markedsføringsmateriell tilpasset for ulike kanaler, eventer og utdanning samt sluttkundebearbeiding.

Vi har et tett samarbeid med flere meritterte kokker og restauranter for økt pro produktkunnskap.

Sertifiseringer

ISO 9001 - Kvalitetssertifiseringen innebærer at bedriften oppfyller kravene, forebygger reklamasjoner og interne brister. Fokus på stadig forbedring og kundetilfredsstillelse.

ISO 14001 - En standard som krever at organisasjonen identifiserer og stadig forbedrer sin miljøpåvirkning.

Logistikk

Vi legger stor vekt på smidigheten, tiden og kvaliteten når vi frakter våre varer og tilbyr derfor fleksible logistikk-løsninger tilpasset til kundens ønsker.

Vi strever alltid etter å kunne tilby våre kunder den beste tilgjengeligheten og de raskeste leveransene.



MERXTEAM

MerxTeam AS

Strandveien 8, 1366 LYSAKER

Tel: +47 93 01 88 30 / www.merxteam.com / info@merxteam.com