

MERXTEAM

NYHETER HÖST & VINTER 2022



MERXTEAM

Vår historia som leverantör av professionell köksutrustning till hotell, restaurang och catering sträcker sig över 3 decennium. I nära samarbete med branschen har vi utvecklat vårt sortiment, som idag är ett av marknadens bredaste inom flertalet produktkategorier.

Vårt baksortiment erbjuder funktionella och högkvalitativa redskap för den professionella bagaren eller konditorn. I en verksamhet där högt tempo, träffsäkerhet och slitage är en del av vardagen blir slitstarka och pålitliga redskap desto viktigare. Den kunskapen ligger som grund för vår vidareutveckling av baksortimentet som nu går i linje med den höga nivå som branschen kräver.





4



5



9

Innehåll

Intervju med Fredrik Borgskog	4
Klipp ditt bröd - några enkla tips	5
Formar	6-8
Bunkar	9
Planetblandare	10-11
Redskap	12-13
Mätning & vägning	14
Såsportionerare	15
Sifoner, spritsar & tyllar	16-17
Silar & siktar	18-19
Övriga redskap	20
Servering	21
Dukning	22-25
Handla online	26
Effektivare samarbeten	27



15



17



24

5 snabba med

Fredrik Borgskog

silvermedaljör i Konditor-EM 2022

Hur jobbar du kring hållbarhet?

Jag försöker ta tillvara och återanvända rester för att slippa matsvinn. Bra råvaror är viktigt och jag försöker handla närodlat och ekologiskt i den mån det går.

Favoritredskap?

Paletten och slickepotten helt klart.

Bästa ögonblicket som bagare?

Första plåten för dagen med nybakade bullar eller croissanter man tar ut ur ugnen är härlig för det är typ enda gången du känner doften.

Har du några tips till aspirerande bagare och konditorer.

Våga göra fel.

Har du någon yrkesdröm?

Jag har en dröm om att öppna ett kollektiv för bagare och konditorer. En gemensam plats för nördar där man umgås, bakar, laborerar och utvecklas.



Sedan 2022 välkomnar vi Fredrik som en av Merxteams ambassadörer. Han kommer bland annat att hjälpa till med vidareutvecklingen av vårt baksortiment.

I en växande oas ute på Ringön, bland kreativa och nytänkande verksamheter finner vi den anspråkslösa industrilokalen som numera huserar en konditor i världsklass, nämligen Fredrik Borgskog. Borgskog är varken ett bageri, konditori eller kafé, det är allt det och lite till. I den stora lokalen producerar Fredrik med lekfullhet och kreativitet allt ifrån choklad och praliner till bullar och bröd. När tid finns öppnar Borgskog upp portarna och bjuder in allmänheten på gott kaffe och fluffiga bullar.

Fredrik är kock i grunden och självlärd bagare samt konditor. Han har ingått i såväl Svenska Kocklandslaget som Svenska Konditorlandslaget, varit en del av det experimentella konditorkollektivet Pasteleria 413, samt drivit hyllade bageri Brøderi Borgskog i Göteborg.

Samtliga miljöbilder i den här katalogen är fotade tillsammans med Fredrik på Borgskogs.

Klipp ditt bröd - några enkla tips.

- Den enklaste degen att klippa är fast. Ett tips är att kalljäsa i en jäskorg, då blir ytan fastare och lättare att klippa i.
- Du behöver en riktigt vass sax.
- Klipp degen färdigjäst precis före gräddning.
- Samtidigt som du sätter in ditt bröd placerar du en form med lite vatten i botten av ugnen. Detta gör värmen i ugnen fuktig och ditt bröd spricker lättare upp.

1. Jäskorg

- Rund jäskorg i naturlig rotting.
- Korgen får ej blötläggas i vatten.

Ø 22 cm | Art.nr. 92095



1



2

2. Kökssax

- En kraftfull multifunktionell sax som med enkelhet klipper kött, fisk och fågel.
- Saxen är konstruerad med en taggad båge i handtaget som lämpar sig utmärkt för att knäcka skaldjur och nötter.
- I stängt läge fungerar öppningen i mitten som kapsylöppnare.
- Tillverkad i rostfritt stål.

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



3

3. Kökshanddukar

- Hållbara kökshanddukar tillverkade i en linne- bomulls mix.
- Dom mäter 50x70 cm och finns med ränder i två olika färger, röd och blå.

röd | Art.nr. 62098

blå | Art.nr. 62099



Slitstarkt.

Springformen och bakformen tillhör bland de mest klassiska bakredskapen på marknaden. Våra formar är tillverkade av slitstarkt kolstål med en PFAS-fri beläggning i silikon. De vikta kanterna och skarpa hörnen underlättar släppförmågan och bidrar till en enklare bakning och matlagning.



Nyhet

Formar

- Våra spring- och bakformar i kolstål är belagda med non-stick beläggning som gör att bakverket lossnar lättare.
- Springformarna är ugnssäkra upp till 230°C.
- PFAS fri non-stick beläggning i silikon.

1. Bakformar

2,0 L | Art.nr. 92090

1,5 L | Art.nr. 92089

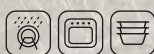
2. Springformar

Ø 26 cm | Art.nr. 92094

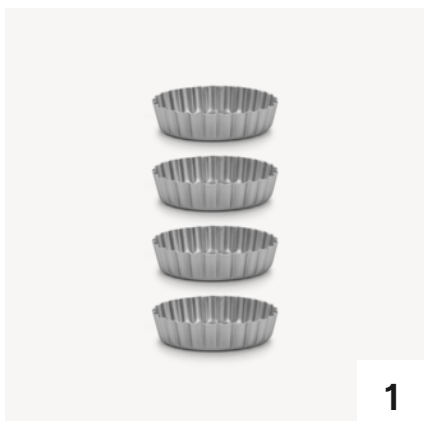
Ø 24 cm | Art.nr. 92093

Ø 20 cm | Art.nr. 92092

Ø 18 cm | Art.nr. 92091



exent
Professional cooking



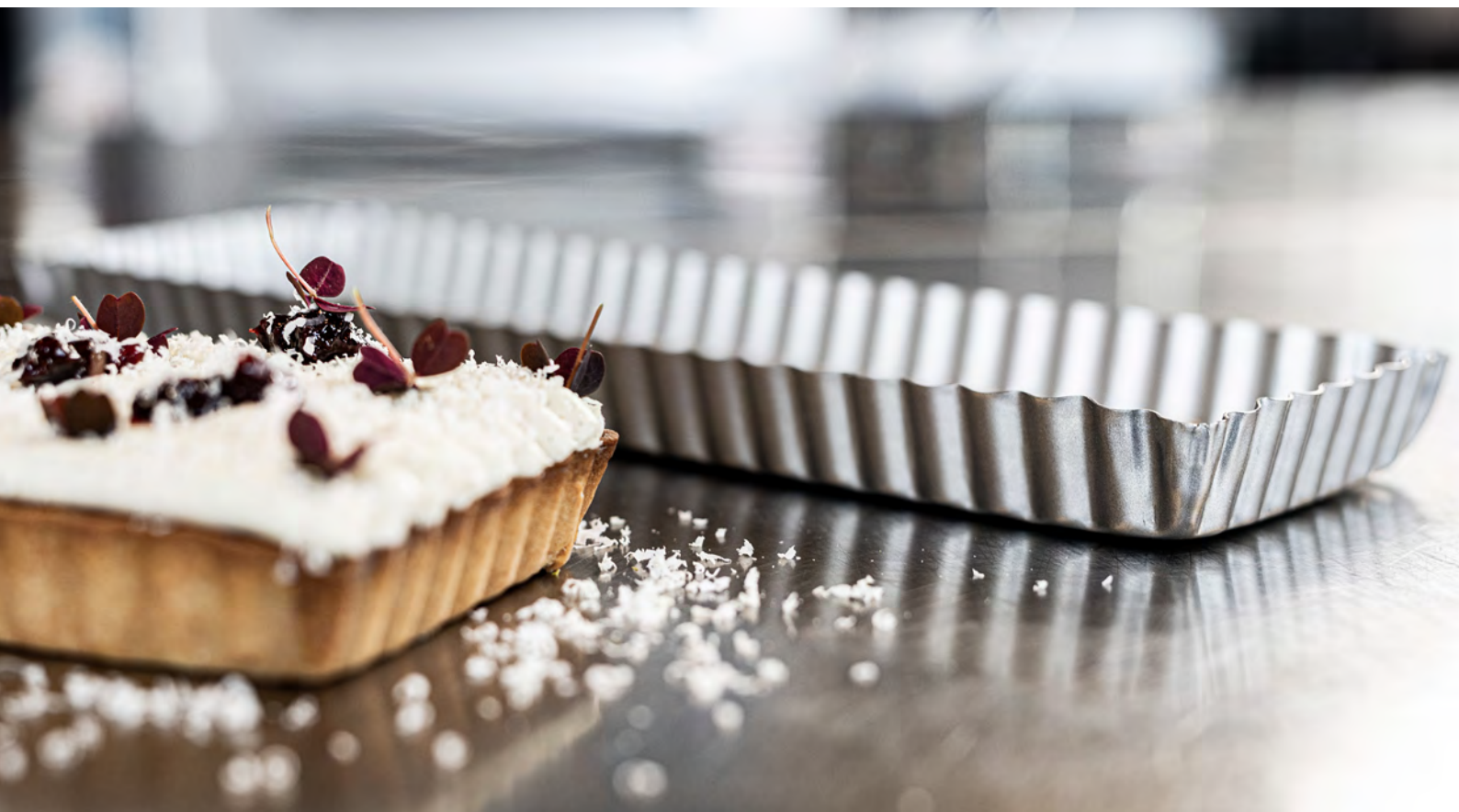
1



2



3



Förenkla din servering.

Skapa dessertpajer, tartletter eller chokladtarte i pajformar från Exxent. Formarna är ca 2,5 cm höga och har en veckad kant, gjord i non-stick belagd kolstål. Med en löstagbar botten lossnar och serveras dina bakverk enkelt hela. Bottenplattan kan ligga kvar vid servering utan att synas.

Nyhet

1-3. Pajformar

- Våra pajformar i kolstål är belagda med non-stick beläggning som gör att bakverken lossnar lättare.
- Springformarna är ugnsäkra upp till 230°C.
- PFAS fri non-stick beläggning i silikon.

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

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

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





4



5

4. Bunkar

- Klassiska rostfria bunkar i olika storlekar.

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. Bunkar med botten i silikon

- Tillverkade i rostfritt stål med ett överdrag av silikon på utsidans botten.
- Silikonet gör att bunkarna står stadigt på arbetsbordet.
- Matt finish.

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



“

Med en rund botten på bunken är det lättare att få ihop allt i smeten utan att det sätter sig i basen och fastnar i kanterna.

/Fredrik Borgskog



exent
Professional Baking

Planetblandare.

- Vår 9,5 liters blandare har en kropp i metall och drivs av en kraftfull 650 watts motor med 5 hastighetslägen.
- Med hjälp av den digitala timern säkerställer du perfekta resultat varje gång.
- Blandar med enkelhet deg, smet, kräm eller maräng.
- Handtaget på sidan sköts enkelt med en hand vid skifte av redskap och skål.
- En inbyggd mikrobrytare stänger av strömmen så fort safety guarden öppnas. Utöver det är blandaren utrustad med ett överbelastningskydd.
- Levereras med visp, degkrok, flatblandare samt safety guard.

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



Maskinen rengörs med ett mildt diskmedel på lätt fuktad trasa.



Tillbehör tål maskindisk



1. Visp

Används med fördel till att vispa gräddor eller liknande på hastighet 4-5.

2. Degkrok

Används oftast till tyngre degar på hastighet 1.

3. Flatblandare

Används vanligtvis till en tunnare smet eller fyllning och gärna på hastighet 2-3.

4. Safety guard

Safety guard är ett skydd för din säkerhet.

5. Bunke

Rejäl bunke i rostfritt stål.

6. Digital display

Se instruktionmanualen.

7. Handtag

Enkel handlyft vid byte av skål eller tillbehör.



“

En blandare är ett måste
för alla bagare för att
jobba in gluten i degen.

/Fredrik Borgskog

exent
Professional cooking



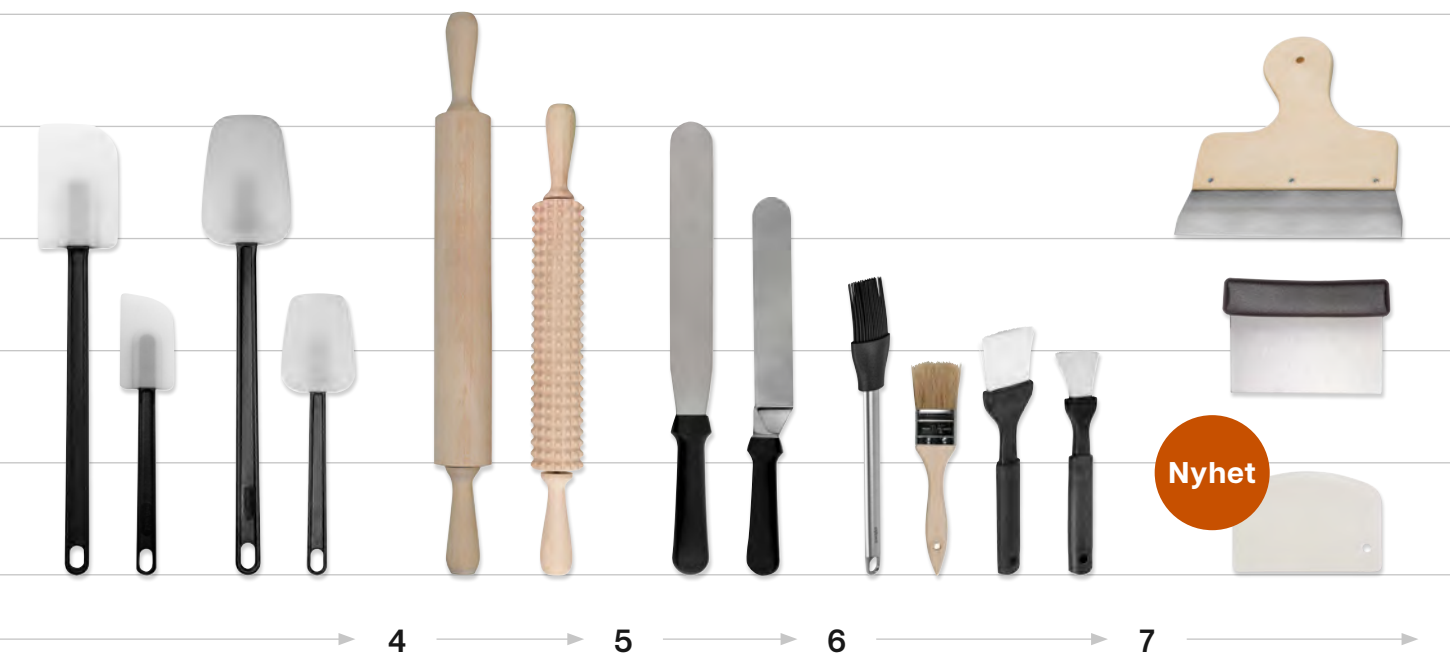
Baka med rätt förutsättningar.

Bra redskap underlättar arbetet och gör bakningen till ett nöje oavsett vad ni bakar. För att se hela vårt breda sortimentet besök oss gärna på: www.merxteam.com



Besök hos
Borgskogs





Nyhet

1. Skedar

- Träskedar tillverkade av björk.

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. Kavlar

- Träkavlar tillverkade av bok.

Slät	Krusad
30 cm Art.nr. 65486	24,5 cm Art.nr. 65509

5. Paletter

- Tillverkade av rostfritt stål.

Platt	Vinklad
25 cm Art.nr. 65524	20 cm Art.nr. 65526

2. Vispar

- Vispar tillverkade av rostfritt stål.
- Krok för enkel upphängning.

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. Penslar

- Olika sorters penslar, alla med upphängningshål.

Silikonborste	Nylonborste
26 cm Art.nr. 63157	22 cm Art.nr. 65423
Svinborst	20 cm Art.nr. 65424
19 cm Art.nr. 65425	

3. Slickepottar

- Skraphuvud i silikon.
- Klarar temperaturer på -50 till +220°C.

Träskaft	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. Skrapor

- Skrapor för bakkbordet, stekbordet, degen eller chokladen etc.

Stålspackel	Skrapkort
20 cm Art.nr. 61075	13,5x9 cm Art.nr. 92101
Degskrapa	
15 cm Art.nr. 65602	





1



2



3



Köksmått

- Olika storlekar på klassiska köksmått i rostfritt 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



4

1. Måttsats 5 delar

- Måttsats i plast som består av måtten: 1 dl, 1/2 dl, 1 msk, 1 tsk samt 1 krm.

Mått 5 st | Art.nr. 65806



2. Speceriskopor

- Speceriskopor i gammaldags design tillverkade i rostfritt stål.

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



3. Mätmått

- Olika storlekar på mått tillverkade i rostfritt stål.
- Längre handtag förenklar uppmätning av livsmedel från botten ur smala förpackningar eller påsar.

1 dl | Art.nr. 65655
1 msk | Art.nr. 65656
1 tsk | Art.nr. 65657



4. Digital köksväg

- Väger mellan 1 g och 6 kg.
- Drivs med 1 st 9V batteri (ingår ej).

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



Såsportionerare

- Såsportionerare i rostfritt stål med ställning.

1,5 L | Art.nr. 65461



Precision.

En mångsidig såsportionerare som lämpar sig lika bra i restaurangköket som hos bageriet. När Fredrik Borgskog behöver precisa fördelningar till sina tårter, geléer, pannacottor eller när han ska glasera en mousse vänder han sig till såsportioneraren, som ger en mjukare stråle jämförelsevis från att hälla direkt från en kanna.

Såsportioneraren är tillverkad av rostfritt stål och rymmer 1,5 L. Efter användning sköljer du bara av tratten. Krävs djupare rengöring diskas den i maskin.

exent
Professional cooking



“

När man gör spunge cake, dekoration till tårta eller bakelser så används enklast en sifon för att skapa en extra luftighet och fluff i kakan innan bakning.

/Fredrik Borgskog

Sifoner & patroner

- Skapar enkelt vispad grädde, mousse, skum, såser etc. Perfekt för garnering.
- Sifonerna finns i två storlekar tillverkade i rostfritt stål.
- Maxtemperatur 75°C.
- Samtliga delar tål maskindisk.

Sifoner

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

Gaspatroner

10 st | Art.nr 61092



exxent
Professional cooking

Dekorera.

Användningsområdet för spritspåsar är brett och därför återfinns dem i allt från konditorier till restaurangkök. Spritspåsen fylls med exempelvis kaksmet, potatismos, sylt, grädde, glasyr, mousse eller puré som sedan dekorerar ut över maträtten eller bakverket.

Spritspåsen gör det enkelt att undvika kladd och spill och låter dig få ett professionellt resultat varje gång.

Våra engångs spritspåsar har en distinkt blå färg som gör det enkelt att upptäcka plastbitar i mat- och bakverk.

Nyhet



1. Färgade spritspåsar

- Färgade spritspåsar för engångsbruk.
- Den blå färgen gör det enkelt att upptäcka plastbitar i mat- och bakverk.
- Finns i pack om 30 och 100 st.
- Förpackningen till 30-packen är försedd med en hängare för en enkelare frontning.

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

2. Spritspåsar i nylon

- Vita spritspåsar tillverkade i slitåligt nylon.
- Påsarna handdiskas enklast ut och in, för att sedan lufttorkas.
- Maxtemperatur 95°C.

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



3-5. Tyllar

- Olika tyllar i flera storlekar tillverkade i rostfritt stål.

3. Stjärntyll
Ø 18 cm | Art.nr. 92055

4. Stjärntyllset 5 st
Ø 2-6-10-14-18 cm | Art.nr 92052

5. Tyllset 4 st
Ø 8-10-14-18 cm | Art.nr 92062



Klumpfritt.

För att få höga muffins, fluffiga bullar eller släta pannkakor används enklast en mjölsikt. Med Exxent's senaste mjölsikt på Ø 30 cm går jobbet snabbt och enkelt. Den går även utmärkt att använda som passersil till såser, krämer mm.



1. Durkslag

- Fötter undertill för att vätskan ska rinna av när den står på plan yta.
- Tillverkad av rostfritt stål med en blank innsida och en matt utsida.

Ø 28 cm | Art.nr. 65145



2. Mjölsikt

- Finmaskigt nät för ett slätare resultat.
- Kan även användas som passersil till puréer, soppor etc.
- Tillverkad av hållbart rostfritt stål med blank finish.

Ø 30 cm | Art.nr. 65393



3. Mjölsikt, handtag

- Med ett enhandsgrepp siktar du enkelt mjöl, kakao etc.
- Tillverkad av rostfritt stål med en blank finish.

Ø 10,5 cm | Art.nr. 65333



4. Sockerströare

- Tillverkad av hållbart rostfritt stål med blank finish.

Mellanstora hål

Ø 7,3 cm | Art.nr. 65325

Finmaskigt nätlock

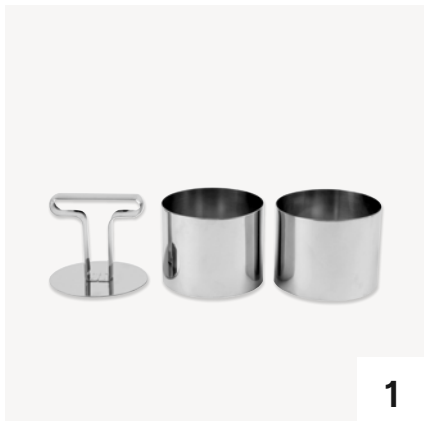
Ø 7,3 cm | Art.nr. 65324





Nyhet

exxent
Professional cooking



1



2



Nyhet

3



Nyhet

4



Handsalamander

- Handsalamandern från Exxent är enkel att använda och ger din maträtt eller dessert en fin yta.
- Brännaren fylls på med butangas och behållaren rymmer 50 ml.

Art.nr. 66035

1. Stansar med press

- 2 st runda stansar med en tillhörande press tillverkade i rostfritt stål.

Ø 7 cm | Art.nr. 65334



2. Stansset

- 11 st stansar tillverkade i rostfritt stål.
- Den minsta stansringen är 2 cm och den största 9 cm.

Ø 2-9 cm | Art.nr. 92064



3. Stektermometer

- Digital display som visar temperaturer på upp till 250°C.
- Timern räknar antingen upp eller ner, beroende på ditt val.
- Drivs av 1 st AAA batteri (ingår ej).

Art.nr. 65609

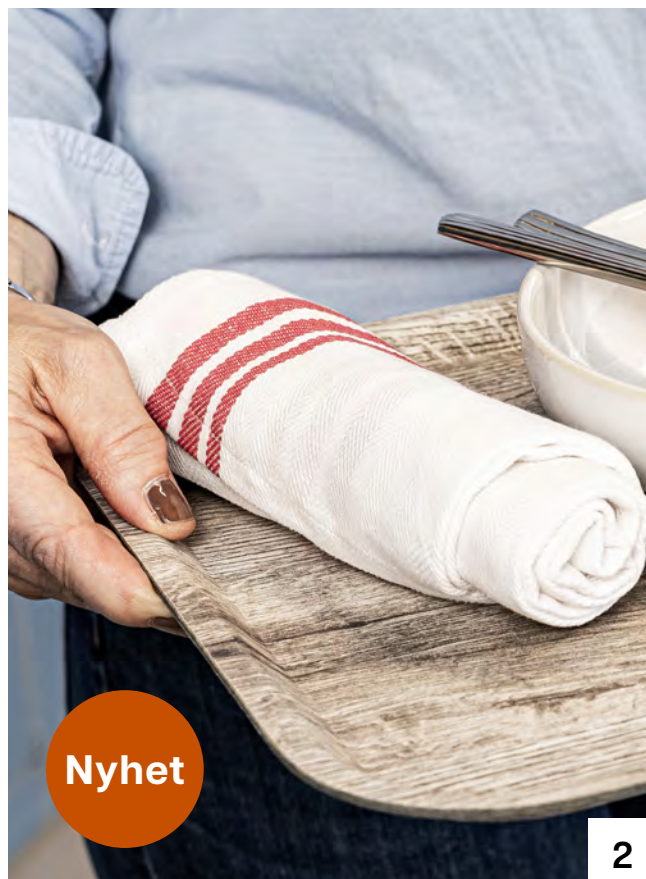
4. Instickstermometer

- Visar temperaturen på ca 3 sekunder och har ett mätområde på -20 till 250°C.
- Drivs av 1 st CR2032 (ingår ej).

Art.nr. 65608



1



2



3



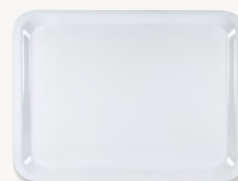
4



5



6



7

Servering efter behov.

Brickor är något som har flera användningsområden och behövs i de flesta verksamheter inom restaurang. I en miljö med mycket spring och stress har vi valt att fokusera på brickor med en lätt vikt och som är lätta att rengöra.

På vår hemsida merxteam.com kan ni välja mellan fler färger, former, storlekar och material, tillverkat för att passa just ert behov.

Brickor

- Hållbara lunch- och serveringsbrickor tillverkade i laminat.
- Lätta och stadiga att hålla i.
- Tål maskindisk men handtorkas för att undvika sprickor.

Rektangulära brickor

1.	mörk trä	43x33 cm	Art.nr. 68053		
2.	ljus trä	43x33 cm	Art.nr. 68052		
3.	björk	43x33 cm	Art.nr. 68031	36x28 cm	Art.nr. 68032
4.	teak	43x33 cm	Art.nr. 68045	36x28 cm	Art.nr. 68046
5.	granit	43x33 cm	Art.nr. 68047	36x28 cm	Art.nr. 68048
6.	svart	43x33 cm	Art.nr. 68050	36x28 cm	Art.nr. 68051
7.	vit	43x33 cm	Art.nr. 68033	36x28 cm	Art.nr. 68034



Dukning.

Många frågor brukar uppstå när man ska duka bordet. Ska dukningen ha ett tema? Vad är det för måltid som ska serveras? Vilken känsla vill jag skapa kring bordet? Ska maten eller dukningen stå i centrum?

Oavsett vad man väljer att förmedla står en sak klart, porslin, glas och bestick kommer alltid vara det primära på bordet, allt annat är upp till hur kreativ man vågar vara.



Nyhet



2



Nyhet



3

1. Vinglas

- Vinglas Tre Sensi med en diskret gravering som markering vid 15 cl.
- Besök merxteam.com för att se ytterligare delar i serien.

43 cl | Art.nr. 52859



2. Gourmé bestick

- Besticksserien Gourmé från Xantia möter väl upp restaurangens kvalitetskrav.
- Serien är tillverkad i rostfritt stål med nitade handtag i svart bakelit

Smörkniv	157 mm	Art.nr. 13368
Grillkniv	215 mm	Art.nr. PT52SKFE
Matgaffel	205 mm	Art.nr. PT01TFE
Matsked	195 mm	Art.nr. PT03TSFE
Tesked	150 mm	Art.nr. PT01TFE
Serveringsgaffel	217 mm	Art.nr. 13361
Serverings-sked	213 mm	Art.nr. 13362



3. Memphis bestick

- Bestick från Exxent med handtag i relief tillverkade i rostfritt stål.

Matkniv	230 mm	Art.nr. 13375
Matgaffel	193 mm	Art.nr. 13373
Matsked	193 mm	Art.nr. 13374
Tesked	140 mm	Art.nr. 13376



Unikt stengods.

Denver är tillverkad i klassiskt stengods med en neutral, nordisk design. Stengodset har en reaktiv vit glasyr som gör att varje produkt känns unik och mer levande i sitt uttryck. Skiftningar i färg och blank/matthet kan variera. Kombinera gärna olika delar i serien.

Denver stengods

- Denver är en serie tallrikar från Xantia med högre kanter.
- Glaserad med en reaktiv glasyr.

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



Korg

- En dekorativ korg i järntråd med fina trähandtag.

20x15 cm | Art.nr. 89119



Phoenix porslin

- Phoenix är en porslinsserie från Exxent med dekorativa ränder i relief.
- Serien är bränd vid hög temperatur för en högre stöttålighet och en längre hållbarhet.
- Kombineras fint tillsammans med artiklar från vår serie Atlanta.



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



Handla enklare när du vill online.

På merxteam.com kan ni enkelt;

- Lägga era ordrar.
- Se priser och aktuell lagerstatus.
- Bevaka och spåra leverans.
- Söka efter fakturor.

Under vinterhalvåret 2022 kommer vi att byta webplattform för att göra kommunikationen och relationen med våra kunder och slutanvändare ännu bättre.

Uppstår det frågor eller funderingar finns alltid våra medarbetare på säljsupport till hands, både via telefon eller mail.



Hållbarhet

Ekologisk hållbarhet - Vi arbetar för att skydda och bidra till en god omsorg om den yttre och inre miljön. MerxTeam är även anslutna till FTI, näringslivets insamlingsystem för återvinning av förpackningar med syfte att arbeta för en mer hållbar framtid.

Social hållbarhet - Omtanke, respekt och öppenhet skall prägla och utgöra grunden i vårt personalarbete. För att försäkra oss om att våra leverantörer runt om i världen tar hand om sina medarbetare är vi sedan år 2018 medlemmar i Amfori Business Social Compliance Initiative. Detta innebär att vi anslutit oss till en uppförandekod som innehåller regler mot bland annat korruption, barnarbete och arbetsmiljörelaterande frågor. Genom medlemskapet kan vi vara med och arbeta proaktivt för att förbättra de arbetsvillkor som råder i de fabriker vi samarbetar med.

Ekonomisk hållbarhet - Vi är en väletablerad organisation som funnits med under en lång tid vilket ger oss en trygg grund att stå på.

Smart produktinformation

För att göra processen mellan dig som återförsäljare och oss som leverantör så friktionsfri som möjligt använder vi oss nu av produktinformationssystemet InRiver PIM. Med hjälp av detta system kan vi enkelt skapa en kontinuerligt uppdaterad produkt-feed av vårt sortiment som inkluderar allt relevant material kopplat till produkten (bilder, texter, tekniska data etc.), som i sin tur integreras i ert produktinformationssystem (E-handelsplattform, PIM, affärssystem etc.). Tack vare denna digitaliserade automation besparar vi både er och vår personal värdefulla arbetstimmar i form av manuellt arbete samt att lanseringstiden till marknaden kraftigt minskas.

Vi arbetar även med produktinformations-systemet Validoo som har samma funktion mot dagligvaruhandeln.

Samarbeten

MerxTeam tror på ett långsiktigt samarbete för att utveckla en gemensamt lönsam affär.

Ett samarbete kräver en öppen och tydlig kommunikation. Vi erbjuder en bland annat hög produktkännedom, marknadsföringsmaterial anpassat för olika kanaler, event och utbildning samt slutkundsbearbetning.

Vi har ett tätt samarbete med flertalet meriterande kockar och restauranger för ökad produktkännedom.

Certifieringar

ISO 9001 - Kvalitetscertifieringen innebär att företaget uppfyller kraven, förebygger reklamationer och interna brister. Fokus på ständig förbättring och kundtillfredsställelse.

ISO 14001 - En standard som kräver att organisationen identifierar och ständigt förbättrar sin miljöpåverkan.

Logistik

Vi lägger stor vikt på smidigheten, tiden och kvalitén när vi fraktar våra varor och erbjuder därför flexibla logistiklösningar anpassade till kundens önskemål.

Vi strävar alltid efter att kunna erbjuda våra kunder den bästa tillgängligheten och de snabbaste leveranserna.



MERXTEAM

MerxTeam AB

Galvaniseringsgatan 5, 41707 GÖTEBORG

Tel: 031-506700 / www.merxteam.com / info@merxteam.com