



HANS FORSMAN

Generalagent sedan 1976

KÖKSPANNOR 22/23



Innehållsförteckning

Vår historia och våra varumärken	2
Kökspannan.....	3
Wamsler K158/K158F	4-5
K148/K148F	6
K178.....	7
Rizzoli Serie ST.....	8-11
Serie RT.....	12-13
Serie LT.....	14-15

Hans Forsman - en erfaren aktör i branschen

AB Hans Forsman har varit generalagent för moderna kökspannor sedan 1976. Idag är vi ett av branschens största och mest erfarna företag gällande vedspisar och kökspannor. Vår målsättning är att erbjuda marknadens mest prisvärda och eloberoende värmekällor. Vi har sedan flera år tillbaka D&B:s högsta kreditrating vilket borgar för trygga och säkra köp.

För att få kostnadseffektivitet i eldandet erbjuder vi även system för vattenburen värme. I sortimentet finns spisar som kan integreras i en närvärmeanläggning där även sol och andra energikällor kan ingå.

Från vårt showroom i Strängnäs säljer vi kaminer och skorstenar från Contura, Rais, Dovre, Attityd, Keddy, NVI, Premodul och Schiedel.

Besök gärna Eldstad på Finningevägen 73 i Strängnäs och vår hemsida www.hansforsman.se.

Wamsler

Wamsler har utvecklat kökspannor sedan 1875. Med över 145 års erfarenhet, tekniskt kunnande och tradition utvecklas sortimentet i enlighet med filosofin – innovation med tradition - och förfinas kontinuerligt med nya funktioner.

Resultatet är en generation kökspannor, som uppfyller dina önskemål och dagens krav. Wamslers kökspannor är anpassade till gällande miljökrav med funktioner som gör uppvärmning och matlagningen till ett nöje.

Kökspannorna har försetts med modern förbränningsteknik som utnyttjar energin i bränslet på ett optimalt sätt. Det sänker dina uppvärmningskostnader och skonar miljön. Wamslers kökspannor är inte bara funktionella för uppvärmning och matlagning. De bidrar även med atmosfär och välbehag tack vare sin tidlösa design.

Se mer på www.hansforsman.se

Rizzoli

Vårt senaset tillskott, Rizzoli, är ett italienskt familjeföretag i femte generationen. Företaget har producerat vedeldade produkter för marknaderna runt Alperna sedan 1912. Idag är Rizzoli ett respekterat företag med en högteknologisk produktionsanläggning i Trodena, några mil från Bolzano i norra Italien.

Företaget producerar avancerade premiumprodukter genom att kombinera skickliga hantverkare med en hypermodern produktionsanläggning. Det ger en snabb produktion av kvalitativa produkter med stora möjligheter till kund Anpassning. För att skapa dessa premiumprodukter används endast högkvalitativa, miljömässigt hållbara och helt återvinningsbara material. Rizzoli gör inte bara vedspisar, kökspannor och kaminer. De utvecklar även el- och gasspisar, köksfläktar och köksinredning, som säljs över hela Europa.

Se hela Rizzolis breda sortiment på www.rizzoli.se.



Alla produkter i denna katalog uppfyller svenska miljökrav.

Kökspannan - den vattenmantlade vedspisen



Rizzoli RTVE 90 i rostfritt

Eloberoende värme, mat och mys

En kökspanna är en fantastisk produkt som går att kombinera med andra värmekällor i ett heltäckande värmesystem.

Genom vattenmantlingen runt brännkammaren och via själv-cirkulation eller cirkulationspump distribuerar pannan uppvärmt vatten till radiatorer runt om i ditt hus, samtidigt som du lagar mat på hällen och/eller bakar i ugnen.

Detta gör kökspannan till en perfekt lösning för den som vill ha ett eloberoende alternativ i kombination med exempelvis solenergi.

Ska du elda effektivt, ekonomiskt och miljövänligt bör du koppla en ackumulatortank till pannan. Även om det av utrymmesskäl kan vara svårt är fördelarna så pass stora att en sådan lösning är att föredra. Uppvärmtd vatten går då genom tanken och värmer vatten, som lagras innan det går ut i radiatorerna och värmer upp tappvarmvatten. Genom att låta pannan ladda tanken med energi minskar risken för pyrelidning och brandrisken minskar.

Ska du ladda en ackumulatortank från en kökspanna bör du konsultera en kunnig VVS:are för att dimensionera ditt system. Ditt system kan då även behöva utrustas med laddningspaket, elpatron och nödströmsaggregat.

Våra kökspannor är väl beprövade och stor produktkännedom finns bland VVS-firmor runt om i landet. Spisarna lever inte bara upp till dagens miljökrav. Det borgar även för en trygg investering och hög driftsäkerhet.

Köp en Wamsler eller Rizzoli kökspanna och du får en erkänt bra produkt. Reservdelar finns alltid om det skulle behövas.

Wamsler K158/K158F Pannan för smala behov

Med eller utan glas i eldstaden beroende på var den ska placeras.

22 kW



Wamsler K158F svart



Wamsler K158F vit

WAMSLER K158/K158F

Höjd	(med lock 875 mm)	850 mm
Bredd		500 mm
Djup		600 mm
Hällens mått BxD		409 x 509 mm
Rekommenderat skorstensdrag		12 Pa
Rökrör diameter		150 mm
Stigare + Retur diameter		1 tum
Vikt		164 kg
Eldstad HxBxD	270-400 x 234 x 421 mm	
Volym vattenmantel		16 l
Eldstadsöppning HxB		200 x 180 mm
Nominell effekt		22 kW
Verkningsgrad		81 %
Mängden CO vid 13% O ₂ (krav ≤ 0,12%)		0,11 %

Tekniska egenskaper

- Automatisk dragregulator för primärluften
- Reglering av sekundärluften
- Dubbelisolerat lock
- Förvaringsvagn längst ner
- Glas till eldstaden (K158F)
- Fyra anslutningsmöjligheter till skorsten
- Ergonomiska handtag
- Planslipad corténstålhall

TILLVAL K158/K158F

- Mellansektioner
- Värmeväxlare
- Spjäll till anslutningssats
- ESBE laddningspaket
- Eligen nödströmsaggregat



Wamsler K158F vit med mellansektioner

WAMSLER K158/K158F - när utrymmet är begränsat

Wamsler K158F är samma panna som K158 men med eldstadslucka i glas. Spisen är för dig som vill ha värme till elementen och samtidigt kunna värma tappvatten. Kopplad mot en ackumulatortank ger K158 dig den möjligheten. Du minskar dina uppvärmningskostnader och bidrar till bättre miljö på grund av den energi du lagrar i ackumulatortanken. En sådan lösning i kombination med exempelvis solenergi är både ekonomisk och miljövänlig. Pannan kan också kopplas mot ett större antal element utan ackumulatortank.

Wamsler K158F har automatisk dragregulator för primärluften. Sekundärluften regleras automatisk via hål i hållramen. De greppvänliga handtagen ser inte bara snygga ut, utan är även ergonomiskt utformade. Ovanför den planslipade stålhällen finns ett isolerat lock. Med locket nedfällt går mer effekt till rumsuppvärmning.

Wamsler K158F är utrustad med förvaringsvagn längst ner och har fyra anslutningsmöjligheter till skorsten.

Den finns i vit eller svart emalj, med detaljer i borstat stål (K158F/K158) eller mässing (K158).

Wamsler K148/K148F För hus på 100-200

Med ackumulatortank, laddningspaket och nödströmsaggregat får du en optimal och säker drift med minimal miljöpåverkan.

23 kW



Wamsler K148F vit

För stora behov

Spisen finns med eller utan glas till eldstaden. Med glas heter den K148F och utan glas K148.

K148/K148F har automatisk dragregulator, sekundärluft, glas med termometer i ugnen, rosten höj- och sänkbar med vev, förvaringsvagn, tändspjäll och stor eldstadslucka.

Dessutom har K148/K148F termometer som visar vilken temperatur det är på stigarvattnet och även tryckmanometer. Med hjälp av det centrala reglaget, uppe på hällen, kan värmen för K148/K148F ledas exakt dit du önskar: för att koka, steka, baka eller för centralvärme och varmvattenberedning.

K148/K148F kan anslutas till skorstenen på fyra ställen.

Spisen finns i höger- och vänsterutförande och kan dessutom anslutas i mitten baktill.

Röranslutningar till vvs kan anslutas bakom eldstaden eller från sidan.

K148/K148F finns i färgerna vit, svart eller rostfritt. Lock som tillval rekommenderas för att nyttja värmen så effektivt som möjligt och värmexlaren för en säker och hållbar drift.

WAMSLER K148/K148F

Höjd	(med lock 895 mm)	850 mm
Bredd		900 mm
Djup		600 mm
Hällens mått BxD		855 x 440 mm
Rekommenderat skorstensdrag		12 Pa
Rökrör diameter		150 mm
Stigare + Retur diameter		1 tum
Vikt		206 kg
Eldstad HxBxD		280-470 x 234 x 421 mm
Volym vattenmantel		19 l
Eldstadsöppning HxB		193 x 170 mm
Ugn HxBxD		360 x 460 x 410 mm
Nominell effekt		23 kW
Verkningsgrad		84 %

Tekniska egenskaper

- Automatisk dragregulator
- Primär- och sekundärluft
- Termometer till stigarvattnet
- Förvaringsvagn längst ner
- K148F har glas till eldstaden
- Tryckmanometer
- Höj- och sänkbart roster
- Glas med termometer till ugn

TILLVAL K148/K-148F

- Mellansektioner
- Värmexlaren
- Spjäll till anslutningsatts
- Dubbelisolerat lock
- ESBE laddningspaket
- Eligen

Wamsler K178 Giganten

27 kW

K178 - stor och supereffektiv

K178 är Wamslers största kökspanna. Med en effekt på totalt 27 kW, varav 19 kW mot vattenburet system lämpar sig denna för uppvärmning, matlagning och varmvattenförsörjning av ett större hus eller fastighet.

Pannan är utrustad med en rejäl ugn och en stor eldstad. Den stora hällen ger dig en genuin matlagningssupplevelse.

Tre isolerade lock följer med pannan, och de kan ställas i olika lägen beroende på dina behov.

K178 ansluts mot ackumulatortank och kan också kopplas till ett större antal radiatorer.

Den har termometer för stigartemperaturen och även tryckmanometer.

Spisen finns med fyra anslutningsmöjligheter mot skorsten (bak, sida, topp och mitten bak).

OBS! En högerspis har eldstaden till vänster och rökanslutningen till höger, och en vänsterspis har eldstaden till höger och rökanslutningen till vänster.



Wamsler K178 svart

WAMSLER K178

Arbets höjd (med lock 880 mm)	850 mm
Bredd	1110 mm
Djup	600 mm
Hällens mått BxD	1045 x 492 mm
Rekommenderat skorstensdrag	12 Pa
Rör diameter	150 mm
Stigare + Retur diameter	1 tum
Vikt netto	265 kg
Eldstad HxBxD	280-470 x 280 x 421 mm
Volym vattenmantel	23 l
Eldstadsöppning HxB	200 x 180 mm
Ugn HxBxD	360 x 460 x 420 mm
Nominell effekt	27 kW
Verkningsgrad	79,2 %
Mängden CO vid 13% O ₂ (krav ≤ 0,12%)	0,11 %

Tekniska egenskaper

- Automatisk dragregulator
- Primär- och sekundärluft
- Glas med termometer i ugnen
- Rymlig förvaringsvagn längst ner
- Tryckmanometer
- Höj- och sänkbart rooster
- Fyra anslutningsmöjligheter mot skorsten
- Tre dubbelisolerade lock

TILLVAL K-178

- Mellansektioner
- Värmeväxlare
- Spjäll till anslutningssats
- ESBE laddningspaket
- Eligen

Rizzoli STP Navet i en vattenburen värmeanläggning

En vattenmantlad vedspis med exceptionell prestanda.



Rizzoli STP svart täljsten

En vidareutvecklad stjärna

Ett innovativt och typgodkänt förbränningssystem ger denna panna mycket höga prestanda och en verkningsgrad på 87,9 % och dubbla rökgaskanaler ger en jämn tillagning i ugnen.

Kökspannan har en avskalad design för att passa i de vackra beklädnaderna av handgjort kakel och täljsten, som ackumulerar värmen i flera timmar.

En kontrollpanel i glas med touchreglage, handtag i ädelträ och borstat stål ger tillsammans med vedlådan med "push-pull" (man trycker in lådan för att den ska öppnas) hög funktionell standard och ett stilfullt utseende. Ugnen har ett modernt belysningsystem, dubbelglas och termometer.

STP är även utrustad med följande komponenter: cirkulationspump, elektronisk kontrollpanel, inbyggt säkerhetssystem, nivåvakt, flödesvakt och dubbla slingor i rostfritt stål. Kontrollpanelen kan även styra och reglera övriga värme-producenter i en lokal anläggning där värmepumpar, solfångare och andra system kombineras.

Läs mer på www.rizzoli.se

Snygg och potent värmeproducent

STP är en vattenmantlad vedspis som med sina tekniska egenskaper och funktioner tillhör marknadens toppskikt.

Med sina 30,7 kW i effekt, rymliga brännkammare, enkla installation och användning är den ett nav i ett värmesystem med basen i köket.

Dessa vattenmantlade vedspisar utmärker sig genom möjligheten att separat producera vatten för både värmeanläggningen och tappvattenkretsen.

Serie STP har nyligen genomgått en rejäl restyling både av designen och beklädnaderna. Nu går det att välja modeller med finishar i handgjort kakel och täljsten, och även en rad olika Ral-ärger.

Observera att denna kökspanna endast går att få med rökuttag till höger.

30,7 kW



Rizzoli STP röd

TILLVAL STP

- Keramisk glashäll
- Strålningskydd för eldstadslucka
- Isolerade mellansektioner
- Hydrauliska kopplingar på sidorna
- Skräddarsydd sockel
- Olika profiler för häll
- Ral-färg

RIZZOLI STP

Höjd (kan anpassas)	850 mm
Bredd	1050 mm
Djup	600 mm
Hällens mått BxD	681 x 481 mm
Rekommenderat skorstensdrag	12 Pa
Rökrör diameter	140 mm
Vikt	335/350 kg
Eldstadens medeldjup	420 mm
Eldstadsöppning HxB	260 x 265 mm
Ugn BxDxH	300 x 430 x 279 mm
Nominell effekt	9,1-30,7 kW
Nominell effekt till vatten	6,4-20,3 kW
Verkningsgrad	87,9 %
Mängden CO vid 13% O ₂ (krav ≤ 0,12%)	0,11 %

Tekniska egenskaper

- Typgodkänt förbränningssystem
- Automatisk reglering av primärluft
- Förvärmad sekundärluft
- Uteluftsintag
- Eldstadslucka med dubbelglas
- Vedladdning reglerbar med system för höjning av galler
- Vedlåda med öppning push-pull
- Ventilerade sidor med naturlig värmekonvektion
- Ugn i rostfritt stål och lucka med dubbelglas
- Ugn med galler, termometer, ventil för överskottsånga
- Kontrollpanel med touchreglage och ljussignaler
- Inbyggt säkerhetssystem med öppet expansionskärl
- Värmeväxling med dubbla slingor
- Pump för värmekrets
- Flödesvakt för lyfthöjd på tappvattenkrets
- Nivåvakt för kontroll av ackumulatortankens vattennivå
- Automatisk avluftningsventil
- Klar för installation med slutet expansionskärl
- Omedelbar produktion av tappvarmvatten

ST 90 Elegant och tidsenlig

En vattenmantlad vedspis som passar in i alla hem och miljöer.



Rizzoli ST 90 pärlemono

Rizzoli ST 90 - en modern klassiker

Rizzoli ST 90 är en uppdaterad och moderiktig vattenmantlad vedspis. Med sin tidsenligt uppdaterade design är den gjord för att kunna installeras var som helst och beskådas av vem som helst. Med bästa möjliga tillgängliga teknik och material utmärker sig ST 90 genom den stora eldstaden där elden alltid är synlig.

Du kan själv konfigurera spisen efter dina egna önskemål.

ST90 finns i fyra ytfinishar, ett brett urval av färger med möjlighet att välja RAL-färger, tre typer av kokplattor och två olika utseenden på luckor. Serien omfattar även specialversioner med en bågformad bas som ger en mer rustik stil. Dessa vattenmantlade vedspisar kan på egen hand värma upp en hel bostad samtidigt som de producerar tappvarmvatten och används för matlagning.

23,8 kW

Modern spis som passar överallt

Modern design och hög teknologi gör denna vattenmantlade vedspis perfekt för dagens medvetna kunder. Teknologin är bland den bästa som finns att tillgå. Lösningarna är miljöcertifierade och miljögodkända.

Det typgodkända förbränningssystemet gör att veden brinner mer effektivt, vilket ger högre verkningsgrad, mindre vedåtgång och lägre utsläpp.

ST 90:s uppdaterade och moderna utseendet passar utmärkt för både fristående placering såväl som integrerad i en köksinredning.

Rizzoli ST finns i tre olika utföranden - Classica, Moderna och Decor och i flera olika färger och ytfinishar.

Serie ST finns även som vedspis och heter då S.

På www.rizzoli.se kan du själv konfigurera din kökspanna efter eget tycke och smak.

OBS! En högerspis har eldstaden till vänster och rökanslutningen till höger, och en vänsterspis har eldstaden till höger och rökanslutningen till vänster.



Rizzoli ST 90 vit

TILLVAL ST90

- RAL-färg
- Ledstång
- Isolerade distanser
- Profil för håll
- Skräddarsydd sockel
- Rökgasutgång på sidan

RIZZOLI ST

Höjd (kan anpassas)	850 mm
Bredd	900 mm
Djup	600 mm
Hällens mått BxD	781 x 481 mm
Rekommenderat skorstensdrag	12 Pa
Rökrör diameter	140 mm
Vikt	250 kg
Eldstadens medeldjup	385 mm
Eldstadsöppning HxB	265 x 260 mm
Ugn BxDxH (mm)	350 x 430 x 279
Nominell effekt	11,3–23,8 kW
Nominell effekt till vatten	6,5–13,4 kW
Verkningsgrad	80,3 %
Mängden CO vid 13% O ₂ (krav ≤ 0,12%)	0,11 %

Tekniska egenskaper

- Typgodkänt förbränningssystem
- Uteluftsintag
- Eldstadslucka med självrengörande keramiskt dubbelglas
- Ackumulatortank i tjockt stål
- Skydd i rostfritt stål för vattentank
- Termometer för ackumulatortankens vattentemperatur
- Automatisk reglering av primär- och sekundärluft
- Tändning med startspjäll för snabb start
- Reglering/stängning av uteluftsintag
- Isolerade handtag
- Ugn i rostfritt stål
- Ugnsbelysning, termometer, ventil för överskottsånga
- Ungsplåt i pyrolysemalj på teleskopskenor och galler
- Ventilerade sidor med naturlig värmekonvektion
- Möjlig att installera isolering för integrering mellan köksskåp (med 10 mm distans)

Rizzoli RT Det mest anpassningsbara valet

Vill du bygga din egen lösning - kundanpassning när den är som allra bäst.



Rizzoli RT i kombination med induktionshäll, elugn, köksfläkt och skåpsinredning. Allt från Rizzoli.

Den mest flexibla serien från Rizzoli

Serie RT är designad och speciellt konstruerad för uppvärmning av hem och kan på egen hand värma upp ett helt hus, producera tappvarmvatten och användas för matlagning.

När de ansluts till en värmearläggning säkerställer de all värme som behövs. En enda produkt som försörjer de grundläggande behoven av värme och matlagning. I kombination med Rizzoli köksfläktar för höga temperaturer, ger den köksytan ett exklusivt utseende. Eldstadsluckan med självspolande trippelglas ger en perfekt eldvy.

Rizzoli har en mängd olika köksfläktar, skåpmoduler och utseenden att välja mellan.

Det är ett komplett system där du kan få en sömlös diskbank som går hela vägen från spisen, förbi diskhon ända till väggen. Du kan göra oändliga kombinationer med Rizzolis konfigurator.

RT går att få i 60, 80 och 90 cm bredd, samt med eller utan ugn och med eller utan glasad eldstadslucka.

Läs mer om alla alternativ på rizzoli.se.



Rizzoli RTVE 120 Combi Decor (med gasohäll och elugn, utan ugn i vedspisen)

18,6 kW



Rizzoli RTVE 60

TILLVAL RT

- Täckskena i rostfritt stål
- Skydd för eldlucka
- Isolerade distanser
- Hydrauliska sidokopplingar
- Skräddarsydd sockel
- Olika profiler på håll

RIZZOLI RTVE 60

Höjd (kan anpassas)	850- 860 mm
Bredd	600 mm
Djup	600 mm
Hällens mått BxD	511x491 mm
Rekommenderat skorstensdrag	12 Pa
Rökrör diameter	130 mm
Vikt	210 kg
Eldstadens medeldjup	375 mm
Eldstadsöppning HxB	226 x 260 mm
Nominell effekt	5,7-18,6 kW
Nominell effekt till vatten	2,6-8,5 kW
Verkningsgrad	83,3 %
Mängden CO vid 13% O ₂ (krav ≤ 0,12%)	0,12 %

OBS! En högerspis har eldstaden till vänster och rökanslutningen till höger, och en vänsterspis har eldstaden till höger och rökanslutningen till vänster.

Tekniska egenskaper

- Typgodkänt förbränningssystem
- Sockel reglerbar i höjd- och djupled
- Rökgasutgång bak reglerbar i höjd- och sidled
- Mjukstängande vedförvaringsfack
- Uteluftsanslutning
- Vedladdning reglerbar i höjddled
- Eldstadslucka med självspolande keramiskt trippelglas
- Vattentank i tjockt rostfritt stål
- Sommar- och vinterläge i eldstaden
- Termometer för vattentemperatur i pannan
- Automatisk reglering av primär- och sekundärluft
- Förvärm sekundärluft
- Tändning med startspjäll för snabb upptändning
- Spjäll för reglering av uteluft
- Isolerade sidor med konvektionsluft
- Förberedd för inbyggnad i köksinredning

Rizzoli serie LT Nostalgi med vackra beklädnader

Modern teknik i traditionell förpackning av handgjort kakel eller täljsten.



Rizzoli LT 90 rustik rött kakel



Rizzoli LT 90 rustik täljsten

OBS! En högerspis har eldstaden till vänster och rökanslutningen till höger, och en vänsterspis har eldstaden till höger och rökanslutningen till vänster.

TILLVAL LT

- Täcksiva i rostfritt stål
- Skydd för eldlucka
- Skräddarsydd sockel
- Olika profiler häll
- Glaskeramikhäll
- Rökgasutgång på sidan

RIZZOLI LT 90 Rustik

Höjd (kan anpassas)	850 mm
Bredd	900 mm
Djup	600 mm
Hällens mått BxD	781 x 481 mm
Rekommenderat skorstensdrag	12 Pa
Rökrör diameter	140 mm
Vikt	300 kg
Eldstadens medeldjup	375 mm
Ugnen mått BxHxD (mm)	350 x 279 x 430
Eldstadsöppning HxB	226 x 260 mm
Nominell effekt	11,3-23,8 kW
Nominell effekt till vatten	6,5-13,4 kW
Verkningsgrad	80,3-77 %
Mängden CO vid 13% O ₂ (krav ≤ 0,12%)	0,11 %

Tekniska egenskaper

- Typgodkänt förbränningsystem
- Uteluftsintag
- Eldstadslucka med keramiskt dubbelglas
- Dubbel rökkanal med eldfast material
- Fövärm sekundärluft
- Tändning med startspjäll för snabb start
- Reglering/stängning av uteluftsintag
- Isolerade handtag
- Ledstång på tre sidor
- Ugn i rostfritt stål
- Ugn med belysning, termometer, ventil för överskottsånga
- Ugnsplåt i pyrolysemalj på teleskopskenor
- Ugns-galler



Rizzoli LT90 vitt kakel

Vintagestil med gediget hantverk

Detta är en produkt med retrokänsla som utmärks av de säregna detaljerna samt att de är klädda i handgjort kakel eller i högkvalitativ täljsten. Det är en vattenmantlad vedspis som är särskilt uppskattad bland de som använder sin kökspanna för uppvärmning. Kännetecknande för den här spisen är de speciella luckorna och gångjärnen, som har nitats och antikbehandlats för hand, samt de isolerade handtagen i ädelträ. Men täljstenen/kaklet är det som tar spisarna stillmäsigt hela vägen. Båda materialen har goda värmeegenskaper och avger värme i många timmar efter det att elden har slocknat.

Läs mer på www.rizzoli.se

HANS FORSMAN

Box 93, 645 22 Strängnäs

Showroom: Finningevägen 73, 645 42 Strängnäs

0152-167 70 | info@hansforsman.se | www.hansforsman.se



Vi reserverar oss för felaktig produktinformation och förbehåller oss rätten till förändringar efter fabrikantens och marknadens krav.

Återförsäljare: