

A close-up photograph of a beer bottle being poured into two snifter glasses. The beer is a dark, rich brown color with a thick head of foam. The glasses are set on a light-colored wooden surface. The background is a solid, muted blue-grey color.

# BRYGG

Sverre Uhnger



MAGNOR

NORWAY



## Sverre Uhnger

Sverre Uhnger er utdannet designer fra Kunst- og designhøgskolen i Bergen og Aalto-universitetet i Helsinki, og har også bakgrunn som møbelsnekker. Han fokuserer på å lage produkter som føles naturlig og hvor de iboende kvalitetene i materialene og produksjonsteknikkene er i fokus. Han har blant annet designet sofa for Mitab (SE), lampe for Brdr. Krüger (DK) og skohorn for Others (NO).

I tillegg til å drive eget designkontor, arbeider Sverre Uhnger med formidling av norsk design gjennom utstillingsprosjekter i Norge og utlandet (Stockholm, New York, Paris, Milano, Oslo, Tokyo og London).

Sverre Uhnger var med på å starte Klubben for Norske Formgivere i 2011 og er aktiv blant annet i styret på Klubben, Designers Saturday og Samrådet for Møbel- og Interiørdesign. For Magnor Glassverk er han aktuell med den nye øl- og akevitt serien BRYGG og bollene FAVN. Sverre Uhnger er en designer som vil synes i markedet.

*Sverre Uhnger*



## BRYGG

Magnor Glassverks nye øl- og akevittserie, BRYGG, er designet av Sverre Uhnger og utviklet i samarbeid med ekspertise fra Arcus, St. Hallvards Bryggeri og Sentralen Resturant. BRYGG egner seg for deg som ønsker å bevege deg videre i en spennende verden av god øl og akevitt.

Brygg består av fem håndlagde og munnblåste glass utviklet spesielt til de mest populære akevitt og øltypene i Norge. Glassene har en elegant stett som gir et godt grep samtidig som man beholder riktig temperatur på ølet. Stettens form peker oppover og leder oppmerksomheten mot glassets klokke og innhold. Klokkene er nøye designet for å fremheve egenskapene til de forskjellige øltypene; fra det lyse og leskende til det mørke og aromatiske. Resultatet er glass som fremhever både innholdets aroma og smak – og ikke minst dets visuelle kvaliteter.

Glassene er munnblåste og håndlagde av yrkesstolte glassblåsere med lang erfaring. De enkle, tidløse og sofistikerte formene er designet nettopp for å gi en fullendt opplevelse.

BRYGG består av følgende fem deler: Oppland 4 cl, Fyldig 33 cl, IPA 33 cl, Pils 33 cl og Hvete 50 cl.



## BRYGG OPPLAND

OPPLAND har en innbydende form, utviklet spesielt for fatlagret akevitt. Norske akevitter har lang tradisjon og kjennetegnes av sin velbalanserte og avrundete smak. Fatlagringen gir en mild og nyansert ettersmak.

Glasset fylles til midjen noe som gir en stor overflate og mye aroma. Klokken og halsens form skiller aromaene samtidig som buen på halsen gjør at akevitten treffer munnen på en god måte. Stetten gjør det enkelt å rotere akevitten og glasset er godt å holde i. Glasset egner seg også godt til andre typer brennevin med fylde og aroma.

Akevitt nytes romtemperert som en avec eller sammen med norsk tradisjonskost og julemat.



**Nr. 327-400**  
Oppland  
4 cl

*“Norske akevitter har lang tradisjon og kjennetegnes av sin velbalanserte og av rundete smak.”*

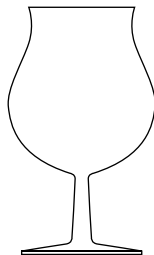


## BRYGG FYLDIG

FYLDIG har en romslig og rund form som egner seg for fyldige og alkoholsterke øl. Den brede midjen gir en stor overflate og mye aroma. Svaien på halsen samler aromaene, og vippen på munningen gjør glasset godt å drikke av.

Glassets form gjør det velegnet til fyldige øltyper som porter og stout med sine nyanser av kaffe og sjokolade. Det passer også godt til bock, barley wine, klosterøl og andre strong ales. Den runde klokken gir deg muligheten til å temperere glasset og ølet i hånden.

Fyldige øl kan nytes alene som en god konjakk eller akkompagnere smaksrik mat som gryteretter eller oster. Anbefalt temperatur er 10-14 grader.



**Nr. 327-940**  
Fyldig  
33 cl

*“FYLDIG er et glass som både ligger godt i hånden og som treffer ganen riktig.”*

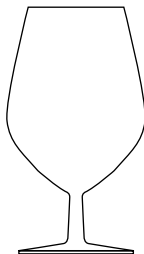


## BRYGG IPA

IPA er et tydelig glass med en definert form beregnet for humledrevne øl som India Pale Ale. Glassets spisse bunn utløser smak og nyanser ved skjenking samtidig som den definerte klokken holder godt på aromaene.

IPA er en overgjæret øl med mye humle og ofte høyt alkoholinnhold. IPA kommer opprinnelig fra England og humlens konserverende egenskaper egnert seg godt for øl som skulle fraktes til koloniene. Moderne IPA karakteriseres gjerne som frisk og bitter med fruktige aromaer. Glasset har en tydelig stett som gjør at du kan variere grepet og varme ølet hvis det er for kaldt. Glassets munning gjør at de tydelige aromaene treffer nesen samtidig som du drikker. Glasset egnert seg også godt for øltyper som pale ale, saison og surøl.

IPA sin sammensatte karakter gjør den velegnet til å nytes alene eller sammen med kraftig mat som for eksempel tradisjonell norsk julemat. Anbefalt temperatur er 6-10 grader.



**Nr. 327-950**

IPA  
33 cl

*“IPA er et aromatisk og kompleks øl som krever et glass som fremhever og komplimenterer disse egenskapene.”*

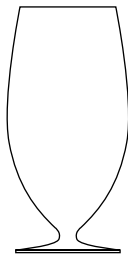


## BRYGG PILS

PILS har en slank og lett form som viser fram kullsyren og den friske fargen samtidig som det holder på skumtoppen. Dette glasset er utviklet for pils som er en lys lager og det mest utbredte ølet i Norge. Pils er et undergjæret øl som bygger på tysk og tsjekkisk bryggetradisjon. Pils er en mild og krisp øl, fruktig med en lett bitter ettersmak.

Glasset hviler godt i hånden og den slanke formen og munningen fremhever de subtile tonene i et lagerøl. Det er lett å drikke av og ølet treffer godt i munnen. Glasset egner seg godt til undergjæret øl som lager og bayer eller lyse overgjærede øltyper som hvete og blond.

Pils serveres kald og nytes alene eller sammen med grillmat. Anbefalt temperatur er 4-6 grader.



**Nr. 327-960**

Pils  
33 cl

*“Pilsen fortjener et eget glass som fremhever de subtile tonene som er karakteristiske for denne sjangeren.”*



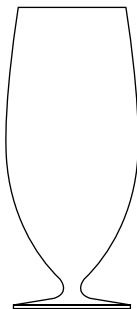


## BRYGG HVETE

HVETE har en lang og slank form som buer seg litt i toppen for å holde på skummet og fremheve aromaene. Glasset rommer en halvliter. I hveteøl ønsker man å få med seg gjærsedimentene i bunnen av flasken som er viktig for smaken.

Hveteøl kommer opprinnelig fra Tyskland og er et overgjæret og ufiltrert øl. Ølet er lys gul og ofte uklart i fargen, friskt og lett-drikkelig med en kornaktig smak og fruktig sødme. Glasset er godt å holde i uten at man overfører varme til ølet. Kurven i glasset fremhever friskheten og sødmen samtidig som man bevarer skummet. Glasset er lett å drikke av og ølet tre er godt i munnen. Det egner seg også veldig godt til pils og andre lyse lagerøl.

Hvete er en typisk sommerdrikk som passer godt til fisk og skalldyr. Anbefalt temperatur er 4-6 grader.



**Nr. 327-980**  
Hvete  
50 cl

*“ Lite slår en kald  
hveteøl på en  
varm sommerdag.”*

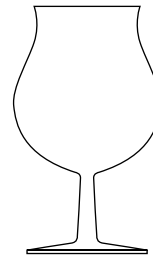




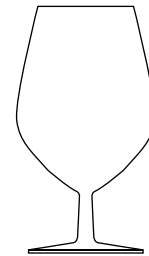
## BRYGG TASTER

TASTER er en gavepakke bestående av fire ulike glass, Oppland akevitt, Fyldig øl, IPA øl og Pils øl. Den er perfekt for deg som gjerne vil teste nye øl- og akevittyper i perfekte glass eller som gave til dine venner som setter pris på nytelse, funksjon og god design.

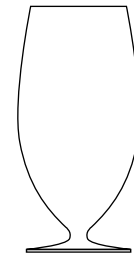
Brygg egner seg like godt til det dekkede bord som til en kveld med gode venner. Disse fire glassene har bevisst samme høyde for å skape et rent og elegant uttrykk. Glassene tåler selvfølgelig oppvaskmaskin.



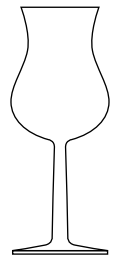
**Nr. 327-940**  
Fyldig  
33 cl



**Nr. 327-950**  
IPA  
33 cl



**Nr. 327-960**  
Pils  
33 cl

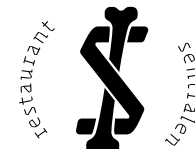


**Nr. 327-400**  
Oppland  
4 cl

## UTVIKLING

Med BRYGG har vi fokusert på å skape glass som er elegante samtidig som de fremhever innholdet. For å få dette til har designeren Sverre Uhnger samarbeidet med norske bedrifter og deres ekspertise; master blender Ivan Abrahamsen fra Arcus, Anders Roede gründer og daglig leder St. Hallvards Bryggeri og restaurantsjef på Sentralen Terje Wiese.

Med en kombinasjon av fagkunnskapen fra etablerte aktører med lange tradisjoner og ny-skapende bedrifter, har vi har skapt noe som er tilpasset markedets behov og som vil gi gode opplevelser. Serien inneholder glass som er rettet mot håndverks-øl på små flasker, i tillegg til et halvliterglass og det nette akevittglasset.



18



96

# MAGNOR

NORWAY



Magnor  
Glassverk



@Magnor  
Glassverk