# AGA-spisen

## *Från vardagskök till statuskök*

Av Ebbe Almqvist

"För några år sedan hade jag anledning att för eget behov pröva de moderna spisarnas ekonomi och ändamålsenlighet. Det föreföll mig att en spis borde kunna framställas som bättre överensstämde med vårt lands högt uppdrivna anspråk och teknik. Jag försökte mig på en lösning av problemet och med mina medarbetares hjälp har det lyckats mig att komma fram med en form av spis som jag tror fyller även högt ställda anspråk på bekvämlighet och låga driftskostnader."

*(Gustaf Dalén 1930)*

Det var i maj 1922:

"Tåget skakade fram mellan Harz och Stockholm. I en andraklasskupé hade ett gammalt par lagt sig på varsin soffa. De voro ensamma i kupén och efter en stund sade mannen smått halvsovande:

– Hör du du, järnspisen är allt bra oekonomisk.
– Hur så?
– Jag menar att det är ett väldigt slösande med ved.
– Jo, det är ju sant
– Det där skall vi fundera på, när vi kommer hem.

Just då och just där i denna tågkupé föddes den sista av Gustaf Daléns större uppfinningar, AGA-spisen."

*(Berättelse ur Erik Wästberg:*
Gustaf Dalén – en stor svensk)

När Gustaf Dalén kommit hem återkom den irriterande tanken på hur mycken värme, som försvann upp mot himmelens sky, så fort man tände eld i vedspisen. Om den tog tillvara 15–20 procent av den utvecklade värmen för matlagning och uppvärmning, hade man rätt att vara glad; resterande 80– 85 procent offrades obönhörligen "åt kråkorna". Gustaf Dalén föresatte sig då att om möjligt "vända på" dessa siffror. Han tänkte inte bara på att bränsleekonomin borde förbättras utan ville även eliminera problemen med den besvärliga och ständigt återkommande tändningen, arbetet med att hugga och bära in bränsle, den ojämna värmen, de sotiga kokkärlen och den ständiga passningen.

Men medan hans övriga innovationer blivit färdiga produkter mycket snabbt efter att han fått idén så tog denna utveckling cirka sju år. Patentansökan för spisen lämnades in i oktober 1922 och patentet offentliggjordes 1926. Från 1924 tillbringade Dalén en stor del av sin lediga tid ute i köket i sin stora villa, Ekbacken på Lidingö, mätte temperaturer i skorstenen och försökte med olika bränslen. Men inte förrän i juni 1929 släpptes spisen ut på marknaden. Först skulle alla dess barnsjukdomar vara över.

## *AGA och Gustaf Dalén*

Den geniale innovatören och karismatiske AGA-chefen Gustaf Dalén hade förlorat synen i en sprängolycka 1912, just då hans fyrtekniska uppfinningar gjort AGA till ett storföretag. Detta stoppade inte hans lysande bana; han genererade inte bara idéer, han fortsatte att vara en populär chef för sitt företag och satt samtidigt i Lidingö stadsfullmäktige för högerpartiet. Hans tankar om att utveckla köksspisen var ingen tillfällighet. Han var uppväxt med vedeldning, han hade haft svårigheter att få tillräckligt med koks att värma Villa Ekbacken under kriget och han hade i sitt kommunala uppdrag konstaterat att Lidingö inte lyckades få stadsgas från Stockholms närbelägna gasverk. AGA hade också utvecklat kompetens inom gas och värme.

Gasverksamheten gav kunskap om förbränning, energi och uppvärmning. Svetsutvecklingen medförde att AGA började tillverka och marknadsföra automatsvetsade plåtradiatorer i stor skala från mitten av 1920-talet.

## *Daléns utvecklingskoncept och teknikval*

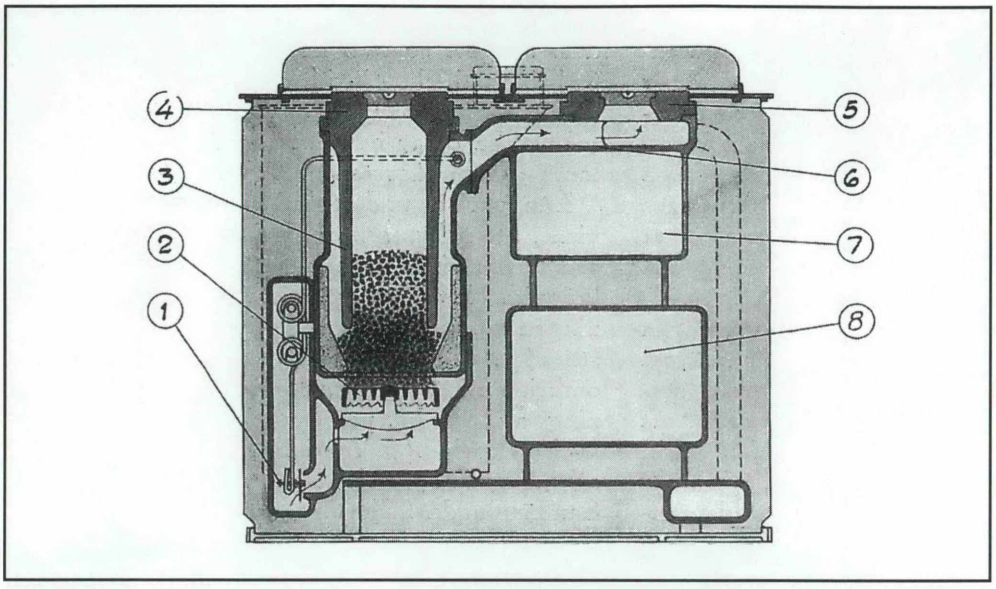
Målsättningen med AGA-spisen hade Dalén klar för sig; han ville ta fram en ekonomisk och lättskött spis med vedspisens funktion men ej dess nackdelar. Han tänkte sig först, att hans spis skulle eldas med olja men övergick snart till småkrossad koks. Strategin var att vara först på marknaden med en exklusiv produkt med högt inköpspris och överlägsen funktion. Tack vare den överlägsna driftsekonomin skulle AGA-spisen dock bli billigare i drift än övriga alternativ.

Resultatet blev en spis som samtidigt var värmeackumulerande och direktverkande. Den brann kontinuerligt med helautomatiskt luftspjäll, utan att behöva passas mer än en eller ett par gånger per dygn. Den hade isoleringen så avvägd, att värmestrålningen var tillräcklig för att hålla köket vid en jämn temperatur samtidigt som värme magasinerades så att spisens kokplattor och ugnar alltid var redo för omedelbar användning. Den värme, som alstrades vid koksförbränningen, upplagrades i en gjutjärnsmassa i direkt värmeledande förbindelse med kokplattor och stekugnar. Värmemagasinet var väl isolerat från spisens ytterväggar och onödig värmeutstrålning från kokplattorna förhindrades genom värmeisolerande lock. Temperaturen hos kokplattor och ugnar reglerades automatiskt, så att den även vid varierande värmeförbrukning hölls i det närmaste konstant.

Spisens fördelar vid matlagning var stor kapacitet och jämn, kontinuerlig värme.

*AGA-spis i 1930-talsmiljö.*
*Foto AGAs arkiv.*


AGA




*Koks valdes som förbränningsmaterial med förbränning enligt den så kallade "blålågeprincipen". Optimalt energiutbyte erhålles om rökgasförlusterna nedbringas till ett minimum, vilket fordrar långsam och i det närmaste fullständig förbränning i eldstaden med en exakt reglerad luftmängd. God isolation av eldstaden krävs, för att bränslets antändningstemperatur skall kunna bibehållas också vid tillfälliga avbrott i förbränningen.*

*Bränsleförbrukningen kunde i AGA-spisen nedbringas till 3–3,5 kg koks per dygn. Genom den ringa kvantiteten rökgas per tidsenhet säkerställdes så låg avgångshastighet, att så gott som all koloxid hann omvandlas till koldioxid och största möjliga värmemängd avgavs till spisens olika delar i stället för att förloras genom skorstenen. Ur* AGA Journal *1930.*

Den erbjöd också vissa möjligheter att reglera värmen, dels genom en termostatstyrd lufttillförsel, dels genom stift som lyfte upp kärlen från plattorna. AGA-spisens isolation, plana värmeplattor och emaljerade ytor utgjorde en milstolpe i spishistorien, liksom det faktum att den förbrukade ett minimum av bränsle – med tanke på att den brann dag och natt. Den var även på andra sätt enastående i sitt slag. Endast ett geni som Gustaf Dalén skulle ha vågat att återvända till fast bränsle, när tendensen under att antal år gått mot energi (el, gas) som kan tas från ett ledningsnät. Spisen konkurrerade främst på den egnahemsmarknad på den dåvarande landsbygden som hade välsituerade köpare. I de större städerna blev centralvärmen allt vanligare och elektricitet- och gasnäten var väl utbyggda. Eftersom spisen vägde cirka 600 kilo i normalutförande kunde den ej utan omfattande förstärkningsarbete monteras i ett hyreshus.

## *Det svenska hemmet under mellankrigstiden*

Då AGA-spisen utvecklades på 1920-talet var den svenska genomsnittsfamiljen betydligt större än den nutida, levnadsförhållanden var goda och nativiteten hög. Dessa

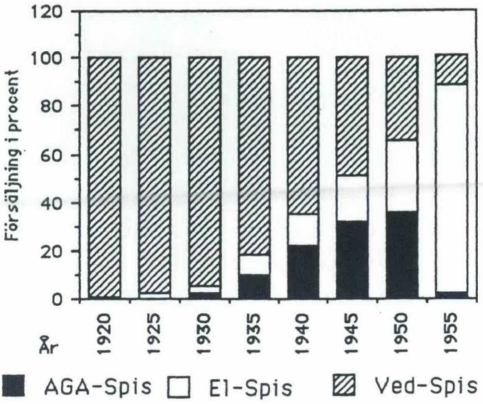
faktorer ställde andra krav på matlagningen än i dag. Man lagade framförallt fler och större måltider och långkok var vanliga. Man stekte först upp maten (eller kokade upp den) för att sedan flytta den till en stekugn där den fortsatta tillredningsprocessen skedde. Sedan kunde en rätt placeras i en värmeugn medan husmodern tillredde de övriga rätterna.

Spisen borde också kunna svara för uppvärmning av strykjärn och vatten och framför allt fungera som en värmekälla i folkhemsköket.

Arbetsbelastningen på en svensk husmor var stor. Under mellankrigsperioden kom kvinnorna i högre grad ut i arbetslivet och det blev allt svårare att rekrytera kokerskor och hembiträden i hemmen. Dessa sökte sig till andra och bättre betalda arbeten. Detta ställde ökande krav på kökets utrustning – "Industrialismen kom in i köket".

## *Konkurrerande energiteknologier 1930–55*

AGA-spisen blev redan vid sin introduktion en stark konkurrent till vedspisen och försäljningen ökade kraftigt fram till början av 1950-talet. Under perioden 1930 till 1950 var eldning med koks i AGA-spisen ett mycket lyckat val. Men spisens marknadsframgångar fick ett snabbt slut då den snabba utbyggnaden av centraluppvärmning, ofta baserad på oljeeldning, även nådde den svenska landsbygden och banade väg också för elspisen. Oljans genombrott medförde att AGA-spisen under 1950-talets början tappade marknadsandelar i allt snabbare takt och praktiskt taget helt utraderades från den svenska marknaden.




*Försäljningsutvecklingen i procent 1920–1955 för olika spistyper i Sverige (landsbygd). Ur* Det goda samvetets spis, *1990.*

AGA-spisen svarade 1955 endast för 2 procent av den totala svenska spisförsäljningen.

Under 1900-talets första hälft inträffade stora omställningar i det svenska samhället, vilket avspeglade sig i marknadsutvecklingen för spisar i vilka de olika energityperna, som användes var ved, gas, el, koks och olja. Gas- och elspisarna kunde användas endast för matlagning, ej för uppvärmning.

Veden var i början av seklet en naturlig energikälla i Sverige, ett billigt bränsle med hög tillgänglighet för såväl stads- som landsortsbefolkning. På grund av pappersmasseindustrins ökande efterfrågan steg emellertid vedpriset kraftigt för stadsborna medan veden på landsbygden oftast var tillgänglig på de egna ägorna och inte medförde någon kostnad. Där utgjorde vedspisen den enda värmekällan i köket. Vedeldningen försvann relativt tidigt från städerna, men dominerade på landsbygden fram till slutet av 1940-talet. Kol/koks och ved distribuerades i allmänhet av små, lokala handlare som förde dessa två produkter parallellt.

Gasnät byggdes ut i städerna från mitten av 1800-talet, ofta i privata gasverks regi. Gaslampor hade snabbt blivit populära, men det dröjde mycket länge innan folk vande sig att laga mat över gaslågor. Många tyckte att ämnen i gasen förstörde matens smak. Gasen var under den första delen av 1900-talet den klart billigaste energikällan och gasspisen erbjöd en snabb värmekälla med goda regleringsmöjligheter. I kampen mellan gas och elektricitet hade gasen länge ett starkt övertag i städerna men tappade marknadsandelar från början av 1940-talet.

Vid gasframställning från stenkol erhölls koks, vilken hade ett betydligt högre energiinnehåll än veden. Den importerade koksen blev snabbt en viktig energikälla för svensk industri och användes också i centraluppvärmda hyreshus och i villapannor. Kol/koksanvändningen hade en stadig tillväxt under perioden 1920–1939. Tillgången på koks var god fram till andra världskriget, då den ransonerades kraftigt.

Omkring 1924 började elspisarna göra sitt intåg i de svenska hemmen. Till att börja med kompletterade de vedspisen. Distributionsföreningar levererade ström till så förmånliga priser, att elspisarna blev billiga i drift och därför kunde konkurrera med vedspisarna i rollen som matlagningsspis.

På 1930-talet utvecklades den direktverkande effektspisen som byggde på samma teknik som dagens elspisar. Trefas växelström och högre nätspänningar möjliggjorde det högre effektuttag som de direktverkande spisarna krävde. Fortfarande var elspisarna relativt långsamma jämfört med gasspisen, varför elspisförsäljningen till en början inriktades på ej gasanslutna områden.

## *AGA-spisens tillverkning*

Samtidigt som AGA-spisen utvecklades blev AGAs produktion på Lidingö allt mer diversifierad. Med gasteknik, navigationsteknik och Daléns fyrsystem som bas började man i stor skala tillverka radioapparater, ljudfilmsutrustning, trafiksignaler, radiatorer, medicinska apparater, dvs alla möjliga finmekaniska och elektriska produkter.

Spisproduktionen skedde på Lidingö, där man tillverkade plåtdetaljer och termostater samt svarade för monteringen, medan gjutjärnsarbetena köptes in: kokhällar och ugnar från Husqvarna, askrum och eldrör från Björneborgs Järnverk. Monteringen skedde i en stor hall där ett antal arbetslag jobbade med olika moment. Det mest tidsödande var isoleringen av spisarna: det tog cirka 3 timmar att pressa in över 100 kilo asbest. Genomloppstiden för en spis var cirka 9 timmar.

AGA svarade själva för försäljning och distribution av spisen och installationen utfördes av ett antal kringresande montörer,




*AGA-annons. Ur* Rasp *1930.*

som också gjorde nödvändiga förstärknings- och murarbeten. Ett eget rikstäckande nät av auktoriserade återförsäljare försågs med informationsmaterial från den centrala försäljningsavdelningen. Utomlands sköttes tillverkning och försäljning via licenser. Annonskampanjer sköttes på central nivå.

Från 1934 såldes ett stort sortiment med speciella kokkärl av gjutjärn och aluminium och ett strykjärn med utbytbara sulor som tillbehör till spisen.

## *Marknadsintroduktionen*

AGA-spisen introducerades på den svenska marknaden vid AGAs 25-årsjubileum i juni 1929. Spisavdelningen startade under mycket blygsamma förhållanden och under första året såldes ett hundratal spisar till utvalda kunder, varav många var Gustaf Daléns personliga vänner. Dalén önskade ha nära kontakt med de första AGA-spisägarna för att därigenom kunna kontrollera, att spisen uppfyllde husmödrarnas praktiska önskemål. Han menade att alla som fått en AGA-spis skulle bli så belåtna att ryktet om spisens egenskaper måste spridas till vänner och bekanta. 1930 såldes cirka 500 spisar och först 1931 startade den verkliga propagandan med reklamkampanjer. Produktionen i Lidingö blev då 5–6 spisar/dag (cirka 2 000 spisar/år) varav en mindre del såldes till de nordiska grannländerna. AGA-spisen kostade vid introduktionen 900 kronor. 50 kronor tillkom för installation i äldre hus där rökuttaget måste flyttas. Det saknades inte olycksprofeter; "en spis för över 1 000 kronor, omöjligt".

## *Flygande start i England*

På grund av världsdepressionen 1931–32 gick AGA-spisens utlandsintroduktion

| *Sammanställning, spiskostnader per år (kr)* | *AGA-spis* | *Vedspis* | *Gasspis* | *Elspis* |
|---|---|---|---|---|
| Bränslekostnad per år | 55–65 | 260–390 | 105–315 | 175–330 |
| Avgår för uppvärmning | 40 | 20 | 15 | 15 |
| Resterande kostnad | 15–25 | 240–370 | 90–300 | 160–315 |
| Spisens anskaffningskostnad | 950 | 250 | 400 | 650 |
| Skillnad AGA-spis resp spis | 300–700 | – | – | – |
| 10 % ränta och amortering härå | 30–70 | – | – | – |
| Jämförbar kostnad | 45–95 | 240–370 | 90–300 | 160–315 |
| Årskostnad i förhållande till AGA-spisen | 100 % | 282–390 % | 128–375 % | 355–570 % |

*Tabellen visar de spiskostnader per år, inklusive inköpskostnaderna, som AGA angav för olika alternativ vid introduktionen 1930.* AGA Journal, *juni 1930.*

långsammare än vad skulle ha blivit fallet under mera gynnsamma förhållanden. Trots detta fick man av en händelse en snabb start i England.

En ingenjör i ett engelskt isoleringsföretag drabbades av en ögonsjukdom, som tvingade honom att lämna sin befattning. Han köpte ett värdshus på landet utanför London och kom att intressera sig för hushåll och matlagning. Som tekniker märkte han att spisen i hans kök slösade bort större delen av bränslet. Han funderade då på möjligheter att isolera spisen och att montera en termostat. En kväll i början av 1929 pratade han med sin förre chef och kom att nämna sina funderingar. Denne hade redan då genom sin svenske representant och vid besök på AGA hört talas om Daléns kuriösa idéer att försöka göra en spis efter nya principer. Han hade också fått upplysningar om AGA-spisens första utformning. De båda reste till Sverige och efter några dagars diskussioner med AGA, beslöts att några provexemplar av den ännu ej fullt färdigutvecklade spisen skulle skickas över till England. Då AGA-spisen var utprovad, skulle det engelska företaget överta agenturen i England. Så började det lyckosamma samarbetet mellan AGA i Sverige och Bell's Asbestos & Engineering Supplies Ltd i England.

Något år senare, då man hunnit placera ett par hundra AGA-spisar hos engelska kunder, ville man börja sälja spisen i stor skala. Bellbolagen fick nu både tillverknings-

*AGA-spis i klostret Holy Cross Convent, England 1936. Foto AGAs arkiv.*



och försäljningsrätten för England med kolonier. Två nya bolag bildades 1932: Bell's Heat Appliances Ltd, som skulle sköta försäljningen, och ett produktionsbolag för tillverkningen i Smethwick nära Birmingham.

Spisförsäljningen började så sakta men ökade efter hand. 1934 hade man nått så stor försäljning, att bolagets rörelsekapital började bli knappt. Man beslöt att bilda ett nytt bolag, AGA Heat Ltd, som skulle överta både tillverkning och försäljning med ett aktiekapital på £ 175.000 (då 3 1/2 miljon kronor, motsvarande närmare 90 miljoner kronor idag). I första hand erbjöd man engelska AGA-spisägare att teckna aktier. Aktiepriset sattes så lågt som till 6 shillings för att göra det möjligt även för mindre "kapitalister" att delta. Redan två timmar efter den utsatta tiden för aktieteckningen hade det utsatta aktiekapitalet övertecknats ca 15 gånger.

AGA Heat fick en tillverkningskapacitet som var tre gånger den svenska, dvs 300–400 spisar per månad, och denna kapacitet ökades snart till det dubbla. Svenska AGA gav dessutom olika företag licenser för tillverkning i Schweiz, USA, Italien, Frankrike, Holland och Österrike före andra världskriget och i Belgien och Danmark efter kriget. AGA hade 1934 sålt totalt 20 000 spisar, 1938 hade man nått 40 000 och den 100 000:e spisen levererades 1948.




*AGA-spisreklam. Ur* Svensk Trädgårdstidning *1931.*

## *AGA-spisens triumf, nedgång och fall på den svenska marknaden*

AGA-spisen blev snabbt en populär produkt i Sverige. Hushållen annonserade ofta att man hade en AGA-spis då man skulle rekrytera tjänstefolk. Efter introduktionen var försäljningsutvecklingen mycket god, år efter år slog man försäljningsrekord. Andelen av den totala spisförsäljningen steg från 2 till 36 procent på landsbygden medan man i städerna var marginellt representerad (2–3 procent). Under krigsåren kunde man fortfarande vinna marknadsandelar tack vare spisens stora bränsleeffektivitet; de hushåll som hade en AGA-spis kunde utan problem erhålla en s k A-licens, vilket innebar att man tillförsäkrades nödvändiga koksleveranser under ransoneringen. Omedelbart efter krigsslutet ökade åter koksimporten och detta avspeglade sig också i försäljningssiffrorna.

Spisen differentierades som produkt under dessa år. Man tog fram större och mindre spisar avsedda för restauranger, storkök, fartyg och t o m tåg. 1936 hade man tre oli-

ka varianter och under åren fram till 1950 togs ytterligare modeller fram för olika användningsområden. Efter 1950 nåddes dock en definitiv vändpunkt på den svenska marknaden. Det hade blivit omodernt att ha en AGA och den revs ut till förmån för modernare gas- och elspisar.

Efter andra världskriget hade AGA profilerat sig som "uppfinnarföretaget – där dagens tekniska fantasier bli morgondagens verklighet" och börjat marknadsföra många framgångsrika högteknologiska produkter inom vitt skilda teknikområden. Att utveckla en spis för nya energityper (el eller olja) var inte något som passade in, allrahelst som kombinationen elspis och oljeeldad centralvärme nu gjorde stora framsteg även på landsbygdsmarknaden. Detta hade också lett till att de lokala koksdistributörerna slogs ut i konkurrensen med stora oljeimportörer.

AGA reagerade nu genom att hålla fast vid den gamla teknologin och det ursprungliga konceptet. Det skulle eldas i spisen, om inte med koks så med ved. Detta resulterade i att man mellan 1954 och 1957 försökte sälja en AGA-vedspis, dvs en känd teknologi på en känd marknad. Lanseringen gick oerhört trögt: ingen ville köpa denna gammalmodiga produkt. 1954 utgjorde spisförsäljningen bara 1,5 procent av AGA:s omsättning, vilket kan jämföras med 1938 då den låg på 22 procent.

## *Fortsatt succé i England*

1957 såldes AGAs del i rättigheterna till spisproduktionen till Glynwed Ltd i Telford, England, som tillverkat spisen där sedan 1947. Produkterna var desamma som de ursprungliga, förutom att man lagt till AGAmatic, en varmvattenberedare som gav tillräckligt med varmvatten för både hem och centralvärme. Efter hand tillkom även spismodeller som drevs med olja (1964), gas (1968) och el (1975).

Samtidigt som efterfrågan minskade i Sverige ökade den i England på grund av att levnadsförhållandena där ändrats under kriget. Där fanns ett fåtal hus med centraluppvärmning och man hade nu råd med allt färre hushållerskor och tjänare i hemmen. Detta betydde att matlagningen och hemmets skötsel vanligen måste skötas utan hjälp av anställda. Ute på landsbygden med stora, dragiga byggnader behövdes AGA-spisens egenskaper allt mer. Bondhustrun kunde hålla maten varm även om båda makarna arbetade på åkern. De kunde torka sina våta kläder över spisen samtidigt som gårdens hundar och katter torkade och värmde sig på spisens ovanluckor.

Numera tillverkas AGA-spisen endast i England där Glynweds dotterbolag AGA-Rayburn har ensamrätt. Spisen säljs dock över hela världen och tillverkaren uppger att det torde finns minst 250 000 AGA-spisar i drift, varav en del sedan 1930-talet.

## *Statuspryl och kult*

AGA-spisen upplever nu en renässans. Att äga en AGA ger status. Från några års mediokra försäljningssiffror på 2 000–5 000 spisar per år har spisen blivit "trendig". Det säljs nu cirka 10 000 per år varav omkring 80 procent i England. Permanenta utställningar för AGA-spisen finns i Frankrike




*Ur* AGA, It's a way of life.

(Paris) och Tyskland. I USA finns ett antal distributörer som endast säljer gasvarianten med fyra ugnar. Enligt tillverkaren säljs allt större andelar i andra länder exempelvis Ryssland, Öst- och Centraleuropa, Israel, Turkiet, Mexiko och Sydafrika. Man säger sig ha långt fler förfrågningar utomlands än man kan hantera leveransmässigt. Spisens höga vikt, service, reservdelshållning och uppföljning för utlandsorder ger problem samtidigt som man är angelägen om att bibehålla epitetet "the Rolls-Royce of Stoves".

Spisen tillverkas i Coalbrookdale i Shropshire i ett gjuteri från 1709. Världens äldsta järnbro vittnar om att den industriella revolutionens vagga stod där på 1700-talet. Tillverkningsmetoderna för AGA-spisen har endast obetydligt förändrats från starten. Man gjuter för hand och emaljerar för hand, fjärran från datorer och robotar. Spisen lämnar Coalbrookdale i delar som det sedan tar en hel arbetsdag för tre man att montera hos kunden.

Genom att spisens yttre delar inte blir heta kan de förses med porslinsemalj av valfri färg. Som standard säljs spisen nu i tolv färger och "kändisars" färgval är trendsättande. Engelska kungafamiljen har spisen i flera olika färger i Windsor, Balmoral and Sandringham. Kända artister visar gärna upp sig i pressen med sin personligt utvalda AGA. Billigaste spisen i vitt med två ugnar och gasdrift kostar i dag motsvarande 55–60 000 kronor, en färgad elspis 85–90 000 kronor och en lyxmodell med fyra ugnar och guldpläterade luckor säljs för

cirka 120 000 kronor. Sedan tillkommer kostnad för installation, intrimning och tillbehör.

Även om spisen började användas i aristokratisk miljö och i avlägsna bondgårdar finns den nu i alla möjliga miljöer. Kunderna tycks inte bry sig om att de får stå lång tid i kö och de betalar gärna vad den kostar. Och AGA-ägarna har oftast inte bara en AGA. De har tillbehör som AGAs officiella kokboksserie, AGAs kokboksställ i gjutjärn och AGAs kokkärlssortiment. AGA-Rayburn insisterar inte på att man skall köpa AGA-kokkärl till sin spis men "kokresultatet blir bättre om man gör det". En hel serie av AGAs kokkärl i gjutjärn eller aluminium kostar £ 250–300. Andra spistillbehör kan köpas i de cirka 80 AGA Shops och AGA Cooker Centers som finns i England. Där kan man också hitta bl a AGA-Wok, AGAs handdukar, tekannor, muggar, brödrostar, receptsamlingar, tallriks- och receptbokshyllor och speciella torkställ. Man kan förkovra sig i AGA-kokkonst i av AGA-Rayburn anordnade kurser eller vid det franska institutet Ecole de cuisine internationale Aga.

Kulten hålls vid liv med AGA-ägarnas klubb som växer med cirka 7 000 medlemmar per år och ger ut den påkostade tidskriften *M'AGA'zine* 4–6 gånger per år. Tidskriften innehåller matrecept, råd och reklam tillsammans med smått otroliga tips och nostalgiska berättelser om vad man kan använda AGAn till bortsett från matlagning.

För många AGA-köpare är spisen ett kännemärke för status och prestige och att välja passande färg och spistyp efter känsla och smak kräver sin man eller kvinna. Eller som matlagningsexperten Mary Berry, författare till *The AGA Book*, kultens gastronomiska bibel, sagt:

"AGA-spisen är inte en produkt – den är en livsstil."

KÄLLOR OCH LITTERATUR

Almqvist, Ebbe, "Ett företags teknikskiften : AGAs första 80 år." *Daedalus* 1992.

Bäckman, Johannes, Källberg, Hans & Håkansson, Per, *AGA-spisen : det goda samvetets spis.* Examensarbete KTH, 1990.

Dalén, Gustaf, *Kokspis med värmeackumulator,* Patentskrift, 1922.

Hagberg, Jan-Erik, *Tekniken i kvinnornas händer.* Diss Linköping: Univ, Inst för Tema, 1986.

Harrison, Molly, *Hemmets uppfinningar.* 1980.

Kaijser, Arne, "Konkurrensen mellan gas och elektricitet". *Dædalus* 1984.

Rademaekers, William, "Going gaga over the AGA." *TIME,* 1996.

Wallensteen-Jaeger, Rut, *Kök och stök när seklet var ungt.* 1975.

Wästberg, Erik, *Gustaf Dalén : en stor svensk.* 1938.

*Internet,* hemsidor, "AGA-Rayburn", "Agacooker", "Sweetheartcabinets", "the AGAshop" etc.

Reklambroschyrer, tidskriftsartiklar och rapporter 1927–97. AGAs historiska arkiv.