



By appointment to The Royal Danish Court

morsø

VOEL JE THUIS - OOK BUITENSHUIS



EEN PRACHTIG, UITNODIGEND ACCENT VOOR ZOMERPLEZIER

Welkom bij Morsø Forno – en welkom bij het speciale gevoel van verwondering en vrijheid dat alleen een open hemel opwekken. De Morsø Forno gietijzeren buitenoven maakt zelfs de lekkerste gerechten nog lekkerder. Zo voel je je volledig thuis wanneer je de kunst van het buitenkoken leert beheersen. De vlammen knetteren, en het stevige gietijzer zorgt voor de verspreiding van comfort, warmte en geuren in de omgeving. Voor jezelf, je familie en je vrienden. Creëer een schitterende sfeer met de buitenomgeving als perfecte achtergrond. Een klinkend glas en aanstekelijk gelach breekt elke vorm van stilte, terwijl zich een geur van lekkere bereidingen verspreidt. Iets wat iedereen zegt en waar iedereen het over eens is: "dit zouden we vaker moeten doen"



MORSØ FORNO



**VOOR HET TERRAS
VOOR MET LIEFDE BEREID ETEN
- EN VOOR EEN GEZELLIGE SFEER**

Iets wat zo natuurlijk is als vuur en hout levert de beste resultaten op, en wij hebben deze eenvoud willen bewaren. Wij zetten al langer dan 160 jaar een traditie voort die vuur in het middelpunt van de belangstelling plaatst. Het helpt je in de eerste plaats een heerlijke maaltijd tevoorschijn toveren, en als iedereen vol zit kan je met je gasten genieten van een feest voor de ogen. Want uiteindelijk zijn er maar weinig dingen die beter samengaan dan een zomerse zonsondergang en dansende vlammen in natuurlijk gietijzer. Een glas of twee van uw favoriete drankje draagt ook bij tot een perfecte sfeer en een onvergetelijke avond. Ga er dus voor, en geniet! Het is maar één keer per jaar zomer.





Forno

MORSØ FORNO GARDEN-SET

*incl. Forno, buitentafel - Garden 120 x 60 cm,
Tuscan Grill, asschraper &
3 zakken brandstof*

MORSØ FORNO TERRA-SET

*incl. Forno, buitentafel - Terra 60 x 60 cm,
Tuscan Grill, asschraper &
3 zakken brandhout*



Forno, buitentafel - Terra



Forno, buitentafel - Garden



Schouw



Asschraper



Tuscan Grill



3 zakken brandhout

HAARDVUUR - AUTHENTIEKE BEREIDINGEN - "ONTSPANNEN LEVEN"

Buiten leven ... Morsø brengt niet alleen meer warmte in de winter – wij zorgen ook voor een langere zomer en een mooier terras. Een Forno en een Grill Forno zijn veel meer dan alleen maar een grill. Met magisch vuur en prachtige vlammen vormen ze het middelpunt van gezellige avonden op het terras. Een uiting van design. De buitenoven kan worden gebruikt als grill voor biefstukken, als roker voor vis en natuurlijk als pizzaoven. Zodra het eten bereid is, kunnen we het vuur opnieuw aanwakken voor een zalige, lange warme zomeravond waarop Morsø u warm houdt.





Grill Forno

MORSØ GRILL FORNO

incl. gietjzieren inzetstukken, gietjzieren roosters en handgrepen



Gietjzieren inzetstukken, gietjzieren roosters en handgrepen kunnen ook apart aangekocht worden als accessoires voor andere Morsø producten.

OPTIONELE EXTRA'S



Deur voor Grill Forno



Bakschotel



VETRO - Pizza- & kookplaat



Hoes voor Grill Forno

VOOR JEZELF EN VOOR JE FAMILIE - HET GANSE JAAR ROND

Bij Morsø houden we van vuur. We houden van het natuurlijke gevoel van samenhang dat altijd ontstaat rond aantrekkelijke, dansende vlammen.

De Morsø Kamino brengt niet alleen meer decoratie en warmte in buitenomgevingen, hij zorgt er ook voor dat het terras langer wordt benut, vanaf de vroege lentemaanden tot het begin van de herfst. De Morsø Kamino kan worden verplaatst en gericht in functie van de windrichting en de indeling van het terras.

Een veilige en geweldige manier om kampvuurbrood te bakken op het terras.



MORSØ KAMINO



MORSØ KAMINO - zonder basis



OPTIONELE EXTRA'S



Tuscan Grill



Vuurtang



Kamino hoes



MORSØ GRILL '71

met scherm in roestvrij staal

Een tot de verbeelding sprekende gietijzeren grill, die werd ontworpen bij Morsø in 1971 en nog steeds op dezelfde manier wordt geproduceerd. Deze voor iedereen bekende grill waarmee de Denen hebben leren grillen, zorgt met zijn 45-jarige geschiedenis en zijn klassieke look voor een verfraaiing van uw terras. Onvernielbaar.

Het rooster voor de Morsø Grill '71 is vervaardigd uit stevig, geëmailleerd gietijzer, om perfecte grillbereidingen te garanderen. Als de grill te heet wordt, kan je op de Grill '71 snel en eenvoudig het rooster wegdraaien van de vuurpan en van de hitte.



Ignis grillrooster

MORSØ IGNIS

Gietijzeren vuurkorf met bodemrooster

Vuur is fascinerend – dansende, hete vlammen zijn een natuurlijke ontmoetingsplaats die bevorderlijk is voor kalmte, bezinning en behaaglijkheid.

De “Morsø Ignis” vuurkorf werd ontworpen op basis van de oude serie kookgerei van Morsø. Door de zuivere lijnen en het eenvoudige, functionele ontwerp van deze vuurkorf is hij ook het jaar rond een prachtige decoratie op het terras of aan de voordeur.

De Morsø Ignis is vervaardigd uit stevig gelakt gietijzer, en roest bijgevolg nooit als hij op de juiste wijze wordt gebruikt en verzorgd.

MORSØ - HET NIEUWE ZWART AL LANGER DAN 160 JAAR

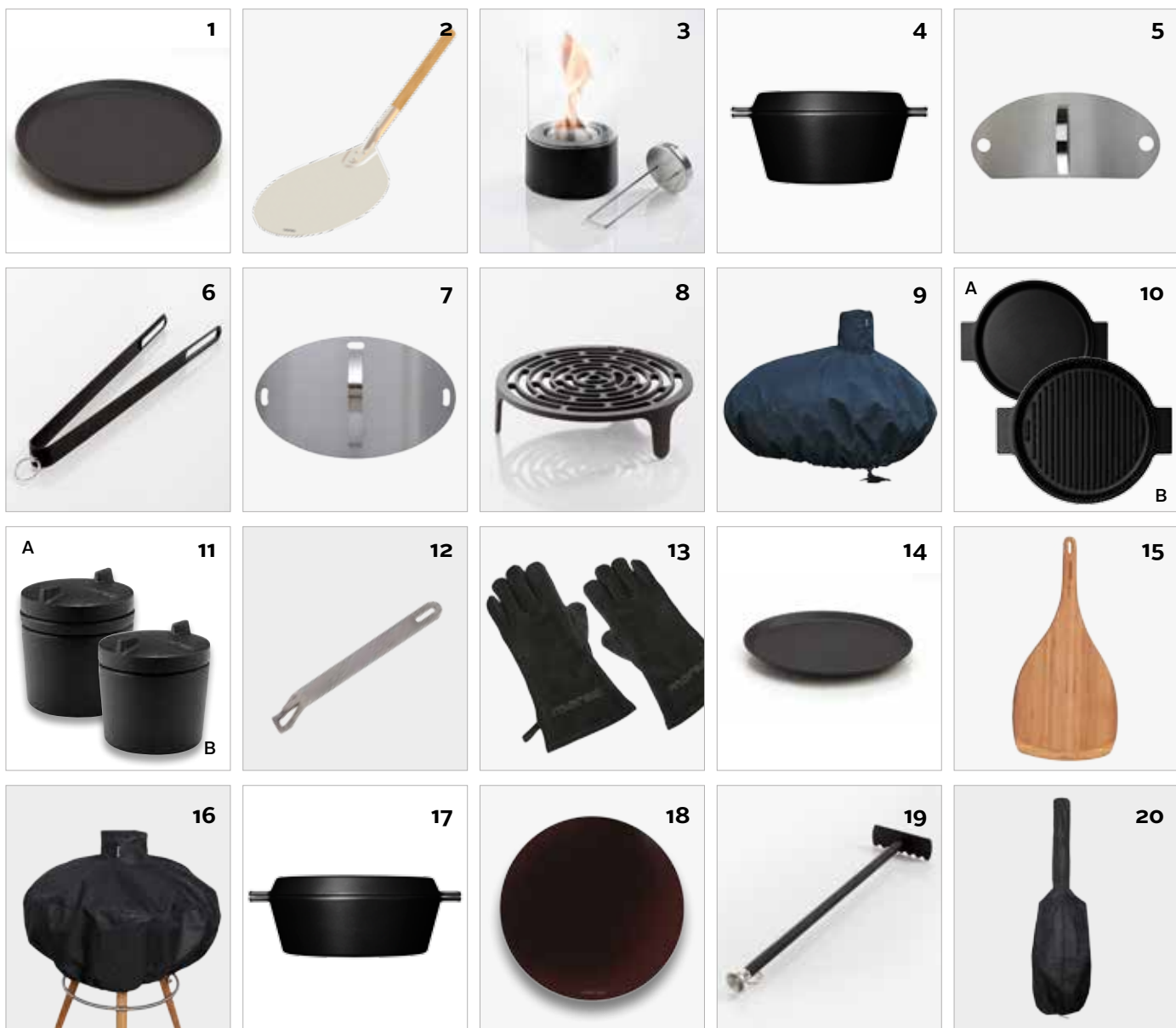
MORSØ MOLEN '14

De MILL '14 is een kruidenmolen die kan worden gebruikt voor zout, peper en andere gedroogde specerijen. De MILL '14 is vervaardigd uit stevig gietijzer, dat met de tijd een indicatie is geworden van de hoge standaard en kwaliteit van de producten van Morsø.

Met de MILL '14 heeft Morsø weer een nieuw prachtig en functioneel product gecreëerd in haar bestaande productserie, dat eenvoudig is voor gebruik in de keuken, op de eettafel of buiten op het terras.

Het ontwerp van de MILL '14 weerspiegelt een nauw verband en een link met de fantastische geschiedenis en ontwerptraditie van Morsø, die altijd gekenmerkt is geweest door een ontwerp en functie met een klassieke ondertoon. Tot deze ontwerplijn behoren ook de "SPICE '14" chilimolen en het "SALT '14" zoutvat.





ACCESSOIRES

1. BAKSCHOTEL – 2. MORSØ SCHEP – 3. MORSØ BEL Bio-ethanol lamp. – 4. COCOTTE - 1,7 L – / COCOTTE - 3,1 L – / COCOTTE - 4,6 L – 5. FORNO DEUR
 – 6. VUURTANG – 7. GRILL FORNO DEUR – 8. TUSCAN GRILL – 9. FORNO HOES – 10A. RONDE KOEKENPAN - Ø21/Ø28 – 10B. GRILLPAN - Ø25/Ø28
 – 11A. SPICE '14 – 11B. SALT '14 – 12. HANDGREEP GRILLROOSTER - BAKSCHOTEL - GRILLPLAAT – 13. MORSØ HANDSCHOEN R/L – 14. GRILLPLATEN
 2 stks. – 15. MORSØ SPATEL – 16. GRILL FORNO HOES – 17. SAUTEER-COCOTTE - 3,5 L – 18. VETRO, PIZZA- & BAKPLAAT – 19. ASSCHRAPER – 20.
 KAMINO HOES

MORSØ COCOTTES

Cocottes kunnen op verschillende manieren worden gebruikt. Ze zijn ideaal voor het laten sudderen van gerechten en om brood te bakken. Het eenvoudige deksel kan ook worden gebruikt om enkele eieren te bakken of om een biefstuk te grillen. Gietijzer wordt jaar na jaar verbeterd, zodat je de beste smaak verkrijgt van je ingrediënten, ongeacht de warmtebron die je gebruikt.

De Morsø cocottes zijn perfect voor gerechten die moeten sudderen, en om de smaak van je eten optimaal tot zijn recht te laten komen. Laat de prachtige Morsø cocotte centraal staan in de decoratie van je tafel, en zorg voor een gezellige sfeer. Geniet van enkele heerlijke, plezierige uren aan de eettafel, met lekker eten.





MORSØ COCOTTES

Geschikt voor bakplaten, ovens en grills.

COCOTTE - 1,7 LITER



Ø 20,5 cm

Stoofpan + deksel / koekenpan / "vochtdeksel".

GRILL-COCOTTE - 3,1 LITER



Ø 25 cm

Stoofpan + deksel / grillpan / "vochtdeksel".

SAUTEER-COCOTTE - 3,5 LITER



Ø 28 cm

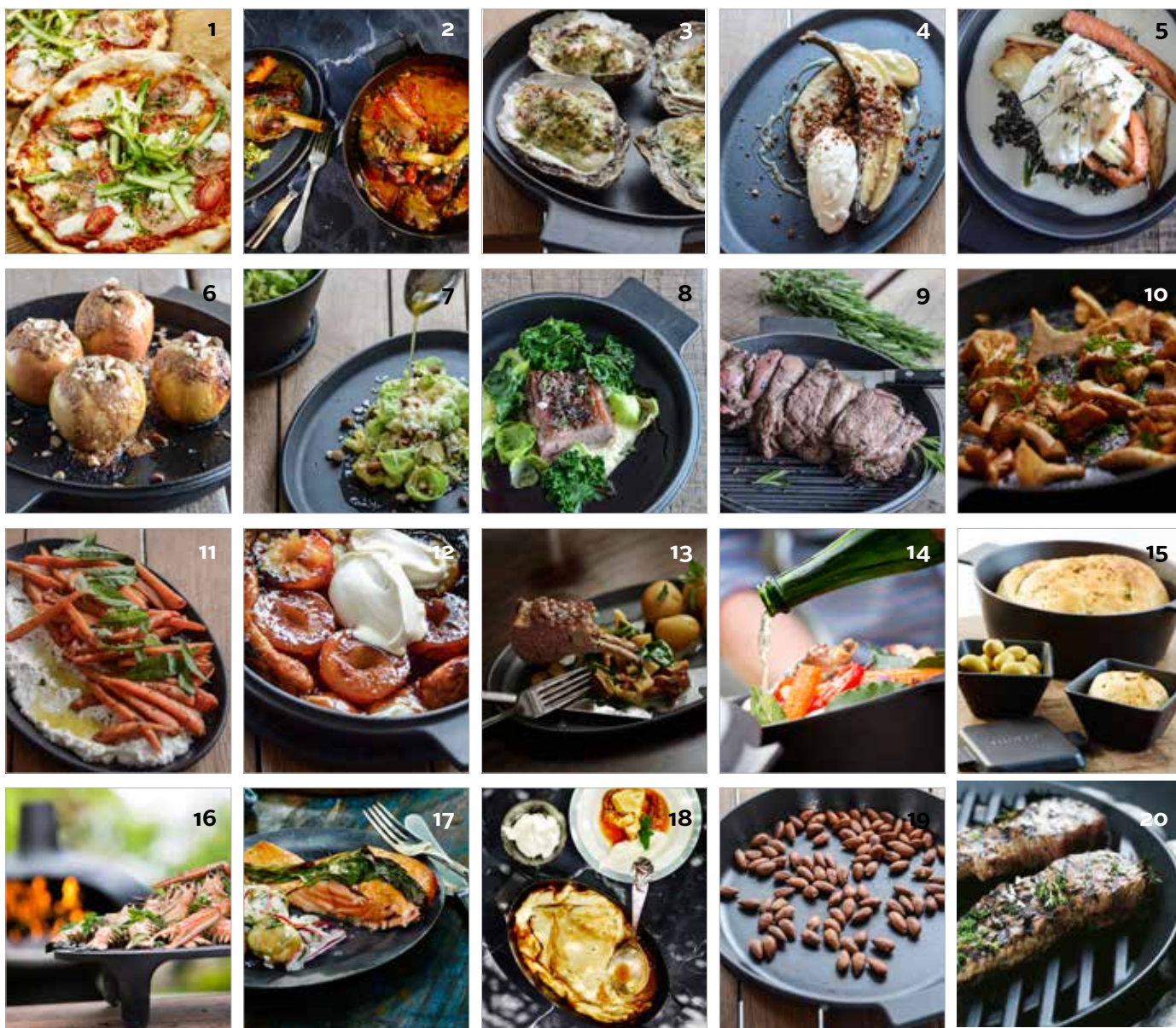
Stoofpan + deksel / koekenpan of grillpan / "vochtdeksel".

MULTI-COCOTTE - 4,6 LITER



Ø 28 cm

Stoofpan + deksel / koekenpan of grillpan / "vochtdeksel".



Bekijk deze en andere recepten op www.morsoe.com

RECEPTEN

1. GORM'S PIZZAMORTADELLA 2. LAMSSCHENKEL - OPTOSCAANSE WIJZE 3. OESTERS "AUGRATIN" OP DE GRILL 4. GEGRILDE BANANEN MET VANILLE-IJS, HAZELNOTEN EN ZOUTKARAMEL 5. KABELJAUW, WORTEL GROENTEN MET BOERENKOOL IN ROOMSAUS 6. GEVULDE GEBAKKEN APPELS 7. SPRUITJES VARIATIES 8. GEGRILD LAMSVLEES, KOOL, GEPUREERDE UIEN EN PORTSAUS 9. KEBAB MET HERTENVLEES 10. IN BOTER GEBAKKEN CANTHARELLEN 11. WORTEL-TJES MET VERSE KAAS 12. PRUIJEN-TARTE TATIN 13. GESTOOFD LAMSKROONTJE 14. IN APPELCIDER GESTOOFDE VARKENSBUIK 15. POTBROOD 16. LANGOUSTINE MET MANGOSAUS 17. GEROOKTE ZALM MET DASLOOK 18. RABARBER-TARTE TATIN 19. MET BOTER GEROOSTERDE GEZOUTEN AMANDELEN 20. GEGRILDE KALFSBIEFSTUK

N.A.C

TRADITIONELE RECEPTEN VOOR AVANT-GARDISTISCHE LEKKERNIEN, ALTIJD MORSØ

Het nieuwe gamma kookgerei van Morsø werd N.A.C genoemd, naar NA Christensen, die in 1853 Morsø Iron Foundry oprichtte op het eiland Mors in de Limfjord. In 2015 werd de 100e verjaardag gevierd van de aanstelling van Morsø als leverancier aan het koninklijke hof. De eerste Morsø kachels werden in 1915 geïnstalleerd in paleis Amalienborg. Voor de gelegenheid hebben wij een herontworpen gamma van kookpotten, stoofpannen, cocottes en pannen gelanceerd. Het gestroomlijnde N.A.C-gamma verrijkt je ervaring in de keuken en aan tafel. Het overheersende materiaal is zoals altijd zwart gietijzer, en daar is een goede reden voor. Het unieke gietijzer biedt een garantie op goede kwaliteit en verslijt niet. Elke kookpot, pan en stoofpot is dus een stukje culinaire geschiedenis, die vele voedingstrends zal overleven; het is best grappig als je erover nadenkt.

Gietijzer wordt jaar na jaar verbeterd, en biedt de beste gelegenheid om meer smaak te halen uit de ingrediënten die je gebruikt, of je nu een gas-, inductie- of keramische kookplaat gebruikt. Dit is gedeeltelijk dankzij het vermogen van gietijzer om hitte vast te houden en te koken op zeer hoge temperaturen. Het biedt de beste omstandigheden om snelle, dagelijkse maar ook meer verzorgde gerechten te bereiden. Wat er ook op het menu staat, je bent er goed voor uitgerust, en je keuken ook. Geniet echter om te beginnen van het eenvoudige, exclusieve ontwerp en de verbazingwekkende materialen, die overigens al meer dan 160 jaar lang het "nieuwe zwart" zijn.

Bon appétit!



STIFADO

PITTIGE STOOFSCHOTEL VAN RUNDVLEES DIE GOED SAMENGAAT MET EEN SLAATJE EN MET RIJST

INGREDIËNTEN. VOOR 4 PERSONEN

3-4 el olijfolie
1½ kg runderschouder,
in blokjes gesneden
12 sjalotten, geschild
5 knoflookteentjes, geschild
1 fles rode wijn
3 laurierblaadjes
1 kaneelstokje
1 chilipeper, doormidden gesneden
1 el volledige zwarte peperkorrels
Sap van ½ sinaasappel
2 blikken gepelde tomaten
1 kop tomatenpuree
½ el komijn
zout en peper

VERSIERING

2 koppen zwarte olijven, ontpit
2 koppen bladpeterselie

BEREIDINGSWIJZE

Warm de olie op in een grote, gietijzeren kookpot en bak het vlees in delen gelijkmatig bruin. Kruid het met zout en peper. Bak de sjalotten, en wanneer deze goudgeel zijn de knoflookteentjes, en laat doorwarmen.

Leg al het vlees terug in de pan, samen met de resterende ingrediënten.

Breng het geheel aan het koken, en laat het gedurende 2-4 uur sudderen tot het vlees mals is – controleer het nu en dan, schep het vet eraf en voeg extra vloeistof toe indien nodig.

Bereid de versiering door de ingrediënten te mengen.

Schep het vet nog een laatste keer van het vlees af en breng het op smaak met zout en peper.

Dien het gerecht op met de versiering en bijvoorbeeld met rijst.

Eenvoudig te bereiden, maar met een lange suddertijd. Begin dus op tijd, liefst de dag ervoor!



MORSØ



By appointment to The Royal Danish Court

morsø

www.morsoe.com

Dutch
72003300 - 2016