Mit Morsø wird's hyggelig!

By appointment to The Royal Danish Court

morsø

In Dänemark finden wir, dass jeder ein bisschen hygge (sprich: „hügge") braucht. Was das ist? Hygge ist mehr als nur ein Wort. Hygge heißt, das Leben genießen.

Kurz gesagt, hygge kann man kaum beschreiben, aber man kann es erleben – zum Beispiel mit Morsø

Morsø bringt Menschen zusammen

Erleben Sie die beruhigende Wirkung von Feuer und das Besondere an Morsø: Das Feuer geht nicht aus, nur weil das Essen zu Ende ist. Im Grill- oder Kaminofen lodert es angenehm weiter und begleitet Sie durch den ganzen Abend. Vor allem wenn es etwas kühler wird, verbreiten die Feuerstellen behagliche Wärme. Übrigens können Sie im Morsø Grillofen sogar Pizza backen oder einen saftigen Schmortopf zubereiten.

Eiserne Erfolgsgeschichte: Wie ein kleiner Betrieb königlicher Hoflieferant wurde

1853 als Eisengießerei auf der Insel Mors gegründet, fertigte Morsø zunächst alles mögliche – von Stallfenstern über Töpfe bis hin zu Pfannen. Bald konzentriert man sich auf die äußerst erfolgreichen Gusseisenöfen, wird zum Hoflieferanten des dänischen Königshauses und bleibt es – seit nunmehr über 100 Jahren. Übrigens: Jeder zweite Ofen in Dänemark ist ein Morsø.

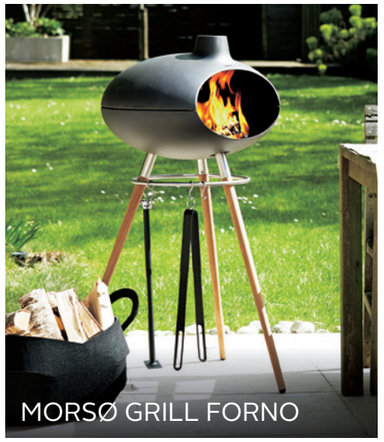
Hygge beginnt traditionell mit einem Ofen von Morsø

Dänisches Design hat weltweit Erfolg, weil es für Funktionalität und Schlichtheit steht. Auch bei Morsø ist das so. Unsere Designer entwerfen Öfen und Grills, die einfach zu bedienen sind und dabei auf jeder Terrasse und in jedem Garten ein Statement setzen.

MORSØ FORNO

MORSØ IGNIS

MORSØ GRILL 71


MORSØ GRILL FORNO

MORSØ KAMINO

MORSØ ZUBEHÖR

Dänische Wertarbeit

- Modernes Design in bester Qualität
- Hochwertiges, stabiles und solides Material
- Wind- und wetterfest
- Lange Wärmespeicherung dank perfekter Abdichtung ohne Schweißnähte

Ihre Sicherheit ist unser Standard

- Hochwertiges, massives Material – verhindert das Durchbrennen
- Stabile Konstruktion – sorgt für einen sicheren Stand auf dem Boden
- Rostfreier Stahl – schützt vor Witterungseinflüssen

Forno – der Ofen, der auch grillen kann

- Offener Grill und Backofen in einem
- Geräumiger Innenraum für einfaches Zubereiten von Speisen
- Gleichbleibende Wärmestrahlung
- Selbstreinigendes System – hohe Temperaturen verbrennen Öl und Fett
- Attraktives weiteres Zubehör erhältlich

Material Forno:	Schwarz lackiertes Gusseisen, Keramikstein
Farbe:	Schwarz
Maße in cm (Ø x H):	70 X 60 cm
Gewicht:	96 kg

Material Terra Tisch:	Pulverlackierter, rostfreier Stahl
Maße in cm (B x T x H):	60 × 60 X 81 cm
Gewicht:	40 kg
Material Garden Tisch:	Pulverlackierter, rostfreier Stahl
Maße in cm (B x T x H):	XX × XX x XX cm
Gewicht:	XX kg

Das passende Zubehör finden Sie auf Seite 15

Grill Forno – macht Grillen zum Event

- Grillrost und Kohleneinsatz aus Gusseisen
- Optimale Wärmeverteilung garantiert das perfekte Grillergebnis
- Ideal zum Grillen, Backen, Räuchern
- Untergestell mit drei Beinen aus Teakholz

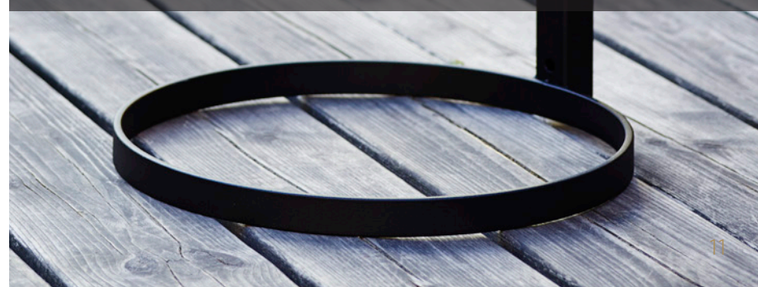
Material: Schwarz lackiertes Gusseisen & Teak
Farbe: Schwarz
Maße in cm (Ø x H): 55 x 110 cm
Gewicht: 48 kg

Das passende Zubehör finden Sie auf Seite 15

Grill 71 – der Design-klassiker von 1971

Material: Emailliertes Gusseisen, Stahl, Aluminium
Farbe: Schwarz
Maße in cm (Ø x H): 33 x 51 – 65 cm
Gewicht: 15 kg

- Grillrost aus Gusseisen
- Spezielle Oberfläche mit vielen kleinen Poren: Fleisch wird im eigenen Saft gebraten
- Sehr starke, reinigungsfreundliche Oberfläche
- Schwenkbarer Grillrost mit vier Höhenoptionen
- Schattenschirm lässt sich an- und abmontieren



Kamino –
wärmt zu jeder Jahreszeit

- Mobiler Außenkamin, der an die Windrichtung angepasst werden kann
- Elegantes, nordisches Design mit hoher Funktionalität
- Großzügige Gesamthöhe lässt Rauch sicher abziehen
- Zubehör: Grill Tuscan – ermöglicht grillen über dem Feuer

Material:	Schwarz lackiertes Gusseisen
Farbe:	Schwarz
Maße in cm (Ø x H):	50 x 180 cm
Gewicht:	76,5 kg

Das passende Zubehör finden Sie auf Seite 15

Material:	Schwarz lackiertes Gusseisen
Farbe:	Schwarz
Maße in cm (Ø x H):	45 x 32 cm
Gewicht:	20 kg

- Blickfang auf der Terrasse oder im Garten
- Funktionelles Design mit klaren Linien
- Hochwertiges, emailliertes Gusseisen verhindert Rost

Ignis Feuerstelle –
perfekt in Schale

RØGET RAMSLØGS LAKS
- MIT KRÄUTERFRISCHKÄSE-KARTOFFELSALAT

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g frischer Lachs mit Haut

1 TL Salz und Zucker

400 g Salzkartoffeln

Lorbeerblätter, gehackter Knoblauch

Dill, Petersilie, Schnittlauch, Liebstöckl und weitere Kräuter nach Ihrem Geschmack

200 g Radieschen

200 ml Frischkäse

1 Klecks Sahne

1 Handvoll Räucherpulver

1. Salz, Zucker, ausreichend Pfeffer und Knoblauch mischen und den Lachs seitlich gut damit einreiben. 1-2 Stunden oder über Nacht ruhen lassen.
2. Grillofen leicht einheizen (nicht auf Grilltemperatur). Die Mischung vom Lachs entfernen und Fisch auf den Grillrost legen, mit der offenen Seite nach oben.
3. Etwas Räucherpulver in den Ofen streuen. Nach einer Minute Lachs mit den Lorbeerblättern obenauf legen, den Deckel darauf setzen und ein feuchtes Tuch über den Kamin legen.
4. Ca. 20 Minuten räuchern. Wenn der Lachs brüchig wird, ist er fertig.
5. In der Zwischenzeit Radieschen in dünne Scheiben schneiden und die Kräuter hacken. Letztere mit Frischkäse und Sahne vermengen.
6. Anschließend die Frischkäse-Mischung mit den Radieschen vermengen. Fertig ist das leckere Gericht: Lachs, Kartoffeln mit Frischkäse-Mischung.

PIZZA MED MORTADELLA
- CHERRYTOMATEN, SPARGEL UND RÄUCHERKÄSE

ZUTATEN FÜR DEN BELAG

Pizzateig nach Belieben

Wenn Sie den Teig selber herstellen möchten, empfehlen wir Mehl TYP 00 für perfektes Gelingen.

150 ml Tomatensauce

1 Kugel Mozzarella

etwas Räucherkäse

4 Scheiben italienischer Mortadella

4 Stangen grünen Spargel

eine Handvoll Cherrytomaten

1 Zitrone

1EL Olivenöl

1 Körbchen Kresse

1. Spargel in feine Streifen schneiden und in kaltes Wasser legen.
2. Grillofen gut einheizen.
3. Pizzateig zur Kugel formen und mit einem Durchmesser von ca. 30 cm ausrollen.
4. Fläche vollständig mit Tomatensauce bestreichen und in dieser Reihenfolge belegen: Hälfte des Mozzarella, Räucherkäse in kleinen Stücken, etwa drei viertel des Spargels, zum Schluss die Mortadella und einige Tropfen Olivenöl.
5. Feuer im Grillofen aus dem mittleren Bereich halbkreisförmig in den unteren Bereich bringen. Mit einigen Scheiten nachheizen, damit sich das Feuer über die Ofendecke verteilt.
6. Pizza in die Ofenmitte schieben, mit einem Abstand von ca. 10 cm zur Glut.
7. Pizza eine Minute lang backen, dann um 180 Grad drehen und eine weitere Minute backen.
8. Ist die Pizza goldbraun und knusprig – herausnehmen. Restlichen Spargel und Cherrytomaten in Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Zitronensaft wenden und zusammen mit dem restlichen Mozzarella auf der Pizza verteilen. Zuletzt großzügig mit Kresse garnieren.

HEISSER TIPP
Pizzateig eignet sich auch hervorragend für die Zubereitung von Stockbrot. Einfach ausreichend lange Stöcke anspitzen, Teig um die Spitze wickeln und über dem Feuer rösten.

LUST AUF ZARTES ROAST BEEF?
Weitere Rezepte finden Sie auf www.xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Heizen Sie Ihrem Grillofen richtig ein

So klappt’s mit dem Räuchern

1. Wichtig beim Räuchern: Es darf nicht zu viel Feuer brennen, sonst entsteht kein Rauch.
2. Verschieben Sie zuerst mit einem Ascheschieber die Wärme im Halbkreis nach hinten.
3. Dann stellen Sie den Grillrost ein und verteilen eine Handvoll Räucherspäne über der vorderen Glut. Jetzt sollte sich erster Rauch entwickeln.
4. Schließen Sie die Tür und legen Sie ein feuchtes Tuch auf den Abzug, damit der Rauch sich effizienter konzentriert. Sie können mit dem Räuchern beginnen!

Was Sie über das Anzünden wissen müssen

1. Stapeln Sie die Holzscheite am besten über Kreuz: große nach unten, kleine nach oben.
2. Jetzt können Sie Ihren Grillofen anzünden. Wichtig: Die Scheite müssen zunächst ca. 30 Minuten gut durchbrennen.
3. Eventuell noch ein paar Scheite nachlegen, damit Sie einen guten Herd mit viel Glut erhalten.
4. Nach weiteren 15 Minuten ist der Grillofen richtig heiß. Sie können loslegen!

Die richtige Ausstattung für hyggelige Momente

So viele Möglichkeiten! Das passende Zubehör für Morsø Forno Terra, Morsø Grill Forno und Morsø Kamino auf einen Blick.

Feuerzange

Ideal zum Umschichten des Feuerholzes und der Grillkohle bei Morsø Kamino und Morsø Forno

Ascheschieber

Zwei in eins: Mit Blasrohreffekt die Glut anfachen und mit dem Schieber den Ofen säubern

Pizzaschaufel

Ideales Werkzeug für jeden Pizzabäcker mit temperaturresistentem Holzgriff und leichter Alu-Schaufel

Handschuh

Wenn Holz nachgelegt oder der Tuscan Grill plaziert werden muss, darf dieser Handschuh aus robustem Wildleder nicht fehlen

Tür für Grill Forno

Tür aus rostfreiem Edelstahl; macht den Morsø Grill Forno im Handumdrehen zum Kugelgrill

Tuscan Grill

Emaillierter, gusseiserner Grillrost mit 33 Zentimetern Durchmesser; ideale Ergänzung zum Morsø Forno

Grill Cocotte

Gusseiserner Schmortopf mit einem Fassungsvermögen von 2,5 Litern; für alle Morsø Grills und Herde geeignet

Grillteller

Gusseiserner Grillteller; ideal zum Warmhalten von Speisen geeignet; 2 Stück im Set

Grill Starter

Nicht nur zum Anzünden der Kohlen, sondern insbesondere auch zum Befüllen des Forno geeignet

Grill Forno Cover

Perfekter Wetterschutz aus wasserdichtem Material speziell für den Morsø Grill Forno

Ihr direkter Kontakt zu Morsø:

Morsø Jernstøberi A/S

Furvej 6

DK-7900 Nykøbing M.

Tel. **+45 9669 1900**

Fax **+45 97 72 21 69**

E-mail: **stoves@morsoe.com**

www.morsoe.de

www.morsoliving.de