



By appointment to The Royal Danish Court

morsø

since 1853

SOMMER 2024

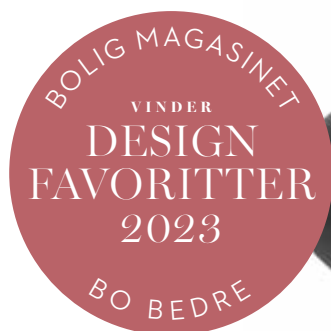


**” JEG VAR ET BARN MED KRUDT I RØVEN,
OG JEG ELSKER MAD”. // SIDE 4**

Mød Dak Wichangoen. Michelin-kok, mor, forlovet og Masterchef-dommer.

” DESIGN ER OMTANKE FØR HANDLING”. // SIDE 30

Læs med når administrerende direktør for dansk Design Center, Christian Bason sætter ord på, hvad design er, og hvorfor det er så vigtigt for os alle.



STILREN PIZZA PERFEKTION.

Når udendørs madlavning skal være simpelt, lækkert og hyggeligt, er der næsten ikke noget bedre end en helt perfekt tilberedt pizza. Nyheden Morsø Forno Spin udmærker sig specielt ved den roterende pizzasten, der ved elektrisk aktivering altid sikrer en fuldstændig ensartet bagt pizza. Slut med at vende og dreje pizzaen manuelt! Den ubagte pizzadej med fyld lægges blot ind i ovnen, hvorefter en helt perfekt, jævnt bagt og rygende varm pizza efter 1 - 2 minutter kan tages ud og serveres. Forno Spin når nemt og hurtigt den høje temperatur, som er den optimale for pizzabagning.

Forno Spin er - som de øvrige produkter i Morsø Outdoor sortimentet - meget mere end blot optimal funktion! Både i design og materialevalg tilpasser Forno Spin sig, som en helt integreret del af det øvrige stilrene Outdoor sortiment. Forno Spin passer derfor også perfekt på de forskellige udeborde, hvorved ovn og bord fremstår som én mobil helhed. Forno Spin "kroppen" er fremstillet i aluminium, mens basen er i formstøbt plast. Den roterende pizzasten er 40 cm i diameter. Selve ovnen opvarmes med gas, mens stenen roteres elektrisk.

NYE KLASSIKERE I MORSØ KIT FAMILIEN

NYHED

Gør madlavningen til en endnu bedre oplevelse med robust æstetik i tidløst design, som både er smukt i brug og på bordet. De nye Kit klassikere er produceret i massiv og FSC®-certificeret egetræ (FSC-C166612).

Morsø Kit peberkværn

Den keramiske CrushGrind® kværn er udviklet til at kunne kværne såvel peber som alle andre typer tørrede krydderurter og krydderier. 25 års garanti på de keramiske dele. Mål: H: 29 cm. Dia: 6,5 cm.

Morsø Kit Salt og Peber strøsat

Eg er en smuk, varm og modstandsdygtig træsort, der kan holde i mange år og bliver smukkere med tiden. Kan bruges både i køkkenet og på spisebordet. Mål: H: 7 cm.

Morsø Kit Saltkar med låg

Det tidløse saltkar er perfekt til både køkken og middagsbord. Dekorativt og med låg af egetræ. Mål: H: 5 cm. Dia: 10 cm.



MANDEN BAG EGERNOVNEN.

Læs med når museumsinspektør Anders Have Espersen dykker ned i historien om Constantin Sørensen //SIDE 36



INTENST DESIGN. SYDENDE MADOPLEVELSER.

Den asiatiske madkultur er kendt og elsket verden over. Smagen, duften og den visuelle nydelse ved mad tilberedt på wok er helt enestående. Morsø har derfor ønsket at designe en Wok Burner til udelivet, der både i styrke, funktion og design er spektakulær. Det nordisk inspirerede design indpasser Morsø Vulcano Wok Burner perfekt og oplagt i det kendte Morsø udesortiment, hvor nordiske designyder og gedigne materialer går hånd i hånd med optimal funktion. Styrkemæssigt er Morsø Vulcano Wok Burner også i særklasse, hvilket gør anvendeligheden interessant for både professionelle og alle andre, der elsker spændende og veltilberedt mad på terrassen.

”DESIGN ER OMTANKE
FØR HANDLING”.

Når man taler om design, er det svært at komme uden om administrerende direktør for Dansk Design Center, Christian Bason. Læs med når han sætter ord på, hvad design er, og hvorfor det er så vigtigt for os alle. //SIDE 30

MORSØ - STAINLESS PASTRY BOARD (TIL GARDEN & TERRA BORDENE)

Morsø Stainless Pastry Board gør det både nemmere, sjovere og langt mere hygiejnisk at for- og tilberede de ønskede råvarer udenfor - og helt tæt ved grillen. Morsø Stainless Pastry Board fastholdes sikkert på bordpladen med den gummibelagte bagside. Efter brug er pladen let at rengøre og fjerne, hvis man ikke ønsker at anvende pladen som et permanent værn mod snavs og ridser på udebordets overflade. Mål: 56 x 60,5 x 2 cm

”JEG VAR ET BARN
MED KRUDT I RØVEN,
OG JEG ELSKER MAD”.

Mød Dak Wichangoen Michelin-kok, mor, forlovet og asterchef-dommer, og bliv inspireret af alle hendes fantastiske og velsmagende opskrifter – som alle er tilberedt med og på den nye Morsø Vulcano Wok Burner. //SIDE 12



MORSØ VULCANO WOK PAN.

Det perfekte tilbehør til den kraftfulde Morsø Vulcano Wok Burner. Samspillet mellem design, materialer og ergonomi går op i en højere enhed, idet Wok Pan både i form og farve er tilpasset Wok Burner. Derved fremstår Wok Pan og -Burner som én smuk helhed. Panden, hvor skålen er udarbejdet i nitrogenbehandlet Carbon stål og håndtaget i egetræ, giver med den runde bund den optimale ydeevne i forbindelse med tilberedning af Wokmad. På samme måde giver det slanke og elegante egehåndtag et godt og sikkert greb, når panden roteres og håndteres under madlavningen.



DAK WICHANGOEN.
MICHELIN-KOK,
MOR,
FORLOVET,
MASTERCHEF-DOMMER.

Af Anders Baudry og Malene Larsen.

I Thailand er det normalt, at man får et skønt, langt og meget kringlet navn, og derfor ofte også et kælenavn. Ordet dak er en forkortelse af Tåktæn og betyder 'græshoppe', og det må man sige passer på den energiske og sprudlende Dak Wichangoen. Hun endte på kokkeskolen, fordi, "jeg var et barn med krudt i røven, og jeg elsker mad". Siden da har der været fart på hendes karriere, og der blev for alvor sat ild til den, da hun knoklede afsted på restaurant Koch i Aarhus i "de tre hårdeste måneder i hele mit liv". I 2012 blev hun køkkenchef på restaurant Kiin Kiin i en alder af blot 25. Nu kan du være så heldig at se hende rulle over skærmen i 'Masterchef', hvor hun har en passion for at lære amatørkokke at køkke-re. En af hendes store drømme er at være med til at klæde den nye generation af kokke ordentlig på og skabe nye og bedre rammer for kokkebranchen.

For Dak har mad altid været et samlingspunkt, hvor familien har hygget sig om maden, så for hende er mad lig med tryghed og glæde. Vores grill- og køkkenudstyr har til formål at skabe hygge og nærvær – også med maden i fokus, og derfor er det helt naturligt for os at samarbejde med Dak omkring vores nye Vulcano Wok Burner. Daks drivkraft består da også først og fremmest i at skabe tryghed gennem madens vej.

”I al den tid jeg har arbejdet med asiatisk mad, så har folk sagt ’hvorfor er det, vi ikke kan skabe den her wok smag?’. Og det kan man ikke, hvis man ikke har det rigtige udstyr”.





”Den er alt,
jeg drømte om,
da I fortalte mig,
at I ville lave
en wok burner”.



”Jeg har ikke altid haft en drøm om, at jeg vil være 6 (ud af 6) stjerner i mad, hvis alt andet halter. Jeg vil hellere være 5 i alt. Fra når du kommer ind på restauranten, skal oplevelsen starte. Værtskabet er vigtigt. Det gælder om at skabe nogle rammer – maden, stemningen, duften – det skal skabe tryghed. Folk glemmer maden, hvis det er, at værtskabet ikke er i orden. Eller at stemningen i restauranten er dårlig. Jeg gik meget op i, at det skulle føles som at komme hjem til mig, da jeg arbejdede på Kiin Kiin. Den måde, jeg tænker maduniverset, og den måde Morsø tænker sit univers, er meget ens. Det er at skabe et rum, med minder og samvær og hygge.”

Der er flere slags køkkener, som er trygge for Dak at lave mad i. Et af dem er det franske køkken, som hun stod i lære og er uddannet i. Et andet er det thailandske køkken, som hun selv siger, ”flyder i hendes årer”. Hun er ekspert i at twiste nordisk mad med elementer fra det thailandske køkken, og en stor del af det thailandske køkken består af wok-retter, som hun laver næsten hver dag derhjemme. Men hvad er en wok egentlig – i forhold til de pander, sauterpander og gryder vi kender i forvejen. Svaret er kort og klart.

”Det er en gryde og en stegepande – all in one. Her har man bare regnet ud, at det er federe end at have en stegepande og en gryde. I en wok

kan du lave noget, der er tørt, noget der indeholder meget vand, du kan koge, du kan stege – alt i et og samme udstyr. Det er genialt.”

Hos Morsø Jernstøberi er varme, ild og støbejern tre helt grundlæggende elementer, der alle spiller en stor rolle i vores designvirksomhed. Og en af vores primære fokuser i designprocessen er da også, at hvad end vi laver, skal det kunne blive hamrende varmt. Det gælder i allerhøjeste grad for Vulcano Wok Burner, noget som Dak heldigvis krediterer den for efter at have arbejdet med den.

”I al den tid jeg har arbejdet med asiatisk mad, så har folk sagt ’hvorfor er



det, vi ikke kan skabe den her wok smag?'. Og det kan man ikke, hvis man ikke har det rigtige udstyr. Og den her wok kan skabe smagen af wok, som ingen andre kan, fordi den har den høje varme. Den høje varme er essentiel i asiatisk mad. Det bliver aldrig det samme på et induktionskomfur. Smagen bliver aldrig den samme. Smagen af wok er smagen af varme. Meget varme. Hård varme. I mange opskrifter står der 'steg kødet på panden i 2 minutter' – og hvis du gør det, så er det stadig rå, fordi du ikke får varme nok i det med et almindeligt komfur. Hvis du så giver din ret ekstra tid og afviger fra opskriften, så går det galt, og din ret vil ikke blive lige så god."

Hvis du til gengæld har et ildhav stigende op af blussene, som på en rigtig wok burner, så er klassiske wok-retter noget af det nemmeste at kokkerere, fortæller Dak. Og hendes anmeldelse af vores wok burner siger det hele: "Den er alt, jeg drømte om, da I fortalte mig, at I ville lave en wok burner". En af de retter, som Dak elsker at lave i

wok, er Pad Krapow. Det er en thailandsk ret, der betyder 'stegte thaibasilikum', og mest af alt minder om det, vi i Danmark kender som biksemad.

"I Thailand bruger man det klassiske, hakkede svinekød, som man hakker i hånden, så der beholdes noget struktur. Og så wok-sauterer man det meget varmt med chili og hvidløg, hvorefter du kommer østers sauce, soya sauce, sort peber og basilikum og grønne bønner i. Til sidst topper du retten med et spejlæg og serverer det på en bund af ris. Jeg kunne spise det HVER dag."

Når vi nu kan glæde os over at begejstre en Michelin-kok med et af vores produkter, er næste naturlige spørgsmål selvfølgelig, hvordan en wok passer ind i en klassisk dansk grillaften?

"Når vi griller grøntsager herhjemme i Danmark, så ender vi altid med den klassiske kartoffel, der er pakket ind i

sølvpapir eller halvslatne grøntsager, der har været på grillen, som måske er faldet ned gennem risten. Det er næsten altid det samme. Men for at lave en harmonisk ret, er det fedt med wok-saute-rede grøntsager, som et sprødt supplement til sit grillede kød. Du behøver altså ikke sidde og hakke i en råkostsalat ved dit terrassebord bare for at tilføje en smule grøntsager. Med en wok burner kan du præsentere grøntsager og grillmad på en anderledes og meget mere smagfuld måde, på utrolig kort tid. Det er jo genialt, at man kan have en wok lige ved siden af ens grill ude i sit udekøkken”.

Ifølge Dak kan en wok også være et samlingspunkt ude i haven - ligesom grillen kan. Som hun rigtig siger, kender vi nok alle sammen det at stå i sit køkken og lave en masse mad til sine gæster og derfor gå glip af sin egen fest. At være kokken i selskabet kan tit være ekskluderende, men de tider er slut med en wok burner.

”Du kan inddrage alle, for maden er ikke lavet, når gæsterne kommer. Det er tit, når man har gæster, at man bliver glemt ude i køkkenet, fordi man står derude en hel aften. Med wokken kan du have alt preppet og klar, og du kan så være sammen med dine gæster, når I skal lave mad.”

Som en meget social person vil Dak helst ikke gå glip af noget - og slet ikke hyggen. Hun vil gerne skabe et rum med samvær, hygge og mad, og derfor laver hun også tit mad med sin datter Lily. Andre gange kan madlavningen også bruges til at slappe af og finde sig selv.





"Jeg bruger maden som et sted, hvor jeg lige kan trække vejret. Hvis Anders (jf. hendes forlovede og far til Lily) kan mærke, at jeg har haft en stresset uge, så siger han: "Skal du ikke lige have to timer i køkkenet?" Så kan jeg finde på at gå ned og købe 10 kg grøntsager, og så står jeg bare og chopper. Bare skræller og chopper. Og prepper mit køleskab, så grøntsagerne er skåret og skyllet og parate til ugen efter. Så står det bare snorlige i mit køleskab. Det tager så bare fire minutter for mig at lave mad hver eneste dag - mere eller mindre."

Foruden wokmad og Pad Krapow er Dak glad for alt, der kan friturestege - hvor stege er nøgleordet. Man kan hurtigt komme til at koge sine forårsruller i olie, hvis varmen ikke er til stede. Men med en Morsø Vulcano Wok Burner og en god wokpande er det supernemt at lave de perfekte forårsruller.

"En tynd wok og en olie, så har du en friture. I stedet for at koge ting i olien - det er det, folk gør forkert. Du skal stege i olie, i høj varme."

Høj varme, der var den igen. Vi venter spændt på, hvornår Dak åbner den biks, hun nogle gange drømmer om, hvor der kun er friturestegete madvarer på menuen. Vi kan i hvert fald være helt sikre på, at hun har mange planer for fremtiden, og vi glæder os til at følge hendes karriere fremover. For nu kan vi bare sige tusind tak til Dak for at berige os med sin store viden, dejlige energi og ikke mindst, fordi hun - ligesom os - elsker at skabe rum til mennesker, med mad og minder.

INTENST DESIGN. SYDENDE MADOPLEVELSER.

Wokmad handler om intens varme, duft og masser af smag! Den umiddelbare fornøjelse ved lyden af de sydende råvarer i den skoldhede wok og det høje tempo når man sauterer, krydrer og serverer – er præcis den mad – og madlavningsoplevelse – som den nye Morsø Vulcano Wok Burner er skabt til at levere. Med sit nordiske design er Morsø Vulcano en helt ny tilføjelse til de kendte Morsø outdoor produkter, som nu også dækker det asiatiske køkken.







OPSKRIFT AF DAK WICHANGOEN

GRILLEDE BØFFER MED GRØNT I ØSTERSAUCÉ

OPSKRIFT TIL 4 PERSONER

4 bøffer af okse

Marinade

1 dl soya
15 g frisk ingefær
2 fed hvidløg
1 spsk. olie
2 spsk. honning

Alle ingredienser blendes til en homogen masse.

Mariner kødet i minimum 15-20 min. Jo længere kødet marinerer desto bedre.

Mens kødet steges, pensles det med marinaden, når det vendes på grillen. Kødet steges efter præference.

Østerssauce

1 dl østerssauce
1 dl soya
2 spsk. rørsukker
2 spsk. gochujang (stærk chilipasta)
½ dl fiskesauce
1 fed hakket hvidløg
Blend det hele godt sammen.

Grønt

2 gulerødder
1 blomkål
1 broccoli
2 forårsløg
2 store chili (til pynt)

Vegetabilsk olie til at stege (undtagen olivenolie)

Grøntsager skæres i passende stykker.

Gulerødder, blomkål, broccoli og forårsløg steges ved høj varme i 1-2 min.

Derefter tilsættes sauce, og der stir fries i et par minutter.

Sluk wokken, anret grøntsagerne på et fad og pynt med tynde skiver af chili inden servering.

Ønskes "den ægte wok smag", er det MEGET vigtigt, at wokken og olien er varm, og man steger ved højeste blus. Der må gerne komme flammer, når de skyllede grøntsager kommer i. Men PAS PÅ hvis du ikke er vant til en wok, med SÅ meget "knald" på varmen!

Se hvordan Dak laver retten på morsoe.com





OPSKRIFT AF DAK WICHANGOEN

GRILL KYLLING ASIEN STYLE MED GRØNTSAGER I SUR/SØD

OPSKRIFT TIL 4 PERSONER

4 stk. kyllingebryst

*½ dl sur/sødsauce**½ dl soya**15 g ingefær**2 fed hvidløg**1 spsk. rørsukker**1 tsk. korianderfrø**2 spsk. kokoscreme/kokosmælk*

Blend alle ingredienserne på nær kokoscreme til en homogen masse. Mariner kyllingen i ca. 12 timer. Man kan sagtens marinere i kortere tid, men resultatet bliver bedste jo længere tid, man lader kødet ligge i marinaden. Mens kødet grilles, pensles det løbende med kokoscreme, til det er færdig stegt.

SUR/SØD SAUCE*150 g tamarinde**250 g palmesukker**Ca. ½ dl fiskesauce**100 g kokosmælk**3 fed hvidløg revet**1 spsk. tørret chili*

Varm alt op i wokken ved svag varme til sukkeret er opløst.

GRØNT*Gulerødder i mønter**Peberfrugt i tern**Løg i halve skiver**Forårsløg**Bønnespirer*

Koriander som frisk pynt på grøntsagerne

Varm wokken op og put olie i. Wokken skal være meget varm. Tilsæt først gulerødder og peberfrugt og lad det stege 1-2 minutter før løg og forårsløg tilsættes. Steg igen et par minutter inden sur/sød saucen tilsættes. Vend saucen godt med grøntsagerne før bønnespirerne tilsættes, og hele retten samles.

Anret grøntsagerne med grofthakket, frisk koriander på toppen.

Se hvordan Dak laver retten på morsoe.com







OPSKRIFT AF DAK WICHANGOEN

FISK GRILLET ELLER DAMPET, MED PAD KRAPOW

OPSKRIFT TIL 4 PERSONER

4 sider havbars (eller anden lignende fisk)
4 spsk. olie
2 citroner
50 g ingefær eller citrongræs
1 potte basilikum
Salt og peber
Bagepapir og sølvpapir/stanniol

TILBEREDNING

Dampet

Læg fisken med skindsiden nedad på bagepapir. Krydr fisken og læg citron, basilikum, ingefær/citrongræs ved. Fold bagepapiret sammen og pak folie omkring, inden det tilberedes i en lukket grill.

Grillet

Smør fisken med olie og grill på skindsiden
Halver citronerne og grill dem inden servering.

VEGETARISK PAD KRAPOW

Sauce

1 dl østerssauce
2 dl soya
2 spsk. fiskesauce
1 spsk. friskkværnet sort peber

Fyld

2 fed hvidløg (hakket)
2 thai chili
400 g grønne bønner
1 broccoli i stilke
1 bdt. thaibasilikum - groft hakket
1 bdt. purløg

Vegetabilsk olie til at stege (undtagen olivenolie)

Det er vigtigt, at du har alt klar, inden du begynder! Varm wokken op ved høj varme, steg hvidløg og chili af i 10-15 sekunder i 5 spsk. olie, Steg bønner, stilke af broccoli og basilikum (gem lidt af basilikum til pynt) med og saucen tilføres. Steges godt af ved høj varme i et par minutter. Pynt med hakket purløg.

Se "how-to" video på morsoe.com





OPSKRIFT AF DAK WICHANGOEN

GRILLET SELLERI ASIEN STYLE MED SPRØDE FORÅRS- RULLER

OPSKRIFT TIL 4 PERSONER

1 knoldselleri

Skræl og skær derefter sellerien ud i 10-12 både. Kog gerne sellerien i vand i 5-10 min., inden selleribådene grilles.

Ved at koge sellerien inden de kommer på grillen, forkortes tilberedningstiden. Grill stykkerne på medium varme.

Pasta:

4 spsk. gochujang

4 spsk. miso

1 dl olie

1 bdt. purløg

Blend gochujang, miso og olie til en homogen masse. Pensl sellerien med gochujang/misopastaen løbende, mens de grilles, til de er møre. Server gerne den overskydende pasta til. Snit purløget fint og drys det over selleristykkerne, inden servering.

FORÅRSRULLER

1 pk forårsrulle- eller rispapir

Fyld:

½ hvidkål

4 gulerødder

2 kartofler

2 løg

3 fed hvidløg

20 g bønnespirer

1 dl yellowbean paste

2 æg

200 g glasnudler

Salt, peber og vegetabilsk olie til at stege og fritere. (Brug ikke olivenolie)

Kålen og løgene snittes fint. Gulerødder og kartoflerne skrælles og rives. Hvidløg pilles og hakkes fint. Nudlerne udblødes i vand. Steg hvidløg gyldent i 2 spsk. olie. Steg derefter kål, løg, gulerødder og kartoflerne med. Steges ved høj varme i et par minutter. Tilføj nudler, bønnespirer, æg og yellowbean. Steges af i et par minutter. Smages til med salt og peber, inden der slukkes for wokken. FylDET køles ned inden brug.

Lav gerne en større portion, da det kan fryses til næste gang, du "craver" forårsruller.

Varm 1 liter olie op i wokken. Mens olien varmes op, pakkes forårsrullerne. (Se hvordan i "Forårsrulle-videoen"). Steges ved høj varme til de er gyldne, ca. 185-190 grader. Det tager kun 1-2 min., da fylDET allerede er tilberedt.

FylDET kan altid varieres - også med kød. Brug det du har, så slipper man for madspild.

Se hvordan Dak laver retten på morsoe.com





A portrait of Christian Bason, a middle-aged man with short, graying hair, smiling slightly. He is wearing a dark green blazer over a white button-down shirt. He has his arms crossed and is wearing a watch on his left wrist. The background consists of horizontal wooden slats.

Christian Bason

Adm. direktør for
Dansk Design Center

VÆRDI FOR MENNESKER.

Af Anders Baudry og Malene Larsen.

Når man taler om design, er det svært at komme uden om Christian Bason. Han er uddannet statskandskaber, forfatter, har en Ph.D. i Design Leadership, tidligere chef for den tværoffentlige innovationsenhed MindLab og har de seneste otte år været administrerende direktør for Dansk Design Center. Inden vi møder Christian Bason, har vi læst os til, at hans passion ligger i at fremme værdien af design for mennesker, organisationer, vores samfund og vores planet, og at hans vision er at kunne forandre strukturer i samfundet gennem design.

Med den introduktion er der nok ingen tvivl om, at design for Christian Bason er et meget stort begreb, der spænder over mange former for design. (Og heller ikke at dette interview i sin uredigerede form, kunne have fyldt en del mere). Som moderne design virksomhed er meget af det, Christian Bason går og tænker over og taler om til daglig, noget, vi både bilder os selv ind, at vi er rigtig gode til, men i endnu højere grad noget vi konstant arbejder på at udvikle og blive endnu bedre til. Derfor starter vi også samtalen med et helt grundlæggende spørgsmål.

Hvad er så design ifølge Christian Bason?

"Helt ultrakort er det jo formgivning. Men i virkeligheden er det en tilgang til at ændre vores verden, så den bedst imødekommer vores behov. Det kan man gøre på mange måder. Et godt design kan ændre verden - også digitale services. Et godt design er noget, der giver mening for os og er attraktivt og smukt æstetisk. Men også virker. Der er to måder at se design på. Design er på den ene side noget, som vi alle sammen gør hver eneste dag - da vi stod op i morges og besluttede hvad for noget tøj, vi skulle have på. Det er i sig selv en designproces at træffe nogle beslutninger om, hvad der fungerer, og hvad der ikke fungerer i forhold til vind og vejr. Så vi kan alle sammen designe. Men det gør os ikke nødvendigvis til gode designere. Så på den ene side er design en hel universel menneskelig tilgang til at forme verden, så den giver mening for os, og på den anden side er der nogle, der er trænet professionelt til at designe. Men design er grundlæggende alt det, som mennesker skaber for at skabe værdi i verden."

Designeres evne til at skabe værdi i verden på flere forskellige niveauer er i det hele taget et omdrejningspunkt i meget af vores snak med Christian Bason. Blandt andet hvordan design både kan være funktionelt og nemt at bruge og samtidig være æstetisk smukt at kigge på eller vække bestemte følelser hos mennesker. Hos Morsø bestræber vi os naturligvis på at ramme hele paletten - men hvordan ved man så, om det man har skabt rent faktisk har værdi i verden?

”Når jeg siger, at design handler om at skabe noget meningsfuldt, så er funktion jo ikke nok. Du kan sikkert få en hæderlig brændeovn til en anden pris end Morsøs. Du kan sikkert også få en hæderlig pizzaovn til en anden pris, men fordi formen siger noget om ejeren, noget omkring følelsen af at vi er en familie, der lægger vægt på det gode håndværk, den historie som den her designløsning har, og at der er tænkt over detaljen. En kendt professor på området siger, at design er omtanke før handling. At tænke over tingene før du producerer det. Det, at der er nogle, der har tænkt over det – det bliver man helt rørt over. Den omhu at overveje, ’der er et håndtag her’, er at tænke på det menneske, der skal bruge designet. Hvilken kontekst og situation designet skal anvendes i. Det er nøglekompetencer indenfor design - det der gør en forskel. For seks år siden relancerede vi ’Danish Design Award’, den store danske designpris som hylder den forskel, design kan gøre. Vi har skabt en dansk design pris, hvor ideen med kategorierne er at svare på spørgsmålet ”hvilken forskel gør dette design?”. Den kategori vi har, som Morsø 100% kunne skrive sig selv ind i, handler om ”livskvalitet”. Men vi har også en kategori, der handler om sundhed, altså hvordan skaber du sundhed gennem design. Det kan både være en fitness app eller en service til at få flere mennesker til at stoppe med at ryge.”

Mens vi varmer os ved komplimentet om at skabe livskvalitet, taler vi videre om, hvorvidt godt design så altid skal være både smukt og funktionelt?

”Nej, balancen kan i den grad skifte. Der er jo løsninger, hvor funktioner er dybt afgørende, og hvor æstetikken er mindre vigtig. Nogle gange kan design blive så teknisk, at det rammer grænsen for ingeniørarbejde, men hvor det stadig er omtanke og omhu, der er tænkt på i brugeroplevelsen. Det er nødvendigvis ikke smukt, men ret smukt det tingen kan. Æstetik er ikke kun formgivning, men det kan også være skønhed i funktioner, der simpelthen bare virker. En hjemmeside eller en app der bare fungerer sindssygt intuitivt, det er jo en skøn oplevelse. Og nogle designs er æstetisk smukke, men kan ingenting. De er bare smukke. F.eks. et møbel, der er rigtig smukt, men underligt at sidde i, men siger noget om brugerens kulturforståelse.

Som en af mine designvenner siger, der er jo ingen, der køber en designerstol til 60.000 og stiller den i sin stue, bare fordi den er behagelig at sidde på. Det er der ingen, der gør.”

En del af at skabe og sælge designs, som vi gør hos Morsø, er jo også at forsøge at give folk noget, de ikke vidste, de ville have. Som f.eks. når vi introducerer outdoor produkter fra udenlandske madkulturer, som Morsø Forno og den helt nye Vulcano Wok Burner. Kan man skabe helt nye behov via design?

”Vi kan manipulere massivt gennem design. Vi kan få folk til at drømme om og ønske sig noget, som de ikke var klar over, de ønskede. Du kan ikke finde noget omkring dig, hverken digitalt eller fysisk, som ikke er noget, nogle har truffet beslutninger om. Virksomheder som Morsø, som har tilegnet sig kompetencer ved at ansætte designere, det viser sig, at de virksomheder faktisk er mere konkurrencedygtige end andre. De rammer simpelthen kundernes

behov bedre. Jeg var f.eks. ikke klar over, at jeg havde et skrigende behov for en Morsø pizzaovn, men da jeg så, den fandtes, så var jeg nødt til at købe en.”

Selv om vi gør os mest i design, der skaber rum og oplevelser i menneskers hjem, kan man jo godt fristes til at spørge om, hvordan design kan gøre verden til et bedre sted på et mere globalt plan end terrassen og pejsestuen. På hvilke måder oplever vi denne (positive) manipulation på et overordnet plan?

”Det kunne også være, vi kunne fremme den grønne omstilling via produkter, som både er lavet af bæredygtige materialer OG som er flotte og attraktive. Man skal have lyst til at vælge et bæredygtigt alternativ, simpelthen fordi det er bedre designet. Det er mere meningsfuldt og mere cool. Det kommer med grøn samvittighed. Man designer noget, der er federe end det, der er der i forvejen. Der findes Michelin restauranter i byen, som har fået deres stjerne på vegetar menuer. Det kunne de ikke for 10-15 år siden. Tesla gjorde det med deres elbil – de fortalte, at deres elbil er fed, hurtig og luksuriøs. De tyske fabrikker var jo rystet over, at nogen havde bygget en luksuriøs elbil. De var helt bagud selv og havde nul på hylderne. De fik travlt lige pludseligt. Når man kommer fra design, så tænker vi, hvordan former vi en verden, som vi har lyst til at træde ind i? Det er en kæmpe opgave for designere at gøre det.”

Ligesom de fleste kreative processer, som når vi hos Morsø designer nye og innovative produkter, sker det ikke over natten. Man kan ikke bare gå direkte fra problem til løsning. Der er både forskning, research, kreativ tænkning og formgivning, der skal smeltes sammen først. Med andre ord, så foregår der en designproces, hvor mange beslutninger skal tages og måske tages om flere gange for at ende med det helt rigtige design og produkt. Men hvordan kan man beskrive designprocessen, mere konkret?

”Design er både processer og de løsninger, processerne fører til. Det at designe og beskæftige sig med at skabe noget nyt kommer først. På den anden side er der svaret og løsningen, som kan være udtrykt i et møbel, men det kan også være udtrykt i en app. Der er tre processer eller greb: det ene greb er problemforståelse - altså at starte med at kigge på et problem fra en menneskelig synsvinkel, fra kundernes synsvinkel, fra borgernes synsvinkel og udfordre og gentænke, ‘hvad er det egentlig for et problem, jeg har at gøre med?’. Det kan både kræve, at man kigger på data på en ny måde, det kan være, man skal indsamle nye data, det kan være, man skal ud at hænge ud med brugere, se på deres hverdag og deres oplevelser. Det andet greb er forestillingsevne. Nye ideer og nye forslag. De behøver ikke komme ud af problemforståelse, men kan bare opstå af sig selv. Man har lov til at være kreativ. Det tredje greb er arbejdet med formgivningen. Det hedder prototyping på design sprog. Her tester og afprøver man. Nu bygger jeg noget, og så propper jeg det ind i den her virkelighed og ser, hvad der sker. Det handler om læring og nysgerrighed på at påvirke verden gennem design. Rigtig dygtige designere bruger de her tre greb helt intuitivt og uden at tænke over det.”

Efter at have talt en god times tid med Christian Bason er vi ikke bare blevet klogere på design og dets betydning på flere niveauer. Vi har også fået en masse inspiration og lyst til at skabe endnu mere gennemtænkt håndværk, vel at mærke som skaber værdi og livskvalitet for mennesker.





BERØMT OG KLASSISK.

Morsø Grill 71. Ikonisk støbejernsgrill designet på Morsø i 1971 og som har været produceret lige siden. Alle kender den berømte grill, der lærte danskerne at grille og med sine mange år på bagen står den med sit klassiske udtryk og pynter på terrassen. Uopslidelig.



Constantin Sørensen (tv) på arbejde i tegnestuen hos Morsø Jernstøberi i Nykøbing i 1937.



MANDEN BAG EGERNOVNEN – FORTÆLLINGEN OM CONSTANTIN SØRENSEN

Af Anders Have Espersen,
Museumsdirektør på Museum Mors.

En af de ting, som rigtig mange mennesker forbinder med Morsø Jernstøberi er det lille, fine egern, der gennem tiden har prydet en stor del af fabrikkens brændeovne. Egernet dukkede første gang op på den serie af brændeovne, som den landskendte virksomhed første gang sendte på markedet i 1933, og den dag i dag finder man stadig den lille gnaver på flere af virksomhedens produkter. Manden bag den ikoniske "egernovn" og en perlerække af Morsø Jernstøberis øvrige produkter hed Constantin Sørensen. Han var ikke blot designer af eviggyldige støbejernsprodukter. Han var også en mand, hvis liv og virke på en lang række andre områder satte sig spor i den by, hvor han tilbragte størstedelen af sit liv.

Kunsthåndværker med en uægte søn

Constantin Niels Emanuel Sørensen blev født den 12. oktober 1893 på Østerbro i København. Hans forældre var bogbinder Otto Johan Henrik Sørensen og Henriette Valborg, der i forvejen havde datteren Vera. Nogle år efter fødslen af Constantin bosatte familien sig i Ryesgade, hvor sønnen begyndte i den nærliggende skole, der bar gadens navn. Efter endt skolegang blev Constantin Sørensen optaget på Kunstakademiet i København. Her begyndte han en uddannelse som billedhugger, tegner, modellør og billedskærer.

Den unge Constantin befandt sig i sommeren 1914 på Sydfyn, hvor han mødte en ung svensk kvinde ved navn Karna Johanna Jönsson. Ni måneder senere blev den da 21 år gamle studerende i kirkebogen for Skt. Nikolaj Sogn i Svendborg indskrevet som far til en søn, der fik navnet Søren Constantin Sørensen. Drengen havde han fået uden for ægteskab, og Karna Johanna Jönsson fødte barnet på et fødselshjem for ugifte kvinder i Svendborg. Constantin Sørensen blev ikke gift med Karna, og ud over at sønnen fik sin fars navn, er der intet, der tyder på, at Constantin siden havde kontakt til barnet. I stedet tog han tilbage til København og Kunstakademiet, hvor han færdiguddannede sig omkring slutningen af første verdenskrig. Efter at være dimitteret udførte han dekorationsarbejde på den udgave af Christiansborg, som vi kender i dag, og som blev opført mellem 1907 og 1928, samt på forskellige danske herregårde.

Det var muligvis under et af disse herregårdsarbejder, at Constantin Sørensen traf sin kommende hustru Ellen Brasen, der var præstedatter i Humble på Langeland. Parret blev viet af Ellens

far, sognepræst Gotfried Brasen, i Humble Kirke den 20. maj 1919. I efteråret samme år fik han ansættelse på Morsø Jernstøberi, og han og Ellen flyttede til Nykøbing, hvor de i første omgang bosatte sig i en stuelejlighed i huset "Marielyst" i området Refshammer i den sydlige del af byen. Her blev Constantin Sørensen i henholdsvis 1920 og 1922 far for anden og tredje gang, da Ellen fødte døtrene Ruth og Lisbeth.

Leder af tegnestuen

Morsø Jernstøberi var omtrent ti år tidligere for alvor begyndt at anvende uddannede arkitekter, billedhuggere og modellører til udformningen af deres produkter. Det gjaldt ikke mindst ovnene, hvor designet skulle følge med tidens trend og strømninger. På jernstøberiet i Nykøbing fik Constantin Sørensen ansvaret for det kunstneriske arbejde og blev leder af fabrikkens tegnestue. Udover at han selv skulle stå for design af en række af fabrikkens, nye produkter, var det også ham, der fulgte de produkter, der blev tegnet af andre udefrakommende designere, til dørs.

I Constantin Sørensens scrapbog, som befinder sig på Museum Mors, og som rummer en lang række af de ovne, som Constantin har tegnet eller været med til at udvikle, kan man se, at den første kakkellovn, han satte sin signatur under, er en ovn fra 1919 med nummer 300 og 301, hvis hovedarkitekt var københavneren Alf Cock-Clausen. I det hele taget var de første produkter, som Constantin Sørensen var med til at udvikle for Morsø Jernstøberi færdiggørelser eller småforbedringer af andre designeres arbejde. I 1921 havde han dog suget tilstrækkeligt med inspiration til sig til, at han kunne stå for sit første komfur på egen hånd, mens han året efter tegnede sin første af adskillige ovne for støberiet.

Familieforøgelsen i familien Sørensen betød, at Constantin og Ellen kort tid efter datteren Lisbeths fødsel købte deres eget hus i Jernbanegade i det centrale Nykøbing. Herfra havde Constantin Sørensen kun en kort vandretur langs byens hovedgade op til sin arbejdsplads tæt ved Nykøbings Rådhus. Han og hustruen havde heller ikke langt til Nykøbings Kirke, hvilket passede dem vel. Den meget troende Constantin og præstedatteren Ellen var dybt involverede i det kirkelige liv i Nykøbing. De var i mange år medlemmer af byens menighedsråd, og da der i 1923 blev lagt planer for opførelsen af et nyt menighedshjem, var det

Moderne Qvn

En fortrinlig Ovn, benyttet i
Tusinder af Hjem

Kogehul under det aftagelige
Topstykke.

Støvfri Rysterist

Tegnet af Billedhugger
Constantin Sørensen

Monsterbeskyttet



No. 400, 401, 402

	400	401	402
Ovnens Højde mm	1020	1120	1200
Opvarmer Kubikmeter	45	60	75

Kakkelovn nummer 400 var den første ovn, som Constantin Sørensen på helt egen hånd designede for Morsø Jernstøberi. Her ses den i et katalog fra 1925.



Mindesmærket for Morsø Jernstøberis grundlægger N.A. Christensen, der blev afsløret den 21. august 1930, hvor grundlæggeren, der døde i 1914, ville være fyldt 100 år. Relieffet var udført af Constantin Sørensen, mens fabrikkens daværende støbeme-ster Fritz Nielsen havde fået det ærefulde hverv at støbe det.

Constantin Sørensen, der stod bag tegningerne til den store flotte bygning, der blev opført i byens Havnegade året efter.

”Ikke skallen, men kernen”

Der var ikke mange mennesker i Nykøbing, der havde den kunstneriske baggrund, som Constantin Sørensen besad fra sin tid på Kunstakademiet. Han blev derfor hurtigt en efterspurgt herre, når der skulle udarbejdes både faste og midlertidige udsmykninger rundt omkring i byen. Dette gjaldt, hvad enten der var tale om juleudsmykninger i alderdomshjem eller mere blivende forskønnelser i Nykøbing. Eftersom han, som det siden blev beskrevet i hans nekrolog, var ”en overmåde flink og elskværdig mand”, var det kun sjældent, at han sagde nej til den slags opgaver, når han blev spurgt.

Da Morsø Jernstøberis daværende bestyrelsesformand, James Watt Christensen, i 1928 betalte for et nyt kapel på byens kirkegård, var Constantin Sørensen medvirkende ved udsmykningen af

kapellet. Da bestyrelsesformandens far, støberiets grundlægger N.A. Christensen, skulle hyldes med et mindesmærke i 1930, var det desuden Constantin Sørensen, der fik æren af at udforme relieffet med grundlæggerens ansigt. Tre år senere var det også Constantin, der skabte en bronzeplade til minde om dengang i 1864, hvor Mors i tolv dage var besat af østrig-ungarske soldater. Pladen blev sat på et træ i Nykøbings anlæg, fra hvilket soldaterne under krigen skulle have skåret grene, så de kunne pynte sig i forbindelse med et besøg af deres øverstkommanderende general. Constantin Sørensens mindeplade forsvandt siden sporløst fra træet.

Siden sin ansættelse på Morsø Jernstøberi havde Constantin Sørensen designet adskillige ovne, komfurer og kaminer for sin arbejdsplads. Når man bladrer gennem støberiets kataloger fra 1920’erne og 1930’erne, kan man være sikker på, at langt størstedelen af de mere moderne udseende ovne er tegnet af lederen af fabrikkens tegnestue.



Forsiden på Morsø Jernstøberis særkatalog fra 1933, hvori man præsenterede den nye serie af brændeovne med egermotiv. Kataloget indeholdt otte forskellige udgaver af ovnen. På forsiden er det ovnen med betegnelsen 1BO.

I 1932 skabte Constantin Sørensen en række ovne, der størrelsesmæssigt ikke hørte til de største, og som i modsætning til de fleste af støberiets ovne var tiltænkt træbrænde, tørv, kvas, spåner eller lignede og ikke kul eller koks.

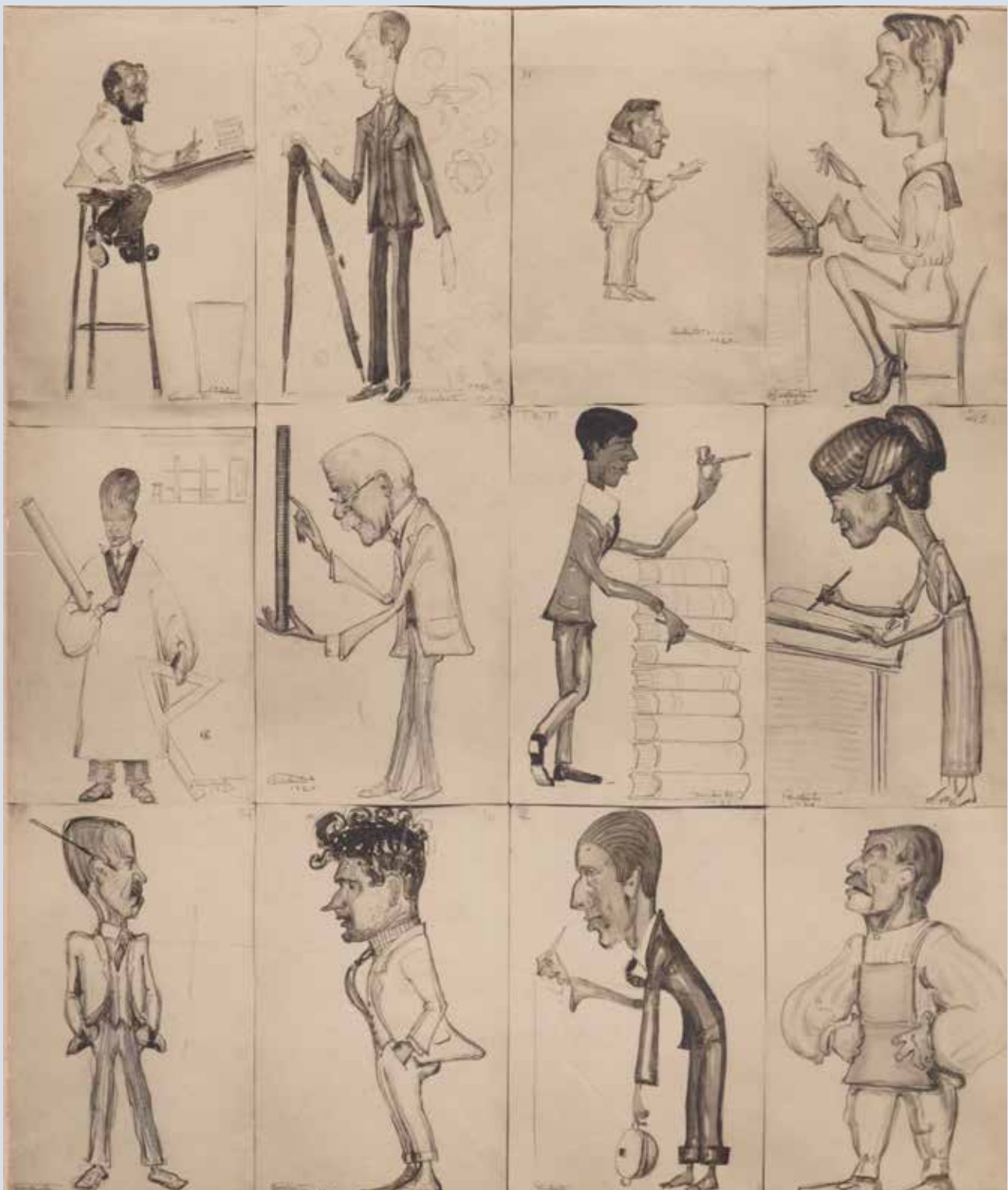
Ovnene, der alle havde bogstavet B (for brænde) i begyndelsen af deres betegnelser, var tiltænkt opvarmning af blandt andet sommerhuse. Ovnenes indføringsrum var i de fleste tilfælde dybere, end man så ved normale kakkellovne til kul og koks. Dette skabte masser af plads til store træ-kævlere. Fælles for alle ovnene i den nye serie var det motiv, som Constantin prydede dem med, nemlig et nydeligt, lille eger i færd med at indtage en nød siddende i en krans af blade.

Man må gå ud fra, at egeret skulle skabe associationer til skoven og naturen, hvilket stemte overens med det marked, brændeovnene var tiltænkt. Få år senere brugte Constantin Sørensen dog egeret som symbol i en anden sammenhæng.

I den forbindelse fik den lille gnaver og dens fødeindtag en dybere betydning om kundskab og læring. Det skete, da han i juli 1936 stod bag tegningen til et nyt banner til Nykøbings Realskole i Nygade. På tegningen var ligeledes et lille eger, der ihærdigt gnavede i en nød. Tegningen var ledsaget af teksten: "Ikke skallen, men kernen".

Leder i modstandsbevægelsen

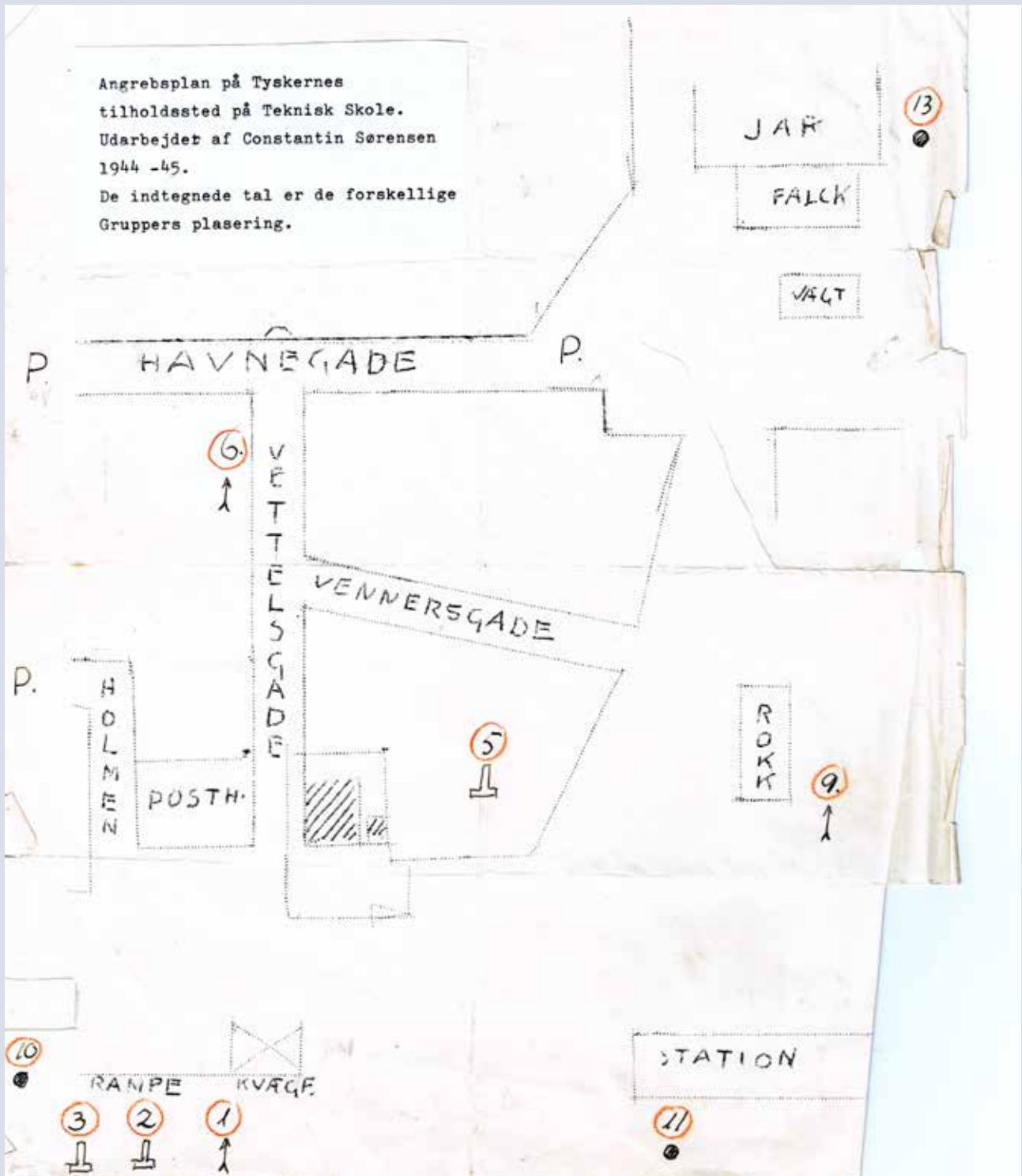
Brændeovnene med egermotivet kom på markedet for første gang i 1933 og blev en succes, som Constantin Sørensen i løbet af 1930'erne forfinede og udvidede med nye modeller. Inden krigen kom man op på tolv-tretten forskellige modeller af ovnen, der alt efter størrelse og anvendelse havde betegnelser som 1B, 2B, 2BO, 1BK, 1BM med videre. Gennem årene er egeret nærmest blevet synonym med Morsø Jernstøberi, og den dag i dag finder man modellerne 2B og 2B Classic i støberiets sortiment, mens Constantin Sørensen's lille gnaver samtidig er at finde på flere af fabrikkens øvrige ovne og produkter.



Allerede året efter, at den unge, nye leder af Morsø Jernstøberis tegnestue var ankommet til den arbejdsplads, han skulle tilbringe godt 40 år på, tillod han sig at lave karikaturtegninger af både sig selv og sine kolleger. Constantin ses i midten til venstre.

Mens han designede fremtidige danske designklassikere, lå Constantin Sørensen ikke på den lade side, hvad angik hans engagement i hjembyen Nykøbing. Selvom han utvivlsomt tjente en fin løn på Morsø Jernstøberi, afholdt han blandt andet aftenkurser i tegning og underholdt også gerne byens befolkningen med sine evner for hurtigtegning og karikaturtegninger.

Constantin Sørensen var kendt som en mand med et stærkt nationalt sindelag. Det var derfor ikke overraskende, da han efter den tyske besættelse Danmark trådte frem som en af hovedkræfterne i den lokale modstandsbevægelse på Mors. Bevægelsen tog for alvor fart på øen fra anden halvdel af 1943, og Constantin meldte sig under fanerne som byleder for modstanden i Nykøbing. Med sin fremtrædende rolle på byens største arbejdsplads var han blandt andet med til at få fragtet våben nedkastet på Mors fra allierede fly ud til modstandsfolk rundt om i Danmark. Transporten foregik blandt andet ved, at våbnene var skjult blandt støberiets produkter, der blev solgt til hele landet. Mange af modstandsbevægelsens møder blev afholdt i Constantin og Ellens hjem i Jernbanegade, hvor man desuden gemte en del af de faldskærme, som hjalp de nedkastede våbencontainere sikkert ned på Mors.



Constantin Sørensens angrebsplan, som han udarbejdede for Morsø Landevej. Planen skulle bruges i tilfælde af, at de tyske soldater nægtede at overgive sig, når befrielsen kom.

I januar 1945 var Constantin Sørensen med til at stifte Morsø Landeværn, der var en undergrundshær, som skulle aktiveres i det øjeblik de tyske soldater overgav sig. Med sin sikre pen var det designeren fra jernstøberiet, der udarbejdede planerne for, hvordan man skulle indlede et eventuelt angreb på tyskernes hovedkvarter i Nykøbing, hvis det blev nødvendigt. Blandt de steder, der skulle sikres, var det menighedshjem, som Constantin havde tegnet godt tyve år tidligere, og som siden var blevet overtaget af tyskerne. Constantin Sørensens arbejde i modstandsbevægelsen betød, at han efter krigen blev hædret med Christian X's hæderstegn.

En mand med mange interesser

I månederne efter befrielsen var Constantin Sørensen en vigtig brik i at koordinere landeværnets arbejde med at sikre de bygninger, der tidligere havde huset den tyske besættelsesmagt. Samtidig skulle værnets folk bevogte byens skole, der stadig husede de mange tyske flygtninge, der var kommet til Nykøbing i de sidste krigsmåneder. Han havde samtidig tid til at stifte lokalafdelingen af det nationalt sindede parti "Dansk Samling" på Mors. Han stillede i befrielsesåret også op som folketingskandidat, men blev ikke valgt, selvom han med 178 ud af partiets 231 stemmer var partiets suveræne stemmesluger. Siden lykkedes det ham dog at komme i Nykøbing Byråd, hvor han sad indtil 1958.

Morsø Landeværn havde adskillige hundrede mand under sig, og i 1947 blev det besluttet, at landeværnet i lighed med mange andre steder i landet, skulle omdannes til et hjemmeværn. Det var naturligt for Constantin Sørensen at deltage i stiftelsen af hjemmевærnsforeningen på Mors, hvor han blev den første formand. Den utrættelige Constantin, hvis interesser spændte vidt, var samme år med til at stifte Morsø Kunstforening, hvor han siden blev formand.

Mens Constantin Sørensen i 1920'erne og 1930'erne havde designet adskillige ovne på Morsø Jernstøberi var det mere begrænset, hvad han lagde pen til under og efter krigen, hvor manglen på råvarer havde sat produktion delvist i stå. Da støberiet for alvor begyndte at designe nye ovne igen, var det hovedsageligt med udefrakommende arkitekter som blandt andet Kaare Klint og ikke mindst Sigvard Bernadotte og Achton Bjørn i spidsen. Constantins evner var til gengæld som altid efterspurgt fra den by, han boede i.



Constantin Sørensen
fotograferet som uniformeret
modstandsmand i befrielses-
dagene.

I 1953 stod han bag et monument for de søfolk fra Mors, der mistede livet under de to verdenskrige. Monumentet var finansieret af Morsø Marineforening og er kendt som mindeankeret. Det kan stadig ses tæt ved byens anlæg.

Fem år senere kunne Nykøbings borgmester Axel Ivan Pedersen, løfte sløret for endnu en skulptur fra Constantin Sørensens hånd, da han foran ca. 300 mennesker den 30. november 1958 afslørede "Morsø-sælen", der var placeret et stykke ude i Limfjorden ved byens grønne tange, Ørodde. Constantin Sørensen havde brugt flere timer i zoologiske haver for at ramme den rigtige form til sælen, der var valgt, da den hørte til i Limfjorden, og ifølge ham symboliserede den tilknytning, mange af byens borgere havde til fjorden.

Mindesmærket, der aldrig blev færdigt

Få år før Morsø-sælen så dagens lys, havde lederen af støberiets tegnestue fået en anden, og for ham yderst vigtig opgave, der lå ham meget på hjerte, men som han i sidste ende måtte se gå i vasken. Den 16. juli 1954 afholdtes efter indbydelse fra borgmesteren et møde i Nykøbing. Emnet for mødet var opstillingen af et 5,6 meter højt granitmonument, der skulle symbolisere frihedskampen under besættelsen på Mors. Monumentet ville komme til at koste 40.000 kr., der skulle samles ind blandt folk på øen. Planen var, at det skulle afsløres til ti-årsjubilæet for befrielsen den 5. maj 1955, og ikke overraskende havde man valgt modstandsmanden og kunstneren Constantin Sørensen til at stå for udformningen. Constantin kastede sig over projektet med ildhu og præsenterede to



Det berygtede monument for modstandsbevægelsen, som Constantin Sørensen tegnede i 1954, og som blandt andet blev beskyldt for at ligne en kakkellovn.

forskellige versioner af monumentet. Man besluttede sig for en udgave med en kongekrone på toppen, men da denne blev vist i de lokale aviser, mødte den stærk kritik. Blandt andet blev monumentet sammenlignet med både en lagkage, en milepæl, der ville få folk til at undersøge, hvor mange kilometer der var til Skive, og – måske knapt så overraskende, når man tog Constantins daglige arbejde i betragtning - en kakkellovn. En professor i kunsthistorie gav sit besyv med og kunne ikke anbefale, at monumentet blev udført og opstillet.

Constantin Sørensen afleverede i november 1954 et tredje forslag, der blev godtaget. Det kommunale arbejdsudvalg for monumentets opførelse fortsatte sit arbejde i begyndelsen af 1955, men i

sidste ende lod man ideen om monumentet falde, sandsynligvis fordi man ikke kunne samle penge nok ind til det efterhånden kontroversielle mindesmærke. Alt hvad der i dag er tilbage af mindesmærket, er de modeller Constantin udarbejdede til det. De kan ses på Støberimuseet i Nykøbing.

I 1958 blev Constantin Sørensen syg, og han var de følgende to år indlagt flere gange. Manden bag Morsø Jernstøberis ikoniske egeren døde den 9. september 1960 på Nykøbing Sygehus. Han blev 66 år.





UDENDØRS MADOPLEVELSER. ÅRET RUNDT.

Se alle Forno modellerne på morsoe.com



OPSKRIFT AF NIKOLAJ JUEL

GRILLET HAVTASKE OG REJER PÅ ROSMARIN-SPIDINI

INGREDIENSER

*300 g havtaske,
skåret i 4 cm stykker*

*12 store rejer, skal og hoved
pilles af (jeg beholder halesspiden
på, fordi det ser godt ud)*

Salt og peber

Olivenolie

En citron, skåret i både

Salsa Inzamino:

*En håndfuld
bredbladet persille, finthakket*

*En lille håndfuld
mynteblade, finthakket*

1 rød chili, uden kerner, finthakket

*½ fed hvidløg, knust i en
morter med lidt salt*

Olivenolie

Saften af ½ citron

SÅDAN GØR DU

Kom urter, chili og hvidløg i en skål. Tilsæt citronsaft og olivenolie, til du har en pesto-agtig konsistens.

Smag til med salt og ekstra citronsaft.

Grill dine spidini på en supervarm grill.

De skal have 2-3 minutter på hver side.

Server med salsa inzamino og en citronbåd.



OPSKRIFT AF NADIA MATHIASSEN

GRILLET LAM MED KÅL, LØGPURÉ OG PORTVINSSAUCE

INGREDIENSER

*2 lammefileter
5 løg
2 fed hvidløg
1 gulerod
1 st. bladselleri
Olie til stegning
2 kv. timian
2 laurbærblade
4 spsk. balsamicoeddike
2½ dl portvin
5 dl rødvin
5 dl hønsefond
100 g smør
1 spsk. æblecidereddike
100 g kål, fx. spidskål, rosenkål og
grøn kål
Salt og peber*

SÅDAN GØR DU

Pil og hak det ene løg og hvidløgene. Skær gulerod og selleri i grove tern. Varm lidt olie i en stor gryde og rist grøntsager sammen med timian og laurbærblade. Deglacér panden med balsamicoeddike og kog helt ind. Tilsæt portvin og rødvin, og reducér til der er $\frac{1}{3}$ tilbage. Skum af undervejs. Tilsæt fond og kog ind til det halve. Sigt saucen og kog ind til en passende konsistens. Smag til med salt og peber. Server evt. med kolde smørtern lige inden servering.

Pil de resterende løg og skær i tynde ringe. Sautér i smør i en lille gryde, uden at løgene tager farve. Tilsæt eddike og evt. en anelse vand, læg låg på og damp til de er helt møre. Blend med stavblender og smag til med salt.

Skær eller riv kålen i passende stykker og blanchér i kogende vand i et par minutter.

Krydr lammefileterne med salt og peber, grill til de er rosa indeni. Lad dem hvile i 5 minutter og anret på en tallerken sammen med løgpuré, kål og sauce.



OPSKRIFT AF NIKOLAJ JUEL

PIZZA MED PROCIOTTO COTTO OG ARTISKOKHJERTER

INGREDIENSER

Topping:

Tomatsauce

Artiskokhjerter

*Prociutto cotto
(Italiensk kogt skinke)*

Mozzarella

Pizzadej:

*Melet er alfa og omega,
hvis du skal have
den perfekte pizzadej.*

*Du kan bruge Tipo 0
eller Tipo 00.*

*Det vigtige her er
proteinprocenten. Den
skal være 12,5% eller
højere. Det er protein-
procenten, som giver en
stærk glutenstruktur*

1 kg tipo 0 eller Tipo 00

650 ml vand

2 g gær

30 g salt

Nikolajs Tomatsauce:

2 dåser flåede tomater

1 fed hvidløg, halveret

Et knips chiliflager

2 spsk. olivenolie

Salt og peber

SÅDAN GØR DU

Kom vand og salt i en skål og rør godt rundt.

Tilsæt 30% af melet og rør rundt, til alt melet er opløst.

Tilsæt gær og resten af melet. Ælt dejen i skålen til alt melet er optaget i dejen og vend dejen ud på bordet.

Ælt dejen i 10-15 minutter, til dejen er glat og stærk. Kernetemperaturen skal være mellem 23 og 26 grader.

Dæk dejen til med et fugtigt viskestykke og lad det hvile i 2 timer.

Del dejen i 6 portioner og rul dem til små boller. Kom bollerne i plastkasse, stor nok til at dejbollerne kan være der, uden de rører hinanden. Kom låg på og lad dejen hæve i 24 timer ved 16-18 grader – altså et køligt rum.

Pres pizzaen ud med hænderne – endelig ikke med en kagerulle!

Brug durummel til at drysse på bordet, når du skal lave dine pizzaer.

Pres med fingrene så du har en kant på 2 cm. hele vejen rundt. Vend pizzaen og gentag processen 4 gange.

Nu skulle pizzaen gerne være 20-25 cm. i diameter. Stræk pizzaen hele vejen rundt, til din pizza bliver 35-40 cm i diameter.

Påfør tomatsaucen og kom topping på. Drys lidt durum mel på din pizzaspade og skub den forsigtigt ind under pizzaen. Placer pizzaen midt i Forno Spin og tænd for rotationen. Bag i 1-1 ½ minut.

NIKOLAJS TOMATSAUCE

Kom olivenolie og hvidløg i en kasserolle og placer det på blusset.

Lad olien varme op ved medium varme. Når hvidløget begynder at blive gyldent, tilsæt chili og derefter tomaterne.

Tilsæt salt og peber og lad tomatsaucen simre i 20-30 minutter. Smag på saucen og juster med mere salt og peber, hvis du behøver.

ENDELØSE SOMMERNÆTTER.

Morsø Jiko er et lille træfyret, afrikansk inspireret udekomfur, der både kan anvendes som bålbad, men er også eminent til madlavning i det fri.







Morsø Forno Gas Grande

En stor flot gasgrill med 3 brændere. Grande tilbyder ikke alene de basale grillfunktioner, men bidrager også smukt til udemiljøet med sit sikre og stilrene design. Materialerne er nøje udvalgt, for at du skal få den gode madlavningsoplevelse med din nye gasgrill, samtidig skal den også være let at rengøre.

Mål: Ø72,6 x H49,2 cm
Grilloverflade Ø: D58 x B70,5 cm
Vægt: 26 kg

Tilbehør til Morsø Forno Gas Grande



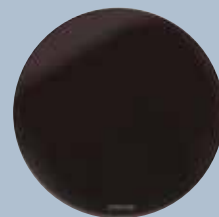
Morsø Rotisserie Grande

Materiale: Skærm, spyd og gafler i rustfrit stål, håndtag i sort plast. Ledning 140 cm
Skærm: B64 x H26/4,2 x D48 cm



Cover – Morsø Gasflaske

Materiale: 100% polyester. Vand-/UV resistent
Farve: Sort



Morsø Vetro – Pizza & Stegeplancha

Materiale: Keramisk glas
Mål: Ø34 cm



Morsø Stegetallerken

Materiale: Støbejern
Farve: Sort. Mål: Ø32 cm
Vægt: 3,1 kg



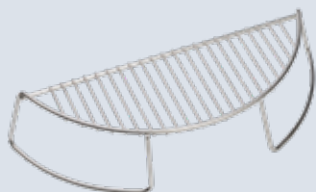
Morsø Peel pizzaspade

Skaft: Olieret egetræ
Spade: Mat-poleret aluminium
Mål: L72 x B30 cm



Cover – Morsø Forno Gas Grande

Materiale: 100% polyester. Vand-/UV resistent
Farve: Sort



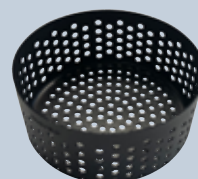
Morsø Bread Rack

Materiale: Rustfrit stål
Mål: H8,6 x B45,9 x D15,4 cm



Morsø Brush & Scraper Kit

Sort nylon og rustfrit stål
Mål: Børste L40 cm. Skraber L30 cm



Morsø BBQ Smoker Box

Materiale: Rustfrit stål 430, Mørk antracit grå
Mål: H4 x Ø9 cm



Morsø Forno Gas Medio

Morsø Forno Gas Medio er en flot og handy gasgrill med 2 brændere. Ikke alene tilbyder den de basale grillfunktioner, den bidrager også smukt til udemiljøet med sit sikre og stilrene design. Den leveres klar til brug med slange, så du blot skal tilslutte din nye gasgrill til en gasflaske.

Mål: Ø55 x H42 cm
 Grilloverflade Ø: D53 x B46,5 cm
 Vægt: 18 kg

Tilbehør til Morsø Forno Gas Medio



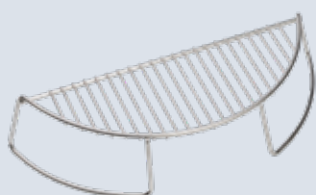
Morsø Stegetallerken
 Materiale: Støbejern
 Farve: Sort. Mål: Ø32 cm
 Vægt: 3,1 kg



Morsø Vetro – Pizza & Stegeplancha
 Materiale: Keramisk glas
 Mål: Ø34 cm



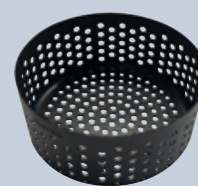
Cover – Morsø Forno Gas Medio
 Materiale: 100% polyester. Vand-/UV resistent
 Farve: Sort



Morsø Bread Rack
 Materiale: Rustfrit stål
 Mål: H8,6 x B45,9 x D15,4 cm



Morsø Peel pizzaspade
 Skaft: Olieret egetræ
 Spade: Mat-poleret aluminium
 Mål: L72 x B30 cm



Morsø BBQ Smoker Box
 Material: Rustfrit stål 430, Mørk antracit grå
 Mål: H4 x Ø9 cm



Cover – Morsø Gasflaske
 Materiale: 100% polyester. Vand-/UV resistent
 Farve: Sort



Morsø Brush & Scraper Kit
 Sort nylon og rustfrit stål
 Mål: Børste L40 cm. Skraber L30 cm



Morsø Rotisserie Medio
 Materiale. Skærm, spyd og gaffer i rustfrit stål,
 håndtag i sort plast. Ledning 140 cm
 Skærm: H24(5) x B47 x D43 cm



Morsø Forno

Spred hygge på terrassen og oplev, hvor nemt det er at lave de lækreste madoplevelser. Alt fra saftige T-bone steaks – til røget laks og hjemmelavet pizza. Morsø Forno er designet af den prisbelønnede danske designer Klaus Rath og er det ideelle valg for familien, der sætter pris på god mad, unikt design, originalitet og fælles oplevelser.

Mål: Ø70 x H60 cm
Vægt: 96 kg

Tilbehør til Morsø Forno



Morsø Churrasco

Materiale: Ramme, gafler og spyd i rustfrit stål
Håndtag i egetræ. Ramme: B55 x H9 x D35-55 cm
Spyd: L79 cm



Ovndør – Morsø Forno

Materiale: Rustfrit stål
Mål: L45 x H22 x D6 cm



Cover – Morsø Forno

Materiale: 100% polyester. Vand-/UV resistent
Farve: Sort



Morsø Fire Divider

Materiale: Børstet rustfrit stål 430
Mål: H10 x B40 x D10 cm



Morsø Smokekeeper

Materiale: Støbejern, sort
Mål: Ø18 cm – Rør Ø7 cm – H3 cm



Morsø Forno Skorsten

Materiale: Sortmalet rustfrit stål
Mål: L75 cm x Ø12,4 cm. Vægt 3,4 kg



Morsø Peel pizzaspade

Skaft: Olieret egetræ
Spade: Mat-poleret aluminium
Mål: L72 x B30 cm



Morsø Tuscan Plancha

Materiale: Emaljeret støbejern, sort
Mål: H10 x Ø32,5/37,6 cm
Vægt: 3,5 kg



Morsø Tuscan Grill

Materiale: Emaljeret støbejern, sort
Mål: H10 x Ø31,8/37,6 cm
Vægt: 2,7 kg



Morsø Forno Multi

Morsø Forno Multi er både brænde- og gasfyret og giver derfor alle muligheder for at skabe de lækreste og største madoplevelser.

Lammekølle, røget ørred, pizza, pulled pork? Du bestemmer selv – og når maden er spist, og roen falder på, gør den store åbning og indkig til flammerne Forno Multi til en smuk og hyggespredende udepejs.

Mål: B74 x H155,7 x D74,6 cm
Vægt: 178 kg

Tilbehør til Morsø Forno Multi



Morsø Churrasco

Materiale: Ramme, gaffler og spyd i rustfrit stål.
Håndtag i egetræ. Ramme: B55 x H9 x D35-55 cm
Spyd: L79 cm



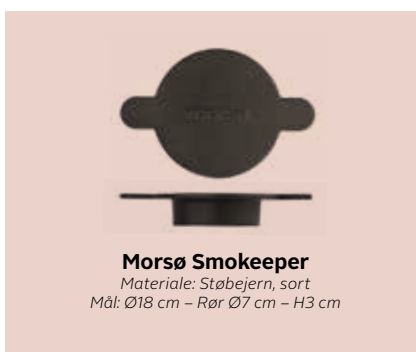
Morsø Fire Divider

Materiale: Børstet rustfrit stål 430
Mål: H10 x B40 x D10 cm



Morsø Peel pizzaspade

Skaft: Olieret egetræ
Spade: Mat-poleret aluminium
Mål: L72 x B30 cm



Morsø Smokekeeper

Materiale: Støbejern, sort
Mål: Ø18 cm – Rør Ø7 cm – H3 cm



Morsø Forno skorsten

Materiale: Sortmalet rustfrit stål
Mål: L75 cm x Ø12,4 cm. Vægt 3,4 kg



Morsø Tuscan Plancha

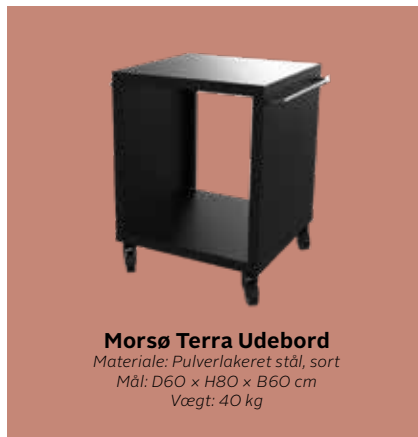
Materiale: Emaljeret støbejern, sort
Mål: H10 x Ø32,5/37,6 cm
Vægt: 3,5 kg



Morsø Tuscan Grill

Materiale: Emaljeret støbejern, sort
Mål: H10 x Ø31,8/37,6 cm
Vægt: 2,7 kg

Udeborde til Morsø Forno Gas



Morsø Terra Udebord
Materiale: Pulverlakeret stål, sort
Mål: D60 x H80 x B60 cm
Vægt: 40 kg



Morsø Garden Udebord
Materiale: Pulverlakeret stål, sort
Mål: D60 x H80 x B120 cm
Vægt: 60 kg



Morsø Tavolo Udebord
Farve: Antracitgrå Ben/materiale: Pulverlakeret stål
Materiale: PP(Polypropylene)+20%fiber
Mål: D56,5 x H72,6 x 109 cm Vægt: 11 kg



Morsø Stainless Pastry Board
Materiale: Rustfri stål med gummibelagt underside
Mål: 56 x 60,5 x 2 cm



Morsø Side Table
Tilbehør til Garden-, Terra Udebord og Forno Multi
Materiale: Pulverlakeret stål
Mål: D60 x H4 x B30 cm
Vægt: 4,1 kg



Morsø Side Box
Tilbehør til Garden- og Terra Udebord
Mål: D12 x H12 x B56 cm
Materiale: Pulverlakeret stål
Vægt: 2,3 kg

Udeborde til Morsø Forno og Morsø Forno Multi



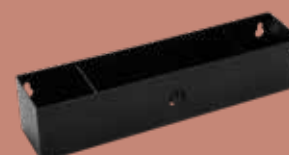
Morsø Terra Udebord
 Materiale: Pulverlakeret stål, sort
 Mål: D60 x H80 x B60 cm
 Vægt: 40 kg



Morsø Garden Udebord
 Materiale: Pulverlakeret stål, sort
 Mål: D60 x H80 x B120 cm
 Vægt: 60 kg



Morsø Side Table
 Tilbehør til Garden-, Terra Udebord og Forno Multi
 Materiale: Pulverlakeret stål
 Mål: D60 x H4 x B30 cm
 Vægt: 4,1 kg



Morsø Side Box
 Tilbehør til Garden- og Terra Udebord
 Mål: D12 x H12 x B56 cm
 Materiale: Pulverlakeret stål
 Vægt: 2,3 kg



Morsø Stainless Pastry Board
 Materiale: Rustfri stål med
 gummibelagt underside
 Mål: 56 x 60,5 x 2 cm





Morsø Forno Gas Piccolo

En handy lille gasgrill, der ikke alene tilbyder de basale grillfunktioner, men også bidrager smukt til udemiljøet med sit sikre og stilrene design. Morsø Forno Gas Piccolo er nem at bruge. Den har et brugervenligt antændingssystem med en drejeknap. Den leveres klar til brug med slange, så du blot skal tilslutte din nye gasgrill til en gasflaske.

Mål: Ø46 x H39,6 cm
Grilloverflade Ø: D44 x B39,5 cm
Vægt: 12 kg

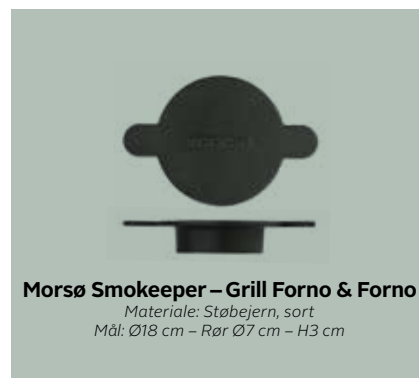


Morsø Grill Forno

Er man kuglegrill entusiast, gør Morsø det muligt at forene gastronomi med skulpturel nydelse. Morsø Grill Forno er det ideelle valg for familien, der sætter pris på god mad, unikt design, originalitet og fælles oplevelser. Grill Forno fungerer optimalt ved anvendelse af såvel kul som træ.

Materiale:
Senothermmaalet
Støbejern og teak
Farve: Sort
Mål: Ø55 x H109 cm
Vægt: 50 kg

Tilbehør til Morsø Forno Gas Piccolo og Morsø Grill Forno



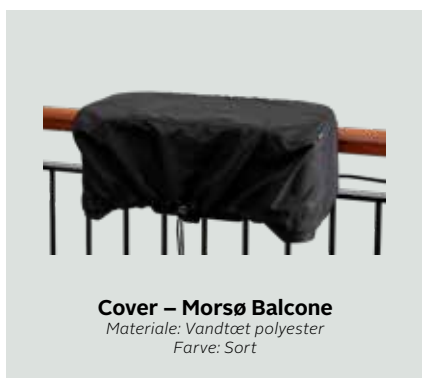


Morsø Balcone Elgrill

Ved at bruge el, frem for kul eller gas, og ved at optimere produktets form til den konkrete situation, har vi udviklet en grill, hvor man kan nyde det særlige samvær, der opstår i grillsituationen. Med designet er der skabt balance mellem et moderne produkt til en moderne livsstil og den autenticitet og ærlighed, som vi forbinder med Morsø, såvel som med det at grille.

Farve: Mørk antracit grå
 Materiale: Kabinet i aluminium, med støbejerns rist
 Mål: H176 x B451 x D270 mm
 Vægt: 8,6 kg
 Effekt: 1800 W
 Ledning: 1500 mm

Tilbehør til Morsø Balcone



Cover – Morsø Balcone
 Materiale: Vandtæt polyester
 Farve: Sort



Morsø Balcone Beslag
 Indstillelig, universal beslag
 Materiale: Rustfrit stål



Morsø Brush & Scraper Kit
 Sort nylon og rustfrit stål



Cover – Morsø Balcone Stand – Scale
 Materiale: Vandtæt polyester
 Farve: Sort



Morsø Balcone Stand – Scale
 Materiale: Pulverlakeret stål, sort
 Mål: H78,1 x B41,1 x D35,9 cm





Morsø Jiko

Morsø Jiko er et lille træfyret, afrikansk inspireret udekomfur. Jiko giver mulighed for at tage de kendte Morsø-kvaliteter fra terrassen med ud i naturen og lave autentisk mad på åben ild. Prøv for eksempel at bruge Jiko'en sammen med en støbejernsgryde fra køkkentøjsserien, Morsø NAC. Eller brug den sammen med Morsø Støbejerns grillrist på toppen.

Materiale:
Senothermmalet støbejern
Farve: Sort
Mål: Ø32 x H21,5 cm
Vægt: 13 kg



Morsø Ignis

Et ildsted designet med udgangspunkt i Morsøs gamle serie af kogegrej. Med sine rene linjer og sit enkle, funktionelle design fungerer bålstedet også som smuk dekoration på terrassen eller ved fordøren, året rundt.

Materiale:
Senothermmalet støbejern
Farve: Sort
Mål: Ø45 x H32 cm
Vægt: 18 kg

Tilbehør til Morsø Jiko og Morsø Ignis



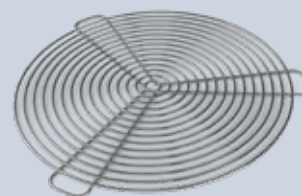
Støbejernsrist – Grill Forno & Jiko

Materiale: Emaljeret støbejern
Mål: Ø32 cm
Vægt: 2 kg



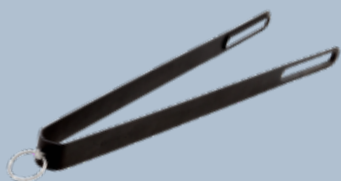
Cover – Morsø Jiko

Materiale: 100% polyester. Vand-/UV resistent
Farve: Sort



Morsø Rist – Ignis ildsted

Materiale: Poleret, rustfri stål
Mål: Ø44 x H1 cm
Vægt: 1 kg



Morsø Ildtang

Materiale: Pulverlakeret stål, rustfrit stål. *Farve:* Sort
Mål: B15 x H3 x L52 cm



Morsø Tuscan Plancha

Materiale: Emaljeret støbejern, sort
Mål: H10 x Ø32,5/37,6 cm
Vægt: 3,5 kg



Morsø Tuscan Grill

Materiale: Emaljeret støbejern, sort
Mål: H10 x Ø31,8/37,6 cm
Vægt: 2,7 kg

Morsø Multi Covers

De specialdesignede covers er meget velegnede som ekstra beskyttelse mod regn og rusk, der helt uundgåeligt vil snavse produktet til, når det står ude, helt ubeskyttet.



**Cover - Morsø Forno/Gas Grande/
Gas Medio & Garden Udebord**
Materiale: 100% polyester. Vand-/UV resistent
Farve: Sort



Cover – Morsø Gasflaske
Materiale: 100% polyester. Vand-/UV resistent
Farve: Sort



Cover – Morsø Garden Udebord
Materiale: 100% polyester. Vand-/UV resistent
Farve: Sort



**Cover – Morsø Forno &
Terra Udebord**
Materiale: 100% polyester. Vand-/UV resistent
Farve: Sort



**Cover – Morsø Forno Gas Medio &
Terra Udebord**
Materiale: 100% polyester. Vand-/UV resistent
Farve: Sort



**Cover – Morsø Forno Gas Piccolo &
Terra Udebord**
Materiale: 100% polyester. Vand-/UV resistent
Farve: Sort



**Cover – Morsø Forno Gas Grande
& Tavolo Udebord**
Materiale: 100% polyester. Vand-/UV resistent
Farve: Sort



**Cover – Morsø Forno Gas Medio &
Tavolo Udebord**
Materiale: 100% polyester. Vand-/UV resistent
Farve: Sort



**Cover – Morsø Forno Gas Piccolo &
Tavolo Udebord**
Materiale: 100% polyester. Vand-/UV resistent
Farve: Sort



Morsø Grill '17

Et smukt møbel til terrassen, der gør mulighederne for spændende mad i det fri endnu flere. Selve grillen består af en "gryde" samt en grillrist og stegeplanche, der både kan reguleres i højden og svinges ud og anvendes hver for sig, hvilket gør det muligt at grille på forskellige niveauer samtidig.

Materiale:
Grillrist: Emaljeret støbejern
– Bord: Sortlakeret rustfrit stål
Mål: Ø60 x B74 x H81 (bord)/
95 (grill) cm
Vægt: 76 kg

Tilbehør til Morsø Grill '17





Morsø Grill '71 Table

En bord-variant af den ikoniske Grill '71, som har været en del af den danske sommer i generationer. Bordmodellen sørger for, at alle kan være samlet om bordet og nyde den fælles grillhygge, helt fra start. Grillen kan fyres med trækul, brikker eller almindeligt træ og fungerer også som et smukt bålfad til hyggen under og efter maden.

Materiale: Emaljeret støbejern

Mål: Ø33 x H31 cm

Vægt: 13 kg



Morsø Fire Pot

Bålstedet er designet af Klaus Rath og er en hyldest til ilden og de små simple øjeblikke i livet. Det smukke bålsted er oplagt til bålhygge og nærvær med familien eller som levende dekoration i haven – og med Morsø Tuscan Grill og Tuscan Plancha kan Fire Pot, udover bålhygge, også bruges til autentiske madoplevelser, helt som i de gode gamle dage.

Mål: H 55,7 x Ø(top) 44,9 x

Ø(bund) 25,6 cm

Vægt: 14 kg



Morsø Kamino

Udepejsen til dig, der vil have en pejs til haven i tidløst dansk design, som også giver mulighed for madlavning på terrassen. Kamino skiller sig ud fra mængden og rummer en masse fordele. Den er bl.a. flytbar og kan drejes i forhold til både vind og indretning.

Materiale:

Senothermmalet støbejern

Mål: Ø50 x H180 cm

Grilloverflade Ø: D44 x B39,5 cm

Vægt: 77 kg



Cover – Morsø Kamino

Det formsyede cover er lavet af et kraftigt vandresistent materiale, der beskytter din Kamino udepejs mod årstidernes vejrforhold. Coveret er UV-beskyttet, og den kraftige kvalitet gør, at coveret har en lang levetid. Kan vaskes i hånden eller i vaskemaskinen ved 30°.

Materiale: 100% polyester.

Vand-/UV resistent

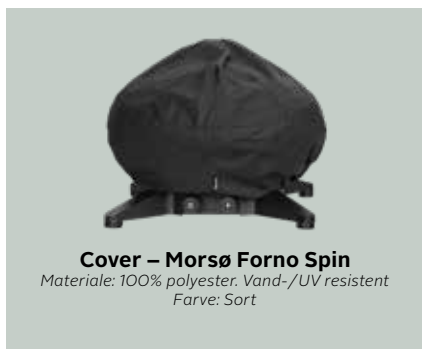
Farve: Sort



Morsø Forno Spin

Morsø Forno Spin gør det både let, hurtigt og sjovt at lave den perfekte pizza. Den elegante nyhed fra Morsø udmærker sig specielt ved den roterende pizzasten, der ved elektrisk aktivering altid sikrer en fuldstændig ensartet bagt pizza. Den optimale temperatur for pizzabagning på 400° nåes på kort tid. Morsø Forno Spin "kroppen" er fremstillet i aluminium, mens basen er i formstøbt plast. Den roterende pizzasten er 40 cm i diameter

Tilbehør til Morsø Forno Spin



Morsø Vulcano Wok Burner



Morsø har ønsket at designe en Wok Burner til udelivet, der både i styrke, funktion og design er spektakulær. Det nordisk inspirerede design indpasser Morsø Vulcano Wok Burner perfekt og oplagt i det kendte Morsø udesortiment. Styrkemæssigt er Morsø Vulcano Wok Burner også i særklasse, hvilket gør anvendeligheden interessant for både professionelle og alle andre, der elsker sund, spændende og veltilberedt mad på terrassen.

Tilbehør til Morsø Vulcano Wok Burner





Foresta bestiksæt 4 dele

Materiale: Eg/Rustfrit stål



Foresta bestiksæt 8 dele

Materiale: Eg/Rustfrit stål



Foresta Filetkniv

Materiale: Eg/Rustfrit stål



Foresta Santoku

Materiale: Eg/Rustfrit stål



Kit køkkenrulleholder

Materiale: Eg
Mål: 30x14 cm



Foresta Urtekniv

Materiale: Eg/Rustfrit stål



Foresta Kokkekniv

Materiale: Eg/Rustfrit stål



Foresta Stegegaffel

Materiale: Eg/Rustfrit stål



Foresta Fiskebenspincet

Materiale: 18/0 rustfrit stål



Foresta Brødkniv

Materiale: Eg/Rustfrit stål



Foresta Nakiri

Materiale: Eg/Rustfrit stål



Foresta skærebræt

Materiale: Eg
Mål: 35x28x2 cm



Foresta skærebræt

Materiale: Eg
Mål: 46x32x2 cm



Foresta skærebræt

Materiale: Eg
Mål: 50x17x1,5 cm



Morsø Gaslighter

Materiale: Plast og lakeret stål
Farve: Sort. Mål: B13,3 x D6,3 x H17,8 cm



Morsø Bel

Materiale: Støbejern og glas
Farve: Sort Mål: Ø15 x H22 cm
Vægt: 2 kg



Morsø Axe

Materiale: Håndlieret USA Hickory træ
Klinge i C45 kulstofstål 53-56 HRC
Mål: L52 x H13 cm. Vægt: 2 kg



Vedligeholdelseskit til Forno Gas

1 stk. slibesvamp
400 ml varmebestandig spraymaling



Vedligeholdelseskit til støbejern

1 stk. slibesvamp
400 ml sort, varmebestandig spraymaling



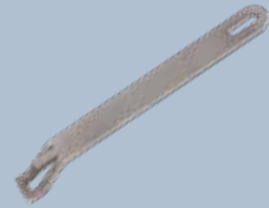
Morsø Pizza & Herb Cutter

Greb: Olieret egetræ
Skær: Mat-poleret rustfrit stål
Mål: L28 x H9,5 cm



Morsø Pejse- og Grillhandske (H/V)

Materiale: Sort ruskind
Mål: L36 x B12 cm



Morsø Greb til Grillrist/Stegetallerken

Materiale: Mat-poleret rustfrit stål
Mål: L30 cm



Kit Saltkar med låg

Materiale: Eg



Kit Salt & Peber Stræsæt

Materiale: Eg
Mål: H7 cm



Kit Peberkværn

Materiale: Eg
Mål: H: 29 cm. Dia: 6,5 cm.



Morsø Culina BBQ Gaffel

Skaft: Olieret egetræ
Gaffel: Mat-poleret rustfrit stål
Mål: L44,0 cm



Morsø Culina BBQ Palet

Skaft: Olieret egetræ
Palet: Mat-poleret rustfrit stål
Mål: L44,0 cm



Morsø Culina BBQ Pincet

Materiale: Mat-poleret rustfrit stål
Mål: L45,0 cm



Kit Salt & Peber Kværnsæt

Materiale: Eg
Mål: H14 cm



Kit Saltkar

Materiale: Støbejern / Eg



Morsø Stegetallerken

Materiale: Støbejern
Farve: Sort. Mål: Ø32 cm
Vægt: 3,1 kg



Kit Peberkværn

Materiale: Støbejern / Eg



Kit Morter

Materiale: Eg/Støbejern
Mål:
Skål: Ø12 cm / H6,5 cm
Støder: L17,5 cm



Morsø Grilltallerken (2 stk.)

Materiale: Emaljeret støbejern
Farve: Sort. Mål: L30 x B20 cm
Vægt: 1,8 kg pr. stk.

I 1853 forlod den unge N. A. Christensen sit arbejde som bogholder for at begynde et eventyr om et jernstøberi – et eventyr, der startede i en fabriksbygning i Nykøbing Mors. Trods hård konkurrence fra støberier i de større byer, skulle den dengang lille håndfuld smede, drejere og snedkere skabe et ikon, der kom til at række langt ud over den nordjyske by, det blev skabt i. Et ikon, skabt gennem innovation, bygget på design, kvalitet og godt håndværk, og som derfor altid vil stå trygt og godt i de danske hjem og ude i verden. Et ikon vi alle sammen kender som Morsø.



By appointment to The Royal Danish Court

morsø

since 1853

morsoe.com · [#morsoemoments](https://twitter.com/morsoemoments)