



By appointment to The Royal Danish Court

morsø

POUR ÊTRE À L'EXTÉRIEUR
COMME CHEZ VOUS



UN SUPERBE FOYER EN FONTE POUR SE RETROUVER EN ÉTÉ

Bienvenue au four de jardin Morsø ! Vous apprécierez le bonheur et la liberté qu'ils vous donnent, seulement limités par le bleu du ciel. Le four de jardin Morsø apporte des saveurs uniques, même aux recettes complexes. Il vous permet de maîtriser l'art culinaire en plein air aussi facilement que dans votre cuisine.

Le feu craque et la masse de fonte diffuse le confort, la chaleur et les bonnes odeurs. Pour vous, votre famille et vos amis. Il crée l'atmosphère idéale, dans un espace de détente sous le ciel sans fin. Le tintement d'une assiette rompt le silence, les sourires naissent, s'épanouissent en rires, dès que les parfums de la cuisine au feu de bois flottent dans l'air. On entend dire : des moments comme ceux-là devraient être plus fréquents.



MORSØ FORNO



La personnalité chaleureuse et l'élégance du design du Morsø Forno Jardin deviendront le point focal de vos plus belles soirées entre amis

Lorsque quelque chose d'aussi naturel que le feu et le bois donne les meilleurs résultats, nous avons évidemment cherché à préserver cette simplicité. Depuis plus de 160 ans, nous perpétons la tradition du feu de bois comme point focal du plaisir d'être ensemble. Il vous aide à préparer de délicieux repas, et lorsque tous vos invités sont repus, il continue de vous accompagner par son spectacle visuel. Après tout, peu de choses s'harmonisent aussi bien qu'un coucher de soleil d'été et la danse des flammes dans un cercle de fonte noire. Avec bien sûr les rafraîchissements appropriés pour tous. Parce que l'été ne vient qu'une fois par an.





Forno

MORSØ FORNO JARDIN

*incl. Forno, Table extérieure - Jardin 120 x 60 cm,
Tuscan Grill, Grattoir à cendres &
3 sacs de combustible*

MORSØ FORNO TERRA

*incl. Forno, Table extérieure - Terra 60 x 60 cm,
Tuscan Grill, Grattoir à cendres &
3 sacs de combustible*



Forno, Table - Terra



Forno, Table - Jardin



Cheminée



Grattoir à cendres



Tuscan Grill



3 sacs de combustible

OFEU OUVERT - CUISINE AUTHENTIQUE - DÉTENTE

Vivre à l'extérieur... Morsø réchauffe non seulement les hivers, mais il prolonge aussi les étés, tout en complétant idéalement l'esthétique de votre patio. Le Four de jardin et le Grill toscan sont beaucoup plus que des solutions de cuisson. Ils créent le centre chaleureux de vos soirées autour d'un feu magique, avec ses flammes magnifiques. Une véritable déclaration de style. Le poêle extérieur vous permet de réussir les meilleures grillades, fumer du poisson et cuire de succulentes pizzas. Lorsque la nourriture est cuite, elle peut être réchauffée pendant une longue et agréable soirée d'été. Morsø vous garde tout bien au chaud.





Grill Forno

MORSØ GRILL FORNO

incl. vous pouvez acheter séparément des inserts en fonte, des grilles en fonte et des poignées



Vous pouvez acheter séparément des inserts en fonte, des grilles en fonte et des poignées comme accessoires supplémentaires pour d'autres produits Morsø.

EXTRAS EN OPTION



Porte Grill Forno



Poêle à Frire



VETRO - Pizza- & Plaque de cuisson



Grill Forno cover

POUR VOUS ET VOTRE FAMILLE, PENDANT TOUTE L'ANNÉE

Morsø aime tellement le feu. Nous adorons le sens naturel d'intimité qui se développe toujours autour des flammes dansantes et fascinantes.

Outre l'enrichissement de la décoration et le confort d'une douce chaleur dans tous les environnements extérieurs, le Morsø Kamino peut prolonger le plaisir d'utiliser le patio, depuis les premiers mois du printemps jusqu'au début de l'automne. Le Morsø Kamino se déplace et s'oriente selon la direction du vent et l'organisation du patio.

Une solution remarquable et durable pour avoir le plaisir du feu dans votre patio.





MORSØ KAMINO

incl. cendrier

MORSØ KAMINO - avec base

incl. cendrier



EXTRAS EN OPTION



Grill toscan



Pincettes



Kamino cover



MORSØ GRILL '71

incl. un écran en acier inoxydable

Un grill en fonte, emblématique, conçu en 1971 avec une fabrication traditionnelle. Tout le monde connaît le fameux grill avec lequel les Danois ont découvert le plaisir des grillades en plein air, sans compter la superbe contribution classique qu'il apporte à l'esthétique de votre patio. Indestructible.

La robuste grille du Morsø Grill 71 en fonte émaillée garantit des grillades parfaites. Si la grille devient trop chaude, le Grill 71 vous permet de la pivoter rapidement à l'écart des braises et de leur chaleur.



Morsø Plaque Grill

MORSØ IGNIS

Foyer en fonte avec grille de base

Le feu captive. La danse et la chaleur des flammes forment un lieu de rencontre naturel, inspirant la paix, la contemplation et le confort.

La conception du foyer Morsø Ignis est basée sur l'ancienne gamme d'ustensiles de cuisine Morsø. Avec ses lignes sobres et simples, sa conception fonctionnelle, il apporte une superbe décoration dans le patio ou sur la terrasse pendant toute l'année.

Le robuste Morsø Ignis en fonte émaillée ne rouille jamais, lorsqu'il est utilisé et entretenu correctement.

MORSØ - LA NOUVELLE ÉLÉGANCE DU NOIR DEPUIS PLUS DE 160 ANS

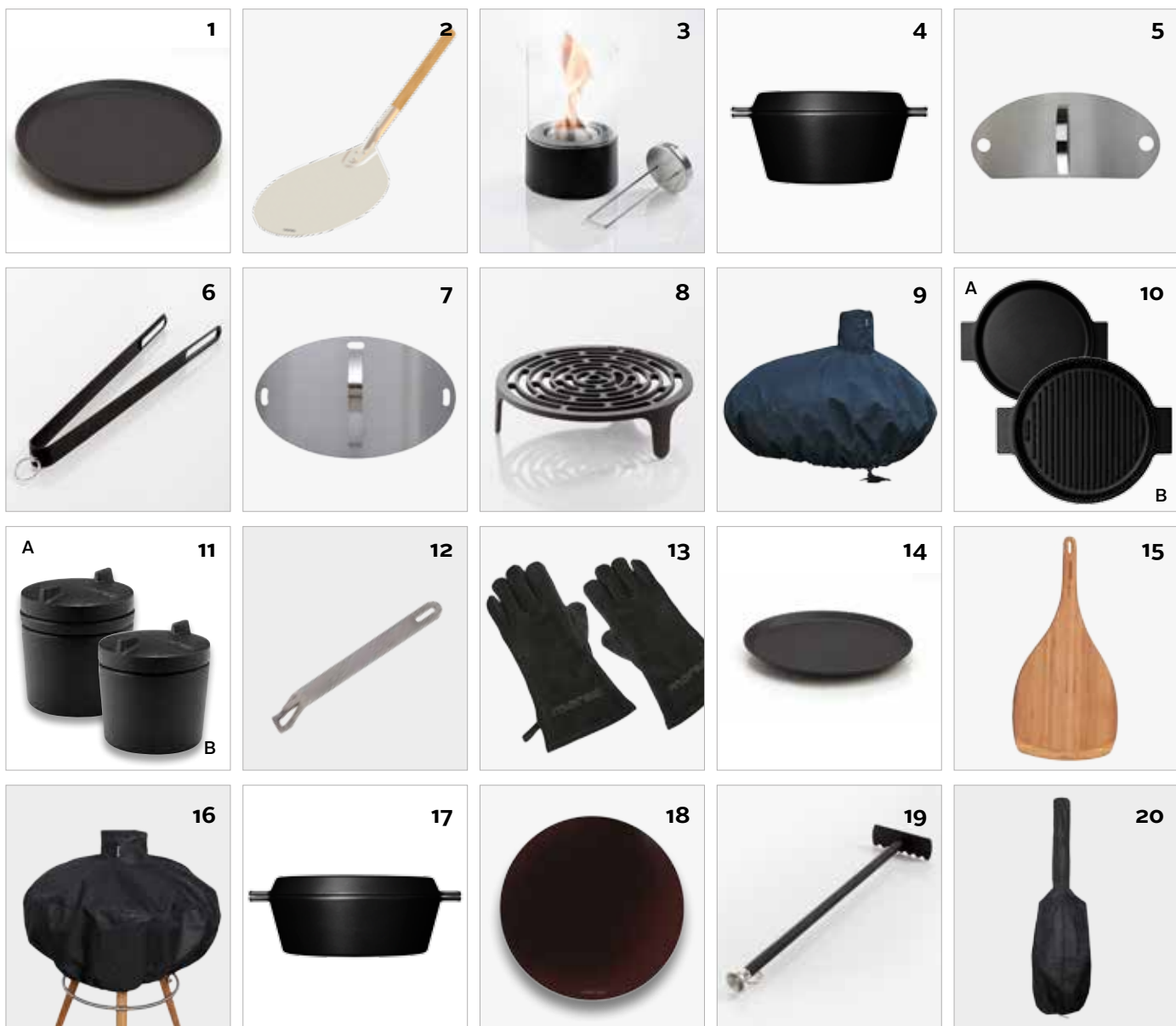
Le moulin à épices MILL 14 moud le sel, le poivre, tous les épices et les herbes séchées. Le robuste MILL 14 en fonte est devenu une référence de haute qualité et de la fabrication des produits Morsø.

Avec le MILL 14, Morsø a encore ajouté un nouveau produit superbe et fonctionnel à sa gamme Living. Il convient parfaitement dans la cuisine, à table ou le patio.

Le design du MILL 14 témoigne d'une relation étroite avec la tradition esthétique et l'histoire fantastique de Morsø, qui a toujours été caractérisée par des designs et des fonctionnalités classiques. Le design inclut aussi le moulin à piment "SPICE 14" et le pot à sel "SALT 14".

MORSØ MILL '14





ACCESSOIRES

1. POÊLE À FRIRE – 2. MORSØ PEEL – 3. MORSØ LAMPE au Bioethanol. – 4. COCOTTE - PLAT ROND 1,7 L / COCOTTE - GRILL 3,1 L / COCOTTE - PLAT ROND/GRIL 4,6 L – 5. PORTE FORNO – 6. PINCETTES – 7. PORTE GRILL FORNO – 8. TUSCAN GRILL – 9. FORNO COVER – 10A. PLAT ROND - Ø21/28 – 10B. GRIL - Ø25/28 – 11A. SPICE '14 – 11B. SALT '14 – 12. MANCHE D'ASSIETTE EN ACIER - POÊLE À FRIRE - ASSIETTE GRILL – 13. MORSØ GLOVE D/G – 14. ASSIETTE GRILL 2 psc. – 15. MORSØ PADDLE – 16. GRILL FORNO COVER – 17. FAITOUT / GRIL - 3,5 L – 18. VETRO, PIZZA- & PLAQUE DE CUISSON – 19. GRATTOIR À CENDRES – 20. KAMINO COVER

COCOTTES MORSØ

Remarquablement polyvalentes, elles peuvent être utilisées de multiples façons, pour mijoter des plats, cuire du pain, ou frire des œufs ou des grillades sur le couvercle. Au fil des ans, la fonte a continué de s'améliorer, et elle développe les meilleures saveurs des ingrédients choisis, quelle que soit la source de chaleur utilisée.

Les Cocottes Morsø sont idéales pour tous les mijotages et pour révéler les meilleures saveurs de vos plats. Décorez votre table avec une belle cocotte Morsø comme pièce centrale, qui apportera la note de visuelle finale. Vous passerez de bons moments autour d'une belle table à partager des plats délicieux.





MORSØ COCOTTES

Pour toutes les plaques de cuisson, cuisinières et grills.

COCOTTE / PLAT ROND - 1,7 LITRES



Ø 20,5 cm

Faitout + couvercle / plat rond / couvercle en creux

COCOTTE / GRIL - 3,1 LITRES



Ø 25 cm

Faitout + couvercle / grill / couvercle en creux

FAITOUT AVEC PLAT ROND/FAITOUT AVEC GRIL - 3,5 LITRES



Ø 28 cm

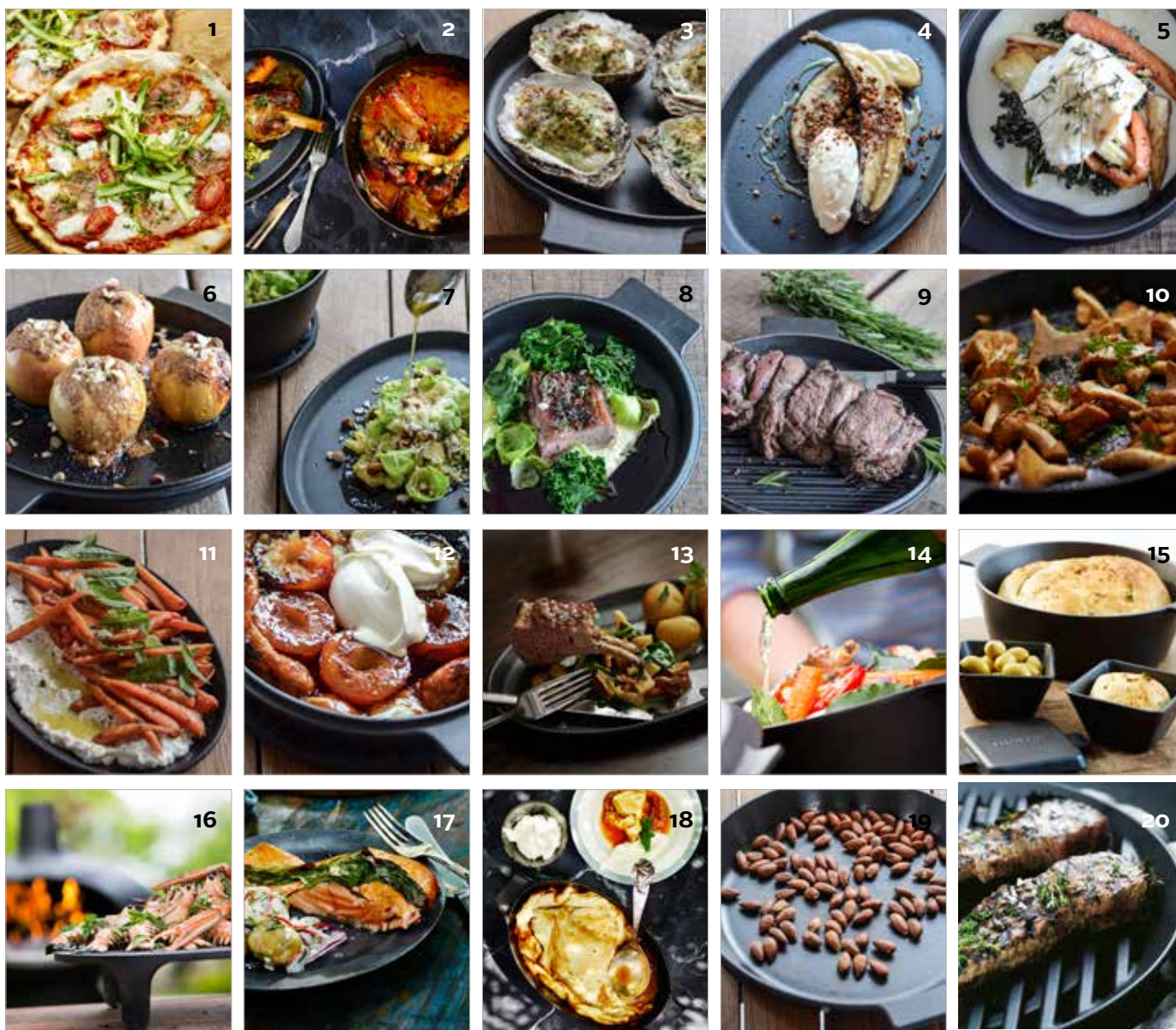
Faitout + couvercle / plat rond ou grill / couvercle en creux

MULTI COCOTTE AVEC PLAT ROND/FAITOUT AVEC GRIL- 4,6 LITRES



Ø 28 cm

Faitout + couvercle / plat rond ou grill / couvercle en creux



Pour en savoir plus et découvrir d'autres recettes sur www.morsoe.com

RECETTES

1. PIZZA À LA MORTADELLE DE GORM 2. JARRETS D'AGNEAU À LA TOSCANE 3. HÛÎTRES AU GRATIN SUR LE GRILL 4. BANANES GRILLÉES AVEC GLACE À LA VANILLE, AUX NOISETTES ET AU CAMEL SALÉ 5. MORUE AUX LÉGUMES-RACINES ET AU CHOU KALE 6. POMMES CUITES FARCIES 7. VARIATIONS AUX CHOUX DE BRUXELLES 8. GRILLADE D'AGNEAU, CHOU, PURÉE D'OIGNONS ET SAUCE AU PORTO 9. KEBAB DE GIBIER 10. CHANTERELLES AU BEURRE 11. CAROTTES AU FROMAGE FRAIS 12. TARTE TATIN AUX PRUNES N 13. COURONNE D'AGNEAU BRAISÉ 14. VENTRE DE PORC BRAISÉ AU CIDRE 15. PAIN AU POT 16. LANGOUSTINE À LA SAUCE À LA MANGUE 17. SAUMON FUMÉ RAMSON 18. TARTE TATIN À LA RHUBARBE 19. AMANDES TOASTÉES SALÉES AU BEURRE 20. GRILLADE DE VEAU

N.A.C

CÔTELETTES HIER, NOUVEAUTÉ NORDIQUE AUJOURD'HUI, MORSØ POUR TOUJOURS

La nouvelle gamme d'ustensiles de cuisine Morsø a été baptisée N.A.C en l'honneur de N.A. Christensen, qui a créé la fonderie Morsø sur l'île Limfjord de Mors en 1853. L'année 2015 marque le centième anniversaire de la nomination de Morsø comme fournisseur officiel de la cour royale danoise, avec l'installation des poêles Morsø au palais d'Amalienborg en 1915. Pour fêter cette occasion, nous avons lancé une gamme de faitouts, casseroles, sauteuses et cocottes basée sur un nouveau design.

L'élégance de la gamme N.A.C renouvellera votre expérience culinaire, à table et dans la cuisine.

La fonte est le matériau de base, comme toujours et pour d'excellentes raisons. La fonte est un matériau unique, une garantie de qualité, et de durabilité, puisqu'elle ne s'use pas. Chaque faitout, chaque casserole est un témoin de l'histoire culinaire et qui verra aussi passer de nombreuses tendances gastronomiques à travers les futures générations. La permanence des beaux objets est une belle émotion.

La fonte s'embellit et s'anoblit avec l'âge. Elle permet aux ingrédients d'exprimer leurs meilleures saveurs, que vous utilisiez le gaz, l'induction ou une plaque céramique. Cet avantage est en partie lié à la capacité spécifique qu'a la fonte de conserver la chaleur. Elle permet de cuisiner à de très hautes températures. Elle offre les meilleures conditions pour préparer des plats de tous les jours, mais aussi de mijoter avec amour des plats plus complexes. Quel que soit le menu choisi, vous êtes paré, avec votre cuisine, pour tout réussir. Alors savourez tout le plaisir d'un design exclusif simple, de matériaux de très haute qualité. La fonte noire est tendance depuis plus de 160 ans !

Bon appétit !



STIFADO

RAGOÛT DE BŒUF ÉPICÉ, SOUVENT SERVI AVEC DE LA SALADE ET DU RIZ

INGRÉDIENTS: 4 PERSONNES

3-4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1½ kg d'épaule de bœuf, découpée
12 échalotes, épluchées
5 gousses d'ail, épluchées
1 bouteille de vin rouge
3 feuilles de laurier
½ bâton de cannelle
1 piment, coupé en deux
1 cuillère à soupe de grains entiers de poivre noir
jus d'une moitié d'orange
2 boîtes de tomates pelées
1 tasse de purée de tomates
½ cuillère à soupe de cumin
sel et poivre

GARNITURE

2 tasses d'olives noires, dénoyautées
2 tasses de persil à feuille plate

PRÉPARATION

Faites chauffer l'huile dans un grand faitout en fonte. Faites brunir la viande uniformément sur toutes les faces en procédant par petites quantités. Assaisonnez de sel et poivre. Pour terminer, faites dorer les échalotes. Quand elles sont dorées, ajoutez les gousses d'ail, chauffez en remuant.

Incorporez toute la viande dans le faitout avec le reste des ingrédients. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant 2 à 4 heures jusqu'à ce que la viande soit tendre. Vérifiez de temps en temps, dégraissez et ajoutez du liquide si nécessaire.

Préparez la garniture en mélangeant les ingrédients.

Lorsque la viande est tendre, dégraissez une dernière fois. Assaisonnez à votre goût avec le sel et le poivre.

Servez avec la garniture et du riz, par exemple.

La préparation de ce plat est simple, mais le mijotage est long. Alors, commencez longtemps à l'avance ou même la veille !



MORSØ



By appointment to The Royal Danish Court

morsø

www.morsoe.com

French
72003510 - 2016