

NYHED
Striato
køkkenmaskiner



STRIATO - DESIGNET TIL AT STÅ FREMME // SIDE 26

Oplev Morsøs nye elektriske køkkenmaskiner.

KRONEN, DER ALDRIG FALDT // SIDE 38

Historien bag det lille symbol, der har fulgt Morsø i over et århundrede.

FRA SKEPSIS TIL OVERBEVISNING // SIDE 46

Slagter og kok Michael Museth troede først ikke på elgrillen.

OVERLEGEN
GRILLOPLEVELSE.



HÅB ER DET BEDSTE BRÆNDSEL.

Vi er trådt ind i det nye år med optimisme. Navnlig på vegne af fællesskabet som, når verden omkring os bliver mere usikker, naturligt får nyt liv gennem behovet for at bekræfte hinanden i, at vi er stærkest sammen. For Morsø betyder det blandet andet, at vi, udover at bekræfte og styrke relationerne til vores eksisterende samarbejdspartnere, også rækker ud til nye markeder, som vi deler værdi fællesskaber med - og ind i nye kategorier, som er en naturlig forlængelse af vores designportefølje.

I år lancerer vi blandt andet vores første serie af elektriske køkkenmaskiner, som i første omgang består af en brødrister, en røremaskine, en elkedel, en panini-toaster og en stavblender, alle designet specifikt til at skulle stå fremme og være en del af køkkenet, ikke gemt væk i skabe. Det kan du læse mere om i her i magasinet. Vi har i slutningen af sidste år også lanceret en helt ny serie af bio ovne, som er tre af vores klassiske Morsø brændeovne i bio-ethanol versioner, som ikke kræver adgang til skorsten og derfor både kan flyttes frit rundt i hjemmet og bruges i f.eks. lejligheder og andre typer hjem, uden skorsten. Begge serier er skabt med alle de karakteristiske dyder, som gennem de seneste mange år har defineret Morsø som det stærke design og livstilsmærke, vi er i dag.

I lyset af verdens tilstand er jeg dog også meget opmærksom på, at vi netop i rollen som design- og livstilsmærke, som handler om at skabe rum, lækker mad og hygge - også står på en arv, som handler om at dække helt grundlæggende behov for varme, madlavning og ja, tryghed.

Derfor vil jeg med denne introduktion til årets Morsø magasin opfordre os alle til at huske at være forberedt på at kunne tage vare på os selv, med et lille forråd af vand, madvarer og varmekilder som ekstra brænde, gas eller bio-ethanol. Det er på ingen måde ment som en udnyttelse af utrygheden til at sælge brændeovne og griller, men stik modsat, et håb om at trygheden i at være i stand til at sørge for sig selv i usikre tider giver os overskud til at forblive åbne, tage os af hinanden og sammen se fremad med optimisme. Håb er trods alt det bedste brændsel for en bedre og lysere fremtid.

God fornøjelse med årets Morsø magasin.
Peter Normann, Direktør



GRILLEN, DER TÆNKER SOM ET MØBEL

Mød CUCINA – designer Klaus Rath's
nyfortolkning af gasgrillen // **SIDE 26**



FRA SKEPSIS TIL OVERBEVISNING

Slagter og kok Michael Museth troede først ikke på elgrillen. Læs, hvordan mødet med EL Medio vendte skepsis til respekt – og fik ham til at anskaffe sig endnu én. // **SIDE 46**



TIL DEN KVALITETSBEVIDSTE KOK

Gusto grydeserien henvender sig til dig, der ikke vil gå på kompromis med kvaliteten i køkkenet. Serien er fremstillet i formpresset aluminium, der giver hurtig varmeoptagelse og præcis kontrol under madlavningen. Det stilrene, sorte udtryk og avancerede materialer gør Gusto velegnet til både det kvalitetsbevidste hjemmekøkken og mere krævende madlavning. Se hele serien i produktlisten bagerst i magasinet.



TIL DEN ERFARNE KOK

Suprema er Morsøs mest avancerede grydeserie og er skabt til dem, der stiller de højeste krav til præcision, kontrol og holdbarhed i køkkenet. Serien er fremstillet i 3-ply rustfrit stål, hvor lagene sikrer ensartet varme og præcis temperaturkontrol. Det tidløse design og den avancerede materiale-teknologi gør Suprema velegnet til både ambitiøse hjemmekokke og professionelle køkkener. Se hele serien i produktlisten bagerst i magasinet.



TIL HVERDAGSKOKKEN

Essenza er én af Morsøs tre nye grydeserier og er skabt til dig, der ønsker elegant kvalitet i den daglige madlavning. Serien er fremstillet i rustfrit stål med en effektiv bund, der sikrer hurtig og jævn varmefordeling. Det enkle, tidløse design gør Essenza nem at bruge i hverdagen og bidrager til en behagelig og funktionel madlavningsoplevelse. Se hele serien i produktlisten bagerst i magasinet.



NY BOSCO KNIVSERIE

Bosco knivserien er skabt til køkkenets mange øjeblikke – fra hurtige hverdagsmåltider til midt-dage, hvor der er kræset for råvarerne og taget sig god tid. Serien forener rustfrit stål med et skaft i FSC-certificeret egetræ og giver en behagelig balance mellem skarphed, styrke og kontrol. Et funktionelt værktøj med et varmt, nordisk udtryk, designet til daglig brug. Udforsk hele serien i produktlisten bagerst i magasinet.



BIO OVNE

Morsø har netop lanceret en ny serie røgfri bio ovne, der har det samme ikoniske udtryk som de klassiske Morsø-brændeovne, men i stedet drives af bioethanol. De kræver derfor hverken installation eller skorsten, og giver dig dermed mulighed for at skabe hygge og varme præcis, hvor du ønsker det. Udforsk serien i produktlisten bagerst i magasinet.



DET LILLE SYMBOL MED DEN LANGE HISTORIE

Hvorfor Morsø helt ekstraordinært får lov at beholde kongekronen i sit logo. // **SIDE 38**

FORMET AF ILD. SKABT TIL KØKKENET. DESIGNET TIL AT STÅ FREMME

Fra første skitse til færdigt design – kom med bag udviklingen af Morsøs nye elektriske køkkenserie. // **SIDE 6**







FORMET AF ILD.
SKABT TIL
KØKKENET.
DESIGNET TIL AT
STÅ FREMME.

Af Emma Ågård.

Morsø bringer varmen fra 1853 tættere på hverdagen – og tager næste skridt i rejsen fra at være brændeovns-producent til et helstøbt livsstilsbrand.

I mere end 170 år har Morsø forbundet mennesker gennem varme. Helt fra de første støbejernsovne i 1800-tallets køkkener til nutidens brændeovne, griller, køkkentøj og dekor har brandet gjort håndværk, kvalitet og æstetik til en del af hverdagen.

Nu tager Morsø hul på et nyt kapitel med en serie elektriske køkkenmaskiner, der har samme ro, tyngde og nærvær som støbejern – bare i en ny form. CEO Peter Normann og designer Charlotte Adrian giver her et sjældent indblik i processen: ideerne, materialerne og samarbejdet bag serien, der rummer elkedel, brødrister, stavblender og røre-maskine. Fire hverdagsmaskiner, der er designet til at stå fremme i stedet for at blive gemt væk.

“Da jeg begyndte at tale med mange, primært kvinder, om deres forhold til køkkenmaskiner, gik det igen, at man tit slæber maskinerne ind og ud af skabene, fordi man ikke gider have dem stående fremme. Og når jeg spurgte hvorfor, var svaret ofte: ‘Fordi de er grimme’,” fortæller Peter Normann. “Vi ville lave en serie med tydelig sammenhæng, så man har lyst til at lade alt stå fremme på køkkenbordet i stedet for at gemme det væk.”

Et naturligt samarbejde

Den nye serie er blevet til i samarbejde med Charlotte Adrian – industriel designer, uddannet fra Designskolen i København og med mere end 20 års erfaring fra både tegnestuer og virksomheder som Royal Copenhagen. Det var også dér, hun første gang mødte Peter Normann, som senere skulle blive CEO hos Morsø.

“Vi har arbejdet sammen før,” fortæller Charlotte. “Da Peter kom til Morsø og begyndte at åbne brandet mod

et mere livsstilspræget univers, var det helt oplagt at genoptage samarbejdet. Vi har et ret intuitivt sprog sammen. Vi forstår, hvad den anden mener, uden at skulle sige så meget.”

Deres første fælles projekt blev Adrian-pejsesættet og -brændespand – produkter, der siden er blevet moderne klassikere og nogle af Morsøs bedst sælgende designs. Så da idéen om en serie elektriske køkkenmaskiner begyndte at tage form, var Charlotte Adrian den første, Peter Normann fik i tankerne – også selvom hun aldrig før havde arbejdet med elektroniske produkter.

“Charlotte er både teknisk dygtig og hurtig til at tegne og omsætte idéer,” fortæller Peter. “Jeg vidste qua vores tidligere samarbejder, at Charlotte kunne arbejde effektivt i komplekse udviklingsforløb – både med leverandører og sammen med Frederik, vores Head of Operations & Sustainability. Samtidig var det en forudsætning, at det også skulle blive lækkert. Og det er mere end lykkedes med Charlotte ved roret.”

I udviklingsprocessen har Charlotte løbende sparret tæt med Frederik Pelle Jacobsen, der som seriens tekniske tovholder har været med til at sikre, at formgivningen kunne realiseres uden at gå på kompromis med kvalitetskrav, konstruktion og sikkerhed. Samspillet mellem de to – æstetik og teknik – har været afgørende for at nå frem til den endelige løsning.

“Det har dog virkelig været en udfordring,” griner Charlotte. “Jeg har tidligere arbejdet med alt fra keramik, metal og glas – men aldrig el-produkter... Og selv med Frederiks stærke tekniske profil har vi virkelig fået kamp til stregen. Det var en helt ny verden, men det gjorde det bare endnu sjovere. Samtidig var det fedt at starte på noget, hvor jeg kunne tage Morsøs DNA og oversætte det til et nyt univers.”

Designet til at stå fremme

Fra første skitse var ambitionen tydelig: Produkterne skulle være for smukke til at gemme væk. Ikke bare apparater – men objekter.

“Vi vidste fra begyndelsen, at det her ikke bare skulle være endnu en elkedel eller brødrister,” siger Peter Normann. “Det skulle være noget, der tilføjer rummet ro og karakter – et produkt, man gerne vil have stående.”

Charlotte nikker.

“Det minder mig om, hvad Bang & Olufsen gjorde med lyd,” siger hun. “De ændrede vores blik på højtalere – fra noget man skjulte, til noget man viste frem. Jeg synes, køkkenet fortjener det samme. Vi skal væk fra at gemme funktion væk. Design må godt være en del af hverdagen.”

Materialet, der fandt sin form

Som altid hos Morsø starter processen med materialet. Denne gang stod én ting hurtigt klart: Støbejernet – Morsøs ikoniske DNA – ville ganske enkelt blive for tungt til små køkkenmaskiner. Det samme gjaldt metal. Så Charlotte Adrian indledte – i tæt samarbejde med Frederik Pelle Jacobsen – en intens rejse mod det rette materiale.

Efter mange prototyper og afprøvninger landede valget på en specialudviklet bioplast – et restprodukt fra en økologisk farm, hvor man iblander skaller fra kaffebønner. Det lyder måske teknisk, men resultatet er alt andet end det.

“Materialet føles ikke som plastik,” fortæller Charlotte. “Overfladen er helt glat at røre ved, men der er en form for tekstur og et subtilt spil i materialet, som giver den der levende, næsten stenagtige fornemmelse.”

Det blev hurtigt klart, at materialet ikke var en erstatning – men et statement.

“Mange opfatter plast som ‘low value’, men her giver materialet faktisk en added value,” siger Charlotte. “Frederik og jeg plejer at sige, at det er plastens svar på støbejern, fordi æstetikken minder om den rå tyngde i støbejern – bare i en anden materialeblanding. Den har samme ro og tyngde i en lettere form.”

Den koksgrå tone, let brudt af et strejf af skiffer, binder serien sammen med Morsøs øvrige produkter. De iblandte kaffeskaller reducerer ikke kun mængden af ren plast, men tilføjer også små variationer i farven – som et diskret, organisk spil, der gør hvert produkt unikt.

Messing som varm hukommelse

Mellem de mørke, matte flader gløder små messingdetaljer. Drejeknapper, ringe, kanter – som små gnister af varme midt i den rolige overflade. De fanger lyset, ligesom flammerne i en ovnlåge, og minder én om, hvor Morsø kommer fra.

“Messingen er vores måde at føre ilden fra Morsøs univers videre på,” fortæller Charlotte. “Jeg var meget stålsat på, at det skulle være en ægte oxidering, så delene patinerer over tid: den bliver mørkere, hvor du ikke rører – og blank, hvor du gør. Det fortæller en historie på samme måde som ilden: den lever og er under konstant forandring.”

Messingdetaljerne fungerer altså som en varm tråd gennem designet, der samtidig bærer stolt på en lille gnist fra fortiden.

”Man kan ikke skynde på godt design”

På overfladen fremstår produkterne simple, men bag dem ligger et arbejde, der strækker sig over mere end to år. Alt er testet, tegnet om og forfinet gennem utallige iterationer.



“Man tror, det bare handler om at lave et smart design til en elkedel,” siger Charlotte og ryster let på hovedet. “Men det er helt vildt, hvor komplekst det er. Godkendelser, sikkerhed, tolerancer, vand, formning... Der er så mange lag. Heldigvis har samarbejdet med Frederik fungeret virkelig stærkt. Vi tænker meget ens – både æstetisk og praktisk – og vi er begge ret pragmatiske.”

Én konkret detalje nævner hun som eksempel:

“Der findes ikke mange elkedler, hvor tuden og kroppen er støbt i ét. De fleste har en tud, der er sat på siden. Men her har vi lavet det som én samlet form,” forklarer hun. “Det giver et roligere, mere helstøbt udtryk — og en nemmere rengøring. Det lyder måske småt, men det er sådan nogle detaljer, der tilsammen giver en lækker helhedsoplevelse – og det er netop sådan nogle detaljer, vi har kæmpet og tegnet om igen og igen for at få til at spille.”

Elkedlens tud er derudover formet med millimeters præcision, så den hælder uden at dryppe. Unødvendige gadgets er skåret helt ind til benet. Drejeknapperne har en diskret rullet struktur i messing, der giver et behageligt greb. Selv brødristeren er tænkt som et objekt, med en keramisk top, hvor man kan lune et stykke brød direkte på overfladen.

“Vi har virkelig kæmpet med fabrikkerne,” tilføjer Charlotte. “De vil gerne lave standardløsninger, fordi det er nemmere og billigere. Men vi har holdt fast. Målet har hele tiden været en slags Mercedes-følelse: Hvordan føles drejeknappen? Hvordan klikker låget? Ingenting må virke billigt eller klaprende.”





Fra de første håndtegnede skitser til 3D-modeller, materialestudier og test-produktioner er hvert element blevet gennemgået, justeret og finpoleret.

“Man kan ikke skynde på godt design,” siger Charlotte. “Det tager tid at skabe noget, der både fungerer og føles rigtigt. Og den tid har vi givet os selv her.”

Et nordisk modstykke

Serien adskiller sig tydeligt fra de retroinspirerede konkurrenter på markedet. Hvor mange elektriske køkkenmaskiner har et “American diner”-look med blanke pastelfarver, har Morsø valgt en mere rolig og skandinavisk tilgang.

“Jeg ville lave noget, der passer bedre ind i vores nordiske univers,” forklarer Charlotte. “Heroppe er vi til rene linjer, dæmpede farver og ægte materialer. Vi har ikke brug for endnu et produkt, der råber på opmærksomhed – vi vil hellere have et, der falder til ro i omgivelserne.”

Peter supplerer: “For os var filosofien, at serien skulle skille sig ud, men stadig lande tydeligt i Morsøs univers. Charlotte har ramt noget, der udstråler stilsikkerhed og langtidsholdbarhed.”

Et nyt kapitel – samme DNA

Serien markerer begyndelsen på et nyt kapitel i Morsøs historie, men DNA'et er det samme. De nye køkkenmaskiner lanceres internationalt i 2026 og får deres officielle debut på Ambiente-messen i Frankfurt – en af verdens førende designmesser.



“Når man ser alle vores produkter side om side, er det tydeligt, at vores design har fundet en rød tråd,” siger Peter. “Man tænker ikke: ‘hvorfor står der køkkenmaskiner og griller sammen?’. Det hele hænger sammen i ét udtryk.”

Men selvom serien repræsenterer en milepæl, føles den mere som begyndelsen end som afslutningen, for Charlotte sidder nemlig allerede ved tegnebordet igen – omgivet af materialer, prøver og nye idéer, der langsomt tager form.

“Der er stadig så meget, vi kan udforske,” siger hun med et smil. “Og én ting er sikker: Jeg skal personligt skifte alle mine egne køkkenmaskiner ud med dem her. Det er kun starten.”



ILDEN ER LIVET SELV.

Af Anders Baudry.

Hos Morsø har ilden altid været et naturligt omdrejningspunkt i vores designs, vores selvforståelse og vores udtryk. Og et centrum i måden vi skaber rum. Derfor er det også naturligt, at vi en lidt mørk onsdag eftermiddag i København har aftalt at mødes med Rane Willerslev, professor i social antropologi og direktør for Nationalmuseet, for at tale om ild. Helt konkret om hvilken betydning ilden har - og har haft for mennesker - i praktisk og kulturel sammenhæng.



Kan man tale om ild på den måde?

"Det kan man godt. For ild ligger og svinger mellem noget helligt og noget meget lavpraktisk. Og det er egentlig det, der gør den så forunderlig."

Rane Willerslev svarer med sin karakteristiske entusiasme, mens han sætter sig til rette. Det er tydeligt, at ilden har en helt særlig plads i Ranes eget liv, både det hellige og det lavpraktiske. Vi starter med det lavpraktiske.

"Ilden er grunden til, at vi overhovedet har udviklet os som Homo sapiens. Og man ved faktisk ikke med sikkerhed, hvornår vi begynder at kunne kontrollere ilden og bruge ilden, men givetvis inden for de sidste to millioner år. Vores art Homo sapiens (sapiens) er kun 250-300.000 år gammel. Inden da har der været forskellige hominider."

Vi starter dog lige helt fra begyndelsen, med et smut forbi historien om, hvordan vi for omkring seks millioner år siden skiller os fra aberne, da en tørke gør de skove, som dengang dækkede hele Afrika, mindre. Det resulterer i, at nogle af vores forfædre går ud på savannen, mens dem, der i dag er chimpanser, blev i skoven. Så kort forklaret, som kun Rane Willerslev kan.

"Så de går ud på savannen. For 1-2 millioner år siden har man så den, der hedder Erectus, det oprejste menneske. Og det er den, der ligner os mest. Erectus' hjerne er dobbelt så stor som chimpansens. Og det har med ild at gøre, fordi de har kunnet kontrollere ilden. De har givetvis også kunnet lave ild - det er ikke bare et spørgsmål om lyn, der falder ned og laver ilden til dem."

"Og hvorfor er det så vigtigt? Jo, fordi ilden nedbryder fibrene i maden, så det er lettere for os at optage energien i maden. En chimpanse bruger 30% mere tid på at tygge sin mad, end vi gør."





Og det betyder, at vores tarme blev mindre. Før havde vi endnu længere tarme, fordi maden skulle igennem et meget større fordøjelsessystem. Og den overskydende energi går op til hjernen, som gør, at vi udvikler de her enormt store hjerner."

Så udviklingen til dem, vi er i dag, er altså et ernæringsspørgsmål?

"Ja. Og der er ilden helt afgørende! Altså, vi har tre eller fire gange så store hjerner som Erectus. Så der er sket det, at vi får endnu mere energi op til hjernen. Vores kæber bliver mindre, vores tarme bliver mindre, vores tænder bliver mindre, fordi vi skal tygge meget mindre. Hvis vi ikke havde haft ild, havde vi ikke været dem, vi er - vi havde simpelthen ikke været mennesker. Vi havde ikke haft de hjerner uden ild."

Vi bliver i det lavpraktiske lidt endnu. For ildens destruktive kræfter, som altså både nedbryder fibre i mad, men samtidig giver liv til vores udvikling som art, spiller den samme dobbeltrolle i naturen, og måden ilden transformerer landskabet omkring os.

"Og det er faktisk en meget væsentlig ting. Fordi ild er den første måde, hvorpå vi forandrer landskabet. Man tror, at sådan nogle samlere løber rundt i et naturlandskab, og først når agerbruget kommer, så begynder vi at transformere. Det er helt forkert. Jægersamlere transformerer landskabet hele tiden ved hjælp af ild - jeg har jo selv boet sammen med dem i Afrika. De brænder jo græsserne af i tørstiden, fordi så kommer der nye skud, der gør, at dyrene kommer. Ilden skaber en symbiose mellem mennesker og dyr, som gør, at dyrene får mad, og til gengæld kan jægerne jage nogle af dem og få mad."

Vi taler om det paradoksale i, hvordan nybyggere og cowboys i USA beskrev prærien som "pristine" eller uberørt landskab - men at alt landskab, de mødte, allerede var kultiveret gennem ild af de indfødte amerikanske indianerne.

"Men du finder ikke et uberørt landskab. Og ild transformerer også hele tiden landskabet naturligt. Når lynet slår ned, og skovbrande opstår, er det faktisk gode ting, fordi det sørger for, at de svage træer dør, og de træer, der overlever, hørdes. Asken skaber grobund som gødning for ny vegetation og skov. Så ild er noget, der fortærer og ødelægger, men samtidig er forudsætning for liv. Det både ødelægger ting, tager liv - og skaber liv. Og det gør, at ild er hellig."

Det er ret smukt, ret enkelt og ret naturligt. Broen til det hellige, det mystiske og spirituelle finder vi altså også i ildens egen lavpraktiske betydning for liv og død gennem menneskets historie. Det er også broen til at høre om nogle af Rane Willerslevs egne erfaringer med ildens hellige betydning, blandt Tjuktjerne i Sibirien.

"I andre kulturer er ild dybt hellig. Hos de folk i Sibirien, jeg har arbejdet med, ofrer du hver gang, du kommer til et nyt sted. Så laver du en ofring til ilden, som består af lidt tobak, lidt sukker, lidt te og noget spiritus, som siger bang, når du kaster det ind. Det gør du, fordi det er luksusvarer - ting skovens ånder ikke selv har. De har masser af kød og sådan noget, men ikke de her ting. Når ilden fortærer det, så bliver tingene samlet på den anden side. Det er et meget udbredt religiøst verdensbillede, at når noget ofres, skal det destrueres igennem ild, og så samles det på den anden side. Hvis du ofrer noget, der ikke er ødelagt, så bliver det ødelagt på den anden side, og omvendt."

Så ilden spreder altså goderne gennem sin røg ud i landskabet, så alle ånderne får det, de skal have. Det gælder også ildens egen ånd, som ifølge Rane efter sigende skulle kunne skimtes i form af et skaldet barn, der danser i flammerne, hvis man stirrer længe nok ind i bålet.

"Jeg må indrømme, jeg har siddet og kigget - jeg har sgu ikke set den. Og jeg har altså kigget ind i meget ild. Jeg har set alt muligt andet, men ikke nødvendigvis det der."

Efter en lille pause kommer Rane i tanke om noget af det, han rent faktisk har set.

"Jeg har faktisk set noget, men vedkommende var ikke skaldet. Det var mere sådan en nisse. Det var i Sibirien, hvor jeg skulle tænde op i en sauna. Og hver gang jeg strøg en tændstik, så blev den pustet ud. Og jeg blev ved. Og så kigger jeg - og så løber der en lille mand ind i en sprække. Altså, jeg ved jo ikke, hvad det er, men i hvert fald stod han og pustede."

Han drillede?

"Han drillede, ja. Så måtte man jo skynde sig at give noget til ham. En lille gave. Jeg ved ikke, om det var ildens ånd, men det var i hvert fald en lille fyr."

Men en ting er hvad man kan se – noget andet er, hvad man kan høre. For også ildens lyd har flere formål, blandt Tjuktjerne i Sibirien, som Rane altså deler en stor del af sit åndelige forhold til ilden med.

"De fortolker også lydene fra ilden, når noget eksploderer - de små gaslommer i træet. Og der må jeg sige: Den er god nok. Når der er sådan en lyd, så er det fordi, der sker noget. Enten kommer der nogen, og alt efter hvordan lyden er, kan det være noget farligt eller noget behageligt. Men du fortolker hele tiden. Ilden taler. Og det er nok det centrale her: Ilden både lytter og taler. Du interagerer med den på samme måde. Du taler til den, du ofrer og beder den om ting - og den taler tilbage."

Så ilden er hellig. Og det har Rane Willerslev taget med sig. Naturligt nok glæder vi os over at høre, at han både har brændeovn i sit sommerhus i Sverige, i sit sommerhus i Tisvilde og hjemme i huset på Amager.

"Og som jeg siger til mine børn og min kone: I må aldrig kaste skrald ind i ilden. Fordi ilden er hellig. Det er ikke en skraldeplads. Ikke det mindste skrald må lægges ind i den. Tværtimod. En gang imellem skal du lige give den noget at spise, som er de der offergaver."

Så det gør du?

"Det gør jeg! Er du sindssyg det gør jeg! Og så tager man bare lige og siger: "Dette er jeres," og så kaster man det ind, og så bukker man. Det behøver ikke at være mere end det. Men ja, jeg er påvirket af det der."

Selvom offergaver ikke er noget, vi som virksomhed tager med i hverken designproces eller markedsføring, er vi store tilhængere af Ranes opdrag til familien om aldrig at smide skrald i brændeovnen. Hos Morsø brænder vi rent. Og det tager samtidig samtalen tilbage til det mere lavpraktiske, da vi taler om udviklingen fra ildsteder til brændeovne. Og støbejernets helt afgørende rolle.

"Til og med vikingetiden er det jo åbne bål. Man har åbne ildsteder i langhuse og telte. I middelalderen kommer den store åbne ovn, hvor du kan lave mad, men et åbent ild-



"I andre kulturer er ild dybt hellig. Hos de folk i Sibirien, jeg har arbejdet med, ofrer du hver gang, du kommer til et nyt sted. Så laver du en ofring til ilden, som består af lidt tobak, lidt sukker, lidt te og noget spiritus, som siger bang, når du kaster det ind".

sted er jo ikke specielt varmt. Det, der gør brændeovne fantastiske, er jo støbejernet, der sender varme ud i hele rummet. Så støbejernet er helt afgørende. Det, jeg brugte i Sibirien, når jeg var pelsjæger - der boede du i telt og i bjælkehytter i minus 65 grader - og der havde du sådan nogle ovne, der var lavet af olietønder. Altså blik. Og de bliver supervarme. I det øjeblik du tænder op, kan du sidde i skjortecærmer inde i teltet, selvom der er minus 65 udenfor. Men i det øjeblik ilden går ud - bang - så er det iskoldt. Støbejernsovn er noget helt andet. Fantastisk opfindelse."

For Rane selv og de rensdyrhyrder han boede sammen med i Sibirien, var ilden lig med overlevelse. Men når vi taler om ildens, bålet eller brændeovnens rolle i dagens Danmark - er det jo ikke på samme måde et spørgsmål om liv og død. Og så alligevel.

"Ja, men det er rigtigt. Men det er ret sjovt, fordi jeg sidder og venter på, at der kommer et eller andet lovforslag om, at man ikke må have brændeovn. Det kommer tættere og tættere på. Jeg tror bare aldrig, de kommer igennem med det. Og det er interessant, fordi helliggørelsen af ilden er

røget ud af vores kultur. Og alligevel er den jo hellig for os. Brændeovnen er hellig for os."

"Og man ved faktisk fra forskningen, at folk lever længere, hvis de hører knitrende bål, vind i træer og klukkende vand - men også knitrende bål. Er det ikke sjovt? Men det er jo fordi, at mennesket og ilden går hånd i hånd. Som jeg sagde: Vi blev kun mennesker, fordi vi lærte at lave ild. Og det vil sige, at vi er skabt til det. Det er en del af vores DNA. Det giver os en fundamental ro og tryghed, som er helt urgammel - fra vi gik rundt på savannen. Og det er derfor, at helligheden stadig lever hos os. Vi kan bare ikke sætte ord på den, og den er ikke ritualiseret."

Og så er der er også noget med fællesskab...

"Ja, fuldstændig, fordi ilden har været et samlingspunkt. Folk sad rundt om ilden, dels fordi der blev lavet mad, men også fordi det var en sikkerhed. Vi skal ikke så langt tilbage i tid, hvor vi selv var bytte for andre dyr. Så det værste, du faktisk kan gøre, er at sige, at der er en, der ikke må sidde ved ilden. Det er jo den ultimative udelukkelse. Så er du forvist."



Vi slutter med den oprindelige præmis – det forunderlige i blandingen mellem det hellige og det lavpraktiske. Og det er her på falderebet, at Rane giver os sin afsluttende båltale på vegne af den forunderlige ild. Så den får han helt for sig selv.

"Altså, man kan jo sige: Med ild kan du prøve at reducere det til en naturvidenskabelig forklaring. Der er friktion, og så kommer der ild, og så videre. Og det er jo ikke fordi, den forklaring er forkert. Men vi må bare erkende - hvis vi skal være helt ærlige - at virkeligheden er mere og større, end vi kan beskrive med naturvidenskabelige termer. Og det vil sige, at verden er meget mere forunderlig, end vores naturvidenskabelige verdensbillede tillader i dag.

Og derfor kan jeg med helt åbne øjne sige - at det, synes jeg faktisk er fantastisk. Fordi det åbner et mulighedsrum for, at vi kan fortrylles. Den fortryllelse har vi jo fjernet,

hvis vi kun siger, at det, vi ved om verden gennem en eller anden matematik, er det, der er. Og det ville være totalt idiotisk at sige, fordi hvis du er rigtig videnskabsmand, så vil du være helt sikker på, at der er masser af ting, vi ikke ved - og som vi måske aldrig kommer til at vide.

Så det her med at lade sig forundre, som når du sidder og kigger ind i ilden - det er i virkeligheden en fortryllelse. At du lader verden fortrylle dig. Og den fortryllelse er nødvendig for os.

Det vigtige er, at vi gennem fortryllelsen får bevidstheden om, at skønheden har værdi i sig selv. At verden - i sin mangfoldighed og skønhed - har værdi i sig selv. Og ilden er måske det stærkeste fænomen til at sige præcis det. Ilden tager liv og skaber liv. Den destruerer og skaber på én og samme gang. Den er forunderlig. Den er livet selv."





CUCINA – GRILLEN, DER TÆNKER SOM ET MØBEL

Af Emma Ågård.

Efter mere end et årti med outdoor-design gentænker Morsø nu gasgrillen – og med designer Klaus Rath ved tegnebordet får den endelig lov til at være mere end et redskab. Den bliver et møbel. Byd velkommen til det næste kapitel i Morsøs outdoor-univers: CUCINA.

Klaus Rath har fra starten været en nøglefigur i Morsøs outdoor-rejse. Det var nemlig ham, der i sin tid designede den ikoniske Morsø Forno i støbejern – en pizzaovn, grill og udeovn i ét, som blev så stor en succes, at den for alvor kickstartede Morsøs moderne outdoor-satsning.



“Timing'en dengang var perfekt,” fortæller Klaus. “Morsø ville gerne have et outdoor-produkt, der kunne supplere brændeovnssæsonen. Fornoen blev ligesom første sten på vejen til noget større.”

Siden er Morsøs outdoor-univers vokset til en portefølje af grilltyper, udeovne, borde og tilbehør – men alle med samme afrundede formsprog, rolige silhuet og nordiske tyngde. Og nu føjes endnu et kapitel til historien: CUCINA.

En gasgrill, der tænker som et møbel

CUCINA er Morsøs bud på en moderne gasgrill – men den er tænkt helt anderledes end mange af markedets modeller, der stadig er præget af et funktionelt, maskulint og maskinorienteret formsprog.

Amerikanergrillene kan sikkert grille godt, men de er svære at møblere med,” siger Klaus. “Vores ambition var at lave en grill, man gerne vil leve med visuelt. Den skal stå fremme, også når den ikke er tændt.”

Derfor er CUCINA skabt til det hjem, hvor æstetikken udenfor er lige så vigtig som indenfor. I stedet for at dominere terrassen falder den ind i omgivelserne, hvor de bløde radiusser, den afrundede top og den rolige geometri ikke bare gør den mere unisex – det gør den også tydeligt mere beslægtet med et udemøbel end et stykke udstyr. Højden er gennemtænkt og materialerne udvalgt, så grillen fremstår både robust og æstetisk.

Og netop balancen mellem form og funktion har været afgørende siden første skitse. Frederik Pelle Jacobsen,



Head of Operations & Sustainability hos Morsø, uddyber: “Vi ville lave en grill, der både performer og passer ind. Den indvendige højde og mindre luftvolumen gør faktisk, at den hurtigere kan opnå høj varme med færre hestekræfter. Så formen er ikke kun æstetisk – den gør grillen bedre at bruge.”

Også de praktiske detaljer er tænkt ind fra begyndelsen: gasflasken kan gemmes væk bag lågerne, drypbakken trækkes ud forfra, og den rustfri stålrist sikrer lang levetid og minimalt vedligehold.

To modeller – samme ambition

For at favne forskellige behov lanceres CUCINA i to udgaver: en standard og en pro version.

Standardversionen rummer alt, de fleste har brug for, mens pro versionen udvider oplevelsen med ekstra arbejdsplads via elegante, sammenklappelige sideborde, en fleksibel varme- og brødhylde med justerbar højde og en keramisk sear-brænder, der giver bøfferne den eftertragtede karamelliserede skorpe. Det er samme design-DNA – blot med større kontrol, kapacitet og kulinarisk frihed for de passionerede grillentusiaster.

“Vi vil gerne lave verdens flotteste grill,” siger Frederik. “Men den skal også kunne købes af almindelige mennesker. Tilgængelighed er en vigtig del af opgaven, så begge modeller vil ligge i et prisvenligt leje – selvom pro versionen naturligvis bliver dyrere.”

Det mærkes i helheden: begge modeller deler formsprog og materialitet, så forskellene ligger i funktionerne – ikke i identiteten.

Et produkt født af erfaring

Arbejdet med CUCINA begyndte allerede under pandemien, hvor outdoor-liv pludselig blev hverdagens fristed, og flere end nogensinde ønskede en grill, der både kunne præstere og passe ind i deres æstetik. Siden da har produktet været gennem en lang udviklingsproces med idéafprøvninger, tekniske vurderinger og justeringer – i tæt samspil mellem Klaus og Frederik.

“Det er supergodt at have diskussioner og udfordre hinanden – det skal man. Det er sådan, idéerne bliver bedre,” siger Klaus. “Frederik ser mulighederne i konstruktionen, jeg ser formen – og sammen finder vi balancen.”

Frederik nikker: “CUCINA er i virkeligheden destillatet af over et årtis erfaring med griller. Vi har taget alt det, vi har lært og bygget videre, så vi kan skabe mere varme, nemmere vedligehold og en endnu bedre brugeroplevelse.”

Begyndelsen på noget større

Selvom CUCINA lanceres som en selvstændig grill, er den tænkt ind i en større fremtid. Højden matcher Morsøs eksisterende outdoor-borde, hjulene er de samme og proportionerne er afstemt. Hvis Morsø en dag vælger at udvikle modulære udekøkkener, der kan bygges op og tilpasses den enkelte terrasse eller have, er fundamentet allerede lagt – for CUCINA føles allerede som centrum i et system, der bare venter på at blive bygget ud.

“Man skal ikke love noget, før man ved, om det giver mening,” siger Klaus. “Men CUCINA har potentiale til at blive del af et modulært system. Det skader i hvert fald aldrig at tænke i frihedsgrader.”

Om drømmen realiseres afhænger af marked, behov og udvikling – men produktet er forberedt på muligheden. CUCINA forventes at lande hos forhandlere i foråret 2026 og får sin internationale debut på Ambiente-messen i Frankfurt – en af verdens førende designmesser.

Bygget til år, ikke sæsoner

CUCINA er hverken futuristisk, teknologitung eller højtråbende. Den bygger i stedet videre på over 170 års Morsø-DNA: varme, kvalitet, nærvær og ro.

“Det behøver ikke være dramatisk,” siger Klaus. “Det må gerne være stille, smukt og funktionelt. Det er ofte dér, design får længst liv.”

Og måske er det netop forklaringen på, at CUCINA føles velkendt, selvom den er ny. Den er ikke designet til én sæson – men til de næste mange. Til weekender, hverdagsaftener, gæster, traditioner og langsomme sommerdage i haven. Ikke bare en grill. Men en del af hjemmet.





INGREDIENSER, 4 PERS.*Et blomkål, skåret i både**En økologisk citron**Græskarkerner**Et bundt koriander**250 ml græsk yoghurt**Røget paprika**En håndfuld mynte,
dild og bredbladet
persille, finthakket**Olivenolie***OPSKRIFT AF NIKOLAJ JUEL**

GRILLET BLOMKÅLSSALAT MED KORIANDERYOGHURT, CITRON, GRÆSKARKERNER OG URTER.

SÅDAN GØR DU

Blancher blomkålen i saltet vand i 8 minutter. Dræn og sæt til side.

Dernæst skal vi lave korianderyoghurten. Hak korianderen og kom i en skål med yoghurten. Krydr med salt og peber, og sæt til side.

Rist græskarkernerne på en tør pande og krydr dem med salt. Sæt til side.

Skær kødet og den hvide membran af citronen, således du kun har citronskal tilbage. Skær citronskallen i tynde strimler og sæt til side.

Grill blomkål, til det har nogle fine grillmærker, og du kan stikke en kødnål igennem stilken. Blomkålen må gerne have lidt bid, men skal ikke være rå. Det gør ikke noget, at kanterne er lidt brændte, det giver blot smag.

Arranger blomkålen på en tallerken. Hæld 3-4 spsk. korianderyoghurt over blomkålen. Drys med citronskal, græskarkerner, røget paprika og urter. Dryp til sidst lidt god olivenolie over blomkålen og server med det samme.





OPSKRIFT AF NIKOLAJ JUEL

GRILLET HAVTASKE MED BRAISERET FENNIKEL, SPINAT ÆRTER OG SALSA VERDE.

INGREDIENSER, 4 PERS.

Det grønne

2 fennikel, skåret i både
300 g spinat
En håndfuld frisk bælgede ærter
Saften af 1/2 citron
3 spsk. olivenolie
Salt og peber

Salsa verde

2 håndfulde bredbladet persille
1 håndfuld mynte
1 håndfuld basilikum
1 spsk. rødvinseddike
1 spsk. dijonsennep
1 spsk. kapers
7 ansjofilletter
1 fed hvidløg
Saften af en citron
Olivenolie
Salt og peber

Fisken

4 x 200 g stykker havtaske
4 skiver parmaskinke
Olivenolie
Salt og peber

SÅDAN GØR DU

Det grønne

Krydr fennikelstykkerne med salt og peber og vend dem i olivenolie. Kom dem i et ovnfast fad og placer dem i Forno'en eller ved indirekte varme på din grill.

Sæt en gryde over med kogende vand. Kom salt i vandet og blancher ærterne i to minutter. Dræn og sæt til side. Blancher spinaten i 1 minut. Dræn og sæt til side. Kom begge grøntsager i en skål og pres citronsaft ud over. Krydr med salt og peber og tilsæt 3 spsk. olivenolie. Vend det hele godt og sæt til side.

Salsa verde

Hak urterne så fint du kan. Det er lettest, hvis du holder dem adskilt og hakker dem hver for sig.

Knus hvidløg og ansjoser med lidt salt i en morter. Kom krydderurterne i morteren, og hæld olivenolie i til du har en pestoagtig konsistens.

Hak kapers groft og kom dem i morteren med rødvinseddike og dijon. Smag til med citronsaft, peber og evt. lidt salt.

Fisken

Krydr fisken med salt og peber. Rul en skive parmaskinke om hvert stykke fisk og fastgør med et stykke slagtersnor.

Grill fisken på alle sider. Når du kan stikke en kødnål igennem fisken, er den færdig.

Server fisken med spinat, fennikel, ærter og en skefuld salsa verde.



KONGEKRONEN, DER FULGTE MED GENNEM TIDEN.

Af Emma Ågård.

I over 100 år har et lille symbol over Morsøs navn båret en stor historie. Kongekronen har fulgt brandet gennem krig, generationer og designmæssige epoker – og selv når prædikatorordningen for Kongelig Hofleverandør forsvinder i 2030, får Morsø helt ekstraordinært lov til at beholde den lille kongekrone i logoet. Det er fortællingen om et sjældent privilegium, en ubrudt tradition og et royalt blåstempel, der blev en del af brandets identitet.

Der findes symboler, som forsvinder uden dramatik – og så findes der dem, der bliver siddende, fordi de har fået en betydning, som rækker langt ud over det grafiske.

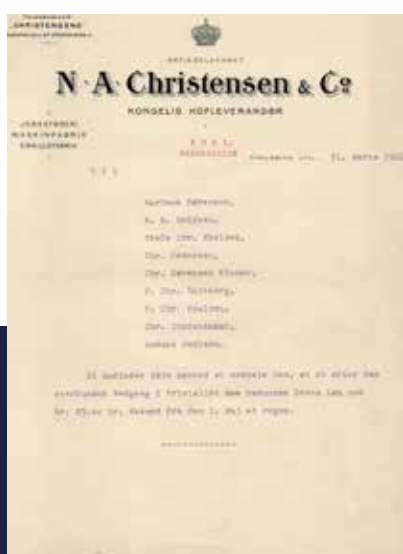
For Kongekronen hos Morsø er det sidste tilfældet.

I mere end et århundrede har Kongekronen været en del af virksomhedens ansigt udadtil, og den fortæller en historie, som ikke kun handler om design, men om en reel forbindelse mellem en fabrik på Mors og landets kongefamilie.

Og netop nu, hvor prædikatorordningen bliver udfaset, står én ting klart: Morsø beholder Kronen.

Et lille, men markant nik til en lang og helt særlig historik.

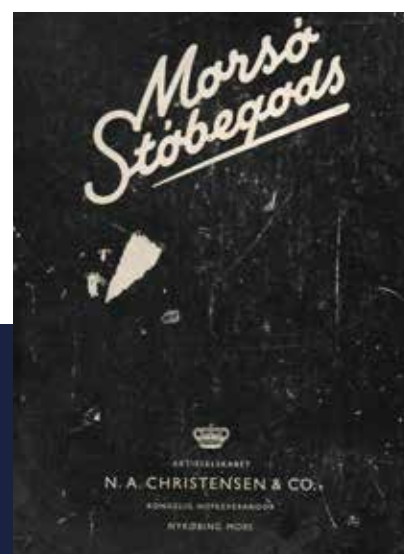




1926



1944



Et kongeligt blåstempel midt i krigstid

Da Kong Christian X i 1915 tildelte Morsø prædikatet Kongelig Hofleverandør, var tidens overskrifter alt andet end fredelige. Første Verdenskrig pressede råvarepriserne i vejret, og som så mange andre danske industrivirksomheder måtte Morsø Jernstøberi indskrænke produktionen. Alligevel faldt der et kongeligt blåstempel på netop Morsø – og begrundelsen var håndgribelig.

Forbindelsen var nemlig allerede til stede. Den lokale Morsø Avis skrev samme år, at kongen “ved flere lejligheder har udtalt sin særlige beundring for fabrikens produkter”, og avisen noterede, at Morsøes ovne stod på Amalienborg, Marselisborg og i den nye sommerresidens i Skagen.

Derfor var det næsten uundgåeligt, at kronen i 1925 blev en del af Morsø logoet – som en visuel sløjfe på et bånd, der allerede var tæt bundet.

Besøg, gaver og de små historier, der hænger ved

Når man dykker ned i historien, er det sjældent de store overskrifter, som skiller sig ud. Det gør til gengæld de øjeblikke, hvor relationen mellem Morsø og Kongehuset træder frem i noget konkret og menneskeligt.

Et af de øjeblikke fandt sted i 1928, da Christian X var på officielt besøg i Nykøbing Mors. Midt i programmet bad han udtrykkeligt om at få en rundvisning på jernstøberiet – en rundtur, han fulgte med så stor interesse, at han efterfølgende beskrev virksomheden som “en af de mest betydningsfulde uden for København”. En bemærkning, der siger meget om den status, Morsø allerede havde skabt.

Et andet nedslag kom i 1950'erne, hvor kong Frederik 9. besøgte Nykøbing Mors i anledning af byens 650-års jubilæum – i følgeskab med de tre, små populære prinsesser Margrethe, Benedikte og Anne-Marie. Der blev ikke tid til et fabriksbesøg, men byens officielle gave var til

MORSØ
KEDELOVNE
OG
KEDELKOMFURER



AKTIESELSKABET
N. A. CHRISTENSEN & Co.,
Kongelig Hofleverandør
NYKØBING - JYLLAND



gengæld særligt udvalgt: tre små dukkekomfurer i støbejern fra Morsø Jernstøberi.

Flere årtier senere fik historien en smuk, lille krølle. I forbindelse med Nykøbing's 700-års jubilæum besøgte den nu voksne Dronning Margrethe og Prins Henrik Morsø Jernstøberis nye domicil på Furvej i den nordlige del af byen. I showroomet faldt dronningens blik pludseligt på den lille ovn fra hendes barndom – et stykke nostalgi i støbejern, bevaret som en del af Morsø's egen fortælling. Et diskret, men rørende øjeblik, hvor en barndomsgave igen fandt sin plads i historien.

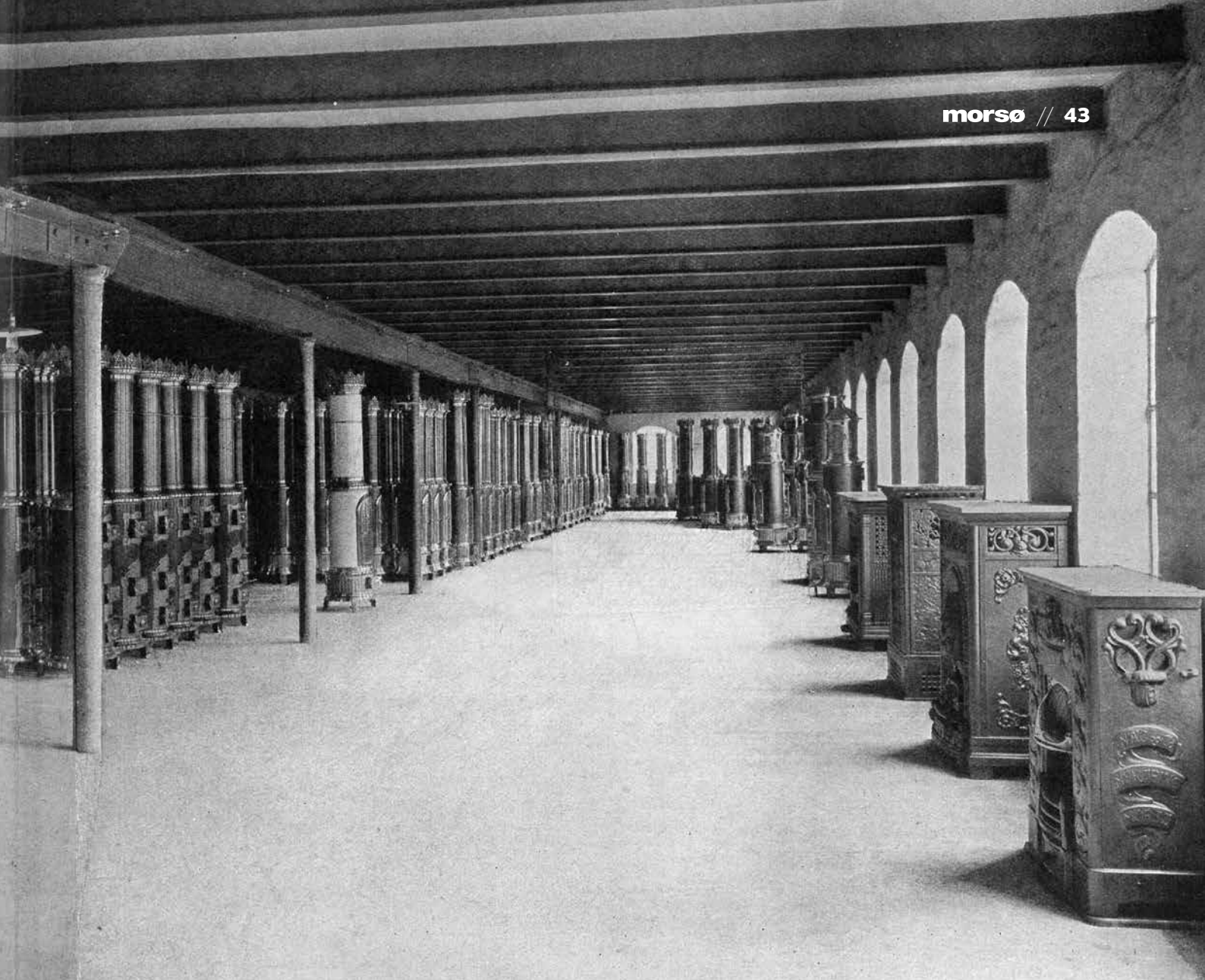
Og da regentparret i 2014 igen lagde vejen forbi Mors på deres sommertogt, var den officielle gave endnu en gang et Morsø-produkt: en Morsø Forno – et symbol på et nyt kapitel, der siden har haft sin faste plads på terrassen ved Marselisborg.

Så selv når prædikatorordningen ophører, peger netop disse øjeblikke på, at historien mellem Morsø og Kongehuset langt fra er slut.

Et lille symbol med lang rækkevidde

Kronen fungerede ikke kun som et nationalt hædersmærke, men blev hurtigt et stærkt prædikat på eksportmarkederne. I en tid, hvor dansk design for alvor begyndte at markere sig internationalt, blev kongekronen et visuelt bevis på kvalitet, pålidelighed og ordentlighed – værdier, som Morsø stadig bygger sin brandidentitet på i dag.

I Morsø's kataloger gennem tiden, ses kronen som en slags konstant. Fra 1920'ernes stramme typografi, 70'ernes mere legende og farverige udtryk og helt frem til nutidens stilrene univers dukker den op igen og igen – som en ubrudt, tydelig linje gennem historien.

**Når en ordning ophører – og noget andet fortsætter**

Når prædikatorordningen Kongelig Hofleverandør officielt ophører den 31. december 2029, skyldes det Kongehusets ønske om at modernisere og forenkle de officielle relationer. Ordningen udfases derfor for samtlige danske virksomheder – uanset branche eller historik.

Men Morsø er en undtagelse.

I 2025 ansøgte Morsø nemlig om retten til fortsat at bruge kongekronen i logoet, selv når titlen officielt ophører. Helt ekstraordinært godkendte Rigsarkivet ansøgningen, fordi dokumentationen talte sit eget tydelige sprog: Morsø har været Kongelig hofleverandør siden 1915 og har brugt kronen i sit logo uafbrudt siden 1925.

Fra 1. januar 2030 må kronen derfor stadig stå. Ikke som et prædikat – men som en del af Morsøs egen historie og et privilegium, som kun gives, når historien taler for det.

Et symbol, der peger fremad

Og måske er det netop her, pointen ligger. Kongekronen hos Morsø handler ikke om nostalgi, men om kontinuitet. Om en linje, der går fra de første støbejernsovne til nutidens helstøbte livsstilsunivers – og videre til produkter, der endnu ligger på tegnebordet.

Den fortæller, at nogle forbindelser ikke forsvinder, bare fordi en ordning gør.

Og at et lille symbol i et logo nogle gange kan rumme mere historie, end man lige regner med.

Så kronen bliver.
Og historien fortsætter.

KIT – REDSKABER TIL DET ANSVARLIGE KØKKEN.

Af Emma Ågard.



KIT-serien er Morsøs bud på de køkkenredskaber, vi bruger hver dag: kværnene, morteren, saltkarret og køkkenrulleholderen. De er alle enkle, taktile og funktionelle objekter udført i FSC®-certificeret egetræ – og for nylig tog Morsø endnu et vigtigt skridt i arbejdet med ansvarlighed: virksomheden blev medlem af FSC® Danmark. For Morsø er medlemskabet ikke en markedsføringsøvelse, men et redskab til dokumenteret ansvar.

“At være en del af FSC® Danmarks medlemsnetværk giver Morsø en stærk platform til at dokumentere og kommunikere vores indsats for ansvarlighed,” fortæller Ellen Philipsen Dahl, Head of Marketing hos Morsø Jernstøberi og fortsætter: “Det skaber tillid hos vores kunder, samarbejdspartnere og medarbejdere, fordi FSC® er en anerkendt international mærkningsordning. For os er FSC® en synlig garanti for, at vi ikke blot taler om ansvarlighed, men aktivt arbejder med konkrete løsninger.”

FSC®-certificeringen dokumenterer, at træet stammer fra ansvarligt skovbrug og andre ansvarlige kilder, hvor både natur og mennesker tænkes ind i processen. Denne tilgang er en del af Morsøs langsigtede arbejde: at udvikle produkter med respekt for naturen og for de mennesker, der lever af den. FSC® certificeringssystemet skaber en solid ramme for netop det. Interessen for certificerede materialer er vokset markant – og Morsø oplever samme tendens.

“FSC® er velkendt og troværdigt – og det giver os en stærk konkurrencefordel, når vi kan tilbyde certificerede produkter, der matcher kundernes efterspørgsel efter gennemsigtighed og kvalitet,” fortæller Ellen.

KIT-serien er dermed designet til et hjem, hvor ansvarlighed er lige så vigtigt som god kvalitet. Den er skabt til at forene æstetik og hverdagsfunktion – til friskkværnet peber ved middagsbordet, til urter, der skal moses i morteren, til salt, der skal serveres enkelt og smukt, og til køkkenrullen, der skal være lige ved hånden – men gerne må se godt ud imens.

Det er nordisk, enkelt og ansvarligt.
Det er KIT.





EL MEDIO – GRILLEN, DER OVERBEVISTE EN OLD SCHOOL SLAGTER.

Af Emma Ågård.

Som slagter, kok og mangeårig ambassadør for godt madhåndværk er Michael Museth ikke nem at imponere. Han startede i slagterfaget som 13-årig, har arbejdet for Michel Michaud i Frankrig, stiftet NGO'en Butcher's Manifesto og står i dag bag Folkets Madhus og spisebutikken Butcheria i København. Kort sagt: Michael ved, hvad god mad kræver.

Derfor var skepsissen også til at tage at føle på, da Michael Museth for første gang blev introduceret for Morsøs nye elgrill: Forno EL Medio.

“Jeg er jo kulmand,” siger han. “Det må du egentlig ikke skrive... jo, skriv det. For det ér jeg.”

Men EL Medio overraskede med præcision og tempo, der rækker langt ud over det, man normalt forbinder med el. Her er historien om grillen, der udvidede repertoire hos en mand, der ellers sværger til kul.

Fra tvivl til aha-oplevelse

Michael beskriver sig selv som “pretty old school” og gik ind til testen med skepsis.

“Jeg troede simpelthen ikke, man kunne lave en ordentlig pizza på en elgrill, men jeg måtte jo æde mine egne ord. Det der med at kunne styre varmen så præcist – det bringer den helt op i niveau med meget af det gasudstyr, jeg har prøvet.”

Men det var ikke én bestemt feature, der overbeviste Michael – det var helheden.

“Det er en af de få grills, hvor du faktisk kan udvide repertoire,” forklarer han.

“Du kan komme kød på spyd, bage pizza, lave sammenkogte retter – eller sætte en hel grillkylling over rotisseriet. Det føles som hele grillpakken i én grill.”

Resultatet blev, at Michael kort tid efter anskaffede sig endnu en EL Medio – denne gang til sommerhuset.

Et multitool i moderne madlavning

EL Medio kan med sin almindelige grillrist alt det, vi traditionelt forbinder med grillen: hurtige bøffer, pølser og klassiske retter over direkte varme. Men i praksis stopper den ikke dér.

“Jeg synes ikke, man bare skal betragte den som en traditionel grill. Man skal kigge på den som et multitool, og hvis man gør det, så får man glæde af den,” siger Michael og fortsætter: “For med alle dens multifunktioner vil du teknisk set kunne bruge den i fem forskellige stilarter hen over en uge.”

Afdryp fra rotisseriet kan opsamles i Roast Pan og bruges videre i saucer. Pizzaer samles og bages direkte på pizza-stenen på få minutter. Bruschetta, grøntsager og små retter – ting, der indendørs ville kræve både plads, tid og flere pander – bliver pludselig lette at gå til.

“Effektivitet og dovenskab ligger jo tæt op ad hinanden,” siger Michael.

“Og dér er EL Medio en kæmpe hjælp.”







“Effektivitet og dovenskab ligger jo tæt
op ad hinanden,” siger Michael.
“Og dér er EL Medio en kæmpe hjælp.”





INGREDIENSER, 1 PERS.

1 T-bone
- vægt ca. 350 g
2 bundter forårsløg
2 bøftomater

OPSKRIFT AF MICHAEL MUSETH

T-BONE STEAK MED ÅRSTIDENS GRØNT.

SÅDAN GØR DU

Forno EL Medio grillen varmes godt op til ca. 400°
- fuld varme på undervarme.

T-bone steges ca. 3 minutter på hver side.

Når bøffen er på grillen, kommer du forårsløg og de halve tomater på grillen. Forårsløgene tages af, når bøffen vendes. Tomater steges med, sammen med bøffen.

T-bone skæres, saltes, og anrettes sammen med grønt. Hæld evt. lidt god olivenolie ud over grønt og krydr med salt og peber.





INGREDIENSER, 4 PERS.

*2 foreller
– få din fiskehandler
til at rense dem*

*2 hele citroner
– skåret på tværs*

2 skiver foccacia pr. person

*1 skål hjemmerørt mayonnaise
– med et presset fed hvidløg
eller to i*

OPSKRIFT AF MICHAEL MUSETH

HELSTEGT FISK

SÅDAN GØR DU

Smør Plancha med olie og læg den i Forno EL Medio grillen. Varm grillen op på 300° - overvarme 7 / undervarme 3.

Giv fisken et snit i skindet med en kniv. 2 stk. på hver side.

Kom de halve citroner på planchen. Grill fisken på begge sider. Når fisken vendes, lukkes låget og fisken tilberedes færdig.

Vend brødet i olien fra fisken, evt. med lidt smør, så de bliver gyldne på planchaen.

Server med det samme – sammen med mayonnaise, tilsat lidt hvidløg.

ENDELØSE SOMMERNÆTTER.

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







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: D62,7 x B72,6 x H49,2 cm

Grilloverflade: D58 x B70,5 cm

Vægt: 26,7 kg

Tilbehør til Forno Gas Grande



Rotisserie Grande

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



Vetro – Pizza & Stegeplancha

Materiale: Keramisk glas
Mål: Ø34 cm



Stegetallerken

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



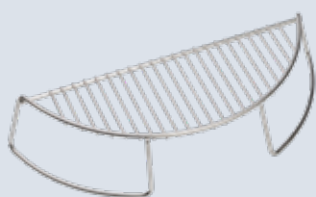
Peel pizzaspade

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



Cover – Forno Gas Grande

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



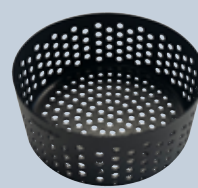
Bread Rack

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



Brush & Scraper Kit

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



BBQ Smoker Box

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



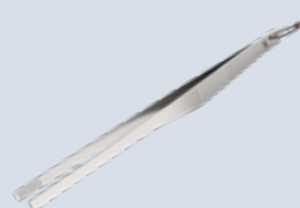
Culina BBQ Gaffel

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



Culina BBQ Palet

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



Culina BBQ Pincet

Materiale: Mat-poleret rustfrit stål
Mål: L45 cm



Forno Gas Medio

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: D58,5 x B55 x H42,8
Griloverflade: D53 x B46,5 cm
Vægt: 19 kg

Tilbehør til Forno Gas Medio



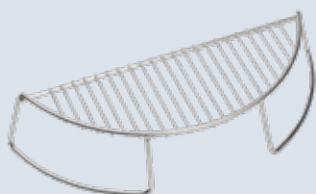
Stegetallerken

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



Vetro – Pizza & Stegeplancha

Materiale: Keramisk glas
Mål: Ø34 cm



Bread Rack

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



Peel pizzaspade

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



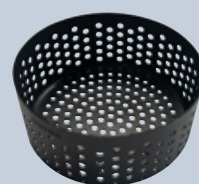
Cover – Forno Gas Medio

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



Brush & Scraper Kit

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



BBQ Smoker Box

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



Cover – Gasflaske

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



Rotisserie Medio

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



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. 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: D49 x B46 x H39,6 cm
 Grilloverflade: D44 x B39,5 cm
 Vægt: 11,3 kg

Tilbehør til Forno Gas Piccolo



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



Cover - Gas piccolo & Terra
 Materiale: 100% polyester
 Vægt: 0,778 kg



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



Tavolo Udebord
 One-size bord til Forno Gas Familien
 Mål: D56,5 x H72,6 x B109 cm
 Materiale: PP (Polypropylene) +20% fiber/
 Pulverlakeret stålben. Vægt: 13,4 kg



Terra Udebord
 Materiale: Pulverlakeret stål. Farve: sort
 Mål: D60 x H80 x B60 cm
 Vægt: 34,7 kg



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. 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: D68,3 x B75 x H60,7 cm
Vægt: 103 kg

Tilbehør til Morsø Forno



Churrasco

Materiale: Ramme, gafler og spyd i rustfrit stål
Håndtag i egetræ. Ramme: B55 x H9 x D35-55 cm
Spyd: L79 cm. Vægt 2,8 kg



Askeskraber

Materiale: Pulverlakeret stål, rustfrit stål
Mål: B12,5 x H4,5 x L50,5 cm / 0,53 kg



Giro Grill

Materiale: Rustfrit stål/3-ply rustfrit stål/Støbejern
Mål: Rist/pande Ø33 cm / Bund Ø38 cm
Vægt: 6,4 kg



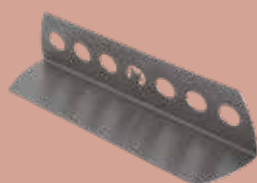
Ovndør – Forno

Materiale: Rustfrit stål
Mål: L45 x H22 x D6 cm
Vægt: 1,52 kg



Cover – Forno

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



Fire Divider

Materiale: Børstet rustfrit stål 430
Mål: H10 x B40 x D10 cm
Vægt: 0,7 kg



Smokekeeper

Materiale: Støbejern, sort
Mål: Ø18 cm – Rør Ø7 cm – H3 cm
Vægt: 0,62 kg



Forno Skorsten

Materiale: Sortmalet rustfrit stål
Mål: L75 cm x Ø12,4 cm. Vægt: 1,62 kg



Peel pizzaspade

Skaft: Olieret egetræ
Spade: Mat-poleret aluminium
Mål: L72 x B30 cm. Vægt: 0,53 kg



Tuscan Plancha

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



Tuscan Grill

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

Oplev den varme følelse af hjem på morsoe.com



Cucina

Morsø Cucina er en kraftfuld grill med fire brændere, der giver præcis varme og perfekt kontrol – uanset om du griller kød, fisk eller grøntsager. Den solide grillrist i Ø6 mm rustfrit stål sikrer optimal varmefordeling og holdbarhed, mens det galvaniserede kabinet i pulverlakeret stål giver grillen et elegant og tidløst udtryk.

Mål: D60 x B78 x H118 cm

Grilloverflade: 3225 cm²

Vægt: 71 kg



Pejse- og Grillhandske (H/V)

Materiale: Sort ruskind

Mål: L36 x B12 cm

Vægt: 0,17 kg



Stegetallerken

Materiale: Støbejern

Farve: Sort. Mål: Ø32 cm

Vægt: 3,1 kg



Brush & Scraper Kit

Sort nylon og rustfrit stål

Mål: Børste L40 cm. Skraber L30 cm



Foam cleaner

500 ml



BBQ cleaner

1000 ml



Culina BBQ Gaffel

Skaft: Olieret egetræ

Gaffel: Mat-poleret rustfrit stål

Mål: L44 cm. Vægt: 0,21 kg



Culina BBQ Palet

Skaft: Olieret egetræ

Palet: Mat-poleret rustfrit stål

Mål: L44 cm. Vægt: 0,25 kg



Culina BBQ Pincet

Materiale: Mat-poleret rustfrit stål

Mål: L45 cm

Vægt: 0,28 kg



Cucina Pro

Morsø Cucina Pro er topmodellen i serien – skabt til den krævende grillentusiast, der stiller høje krav til både funktion og finish. De tre kraftige standardbrændere suppleres af en infrarød 'Searing'-brænder, som sikrer perfekt stegning med sprød overflade og saftig kerne.

Mål: D60 x B78 x H118 cm

Grilloverflade: 3225 cm²

Vægt: 75 kg



Pejse- og Grillhandske (H/V)

Materiale: Sort ruskind

Mål: L36 x B12 cm

Vægt: 0,17 kg



Foam cleaner

500 ml



Stegetallerken

Materiale: Støbejern

Farve: Sort. Mål: Ø32 cm

Vægt: 3,1 kg



Brush & Scraper Kit

Sort nylon og rustfrit stål

Mål: Børste L40 cm. Skraber L30 cm



BBQ cleaner

1000 ml



Culina BBQ Gaffel

Skaft: Olieret egetræ

Gaffel: Mat-poleret rustfrit stål

Mål: L44 cm. Vægt: 0,21 kg



Culina BBQ Palet

Skaft: Olieret egetræ

Palet: Mat-poleret rustfrit stål

Mål: L44 cm. Vægt: 0,25 kg



Culina BBQ Pincet

Materiale: Mat-poleret rustfrit stål

Mål: L45 cm

Vægt: 0,28 kg



Jiko

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. Eller brug den sammen med Morsø Støbejerns grillrist på toppen.

Materiale: Senothermmalet støbejern

Farve: Sort

Mål: Ø32 x H21,5 cm

Vægt: 10 kg



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: 18,4 kg

Tilbehør til Jiko og Ignis



Støbejernsrist – Grill Forno & Jiko

Materiale: Emaljeret støbejern

Mål: Ø32 cm

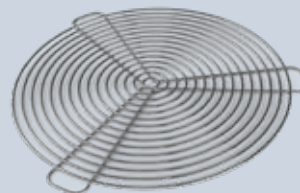
Vægt: 3,16 kg



Cover – Jiko

Materiale: 100% polyester. Vand-/UV resistent

Farve: Sort

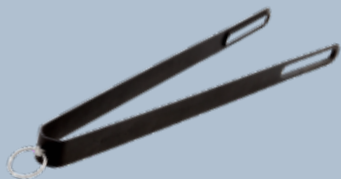


Rist – Ignis ildsted

Materiale: Poleret, rustfri stål

Mål: Ø44 x H1 cm

Vægt: 1 kg



Ildtang

Materiale: Pulverlakeret stål,

rustfrit stål. Farve: Sort

Mål: B15 x H3 x L52 cm. Vægt: 0,62 kg



Tuscan Plancha

Materiale: Emaljeret støbejern, sort

Mål: H10 x Ø32,5/37,6 cm

Vægt: 3,5 kg



Tuscan Grill

Materiale: Emaljeret støbejern, sort

Mål: H10 x Ø31,8/37,6 cm

Vægt: 2,7 kg

Full Protective 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 - Forno/Gas Grande/
Gas Medio/Spin/El Medio
& Garden Udebord**

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



Cover – Gasflaske

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



Cover – Garden Udebord

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



**Cover – Forno
& Terra Udebord**

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



**Cover – Forno Gas Medio,
EL Medio, Spin & Terra Udebord**

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



**Cover – Forno Gas Piccolo
& Terra Udebord**

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



**Cover – Forno Gas Grande
& Tavolo Udebord**

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



**Cover – Forno Gas Medio
& Spin, Tavolo Udebord**

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



**Cover – Forno Gas Piccolo
& Tavolo Udebord**

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



Forno El Medio

Elektrisk og praktisk - Slut med tunge gasflasker. Forno El Medio kan bruges som en almindelig grill - både til hurtige bøffer og til ribben og andre store stykker kød, der kræver langsom grilning. Men Forno El Medio er også en multifunktionel ovn/grill som åbner en helt ny verden af gastronomiske muligheder, når du - som ekstraudstyr - tilføjer en dyb stegepande, en pizzasten, en vendbar plancha/grillrist, eller et rotisseri.

Mål: D59,5 x B55 x H43 cm

Vægt: 20 kg

Effekt: 2,2 kW (2200W)

Tilbehør til Forno El Medio



Pizza stone - Forno El Medio

Materiale: Cordierite
Mål: B48 x H1,3 x L42 cm
Vægt: 2,61 kg



Planchar / Grill Plate, vendbar - Forno El Medio

Materiale: Emaljeret støbejern
Mål: B48 x H1 x L42 cm. Vægt: 5,93 kg



Roast Pan - Forno El Medio

Materiale: 3-ply rustfrit stål
Mål: B38 x H5 x L42 cm
Vægt: 1,73 kg



Pizza/herb cutter

Materiale: Eg/Rustfrit stål
Mål: L28 x B9,5 cm
Vægt: 0,258 kg



Cover - Forno

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



Peel pizzaspade

Skaft: Olieret egetræ
Spade: Mat-poleret aluminium
Mål: L72 x B30 cm, Vægt: 0,5 kg



Rotisserie Medio

Materiale: Skærm, spyd og gafler i rustfrit stål, håndtag i sort plast. Ledning 140 cm
Skærm: H26,5(5) x B48 x D41,5 cm. Vægt: 5,5 kg



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: D27 x B45 x H17,6 cm

Vægt: 7 kg
Effekt: 1800 W
Ledning: 150 cm

Tilbehør til Balcone



Culina BBQ Gaffel

Skaft: Olieret egetræ
Gaffel: Mat-poleret rustfrit stål
Mål: L44 cm. Vægt: 0,21 kg



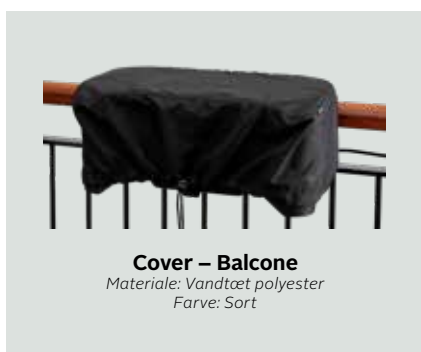
Culina BBQ Palet

Skaft: Olieret egetræ
Palet: Mat-poleret rustfrit stål
Mål: L44 cm. Vægt: 0,25 kg



Culina BBQ Pincet

Materiale: Mat-poleret rustfrit stål
Mål: L45 cm
Vægt: 0,28 kg



Cover – Balcone

Materiale: Vandtæt polyester
Farve: Sort



Balcone Beslag

Indstillelig, universal beslag
Materiale: Pulverlakeret stål
Vægt: 0,82 kg



Brush & Scraper Kit

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



Cover – Balcone Stand – Scale

Materiale: Vandtæt polyester
Farve: Sort



Balcone Stand – Scale

Materiale: Pulverlakeret stål, sort
Mål: H78,1 x B41,1 x D35,9 cm
Vægt: 7,8 kg





Morsø Forno Spin

Morsø Forno Spin gør det både let, hurtigt og sjovt at lave den perfekte pizza. Den elegante pizzaovn 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. Forno Spin "kroppen" er fremstillet i aluminium, mens basen er i formstøbt plast. Den roterende pizzasten er 40 cm i diameter.

Materiale: Skål i aluminium, understel formstøbt nylon

Mål: H35 x B57 x D53 cm

Vægt: 17,1 kg

Tilbehør til Forno Spin



Cover – Forno Spin

Materiale: 100% polyester. Vand-/UV resistent

Farve: Sort



Peel pizzaspade

Skaft: Olieret egetræ

Spade: Mat-poleret aluminium

Mål: L72 x B30 cm. Vægt: 0,53 kg



Pizza & Herb Cutter

Greb: Olieret egetræ

Skær: Mat-poleret rustfrit stål

Mål: L28 x H9,5 cm



Stegetallerken

Materiale: Støbejern

Farve: Sort. Mål: Ø32 cm

Vægt: 3,1 kg

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 Vulcano Wok Burner perfekt og oplagt i det kendte Morsø udesortiment. Styrkemæssigt er 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.



Materiale: Emaljeret støbejerns top, pulverlakeret stålbase
Mål: H19,6 x B33 x 37,8 cm
Vægt: 12,5 kg

Tilbehør til Vulcano Wok Burner



Cover Vulcano Wok Burner

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



Vulcano Wok Pan

Materiale: Carbon steel og egetræ
Mål: Total L62,5 cm Skål: Ø36 cm
Vægt: 1,4 kg



Vulcano Wok Pan holder

Materiale: Silicone
Mål: Ø13,5 cm. Vægt: 0,11 kg
Max temperatur 220°



Vulcano Spoon

Materiale: Eg/Rustfrit stål
Mål: 40 cm
Vægt: 0,21 kg



Vulcano Spatula

Materiale: Eg/Rustfrit stål
Mål: 39,5 cm
Vægt: 0,25 kg



Vulcano Spider

Materiale: Eg/Rustfrit stål
Mål: 45 cm
Vægt: 0,28 kg

Tilbehør og vedligeholdelse



Gaslighter

Materiale: Plast og lakeret stål
Farve: Sort. Mål: H18,5 x B9,5/13,5 x D6 cm
Vægt: 0,25 kg



Pizza & Herb Cutter

Greb: Olieret egetræ
Skær: Mat-poleret rustfrit stål
Mål: L28 x H9,5 cm. Vægt: 0,26 kg



Greb til Grillrist/Stegetallerken

Materiale: Mat-poleret rustfrit stål
Mål: H0,25 x B27 x D2,8 cm
Vægt: 0,31 kg



Vedligeholdelseskit repair kit til understel gas grill

1 stk. slibesvamp
400 ml



Vedligeholdelseskit til Forno Gas

1 stk. slibesvamp
400 ml varmebestandig spraymaling



Vedligeholdelseskit til Forno

1 stk. slibesvamp
400 ml sort, varmebestandig spraymaling



Multi Surface Conditioner

100 ml
Vægt: 0,18 kg



Foam cleaner

500 ml



BBQ cleaner

1000 ml



Cleaning Soap

250 ml
Vægt: 0,27 kg

Tilbehør



Pejse- og Grillhandske (H/V)

Materiale: Sort ruskind
Mål: L 36 x B 12 cm
Vægt: 0,17 kg pr stk.



Bel Bioethanol Lampe

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



Axe

Materiale: Håndolieret USA Hickory træ
Klinge i C45 kulstofstål 53-56 HRC
Mål: L52 x H13 cm. Vægt: 2,35 kg



Outdoor Kogebog

1,7 kg



Stegetallerken

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



Grilltallerken (2 stk.)

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



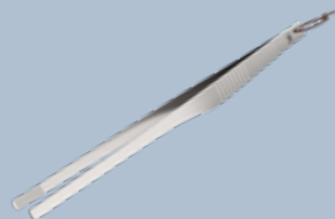
Culina BBQ Gaffel

Skaft: Olieret egetræ
Gaffel: Mat-poleret rustfrit stål
Mål: L44 cm. Vægt: 0,21 kg



Culina BBQ Palet

Skaft: Olieret egetræ
Palet: Mat-poleret rustfrit stål
Mål: L44 cm. Vægt: 0,25 kg



Culina BBQ Pincet

Materiale: Mat-poleret rustfrit stål
Mål: L45 cm
Vægt: 0,28 kg

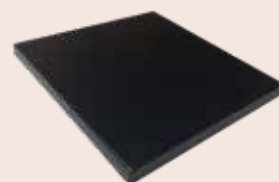


Udeborde



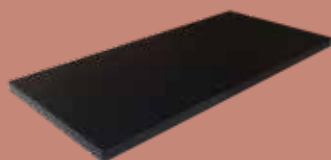
Terra Udebord

Materiale: Pulverlakeret stål. Farve: sort
Greb: Rustfrit stål
Mål: D60 x H80 x B60 cm. Vægt: 34,7 kg



Hylde til Terra Table

Materiale: Pulverlakeret pladejern
Farve: sort
Mål: D55 x H4 x B58 cm. Vægt: 7,13 kg



Hylde til Garden Table

Materiale: Galvaniseret pladejern
Mål: D55 x H40 x B118 cm
Vægt: 11,7 kg



Garden Udebord

Materiale: Pulverlakeret stål. Farve: sort
Mål: D60 x H80 x B120 cm
Vægt: 49,7 kg



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



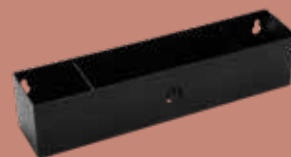
Stainless Pastry Board

Materiale: Rustfri stål med
gummibelagt underside
Mål: D56 x B60,5 x H2 cm. Vægt: 3,48 kg



Side Table

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



Side Box

Tilbehør til Garden- og Terra Udebord
Mål: D12 x H12 x B56 cm
Materiale: Pulverlakeret stål. Vægt: 1,9 kg



Bio Burnere

Nu kan du få hygge, varme og ikonisk Morsø design overalt i hjemmet. Den helt nye serie af røgfri Bio Burners fra Morsø kræver ingen rørføring og gør det muligt at flytte ovnen rundt mellem hjemmets eller sommerhusets rum – eller berige lejligheder, huse eller sågar orangerier, uden adgang til skorsten med atmosfæren og varmen fra levende ild.



Bio Burner 1010 med eger 10 cm ben

Materiale: Støbejern
Mål: H54,8 x B38,8 x D44,2 cm
Vægt: 52 kg



Bio Burner 1010 med eger 25 cm ben

Materiale: Støbejern
Mål: H70,3 x B38,8 x D36,8 cm
Vægt: 54 kg



Bio Burner 1010 med rib 10 cm ben

Materiale: Støbejern
Mål: H54,8 x B38,8 x D44,2 cm
Vægt: 52 kg



Bio Burner 1010 med rib 25 cm ben

Materiale: Støbejern
Mål: H70,3 x B38,8 x D36,8 cm
Vægt: 54 kg



Bio Burner 3116 med eger 15 cm ben

Materiale: Støbejern
Mål: H62,8 x B44 x D51,2 cm
Vægt: 63 kg



Bio Burner 3116 med eger 25 cm ben

Materiale: Støbejern
Mål: H72 x B44 x D51,2 cm
Vægt: 65 kg



Bio Burner 3116 med rib 15 cm ben

Materiale: Støbejern
Mål: H62,8 x B44 x D51,2 cm
Vægt: 63 kg



Bio Burner 3116 med rib 25 cm ben

Materiale: Støbejern
Mål: H72 x B44 x D51,2 cm
Vægt: 65 kg



Bio Burner Ø4

Materiale: Stål
Mål: H57,3 x B40,1 x D37,9 cm
Vægt: 45 kg

Bosco knivserie



Bosco Steak kniv, 4stk.

Materiale: Eg/Rustfrit stål
Mål: xxxx



Bosco Kokkekniv

Materiale: Eg/Rustfrit stål
Mål: xxxx



Bosco Brødkniv

Materiale: Eg/Rustfrit stål
Mål: xxxx



Bosco Kødøkse

Materiale: Eg/Rustfrit stål
Mål: xxxx



Bosco Filetkniv

Materiale: Eg
Mål: xxxx



Bosco Santokukniv

Materiale: Eg/Rustfrit stål
Mål: xxxx



Bosco Nakirikniv

Materiale: Eg/Rustfrit stål
Mål: xxxx



Bosco Urtekniv

Materiale: Eg/Rustfrit stål
Mål: xxxx



Bosco Stegegaffel

Materiale: Eg/Rustfrit stål
Mål: xxxx



Bosco Strygestål

Materiale: Eg/Rustfrit stål
Mål: xxxx

Køkkenredskaber



Bosco skærebræt

Materiale: Eg
Mål: 35x28x2 cm



Bosco skærebræt

Materiale: Eg
Mål: 46x32x2 cm



Kit Saltkar med låg

Materiale: Eg
Mål: H5 cm. Dia: 10 cm



Kit Salt & Peber Strøsæt

Materiale: Eg
Mål: H7 cm



Kit Peberkværn

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



Kit Salt & Peber Kværnsæt

Materiale: Eg
Mål: H14 cm



Kit køkkenrulleholder

Materiale: Eg
Mål: 30x14 cm



Kit Peberkværn

Materiale: Støbejern / Eg
Mål: H18,5 cm



Elektriske køkkenmaskiner



Striato Røremaskine

med dejkrog, piskeris, M-spade, integreret vægt i skålen og timerfunktion
Materiale: støbt aluminium
6,8l. 1200W



Striato Stavblender

med minihakker, blenderglas/målebæger & piskeris
Materiale: 30% upcyclet kaffeskal iblandet polypropylen (PP)
800W



Striato Brødrister

med timer
Materiale: 30% upcyclet kaffeskal
iblandet polypropylen (PP). 1400 W



Striato Elkoger

med indstillelig temperatur
Materiale: Indre kerne i rustfrit stål.
Ydre skal i 30% upcyclet kaffeskal
iblandet polypropylen (PP). 1,5l. 1850W



Striato Panini Grill

fuldt oplukkelig til direkte stegning,
med aftagelige plader
Materiale: Bakelit
2000W

Suprema gryde- og pandeserie



Suprema Stegepande - Hybrid
Materiale: 3ply (Rustfri stål/aluminium)
Mål: Ø20 cm



Suprema Stegepande - Hybrid
Materiale: 3ply (Rustfri stål/aluminium)
Mål: Ø24 cm



Suprema Stegepande - Hybrid
Materiale: 3ply (Rustfri stål/aluminium)
Mål: Ø28 cm



Suprema Kasserolle med låg
Materiale: 3ply (Rustfri stål/aluminium)
Mål: 2 l



Suprema Gryde
Materiale: 3ply (Rustfri stål/aluminium)
Mål: 3,5 l



Suprema Gryde
Materiale: 3ply (Rustfri stål/aluminium)
Mål: 6 l

Essenza gryde- og pandeserie



Essenza Stegepande

Materiale: Rustfri Stål
Mål: Ø20 cm



Essenza Stegepande

Materiale: Rustfri Stål
Mål: Ø24 cm



Essenza Stegepande

Materiale: Rustfri Stål
Mål: Ø28 cm



Essenza Wok Pande

Materiale: Rustfri Stål
Mål: Ø30 cm



Essenza Kasserolle med tud

Materiale: Rustfri Stål
Mål: 0,9 l



Essenza Kasserolle med låg

Materiale: Rustfri Stål
Mål: 1,48 l



Essenza Gryde med låg

Materiale: Rustfri Stål
Mål: 2,35 l



Essenza Gryde med låg

Materiale: Rustfri Stål
Mål: 3,27 l



Essenza Gryde med låg

Materiale: Rustfri Stål
Mål: 4,98 l

Essenza gryde- og pandeserie - Non-Stick



Essenza Kasserolle med låg

Materiale: Rustfri stål, keramisk Non-Stick
Mål: 1,48 l



Essenza Gryde med låg

Materiale: Rustfri stål, keramisk Non-Stick
Mål: 3,27 l



Essenza Wok Pande

Materiale: Rustfri stål, keramisk Non-Stick
Mål: Ø30 cm



Essenza Stegepande

Materiale: Rustfri stål, keramisk Non-Stick
Mål: Ø20 cm



Essenza Stegepande

Materiale: Rustfri stål, keramisk Non-Stick
Mål: Ø24 cm



Essenza Stegepande

Materiale: Rustfri stål, keramisk Non-Stick
Mål: Ø28 cm



Gusto gryde- og pandeserie



Gusto Stegepande

Farve: Sort
Materiale: Aluminium
Mål: Ø20 cm



Gusto Stegepande

Farve: Sort
Materiale: Aluminium
Mål: Ø24 cm



Gusto Stegepande

Farve: Sort
Materiale: Aluminium
Mål: Ø28 cm



Gusto Kasserolle med låg

Farve: Sort
Materiale: Aluminium
Mål: 1,4 l



Gusto Gryde med låg

Farve: Sort
Materiale: Aluminium
Mål: 3 l



Gusto Gryde med låg

Farve: Sort
Materiale: Aluminium
Mål: 4,5 l

HYGGE OG VARME
HVOR END DU ØNSKER.

BIO OVN

Kræver ikke
skorsten



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.



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