

“ MORSØ LIVING
prolonging summer»

MORSØ FORNO



“Outdoor
way of life”





By appointment to The Royal Danish Court

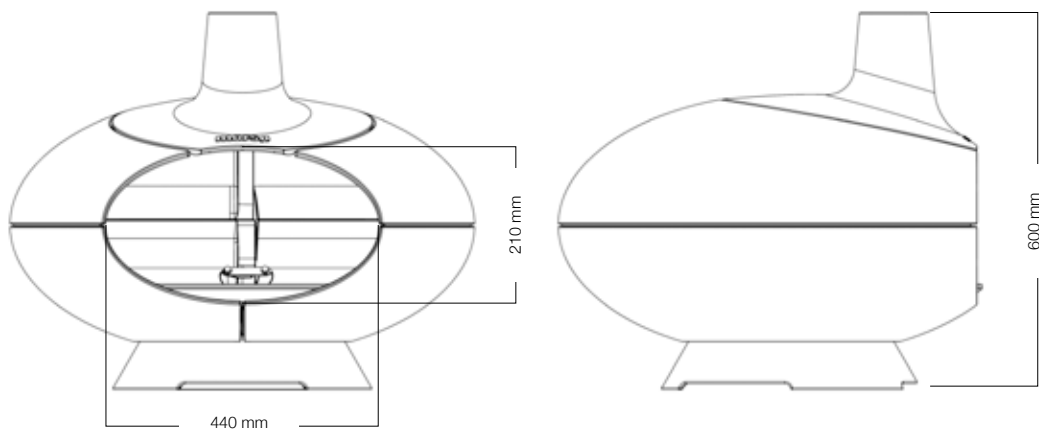
morsøLIVING

MORSØ UDEOVN

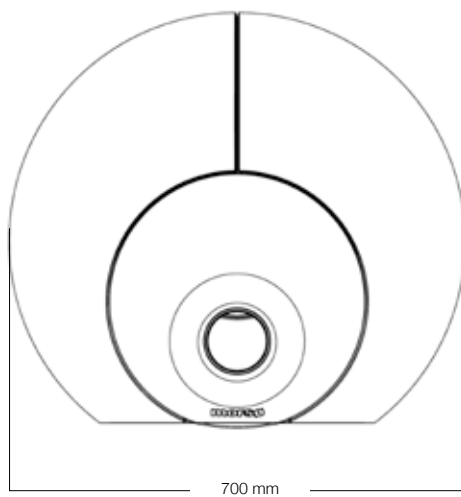
2



DK	Opstillings- og betjeningsvejledning	5
S	Monterings- och bruksanvisning	15
UK	Instructions for Installation and Use	25
DE	Aufstellungs- und Bedienungsanleitung	35
F	Mode d'emploi et manuel d'installation	45
I	Istruzioni di installazione e uso	55
NL	Installatie- en gebruikshandleiding	65



VÆGT SAMLET 96 KG



Tillykke med din nye Morsø Forno

Du kan nu sprede hygge på terrassen og tilberede knasende sprøde italienske pizzaer og perfekte brød på få minutter.

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.

Morsø Fornos form er fremkommet ud fra både indre og ydre hensyn, og med dens rene linjer samt enkle og funktionelle design passer udeovnen perfekt ind i den velkendte Morsø stil.

- Indefra er ovnen formet som en traditionel italiensk træfyret pizzaovn med et bredt, lavloftet brændkammer, hvor der er plads til at skubbe brændet til siden, når der skal laves mad, og hvor der er en god strålingsvarme fra loftet.
- Udefra har ovnen en enkel og karakteristisk form, der nemt placeres enten i jordhøjde – primært anvendt som pejs - eller højere oppe på en bænk eller et bord, hvis ovnen primært tænkes anvendt til madlavning.

Morsø Forno er fremstillet i solidt emaljeret støbejern. Det sikrer at den holder i mange sæsoner, ved korrekt anvendelse og pleje.

Bag hver Morsø Forno ligger mere end 150 års erfaring med støbejern samt en grundig kvalitetskontrol foretaget af vore medarbejdere gennem hele produktionsprocessen.

SIKKERHEDSINFORMATIONER

- Forlad aldrig ovnen, før alle flammer og gløder er slukket.
- Brug af vand til slukning kan medføre, at støbejernsemnerne slår sig og bliver skæve.
- Ovnens yderside bliver meget varm under fyring. Der skal derfor udvises fornøden forsigtighed - specielt i forbindelse med børn og kæledyrs ophold i nærheden af ovnen.
- Brug ikke brændbare væsker til optænding eller vedligeholdelse af bålet.
- Vær opmærksom over for meget høje temperaturer, når ovnen er i brug. Brug handsker. Stik ikke arme og fingre ind i ovnen under drift.
- Vær opmærksom over for gnister og flammer fra ovnens munding og skorsten.
- Brug kun køkkenredskaber der kan tåle høje temperaturer. Potter, pander og lignende skal være udført i enten støbejern, aluminium eller sort stål. Teflon og silikone er uegnet.

Placering af ovnen

- Ovnens skal placeres mindst 1 m fra brandbare overflader og materialer til siderne.
- Ovnens må kun anvendes udendørs og må ikke placeres under udhæng eller lavt hængende grene.
- Det er vigtigt at ovnen placeres på en ikke brændbar plan og vandret flade.

Bortskafning af aske og gløder

- Brug en metalskovl til at bortskaffe aske/gløder.
- Benyt en metalspand med tætsluttende metallåg til opbevaring af aske og gløder. Anbring altid spanden på en ikke brændbar overflade, i god afstand til brændbare materialer.
- Når asken er kold, kan den anvendes som gødning i din have, eller den kan bortskaffes med alm. dagrenovation

SAMLING AF MORSØ FORNO

Morsø Forno vejer 96 kg. For at undgå skamferinger i forbindelse med udpakning og opstilling af ovnen, anbefales det at være 2 personer til dette arbejde

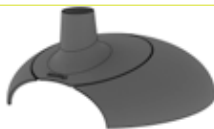
Ovnens dele



Sokkel
Emaljeret støbejern
7,3 kg



Bund
Emaljeret støbejern
35,8 kg



Top
Emaljeret støbejern
39,5 kg



Centersten
Keramisk stenmateriale
3,7 kg



Sidesten (3 stk.)
Keramisk stenmateriale
2,5 kg (7,5 kg)



Bagsten
Keramisk stenmateriale
2,5 kg

Ovnen kan ved modtagelse have lyse mærker. Disse stammer fra samling og håndtering af ovnen i vores produktion. Der vil sikkert også opstå nogle mærker, når du opstiller ovnen. De fjernes let med madlavningsolie.

Opstilling af Morsø Forno



1. Placér soklen på en plan overflade, helst der hvor du ønsker, at ovnen skal stå.

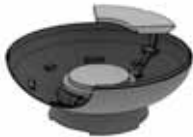
Husk at tage den samlede diameter på 75 cm og afstand til brændbare materialer i betragtning, inden du placerer ovnen.



2. Bunden sættes nu oven på soklen, med åbning i den retning du ønsker det.



3. Læg centerstenen på de tre ben i midten af ovnen.



4. Bagstenen placeres, så den hviler på centerstenen, og så den hviler lige meget på de to støttepunkter.



5. Læg nu de sidste tre sidesten på plads i ovnen. Skub sidesten og bagsten sammen om centerstenen.



6. Slutteligt lægges toppen på.

Det er vigtigt at sikre, at toppen ikke ligger skævt, og at den hviler jævnt på hele underdelen.

VEDLIGEHOLD OG PLEJE

Morsø Forno er fremstillet af emaljeret støbejern og kan med fordel smøres ind i madlavningsolie med jævne mellemrum. På grund af støbejernets porøse overflade, vil olien trænge ind i jernet og hjælpe med rustbeskyttelse.

Ønsker du at rengøre stenen, gøres dette lettest med en stiv kobber-børste, når stenen er varm. De mørke aftegninger på stenen er sod- og askepartikler og indeholder ingen bakterier. Aftegningerne kan desværre ikke helt undgås, men de kan minimeres ved kun at fyrre med helt tørt træ, som er kløvet fint.

Støbejernsdelene kan vaskes med en mild opløsning af brun sæbe, når ovnen er kold. Brug helst demineraliseret vand – almindeligt postevand kan give kalkskjolder. Ved fyring i ovnen, kan der opstå små revner i stenenes overflade. Disse revner er ubetydelige, og afføder ingen sikkerheds- eller sundhedsmæssig gener.

REKLAMATION

Reklamationsperioden regnes fra salgsdato, og dækker fejl og mangler. Den nationale købelovs varighed gældende

Garantien omfatter ikke:

- Slitagedele, dvs. dele som nedbrydes ved almindelig brug, som fx sten og tætningsmaterialer. Vedrørende disse dele følges de i købeloven gældende bestemmelser om ansvar for mangler.
- Skader forårsaget af forkert installation og brug i forhold til Morsø's monterings- og fyringsvejledninger.
- Skader opstået som følge af overophedning samt fyring med forkert brændsel.

Garantien dækker ikke eventuelle transport- og monteringsomkostninger i forbindelse med garantireparationen.

Ved en eventuel reklamation bedes du kontakte kundeservice, som herefter vil foretage behandlingen af reklamationen.

TIPS & TRICKS

Optænding og fyringsteknik

Bag ethvert succesfuldt bål ligger et godt glødelag. Det dannes hurtigt ved optænding med 2-4 optændingstabletter under 1 – 2 kg tørt pindebrænde i midten af ildstedet. Pindebrændet stables over kryds og antændes midt i stakken. Du kan benytte et pusterør, som det der er indbygget i Morsø Askeskraber, til at blæse på gløderne og derved sætte ekstra gang i bålet.

Når optændingsbålet er brændt ned, deles det ud over et areal svarende til den midterste sten,

og der lægges mere brænde på. For hurtigt at få ovnen klar til pizzabagning er det en fordel at benytte fint kløvet brænde, ca. 3 x 3 cm.

Når bålet igen er brændt ned, gentages ovenstående punkt, til man har gløder nok til at dække næsten hele ovnens bund. Hver gang udvides det areal som dækkes af gløderne, og dermed kan man putte mere brænde på. For at undgå at brænde sig, er det en god idé at benytte en tang til at placere træet i ovnen. Det kan fx være Morsø Ildtang, som er udviklet specielt til Morsø Forno.

Ved optænding med paraffinholdige optændingsblokke eller –poser, kan man med fordel benytte en kløvet trækævie som underlag. Dermed undgår man, at paraffinen smelter ned i bagepladen

OBS!! Der skal altid anvendes tørt, rent og ubehandlet træ i Ildstedet.

Træ bør under tag lagres i mindst 1 år og helst 2 år med fri adgang for vind. Træ skal kløves hurtigst muligt efter fældningen, hvis det skal tørre hurtigt. Træet kan anvendes, når fugtigheden er under 20 %.

Brug aldrig drivtømmer, da det som regel er meget saltholdigt, og dermed kan ødelægge ovnen. Imprægneret og malet træ samt spånplader udsender giftig røg og dampe, og må derfor heller ikke anvendes som brænde. Fyrretræ samt lignende harpiksholdige træsorter udvikler giftige gasser under afbrænding, og bør derfor ikke benyttes i forbindelse med madlavning.

Under opvarmning og afkøling kan ovnen afgive nogle knirkelyde, hvilket skyldes den store temperaturforskel materialet udsættes for.

Pizzabagning

Til pizzabagning skal stenen være meget varm, og samtidigt skal der være levende flammer, som løber op ad ovnens inderside. For at varme stenene godt op, anbefales det at følge fremgangsmåden, som er beskrevet i afsnittet "Optænding og fyringsteknik".

Flammeloftet opnås ved at fordele gløderne 2/3 rundt langt kanten af ovnen og derpå jævnlige supplere med tynde pinde af fint kløvet, tørt brænde. Efter kort tid vil brændet flamme op.

Afhængigt af vejret, og hvor kraftigt du fyrer, kan ovnen være klar til at bage pizza i løbet af 30-60 minutter. Optimal temperatur på stenen, hvor du bager pizzaen, skal være 250-300 °C, og temperaturen i kuplen skal gerne være over 500 °C.

- Når ovnen er klar, ryddes et område i midten af ovnen med en askeskraber. Eventuel løs aske kan puste væk med pusterøret i Morsø Askeskraber.

- Pizzaen placeres direkte på bagestenene og drejes med korte intervaller, for en jævn bagning.
- Efter få minutter har du en lækker friskbagt pizza.

Under afsnittet "Opskrifter" kan du finde et par opskrifter til inspiration, og ellers kan vi varmt anbefale Gorm Wiswehs kogebog med den meget sigende titel "Pizza".

OPSKRIFTER

Som hjælp til at komme i gang med at bruge ovnen, er her et par opskrifter, der er udviklet af pizzakokken Gorm Wisweh.

Gorms Pizzadej med hvedemel

Opskriften rækker til 4-5 pizzaer.

- ¼ liter koldt vand
- 20 g gær
- 1 tsk sukker
- 300 g mel tipo "00"
- 125 g mel semola (semolina), groft malet
- 1 tsk salt
- 1 spsk olivenolie

Bland vand, gær og sukker sammen. Sukkeret giver gæren noget at leve af, og vækker dejen til live. Tilsæt herefter 150 g "00"-mel og 125 g semola. Det hele æltes eller røres ud, til der ikke er flere klumper i dejen. Tilsæt salt og olie, rør videre og tilsæt derefter resten af melet over to omgange (føles dejen for våd, tilsættes mere "00"-mel). Nu skal der æltes på livet løs. Dejen skal aktiveres, og det gøres bedst med man- eller girl power. Efter 10-15 minutter skal dejen meget gerne være glat og smidig at røre ved.

Lav et snit i dejen og tjek, om den er skinnende indvendig. Er den det, kan du puste ud med et glas rødvin, mens dejen hæver til dobbelt størrelse i køleskabet. Er du ude i god tid, kan du lade den hæve natten over, så får du det bedste resultat. Men fortvivl ikke, med den korte hævetid får du også en lækker bund.

Tag dejen ud og skær den ud til boller á ca. 160 g. Ælt dejbollerne ved at folde ind mod det samme punkt i bollen. Derved får du en glat og spændstig overflade. Bollen skal rette sig op af sig selv, når man trykker på oversiden af den. Læg dem på en bakke, og lad dem hvile koldt (gerne i køleskab) en time. Tag dem ud, så de får stuetemperatur. Nu er de klar til at blive rullet eller trykket ud.

Gorms Tomatsovs

En tomat er ikke bare en tomat – men i al sin simpelhed indgår den i tomatsovsen som en essentiel del af den klassiske pizza.

- ½ rødløg
- 2 fed hvidløg
- 1 frisk tomat
- 1 dåse flåede tomater
- ½ håndfuld frisk basilikum med stængler
- 4 stængler timian, helst frisk, men tørret kan bruges i en snæver vending
- 1 lille dåse tomatpuré
- 2-3 spsk olivenolie
- salt og peber

Alle ingredienser blendes med en stavblender eller i en almindelig blender. Olien er til for at legere tomatsovsen, så den ikke så let trænger ned i bunden under bagningen.

Hvis du bruger tørrede krydderier, skal de tilsættes efter, at du har blendet sovsen, da de ellers vil farve sovsen grå. Smag til med salt og peber.

Pizza Margherita

Alle pizzaers moder. Dens enkelthed er forbilledet for princippet i en pizza.

- 160 g dej
- Tomatsovs
- ca. ½ bøffelmozzarella (125 g)
- 4-5 cherrytomater
- Frisk basilikum
- Olivenolie
- Havsalt
- Peber

Rul bunden ud til ca. 25 cm i diameter og fordel en god skefuld tomatsovs på bunden. Husk at lade ½ cm være fri hele vejen langs kanten, så pizzaen får en god skorpe.

Pluk mozzarellaen og fordel klumperne på bunden.

Læg cherrytomaterne på som pynt, men husk at tomaterne er sindssygt varme, når de kom-

mer ud af ovnen.

Bag til skorpen er gylden og bunden sprød.

Pynt med tre basilikumblade – det er der meget symbolik i, blandt andet tro, håb og kærlighed.

Slut af med lidt olivenolie, havsalt og friskkværnet peber.

Pizza Marinara

En klassiker og en pizza der deler vandene. Enten kan man lide de små salte fisk, eller også kan man ikke.

- 160 g dej
- Tomatsovs
- ca. ½ komælksmozzarella (125 g)
- 5 gode ansjoser fra dåse eller glas
- 1 fed hvidløg, hakket eller skåret i tynde skiver
- 1 håndfuld sorte oliven uden sten, gerne nicoise eller tilsvarende fra Ligurien
- Oregano, frisk eller tørret

Rul bunden ud til ca. 25 cm i diameter og fordel en god skefuld tomatsovs på bunden. Husk at lade ½ cm være fri hele vejen langs kanten, så pizzaen får en god skorpe.

Pluk mozzarellaen og fordel jævnt over bunden.

Fordel ansjoser, hvidløg og oliven på pizzaen.

Bag til skorpen er gylden og bunden sprød.

Drys med lidt oregano inden servering.

TILBEHØR

Til Morsø Forno er der udviklet en række tilbehørsprodukter, som alle kan købes på www.morsolving.dk.



Askeskraber

Askeskraberen er udført i pulverlakeret stål og poleret rustfrit stål, og er designet, så den også kan fungere som pusterør, når der skal sættes gang i besværlige gløder.

Design: Klaus Rath



Ildtang

Ildtangen er udført i pulverlakeret stål og poleret rustfrit stål, og kan bruges til at flytte rundt på brændet i Morsø Forno eller Morsø Ildsted.

Design: Klaus Rath



Pizzaspade

Pizzaspaden er udført i valnøddetræ og poleret rustfrit stål.

Design: Klaus Rath



Bord til Morsø Forno

Bordet er specielt udviklet til Udeovnen, og løfter elegant ovnen op i arbejdshøjde. Samtidigt er der plads til brænde mm.

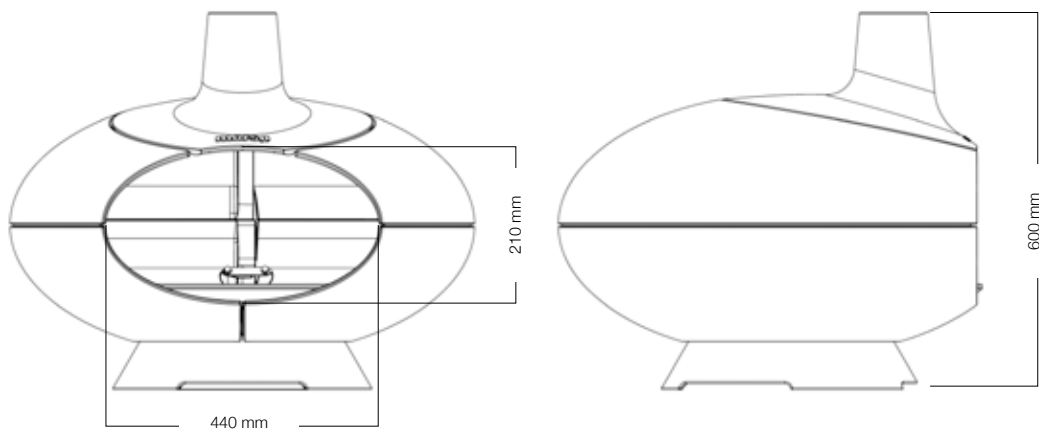
Design: Klaus Rath



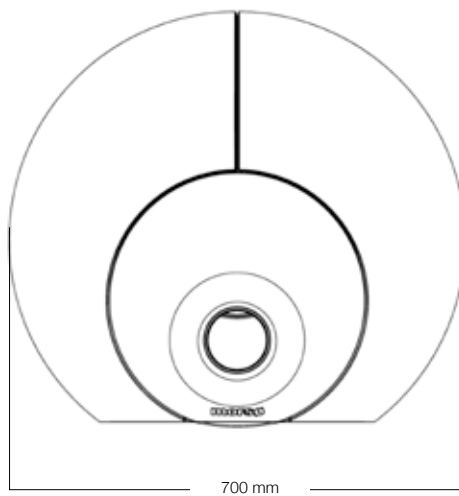
Tuscan Grill

Morsø Tuscan Grill placeres direkte over de glødende trækul inde i ovnen, og giver et grillresultat med fantastiske grill-striber og den helt rigtige røgsmag.

Med en Tuscan Grill i din Morsø Forno, opnår du alle grill funktioner, også de mere vanskelige ting som asparges mm.



TOTALA VIKTEN 96 KG



Grattis till din nya Morsø Forno

Nu kan du njuta av din uteplats samtidigt som du tillagar läckra och spröda italienska pizzor och perfekt gräddat bröd på några minuter.

Morsø utomhusugn har formgivits av den prisbelönta danska designern Klaus Rath och är det idealiska valet för den familj som uppskattar god mat, unik design, originalitet och att dela med sig av sina upplevelser.

Formen på Morsø Forno är baserad både på användningar inre och yttre hänsyn, dess rena linjer och enkla, funktionella design passar perfekt med Morsøs välkända stil.

- Inuti är ugnen formad som en traditionell vedeldad italiensk pizzaugn med en flamugn med lågt i tak samt utrymme att flytta veden åt sidan vid tillagning av mat och har bra strålningsvärme från taket.
- Ugnens utsida har en enkel och karaktäristisk form och kan lätt placeras antingen på marknivå, främst vid användning som eldstad eller högre upp på en bänk eller ett bord om ugnen ska användas för tillagning av mat.

Morsø Forno är tillverkad av gediget emaljerat gjutjärn. Det gör att den håller i många säsonger om den används och sköts på rätt sätt.

Bakom varje Morsø Forno finns över 150 års erfarenhet av gjutjärn och noggrann kvalitetskontroll genomförs av våra anställda under hela tillverkningsprocessen.

SÄKERHETSINFORMATION

- Lämna aldrig utomhusugnen innan alla lågor och all glöd är släckt.
- Om du använder vatten för att släcka elden kan det leda till att gjutjärnsdelarna spricker eller blir skeva.
- Ugnens utsida blir mycket het medan den är tänd. Du bör därför vara mycket försiktig, i synnerhet om det finns barn eller husdjur i närheten av ugnen.
- Använd inte lättantändliga vätskor för att tända elden eller hålla den vid liv.
- Var medveten om de mycket höga temperaturerna när eldstaden används. Använd handskar. Stick inte in armar eller fingrar i ugnen under användning.
- Var medveten om gnistor och lågor från ugnens öppning och skorsten.
- Använd bara köksredskap som tål höga temperaturer. Kastruller, pannor och liknande måste vara tillverkade antingen av gjutjärn, aluminium eller av mjukt stål. Teflon och silikon är inte lämpliga.

Placering av ugnen

- Ugnen måste placeras minst 1 m bort från brandfarliga ytor och material på sidorna.
- Ugnen bör bara användas utomhus och får inte placeras under takfoten eller lågt hängande grenar

- Det är viktigt att ugnen placeras på en plan, oantändlig, horisontal yta.

Borttagning av aska och glöd

- Använd en metallskyffel för att ta bort aska eller glöd.
- Använd en metallhink med ett tättslutande metallock för förvaring av aska och glöd. Placera alltid hinken på en oantändlig yta, borta från brandfarliga material.
- När askan är kall kan den användas som gödsel i trädgården eller kasseras med det vanliga avfallet.

MONTERING AV MORSØ FORNO

Morsø Forno väger 96 kg. För att undvika skada vid uppackning och montering av ugnen rekommenderar vi att 2 personer utför detta arbete.

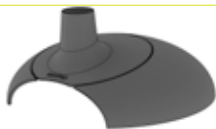
Ugnens delar



Sockel
Emaljerat gjutjärn
7,3 kg



Botten
Emaljerat gjutjärn
35,8 kg



Överdel
Emaljerat gjutjärn
39,5 kg



Mittsten
Keramisk platta
3,7 kg



Sidostenar (3 delar)
Keramisk platta
2,5 kg (7,5 kg)



Bakre sten
Keramisk platta
2,5 kg

Det kan finnas svaga märken på ugnen vid leveransen. Det kan bero på montering och hantering vid produktionen. Märken kommer förmodligen också att uppstå när du monterar ihop ugnen. De kan lätt avlägsnas med matlagningsolja.

Montering av Morsø Utespis



1. Placera sockeln på en plan yta, helst där du vill att ugnen ska stå.

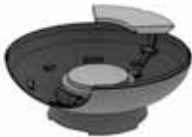
Kom ihåg att lämna utrymme för den totala diametern på 75 cm och separera från antändbara material innan du positionerar ugnen.



2. Placera därefter bottendelen på sockeln med öppningen i önskad riktning.



3. Lägg mittstenen på de tre benen i mitten av ugnen.



4. Placera den bakre stenen så att den vilar på mittstenen och är jämnt fördelad på de två stödpunkterna.



5. Lägg sedan de sista tre sidostenarna på plats i ugnen. Skjut ihop sidostenarna och den bakre stenen kring mittstenen



6. Till sist, sätt på överdelen.

Det är viktigt att se till att överdelen inte sitter snett och att den vilar jämnt på hela underdelen.

UNDERHÅLL OCH SKÖTSEL

Morsø Forno är tillverkad av emaljerat gjutjärn och kan med fördel regelbundet behandlas med matlagningssolja. På grund av gjutjärnets porösa yta sipprar oljan in och hjälper till att skydda mot rost.

Om du vill göra ren stenen är det bäst att använda en styv kopparborste när stenen är kall. De mörka märkena på stenen är sotpartiklar och aska och innehåller inte några bakterier. Sådana märken kan tyvärr inte undvikas helt och hållet, men kan minimeras genom att bara bränna helt torr, fint kliven ved.

Gjutjärnsdelarna kan tvättas med en mild tvållösning när ugnen är kall. Använd helst avminerat vatten eftersom vanligt kranvatten kan lämna kalkavlagringar. När elden är tänd kan små sprickor uppträda på stenarnas yta. Dessa sprickor är utan betydelse och utgör inte någon hälso- eller säkerhetsrisk.

GARANTI

Garantiperioden gäller från inköpsdagens datum.

Garantin gäller inte:

- Slitgods, d.v.s. delar som slits vid vanligt användning t.ex. stenar och tätningmaterial. För dessa delar gäller relevanta bestämmelser i den nationella lagen om försäljning av felaktiga varor.
- Skada som uppstår på grund av felaktig installation och användning enligt Morsø:s riktlinjer för montering och användning.
- Skada på grund av överhettning eller användning av fel bränsle.

I händelse av ersättningsanspråk på grund av eventuella fel eller förbiseenden, gäller den nationella lagen om försäljning av varor. Garantin gäller inte några transport- och installationskostnader i samband med reparationer under garantin.

I händelse av ett ersättningsanspråk, vänligen kontakta kundtjänst som behandlar ditt ersättningsanspråk

TIPS

Tändnings- och eldningsmetoder

Bakom varje lyckad eld finns ett bra lager med glöd. Det kan snabbt bildas genom att använda 2-4 tändbriketter under 1 – 2 kg torr tändved i eldstadens mitt. Tändveden bör travas korsvis och tändas i korsets mitt. Du kan blåsa i ett rör, t.ex. som det som är inbyggt i Morsø askskrapa, för att blåsa på glöden och ge elden lite extra hjälp.

När tändveden har brunnit ner, sprid den över ett område som motsvarar mittstenens storlek och lägg på mer ved. För att snabbt förbereda ugnen för att grädda pizza hjälper det att använda fint kluven ved, ca 3 x 3 cm.

När elden har brunnit ner igen, upprepa ovanstående tills det finns så mycket glöd att det nästan täcker ugnens hela underdel. Lägg på mer ved varje gång det område som täcks med glöd utökas. Undvik brännskador genom att använda en tång när du lägger på mer ved i ugnen. Du kan använda Morsø eldtång som har utvecklats speciellt för användning med Morsø utomhusugn.

Om du tänder med tändbriketter eller påsar som innehåller paraffin kan det vara bra att placera ett klivet vedträ under. Det förhindrar att paraffin smälter in i bakstenen.

OBS!! Använd alltid torr, ren och obehandlad ved i eldstaden.

Vedträn bör förvaras under tak i minst 1 år, helst 2 år där de är exponeras för vinden. Vedträn bör klyvas så snart som möjligt efter det att trädet fällt om de ska torka snabbt. Veden kan användas när fukthalten är under 20 %.

Använd aldrig drivved eftersom den vanligtvis innehåller mycket salt och därför kan förstöra ugnen. Impregnerat och målat timmer samt spånskivor avger giftig rök och ånga och ska därför inte användas som ved. Furu och liknande arter av hartshaltigt timmer utvecklar giftiga gaser när det brinner och ska därför inte användas i samband med matlagning.

När ugnen hettas upp och svalnar kan du höra ett knäppande ljud, det beror på den stora temperaturskillnaden som materialet utsätts för

Baka pizza

Vid gräddning av pizza måste stenen vara mycket het och det måste också finnas levande lågor som går uppåt på ugnens insida. För ordentlig upphettning av stenarna rekommenderar vi de metoder som beskrivs i avsnittet "Tändnings- och eldningsmetoder".

Taket av lågor uppnås genom att sprida glöden 2/3 upp längs ugnens kant och regelbundet mata elden med tunna stickor av fint kluven, torr ved. Veden flammar upp efter en kort stund. Beroende på vädret och hur mycket ved du använder kan ugnen vara klar för att grädda pizzor på 30-60 minuter. Den optimala temperaturen på stenen som du gräddar pizzorna på måste vara 250°-300°C och temperaturen i kupolen bör helst vara över 500°C.

- När ugnen är klar, skrapar du undan ett område mitt i ugnen med en askskrapa. Eventuell lös aska kan blåsas bort med blåsröret i Morsø askskrapa.
- Placera pizzan direkt på de bakre stenarna och vänd den ofta så att den gräddas jämnt.

- På fem minuter kommer du att ha en läcker och extra knaprig pizza.

Avsnittet "Recept" innehåller ett par inspirerande recept. Vi kan också rekommendera Gorm Wiswehs kokbok med titeln "Pizzas".

RECEPT

Här är ett par recept som tagits fram av pizzakocken Gorm Wisweh för att hjälpa dig att komma igång med din Morsø Utespis.

Gorms pizzadeg med vetemjöl

Recept för 4-5 pizzor.

- ¼ liter kallt vatten
- 20 g jäst
- 1 tsk socker
- 300 g finmalt mjöl av tipo "00"
- 125 g semola (mannagryn), grovmalt
- 1 tsk salt
- 1 dsk olivolja

Blanda vatten, jäst och socker. Sockret ger jäst något att leva av och ger degen liv. Tillsätt sedan 150 g finmalt "00"-mjöl och 125 g semola. Rör eller knåda tills alla klumpar är borta. Tillsätt salt och olja, rör igen och tillsätt sedan resten av mjölet i två omgångar. Om degen känns för kladdig, tillsätt mer "00"-mjöl. Knåda nu för allt vad du är värd. Degen måste aktiveras, vilket bäst görs för hand. Efter 10-15 minuter bör degen vara smidig och flexibel när du vidrör den.

Skär ett snitt i degen och kontrollera att den är blank inuti. Om den är det kan du koppla av med ett glas rödvin medan degen jäser till dubbel storlek i kylskåpet. Eventuellt kan du låta den jäsa över natten för att uppnå bästa resultat. Men även kortare jästid ger dig en läcker pizzabas.

Tag ut degen och skär den i bitar på ca 160 g. Knåda bitarna genom att vika in till samma punkt i bollen, vilket ger en smidig och tånjbar yta. Degbollen ska fjädra tillbaka när du trycker på den upptill. Placera degbollarna på en bricka och låt dem kallna (helst i ett kylskåp) i en timme. Ta ut dem så de kan bli rumsvarma. Nu är de klara att rullas ut eller sträckas.

Gorms tomatsås

En tomat är inte bara en tomat, den är basen i tomatsåsen en viktig del i en klassisk pizza.

- ½ rödlök
- 2 vitlöksklyftor
- 1 färsk tomat
- 1 burk skalade tomater
- ½ handfull färska basilikablåd med stjälkar
- 4 stjälkar timjan, helst färsk, men torkad timjan kan också användas
- 1 liten burk tomatpuré
- olivolja
- salt och peppar

Blanda alla ingredienser med en handmixer eller vanlig mixer. Oljan är där för att binda tomat-såsen och förhindra att den läcker in i pizzabasen under gräddningen.

Om du använder torkade örter, tillsätt dem när såsen mixats annars blir de gråfärgade.

Krydda med salt och peppar.

Pizza Margherita

Grundpizza. Dess enkelhet är typisk för pizzans princip.

- 160 g deg
- Tomatsås
- ca ½ buffelmozzarella (125 g)
- 4-5 körsbärstomater
- Färsk basilika
- Olivolja
- Havssalt
- Peppar

Rulla ut degen till ca 25 cm diameter och bred på en ordentlig sked tomatsås på pizzabasen. Kom ihåg att lämna ½ cm runt hela pizzan så den får en läcker och knaprig kant.

Bryt mozzarellan och fördela bitarna över pizzabasen.

Dekorera med körsbärstomaterna, men kom ihåg att tomaterna är mycket varma när de kommer ut ur ugnen.

- Grädda tills kanten är guldgul och pizzabasen är knaprig.
- Dekorera med tre basilikablåd, mycket symboliskt, inkluderar tro, hopp och medmänsklighet. Avsluta med olivolja, havssalt och nymald peppar.

Pizza Marinara

En klassisk pizza. Antingen älskar du de små salta fiskarna eller också gör du det inte.

- 160 g deg
- Tomatsås
- Ca ½ komjölsmozzarella (125 g)
- 5 ansjovisar från en burk
- 1 vitlöksklyfta, hackad eller skuren i tunna skivor
- 1 handfull svarta urkärnade oliver, helst nicoise eller motsvarande från Ligurien
- Oregano, färsk eller torkad

Rolla ut degen till ca 25 cm diameter och bred på en ordentlig sked tomatsås på pizzabasen.

Kom ihåg att lämna ½ cm runt hela pizzan så den får en läcker och knaprig kant.

Bryt mozzarellan och fördela bitarna jämnt över pizzabasen.

Bred ut ansjovisar, vitlök och oliver över pizzan.

Grädda tills kanten är guldgul och pizzabasen är knaprig.

Strö över lite oregano innan serveringen.

TILLBEHÖR

En rad tillbehör har tagits fram för Morsø utomhusugn, som alla finns tillgängliga hos din återförsäljare



Morsø askskrapa

Askskrapan är tillverkad av pulverbestruket stål och borstat stål och är även utformad för att fungera som ett blåsrör när du behöver blåsa liv i glöden.

Design: Klaus Rath



Morsø eldtång

Eldtången är tillverkad av pulverbestruket stål och borstat stål och kan användas till att flytta vedträn i Morsø utomhuskamin eller Morsø eldstad.

Design: Klaus Rath



Morsø Pizzaskyffel

Pizzaskyffeln är tillverkad av valnötsträ och borstat stål.

Design: Klaus Rath



Bord till Morsø Utespis

Bord till Morsø Forno

Bordet har speciellt tagits fram för utomhusugnen och höjer ugnen på ett elegant sätt till arbetshöjd. Den har också utrymme för ved osv.

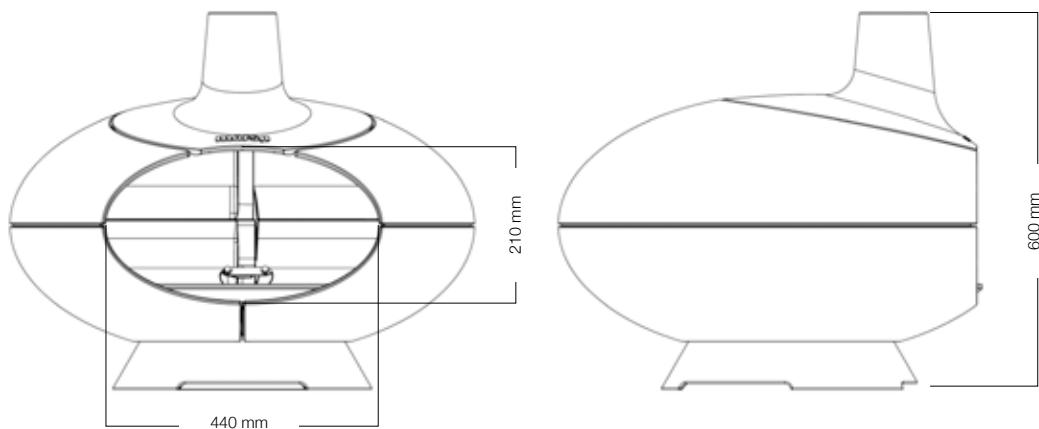
Design: Klaus Rath



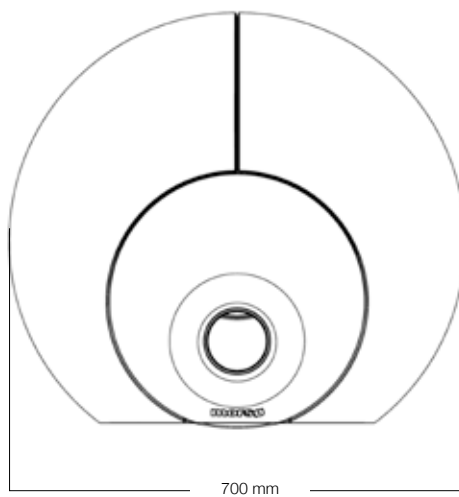
Tuscan Grill

Morsø Tuscan grill placeras direkt över det glödande träkolet inne i utespiset och ger resultat med fantastiska grillränder och rätt röksmak.

Med en Tuscan grill i din Morsø Forno får du alla grillfunktioner och kan även grilla svårare saker som t.ex. sparris osv.



TOTAL WEIGHT 96 KG



Congratulations on your new Morsø Forno

Now you can enjoy your terrace while preparing crisp, crunchy Italian pizzas and perfectly baked bread in just a few minutes.

Morsø Forno has been designed by award-winning Danish designer Klaus Rath, and is the ideal choice for the family that values good food, unique design, originality and shared experiences.

The shape of Morsø Forno is based on both internal and external considerations, and its clean lines and simple, functional design fits perfectly with the well-known Morsø style.

- Internally, the stove is shaped like a traditional wood-burning Italian pizza oven with a wide, low-ceilinged firebox, with room to move the fire aside when cooking food, and good radiant heat from the ceiling.
- On the outside, the stove has a simple and characteristic shape, that can readily be placed either at ground level – primarily for use as a fireplace - or higher up on a bench or table, if the stove is mainly intended for use in food preparation.

Morsø Forno is made of solid enamelled cast iron. This ensures that it lasts for many seasons with correct usage and care.

Behind every Morsø Forno lie more than 150 years' experience of cast iron and thorough quality control by our employees throughout the production process.

SAFETY INFORMATION

- Never leave the stove before all flames and embers are extinguished.
- Using water to extinguish the fire can result in the cast iron components cracking or warping.
- The outside of the oven becomes very hot while lit. Therefore, be sure to take the necessary care, especially if children and pets are close to the stove.
- Do not use combustible liquids to light or maintain the fire.
- Be aware of very high temperatures when the stove is in use. Use gloves. Do not insert arms or fingers into the stove during use.
- Be aware of sparks and flames from the mouth and chimney of the stove.
- Only use kitchen tools that can withstand high temperatures. Pots, pans and the like must be made of cast iron, aluminium or mild steel. Teflon and silicone are unsuitable.

Positioning the stove

- The stove must be placed no less than 1m from flammable surfaces and materials to the sides
- The stove should only be used outdoors and must not be placed below eaves or low hanging branches.
- It is important for the stove to be placed on a flat, non-flammable, horizontal surface.

Removing ash and embers

- Use a metal shovel to remove ash or embers.
- Use a metal bucket with a tight-fitting metal lid to store ash and embers. Always place the bucket on a non-flammable surface, well clear of flammable materials.
- When the ash is cold, it can be used as fertiliser in your garden, or disposed of with ordinary refuse.

ASSEMBLING THE MORSØ FORNO

Morsø Forno weighs approx. 96 kg. To avoid injury during unpacking and assembling the stove, we recommend that 2 people should carry out this work.

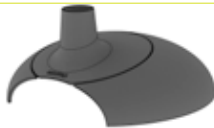
The parts of the stove.



Plinth
Enamelled cast iron
7,3 kg



Base
Enamelled cast iron
35,8 kg



Top
Enamelled cast iron
39,5 kg



Central stone
Ceramic tile
3.7 kg



Side stones (3 pieces)
Ceramic tile
2.5 kg (7,5 kg)



Rear stone
Ceramic tile
2.5 kg

The stove may have pale markings on delivery. These are a result of assembly and handling during production. Marks will probably also arise when you assemble the stove. They can easily be removed using cooking oil.

Assembling your Morsø Outdoor Oven



1. Place the plinth on a flat surface, preferably where you want the stove to be.

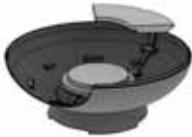
Remember to allow for the total diameter of 75 cm and separation from flammable materials before positioning the stove.



2. Next, place the bottom on the plinth, with the opening in the direction wanted.



3. Lay the center stone on the three legs in the middle of the stove.



4. Place the rear stone so that it rests on the central stone, and equally distributed over the two support points.



5. Now lay the last three side stones in place in the stove. Push the side and rear stones together around the central stone.



6. Finally, add the top.

It is important to ensure that the top is not crooked, and that it rests evenly on the whole of the lower part.

MAINTENANCE AND CARE

Morsø Forno is made of enamelled cast iron and can advantageously be treated with cooking oil at regular intervals. Because of the porous surface of the cast iron, the oil will seep in and help with rust protection.

If you want to clean the stone, this is best done with a stiff copper brush when the stone is hot. The dark markings on the stone are particles of soot and ash, and contain no bacteria. Such marking can unfortunately not be entirely avoided, but can be minimised by only burning entirely dry, finely split wood.

Cast iron parts can be washed with a mild solution of soft soap, when the stove is cold. Preferably use demineralised water, as ordinary tap water can leave limescale. When the fire is lit, small cracks can appear in the surface of the stones. These cracks are insignificant and are not a health or safety hazard

GUARANTEE

The guarantee period runs from the date of purchase.

The guarantee does not cover:

- Wear items, i.e. parts that become worn during ordinary use, such as stones and sealants. For these parts, the relevant provisions of the Sale of Goods Act for deficiencies apply.
- Damage resulting from incorrect installation and use in relation to Morsø's assembly and usage guidelines.
- Damage as a result of overheating or using incorrect fuel.

In the event of a claim for defects or omissions, the provisions of the national sale of goods legislation apply. The guarantee does not cover any transport and installation costs in connection with the repairs under guarantee.

In the event of a claim, please contact customer services, who will deal with your claim.

TIPS & TRICKS

Lighting and stoking techniques

Behind every successful fire is a good layer of embers. This can be formed quickly by using 2-4 firelighting briquettes under 1 – 2 kg dry kindling in the middle of the fireplace. Kindling should be stacked in a cross and the stack lit in the middle. You can use a blower pipe, such as that built into the Morsø Ash scraper, to blow on the embers and give the fire an extra boost.

When the kindling has burnt down, spread it over an area corresponding to central stone, and add more firewood. To quickly prepare the stove for pizza baking, it helps to use finely split firewood, approx. 3 x 3 cm.

When the fire has burnt down again, repeat the above until there are enough embers to cover almost the whole bottom of the stove. Each time, the area covered by embers expands, allowing more firewood to be added. To avoid burns, it is a good idea to use tongs to add firewood to the stove. You could use Morsø Fire Tongs, which have been developed especially for the Morsø Garden Stove.

If lighting with firelighters or bags containing paraffin, it can be helpful to place a split log underneath. This prevents the paraffin melting into the baking stone.

NB!! Always use dry, clean and untreated timber in the fireplace.

Logs should be stored under a roof for no less than 1 year, and preferably 2 years, exposed to the wind. Logs should be split as soon as possible after felling if they are to dry quickly. The wood can be used when its moisture content is below 20 %.

Never use driftwood, as it is usually very salty and can therefore ruin the stove. Impregnated and painted timber and chipboard emit poisonous smoke and vapours, and must therefore not be used as firewood. Pine and similar species of resinous timber develop poisonous gases when burning, and should be therefore not be used in connection with food preparation.

When heating up and cooling down, the stove can make cracking sounds, which are due to the large temperature difference to which the material is subjected.

PIZZA BAKING

For pizza baking, the stone must be very hot, and there must also be living flames running up the inside of the stove. To heat stones thoroughly, we recommend following the method described in the section on "Lighting and stoking techniques".

The ceiling of flames is achieved by spreading the embers 2/3 of the way around the edge of the stove and regularly supplementing with thin sticks of finely split, dry firewood. The firewood will flame up after a short while.

Depending on the weather and how much fuel you use, the stove can be ready for baking pizzas in 30-60 minutes. The optimal temperature of the stone on which you bake the pizzas, must be 250-300 °C, and the temperature in the dome must preferably be above 500 °C.

- When the stove is ready, clear an area in the middle of the stove with an ash scraper. Any loose ash can be blown away with the blower pipe in the Morsø Ash Scraper.
- Place the pizza directly on the rear stones and turn at short intervals to achieve even baking.
- In a few minutes, you will have a delicious, extra crisp pizza.

The section on "Recipes" contains a couple of recipes to inspire you. We can also heartily recommend Gorm Wisweh's cookery book, tellingly titled "Pizzas".

RECIPES

To help you get started with your Morsø Forno, here are a couple of recipes developed by the pizza chef Gorm Wisweh.

Gorm's pizza dough using wheat flour

The recipe makes 4-5 pizzas.

- ¼ litre cold water
- 20g yeast
- 1 tsp. sugar
- 300g tipo "00" flour
- 125g semola (semolina), coarse ground
- 1 tsp. salt
- 1 dsp olive oil

Mix the water, yeast and sugar. The sugar gives the yeast something to live and brings the dough to life. Then add 150g "00" flour and 125g semola. Then stir or knead until no lumps remain. Add the salt and oil, stir again and then add the rest of the flour in two two stages. If the dough feels too moist, add for more "00" flour. Now knead for all you're worth. The dough has to be activated, which is best done by man or girl power. After 10-15 minutes, the dough should be smooth and flexible to the touch.

Make a cut in the dough and check that it is shiny inside. If so, you can relax with a glass of red wine while the dough rises to double size in the fridge. If you're ready in good time, you can leave it to rise overnight for the best results. But even the shorter rising time will also give you a delicious base.

Take the dough out and cut it into balls of about 160g. Knead the balls by folding into the same point in the ball, laving a smooth and stretchy surface. The ball should spring back up when you press into it on top. Place the dough balls on a tray and leave them cold (preferably in a refrigerator) for an hour. Take them out so that they reach room temperature. Now they are ready to be rolled or stretched.

Gorm's tomato sauce

A tomato isn't just a tomato - but as the basis of the tomato sauce, it's an essential part of a classical pizza.

- ½ red onion
- 2 cloves garlic
- 1 fresh tomato
- 1 can peeled tomatoes
- ½ handful fresh basil with stalks
- 4 stalks thyme, preferably fresh, but dried can also be used
- 1 small can tomato puree
- olive oil
- salt and pepper

Mix all ingredients using a hand-held or ordinary blender. The oil is there to bind the tomato sauce, to prevent it seeping into the base during baking.

If you are using dried herbs, add them after blending the sauce or they will colour it grey. Season with salt and pepper.

Pizza Margherita

The basic pizza. Its simplicity is the epitome of the principle of the pizza.

- 160g dough
- Tomato sauce
- approx. ½ buffalo mozzarella (125g)
- 4-5 cherry tomatoes
- Fresh basil
- Olive oil
- Sea salt
- Pepper

Roll out the base to approx. 25cm diameter and spread a good spoonful of tomato sauce onto the base. Remember to leave ½ cm clear all round so the pizza gets a good crust.

Break up the mozzarella and spread the pieces over the base.

Place the cherry tomatoes as decoration, but remember that the tomatoes are incredibly hot when they come off the stove.

Bake until the crust is golden and the base is crisp.

Decorate with three basil leaves, very symbolic, including faith, hope and charity. Finish with olive oil, sea salt and freshly ground pepper.

Pizza Marinara

A classic pizza that parts the waters. Either you love the small salty fish, or you don't.

- 160g dough
- Tomato sauce
- approx. ½ cow's milk mozzarella (125g)
- 5 good anchovies from a tin or jar
- 1 clove garlic, chopped or cut into thin slices
- 1 handful black pitted olives, preferably nicoise or corresponding from Liguria
- Oregano, fresh or dry

Roll out the base to approx. 25cm diameter and spread a good spoonful of tomato sauce onto the base. Remember to leave ½ cm clear all round so the pizza gets a good crust.

Break up the mozzarella and spread evenly over the base.

Spread the anchovies, garlic and olives over the pizza.

Bake until the crust is golden and the base is crisp.

Sprinkle with a little oregano before serving.

ACCESSORIES

A range of accessories have been developed for Morsø Forno, which are all available at your local dealership.



Morsø Ash scraper

The ash scraper is made of powder coated steel and polished stainless steel, and is designed to also function as a blower pipe, when you need to blow life into difficult embers.

Design: Klaus Rath



Morsø Fire tongs

The fire tongs are made of powder coated steel and polished stainless steel, and can be used to move around the firewood in the Morsø Forno or Morsø Fireplace.

Design: Klaus Rath



Morsø Pizza shovel

The pizza shovel is made of walnut and polished stainless steel.

Design: Klaus Rath



Table for Morsø Outdoor Oven

The table has been especially developed for Morsø Forno, and elegantly raises the stove to working height. It also has space for firewood etc.

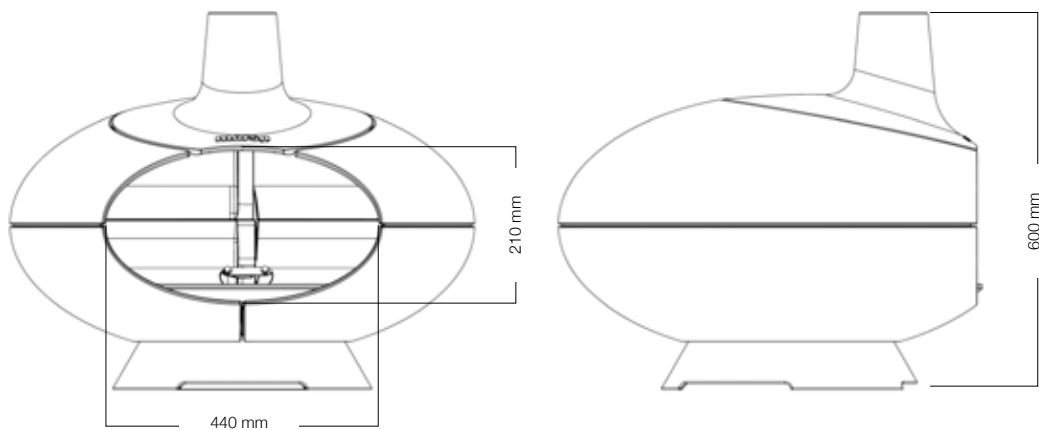
Design: Klaus Rath



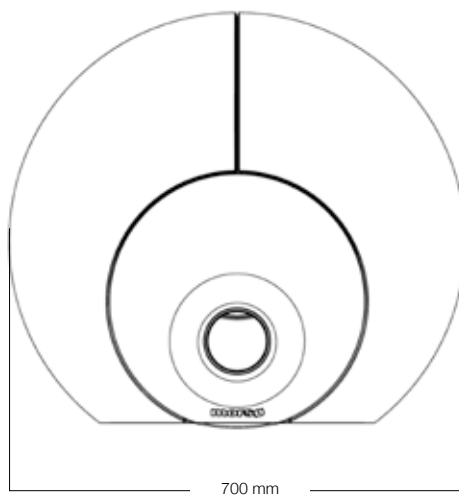
Tuscan Grill

The Morsø Tuscan Grill is placed directly above the glowing charcoal inside the Garden Stove, and gives results with fantastic grill stripes and the right smoky flavour.

With a Tuscan Grill in your Morsø Forno, you can achieve all grilling functions, even the more difficult items such as asparagus etc.



GESAMTGEWICHT 96 KG



Glückwunsch zu Ihrem neuen Morsø Forno!

Jetzt können Sie Ihre Terrasse genießen, während Sie nach nur wenigen Minuten knusprig-frische italienische Pizza und perfekt gebackenes Brot genießen.

Der Outdoor Ofen Morsø Forno wurde von dem preisgekrönten, dänischen Designer Klaus Rath entworfen und ist die ideale Wahl für die Familie, die gutes Essen, einzigartiges Design, Originalität und gemeinsame Erfahrungen schätzt.

Die Form des Morsø Forno Ofens beruht sowohl auf inneren als auch äußeren Erwägungen und ihre klaren Linien und das einfache, funktionale Design passt perfekt zum Morsø-Stil.

- Innen ist der Ofen wie ein traditioneller italienischer, mit Holz beheizter PizzazOfen geformt, mit einer breiten Feuerkammer mit niedriger Decke, mit Platz dazu, das Brennholz beim Zubereiten von Essen zur Seite schieben zu können und mit einer guten Strahlungswärme von der Decke.
- Außen hat der Ofen eine einfache und charakteristische Form, die bequem entweder auf dem Boden - in erster Linie für die Verwendung als Ofen - oder oben auf einer Bank oder einem Tisch angebracht werden kann, wenn der Ofen hauptsächlich zur Essenzubereitung verwendet wird.

Der Morsø Forno ist aus solidem, emaillierten Gusseisen. Das garantiert dafür, dass er bei der richtigen Verwendung und Pflege viele Grillsaisons überstehen wird.

Jeder Morsø Ofen beruht auf einer mehr als 150-jährigen Erfahrung mit Gusseisen und einer gründlichen Qualitätskontrolle durch unsere Mitarbeiter während des gesamten Produktionsprozesses.

SICHERHEITSINFORMATIONEN

- Verlassen Sie niemals der Ofen, bevor alle Flammen und alle Glut erloschen sind.
- Wenn das Feuer mit Wasser gelöscht wird, kann es dazu führen, dass die gusseisernen Komponenten reißen oder sich verformen.
- Die Außenseite der Ofen wird sehr heiß, wenn er brennt. Halten Sie deshalb die gebotene Vorsicht, insbesondere wenn sich Kinder oder Haustiere in der Nähe des Outdoor Ofens aufhalten.
- Verwenden Sie keine brennbaren Flüssigkeiten, um das Feuer anzuzünden oder am Brennen zu halten.
- Beachten Sie die hohen Temperaturen, wenn der Ofen in Betrieb ist. Benutzen Sie Grillhandschuhe. Stecken Sie weder Arme noch Finger in den Ofen hinein, wenn er in Betrieb ist.
- Achten Sie auf Funken und Flammen aus Feueröffnung und Schornstein des Outdoor Ofens.
- Verwenden Sie nur Küchengeräte, die hohe Temperaturen aushalten. Töpfe, Pfannen und dergleichen müssen entweder aus Gusseisen, Aluminium oder Schmiedeeisen hergestellt sein. Teflon und Silikon sind ungeeignet.

Plazierung des Morsø Fornos

- Morsø Forno muss nach allen Seiten hin mit einem Mindestabstand von 1 m von entflammaren Oberflächen und Materialien entfernt aufgestellt werden.

- Der Outdoor Oven darf nur im Freien und nicht unter einem Dachvorsprung oder niedrig hängenden Zweigen aufgestellt werden.
- Es ist wichtig, dass der Outdoor Oven auf einer flachen, nicht entflammaren, horizontalen Oberfläche aufgestellt wird.

Beseitigung von Asche und Glut

- Entfernen Sie Asche und Glut mit einer Metallschaufel.
- Geben Sie Asche und Glut in einen Metalleimer mit einem dicht schließenden Metalldeckel. Stellen Sie den Eimer stets auf eine nicht entflammaren Oberfläche und in ausreichendem Abstand zu entzündlichen Materialien ab.
- Wenn die Asche kalt ist, kann sie als Dünger in Ihrem Garten verwendet oder mit dem Restmüll entsorgt werden.

ZUSAMMENBAU DES MORSØ FORNOS

Des Morsø Forno wiegt 96 kg. Um Verletzungen beim Auspacken und Zusammenbau des Outdoor Ofens zu vermeiden, empfehlen wir, dass diese Arbeit von 2 Personen ausgeführt wird.

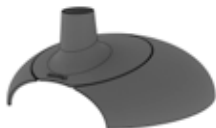
Die Teile des Ovens



Sockel
Emaillierten Gusseisen
7,3 kg



Unterteil
Emaillierten Gusseisen
35,8 kg



Oberteil
Emaillierten Gusseisen
39,5 kg



Mittelstein
Keramikplatte
3,7 kg



Seitensteine (3 Stück)
Keramikplatte
2,5 kg (7,5 kg)

Rückstein
Keramikplatte
2,5 kg

Der Ofen kann bei der Lieferung blasse Abdrücke aufweisen. Diese rühren vom Zusammenbau und der Handhabung während der Produktion her. Wenn Sie den Ofen zusammenbauen, werden eventuell auch Abdrücke auftreten. Diese können einfach mit Speiseöl entfernt werden.

Zusammenbau Ihres Morsø Forno

1. Bringen Sie den Sockel auf einer flachen Oberfläche an, am besten dort, wo Sie den Kamin aufstellen möchten

Denken Sie vor dem Positionieren des Ofens daran, dass genügend Platz für den gesamten Durchmesser von 75 cm bleibt und der erforderliche Abstand von entflammaren Materialien eingehalten wird.



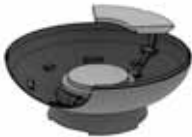
2. Bringen Sie als nächstes das Unterteil mit der Öffnung in die gewünschte Richtung auf dem Sockel an.



3. Legen Sie den Mittelstein auf die drei Zapfen in der Mitte des Kamins.



4. Platzieren Sie den Rückstein so, dass er auf dem Mittelstein und gleich weit auf beiden Stützen zu liegen kommt.



5. Legen Sie jetzt die letzten drei Seitensteine auf ihren Platz im Kamin. Drücken Sie die Seitensteine und den Rückstein um den Mittelstein zusammen.



6. Setzen Sie zum Schluss das Oberteil auf.

Es ist wichtig, dass das Oberteil nicht schief ist und dass es gleichmäßig auf dem gesamten Unterteil ruht.



WARTUNG UND PFLEGE

Der Morsø Forno ist aus emailliertem Gusseisen und es empfiehlt sich, ihn regelmäßig mit Speiseöl zu behandeln. Wegen der Oberflächenstruktur des emaillierten Gusseisens wird das Öl aufgenommen und trägt zum Rostschutz bei.

Wenn Sie den Stein reinigen möchten, machen Sie das am besten mit einer steifen Kupferbürste, wenn der Stein heiß ist. Die dunklen Flecken auf dem Stein sind Asche- und Rußpartikel und enthalten Bakterien. Solche Flecken können unglücklicherweise nicht vollständig vermieden, aber doch minimiert werden, indem nur vollständig trockenes, klein gespaltenes Holz verbrannt wird.

Gusseisen kann mit einer milden Schmierseifenlösung abgewaschen werden, wenn der Ofen kalt ist. Verwenden Sie vorzugsweise entmineralisiertes Wasser, da gewöhnliches Leitungswasser Kalkablagerungen hinterlassen kann.

Wenn das Feuer brennt, können kleine Risse auf der Oberfläche der Steine auftreten. Diese Risse sind unerheblich und stellen keine Gefahr für Gesundheit oder Sicherheit dar.

GARANTIE

Der Garantiezeitraum beginnt mit dem Kaufdatum.

Die Garantie umfasst nicht:

- Verschleißteile, d. h. Teile, die sich bei normalem Gebrauch abnutzen, wie Steine und Dichtmittel. Für diese Teile gelten die einschlägigen Bestimmungen des Kaufrechts für Mängel.
- Schäden, die durch unsachgemäße Installation in Verhältnis zu den Richtlinien von Morsø betreffend Zusammenbau und Verwendung entstanden sind.
- Schäden, die wegen Überhitzung oder Verwendung von falschen Brennstoffen entstanden sind.

Im Fall eines Garantieanspruchs wegen Mängel oder fehlender Teile gelten die Bestimmungen des nationalen Kaufrechts. Die Garantie umfasst keine Transport- und Installationskosten in Verbindung mit Reparaturen nach der Garantie.

Wenden Sie sich bei einem Garantieanspruch bitte an den Kundendienst, der Ihren Garantieantrag bearbeiten wird.

TIPPS UND TRICKS

Techniken zum Anheizen und Schüren des Feuers

Das Geheimnis eines erfolgreichen Feuers liegt in einer guten Schicht Glut. Diese ist einfach zu erreichen, indem man 2-4 Grillanzünder unter 1-2 kg trockenem Anzündholz in die Mitte des Ofens hineinlegt. Das Anzündholz sollte kreuzweise aufgeschichtet und der Stoß in der Mitte angezündet werden. Sie können mit einem Luftrohr, wie dem, das in den Morsø Aschekratzer integriert ist, in die Glut blasen und das Feuer auf diese Weise zusätzlich entfachen.

Wenn das Anzündholz heruntergebrannt ist, breiten Sie es über einen Bereich aus, der dem Mittelstein entspricht, und legen mehr Brennholz auf. Damit der Ofen schnell für das Backen von Pizza bereit ist, empfiehlt es sich klein gespaltene Brennholz, ca. 3 x 3 cm, zu verwenden. Wenn das Feuer wieder heruntergebrannt ist, wiederholen Sie das oben beschriebene Verfahren, bis genügend Glut da ist, um fast den gesamten Boden des Ofens zu bedecken. Jedes Mal erweitert sich der von Glut bedeckte Bereich, so dass mehr Brennholz aufgelegt werden kann. Um Verbrennungen zu vermeiden, ist es eine gute Idee, beim Auflegen von Brennholz eine Feuerzange zu verwenden. Sie können die Morsø Feuerzange verwenden, die speziell für den Morsø Forno entwickelt wurde.

Wenn Sie Grillanzünder oder Paraffinanzünder verwenden, kann es nützlich sein, ein kleines Holzschicht darunter zu legen. Damit wird verhindert, dass das Paraffin in den Backstein schmilzt.

Hinweis!! Verwenden Sie für den Ofen stets trockenes, unbehandeltes Holz.

Die Holzscheite sollten mindestens 1 Jahr, besser 2 Jahre unter einem Dach gelagert werden, wo sie dem Wind ausgesetzt sind. Das Holz sollte so bald wie möglich nach dem Fällen gespalten werden, damit es schnell trocknet. Das Holz kann verwendet werden, wenn sein Feuchtigkeitsgehalt weniger als 20 % beträgt.

Verwenden Sie niemals Treibholz, da es normalerweise sehr salzhaltig ist und deshalb den Ofen beschädigen kann. Imprägniertes und lackiertes Holz sowie Spanholz gibt giftigen Rauch und giftige Dämpfe ab und darf deshalb nicht als Brennholz verwendet werden. Kiefernholz und ähnliche Arten harzhaltigen Holzes entwickeln beim Brennen giftige Gase und sollten daher nicht im Zusammenhang mit der Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden.

Beim Aufheizen oder Abkühlen kann der Ofen knackende Geräusche von sich geben, die durch den großen Temperaturunterschied bedingt sind, dem das Material unterworfen ist.

Pizzabacken

Zum Pizzabacken muss der Stein sehr heiß sein und es müssen auch Flammen an der Innenseite des Ofens empor züngeln. Um den Ofen gründlich durchzuheizen empfehlen wir die in dem Abschnitt „Techniken zum Anheizen und Schüren des Feuers“ beschriebene Methode. Ein Hochzüngeln der Flammen wird erreicht, indem die Glut zu 2/3 am Rand des Ofens entlang ausgebreitet wird und regelmäßig zusätzlich dünne Scheite klein gespaltene, trockene Brennholz aufgelegt werden. Das Brennholz fängt nach kurzer Zeit Feuer.

Abhängig vom Wetter und von der Menge des verwendeten Brennmaterials kann der Ofen nach 30-60 Minuten für das Backen von Pizzen bereit sein. Die optimale Temperatur des Steins, auf dem Sie Ihre Pizza backen, muss 250-300 °C betragen, und die Temperatur im

Oberteil des Ofens sollte vorzugsweise über 500 °C liegen.

- Wenn der Ofen bereit ist, müssen Sie einen Bereich in der Mitte des Ofens mit einem Aschekratzer frei machen. Lose Asche kann mit dem Luftrohr im Morsø Aschekratzer weggeblasen werden.
- Legen Sie die Pizza direkt auf die hinteren Steine und drehen Sie sie in kurzen Abständen, um ein gleichmäßiges Ausbacken zu gewährleisten.
- In wenigen Minuten werden Sie eine köstliche, besonders knusprige Pizza haben.

Der Abschnitt „Rezepte“ enthält einige Rezepte zu Ihrer Inspiration.

REZEPTE

Um Ihnen bei den ersten Schritten mit dem Ihrem Morsø Forno zu helfen, hier einige der von dem Pizzabäcker Gorm Wisweh entwickelten Rezepte.

Gorm's Pizzateig mit Weizenmehl

Das Rezept reicht für 4-5 Pizzen

- ¼ Liter kaltes Wasser
- 20 g Hefe
- 1 Teelöffel Zucker
- 300 g Mehl Tipo „00“
- 125 g Hartweizengrieß
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Esslöffel Olivenöl
-

Wasser, Hefe und Zucker mischen. Der Zucker gibt der Hefe Nahrung und lässt den Teig gehen. Dann 150 g Mehl Typ „00“ und 125 g Hartweizengrieß hinzugeben. Dann Rühren oder Kneten, bis keine Klumpen mehr da sind. Salz und Öl hinzugeben, wieder rühren und dann den Rest des Mehls in zwei Etappen hinzugeben. Wenn sich der Teig zu feucht anfühlt, mehr Mehl Typ „00“ hinzugeben. Jetzt kneten was das Zeug hält. Der Teig muss aktiviert werden, was man am besten mit Kraft erreicht. Nach 10-15 Minuten sollte sich der Teig geschmeidig und flexibel anfühlen.

Machen Sie einen Schnitt in den Teig und prüfen Sie, dass er innen glänzt. Wenn das der Fall ist, können Sie sich bei einem Glas Rotwein entspannen, während der Teig im Kühlschrank geht, bis er doppelt so groß ist. Wenn Sie genügend Zeit haben, lassen Sie ihn am besten über Nacht gehen. Aber auch eine kürzere Gehzeit gibt ihnen eine köstliche Grundlage.

Nehmen Sie den Teig aus dem Kühlschrank und schneiden Sie ihn in Kugeln von ungefähr 160 g. Kneten Sie die Kugeln, indem Sie sie in denselben Punkt der Kugel hineinfalten, um eine geschmeidige und dehnbare Oberfläche zu erhalten. Die Kugel soll ein ihre ursprüngliche Form zurückkehren, wenn

Sie oben in sie hineindrücken. Legen Sie die Teigkugeln auf ein Tablett und stellen Sie sie eine Stunde lang kalt (am besten im Kühlschrank). Nehmen Sie sie aus dem Kühlschrank, damit sie Zimmertemperatur erreichen. Jetzt können Sie ausgerollt oder ausgestreckt werden.

Gorm's Tomatensauce

Tomate ist nicht einfach gleich Pizza, aber als Grundlage für eine Tomatensauce ist sie ein wichtiger Bestandteil der klassischen Pizza

- ½ rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 frische Tomate
- 1 Dose geschälte Tomaten
- ½ Handvoll frisches Basilikum mit Stängeln
- 4 Stängel Thymian, vorzugsweise frisch, es kann aber auch getrockneter verwendet werden
- 1 kleine Dose Tomatenmark
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Mischen Sie alle Zutaten mit einem Handmixer oder in einem normalen Mixer. Das Öl dient dazu, um die Tomatensauce zu binden, um zu verhindern, dass sie während des Backens in den Teigboden einsickert. Wenn Sie getrocknete Kräuter verwenden, sollten Sie diese nach dem Mischen in die Sauce geben, da sie diese andernfalls grau färben werden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pizza Margherita

Die Grundpizza Sie ist ganz einfach der Inbegriff der Pizza.

- 160 g Teig
- Tomatensauce
- ca. ½ Büffelmozzarella (125 g)
- 4-5 Cherrytomaten
- Frisches Basilikum
- Olivenöl
- Meersalz
- Pfeffer

Den Pizzaboden auf ca. 25 cm Durchmesser ausrollen und einen guten Esslöffel Tomatensauce auf

dem Boden verstreichen. Denken Sie daran, rundum einen ½ cm Rand frei zu lassen, damit die Pizza eine gute Kruste bekommt.

Teilen Sie den Mozzarella und legen Sie die Stücke auf dem Boden aus.

Platzieren Sie die Cherrytomaten als Dekoration. Denken Sie aber daran, dass die Tomaten fürchterlich heiß sind, wenn sie aus dem Kamin kommen.

Backen, bis die Kruste golden und der Boden knusprig ist.

Dekorieren Sie die drei Basilikumblätter, die symbolisch für Glaube, Hoffnung und Liebe stehen.

Geben Sie abschließend Olivenöl, Meersalz und frisch gemahlene Pfeffer hinzu.

Pizza Marinara

Eine klassische Pizza, bei der die Meinungen geteilt sind. Entweder Sie mögen die kleinen, salzigen Fischlein oder nicht.

- 160 g Teig
- Tomatensauce
- ca. ½ Kuhmilchmozzarella (125 g)
- 5 schöne Sardellen aus einer Dose oder einem Glas
- 1 Knoblauchzehe, gehackt oder in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Handvoll schwarzer, entsteinte Oliven, vorzugsweise Nicoise-Oliven oder entsprechende aus Ligurien
- Oregano, frischer oder getrockneter

Den Pizzaboden auf ca. 25 cm Durchmesser ausrollen und einen guten Esslöffel Tomatensauce auf dem Boden verstreichen. Denken Sie daran, rundum einen ½ cm Rand frei zu lassen, damit die Pizza eine gute Kruste bekommt.

Den Mozzarella aufteilen und gleichmäßig auf dem Boden auslegen.

Die Sardellen, den Knoblauch und die Oliven auf der Pizza verteilen.

Backen, bis die Kruste golden und der Boden knusprig ist.

Vor dem Servieren mit etwas Oregano bestreuen.

ZUBEHÖR

Für den Morsø Forno wurde eine Auswahl von Zubehör entwickelt, das alles bei Ihrem Morsø-Händler erhältlich ist.



Morsø Aschekratzer

Der Aschekratzer ist aus pulverbeschichtetem Stahl und Edelstahl und ist so gestaltet, dass er auch als Luftrohr für die Luftzufuhr dienen kann, wenn Sie schwierige Glut entfachen möchten.

Design: Klaus Rath



Morsø Feuerzange

Die Feuerzange ist aus pulverbeschichtetem Stahl und poliertem Edelstahl und dient dazu, um Brennholz in einer Morsø Forno oder in einer Morsø Feuerstelle zu verschieben.

Design: Klaus Rath



Morsø Pizzaschaufel

Die Pizzaschaufel ist aus Walnussholz und Edelstahl.

Design: Klaus Rath



Tisch für den Morsø Forno

Der Tisch wurde eigens für der Morsø Forno entwickelt und plaziert den Ofen auf elegante Weise auf Arbeitshöhe. Er hat auch Platz für Brennholz usw.

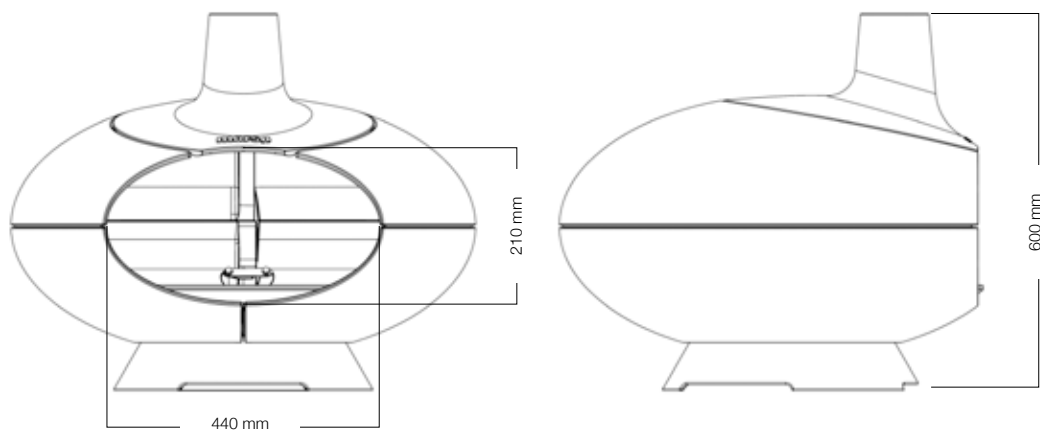
Design: Klaus Rath



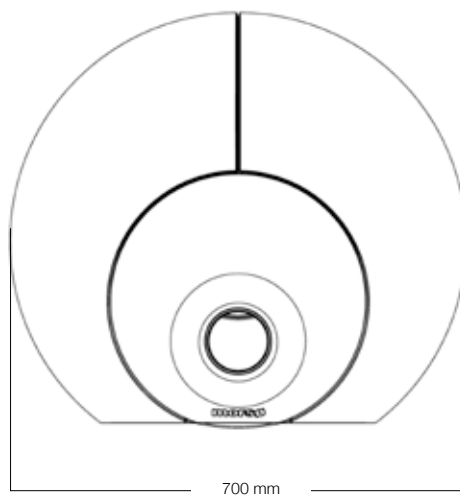
Toskanischer Grill

Der Tuscan Grill von Morsø wird direkt über die glühende Holzkohle im einen Outdoor Ofen angebracht und ergibt sehr schöne Grillstreifen und genau das richtige rauchige Aroma.

Mit dem Morsø Tuscan Grill in Ihrer Morsø Forno können Sie alles grillen, auch schwierige Sachen wie Spargel usw.



POIDS TOTAL 96 KG



Félicitations pour votre nouvel achat du Morsø Forno

Maintenant vous pouvez profiter de votre terrasse tout en préparant de savoureuses pizzas italiennes et du pain cuit à la perfection en quelques minutes.

Le Four d'extérieur Morsø a été conçu par l'architecte danois, lauréat de nombreux prix, Klaus Rath ; c'est le choix idéal pour la famille qui apprécie la gastronomie, l'esthétique, l'originalité et la convivialité. La forme du Morsø Forno est basée sur des considérations aussi bien internes qu'externes, et ses formes sobres et sa conception simple et fonctionnelle correspondent parfaitement au style Morsø bien connu.

- Intérieurement, ce four a la forme d'un four à pizza italien traditionnel à bois, avec un large foyer à voûte basse, avec la place nécessaire pour écarter les braises lors de la cuisson et une bonne chaleur rayonnante de la voûte.
- De l'extérieur, le four a une forme simple et caractéristique, et peut être facilement placé soit sur le sol - principalement pour être utilisé comme cheminée - soit en hauteur, sur une surface de travail ou une table, position dans laquelle il est principalement utilisé à des fins culinaires.

Morsø Forno est fabriqué en fonte émaillée pleine. Cela pour qu'il dure de nombreuses années lorsqu'il est utilisé et entretenu correctement. Chaque Morsø Forno bénéficie de plus de 150 années d'expérience de la fabrication de la fonte, et fait l'objet d'un contrôle qualité complet de la part de nos employés pendant tout le processus de production.

INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

- Ne jamais quitter le four tant que toutes les flammes et toutes les braises ne sont pas éteintes.
- Si l'on utilise de l'eau pour éteindre le feu, cela peut faire craquer ou déformer les pièces en fonte.
- L'extérieur du four peut devenir brûlant quand celui-ci est allumé. En conséquence, on prendra toutes les précautions nécessaires, surtout si des enfants ou des animaux sont à proximité.
- Ne pas utiliser de liquides combustibles pour allumer ou entretenir le feu.
- Être toujours conscient des très hautes températures produites par le foyer lorsqu'il est en marche. Utiliser des gants. Ne pas introduire les bras ni les doigts dans le four pendant son utilisation.
- Ne pas oublier que des étincelles et des flammes peuvent jaillir de la gueule et de la cheminée du four.
- N'utiliser que des ustensiles de cuisine qui peuvent résister à de hautes températures. Les casseroles et cocottes etc. doivent être en fonte, en aluminium ou en acier doux. Le téflon et le silicone ne conviennent pas.

Le positionnement du four

- Le four doit être positionné au moins à 1 mètre de toutes surfaces ou matières inflammables sur les côtés
- Le four ne doit être placé qu'en extérieur et jamais sous un débord de toit ou des branches basses
- Il est important de placer le four sur une surface horizontale, non inflammable

Pour retirer les cendres et les braises

- Utiliser une pelle en métal pour extraire les cendres et les braises.
- Utiliser un seau en métal avec un couvercle qui se ferme bien pour stocker la cendre et les braises. Toujours placer le seau sur une surface non inflammable, bien à l'écart de matières inflammables.
- Quand la cendre est refroidie, elle peut être utilisée comme engrais dans votre jardin ou jetée avec les ordures ménagères.

L'ASSEMBLAGE DU MORSØ FORNO

Morsø Forno pèse 96 kg. Pour éviter de se blesser pendant le déballage et le montage du four, nous recommandons d'effectuer ce travail à deux personnes.

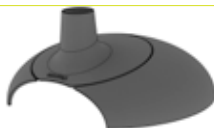
Les éléments du four.



Socle
Fonte émaillée
7,3 kg



Base
Fonte émaillée
35,8 kg



Dessus
Fonte émaillée
39,5 kg



Pierre centrale
Tuile céramique
3,7 kg



Pierres latérales (3 pièces)
Tuile céramique
2,5 kg (7,5 kg)



Pierre du fond
Tuile céramique
2,5 kg

Le four peut porter des marques pâles lors de la livraison. Ces marques sont le résultat de l'assemblage et de la manutention durant la fabrication. Des marques seront peut-être aussi produites pendant que vous assemblez le four. On peut facilement les enlever en utilisant de l'huile de cuisine.

L'assemblage de votre Morsø Forno



1. Placez le socle sur une surface plane, de préférence sur l'emplacement que vous avez choisi.

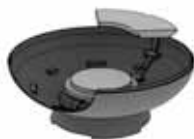
Avant de positionner le four, n'oubliez pas de tenir compte du diamètre total de 75 cm et de l'écartement par rapport à toutes matières inflammables.



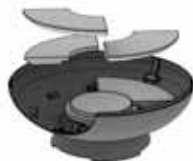
2. Ensuite, placez la partie inférieure sur le socle, avec l'ouverture dans la direction voulue.



3. Posez la pierre centrale sur les trois ergots au milieu du four.



4. Placez la pierre arrière de façon qu'elle repose sur la pierre centrale et également équilibrée sur les deux points de support.



5. Maintenant, placez les trois autres pierres latérales dans le four. Répartissez les pierres latérales et la pierre arrière de façon égale autour de la pierre centrale.



6. Enfin, ajoutez le dessus.

Il est important de s'assurer que le dessus ne repose pas de travers et repose bien sur toute la partie inférieure.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Morsø Forno est en fonte émaillée et il est conseillé de le traiter régulièrement avec de l'huile de cuisine. Etant donné que la surface de la fonte est poreuse, l'huile pénétrera et contribuera à protéger de la rouille.

Si vous souhaitez nettoyer la pierre, il est préférable d'utiliser une brosse métallique dure quand la pierre est chaude. Les marques sombres sur la pierre sont les particules de suie et de cendre et ne contiennent pas de bactéries. Il n'est pas possible d'éviter entièrement la formation de telles marques, mais elle peut être réduite à un minimum en ne brûlant que du bois très sec, finement fendu.

Les parties en fonte peuvent être lavées avec une solution de savon doux, quand le four est froid. Il est préférable d'utiliser de l'eau déminéralisée pour la solution, car l'eau ordinaire peut laisser des traces de tartre.

Quand le feu est allumé, de fines craquelures peuvent apparaître à la surface des pierres. Ces craquelures ne constituent un danger, ni pour la santé, ni pour la sécurité.

GARANTIE

La période de garantie est comptée à partir de la date d'achat.

La garantie ne couvre pas :

- Les pièces d'usure, c'est-à-dire les pièces qui s'usent pendant l'utilisation normale, telles que les pierres et les joints. Pour ces pièces, les dispositions appropriées de la Loi sur la Vente des Marchandises concernant les défauts sont applicables.
- Les dommages résultant d'une installation et d'une utilisation incorrectes par rapport aux directives de Morsø sur l'utilisation et l'assemblage.
- Les dommages par suite d'une surchauffe ou de l'utilisation d'un combustible qui ne convient pas.

Dans le cas d'une réclamation pour défauts de matière ou de façon, les dispositions de la législation nationale sur la vente des marchandises sont applicables. La garantie ne couvre pas les frais de transport et d'installation se rapportant aux réparations sous garantie.

En cas de réclamation, veuillez contacter le service après-vente, qui traitera votre réclamation.

CONSEILS UTILES

Techniques pour allumer et attiser le feu

Pour réussir un bon feu il faut avoir une bonne couche de braises. Ce feu peut être réalisé rapidement en utilisant 2 à 4 briquettes d'allumage sous 1 à 2 kg de petit bois sec au milieu du foyer. Le petit bois d'allumage peut être placé en croix et la pile allumée au milieu. Vous pouvez utiliser un tuyau de soufflage, comme celui intégré dans le grattoir de cendres Morsø, pour souffler sur les braises et encourager le feu. Quand le petit bois a brûlé, étalez-le sur une zone correspondant à la pierre centrale, et rajoutez du bois. Pour préparer rapidement le four pour la cuisson de pizza, il est préférable d'utiliser du bois finement fendu, d'une section d'environ 3 x 3 cm.

Quand le feu a brûlé de nouveau, recommencez la procédure jusqu'à ce qu'il y ait suffisamment de braises pour couvrir la quasi totalité du bas du four. A chaque fois, la surface couverte de braise s'étale, ce qui permet de rajouter du bois. Pour éviter de se brûler, il est conseillé d'utiliser des pinces pour ajouter du bois dans le four. On peut utiliser les pinces Morsø, qui ont été spécialement conçues pour le four d'extérieur Morsø.

Si l'allumage se fait avec des briquettes ou sachets contenant du pétrole, il est conseillé de les placer par-dessus une bûche fendue. Cela empêche la paraffine de fondre sur la pierre de cuisson.

ATTENTION !! Toujours utiliser du bois sec, propre et non traité dans le four.

Les bûches doivent être stockées sous abri pendant au moins 1 an, et de préférence 2 ans, exposées au vent. Les bûches doivent être fendues dès que possible après la coupe pour pouvoir sécher rapidement. On peut utiliser le bois lorsque sa teneur en humidité est inférieure à 20 %.

Ne jamais utiliser de bois flotté car il est normalement très chargé de sel et sera susceptible de détruire le four. Le bois et les panneaux de fibres peints ou imprégnés dégagent des fumées et vapeurs toxiques, et ne doivent donc pas être utilisés comme combustible. Les essences de pin et autres résineux dégagent des gaz toxiques en brûlant, et ne doivent donc pas être utilisés dans la préparation des aliments.

Lorsqu'il chauffe ou refroidit, le four peut émettre des craquements, qui sont dus aux grandes différences de température auxquelles la matière est soumise.

Cuire des pizzas

Pour la cuisson des pizzas, la pierre doit être très chaude, avec aussi des flammes vives léchant l'intérieur du four. Pour bien chauffer les pierres, nous recommandons de suivre la méthode décrite dans la section "Techniques pour allumer et attiser le feu".

Le sommet des flammes est obtenu en étalant les braises sur les 2/3 du pourtour du four et en rajoutant régulièrement de minces bâtonnets de bois sec, finement fendu. Le bois s'enflammera peu après. En fonction du temps qu'il fait et de la quantité de bois que vous utiliserez, le four sera prêt pour la cuisson des pizzas en 30 à 60 minutes. La température optimale de la pierre sur laquelle vous cuisez vos pizzas, doit être de 250 à 300 °C, et la température dans la voûte doit être de préférence supérieure à 500 °C.

- Quand le four est prêt, dégagez une zone au milieu du four au moyen d'un racloir à cendres.
 - Toute quantité de cendres volantes peut être dispersée en utilisant le tuyau de soufflage du grattoir à cendres Morsø.

- Placez la pizza directement sur les pierres arrière et tournez-la de temps en temps pour obtenir une cuisson bien répartie.
- En quelques minutes, vous obtiendrez une pizza délicieuse, très croustillante.

La Section "Recettes" contient quelques recettes qui peuvent vous inspirer. Nous vous recommandons aussi vivement le livre de cuisine de Gorm Wisweh, intitulé inévitablement «Pizzas».

RECETTES

Pour vous aider à démarrer avec votre Morsø Forno, voici quelques recettes mises au point par le chef spécialiste de la pizza Gorm Wisweh.

La pâte à pizza de Gorm, utilisant de la farine de blé

Cette recette est suffisante pour 4 à 5 pizzas.

- ¼ litre d'eau froide
- 20g de levure
- 1 pte cuil. sucre
- 300g farine tipo "00"
- 125g semoule (semoule de blé), grossièrement moulue
- 1 pte cuil. sel
- 1 cuil. soupe huile d'olive

Mélangez l'eau, la levure et le sucre. Le sucre permet d'activer la levure et apporte la vie à la pâte. Ensuite, ajoutez 150g de farine "00" et 125g de semoule. Ensuite mélangez ou pétrissez jusqu'à disparition des grumeaux. Ajoutez le sel et l'huile, remuez de nouveau puis ajoutez le reste de la farine en deux étapes. Si la pâte paraît trop humide, ajoutez un peu de farine "00". Maintenant pétrissez en employant toute votre énergie. La pâte doit être activée, et cela se fait de préférence manuellement. Après 10 à 15 minutes, la pâte doit être lisse et souple au toucher.

Faites une incision dans la pâte pour vérifier qu'elle brille à l'intérieur. Si c'est le cas, vous pouvez maintenant faire une pause en dégustant un verre de vin rouge, après avoir placé la pâte dans le frigidaire ; celle-ci doit doubler de volume. Si vous préparez la pâte à l'avance, vous obtiendrez les meilleurs résultats en la laissant gonfler pendant la nuit. Mais même avec un temps de levée plus court, vous obtiendrez une base délicieuse.

Sortez la pâte du frigidaire et fractionnez-la en boules d'environ 160 g. Pétrissez les boules en les repliant de multiples fois au même point de la boule, pour obtenir une surface lisse et élastique. La boule doit reprendre sa forme quand vous appuyez dessus. Placez les boules de pâte sur un plateau et faites-les refroidir pendant une heure (de préférence dans un réfrigérateur). Sortez-les pour que leur température s'équilibre avec celle de la pièce. Maintenant vous pouvez les étaler ou les rouler.

La sauce tomate de Gorm

Une tomate n'est pas qu'une simple tomate – c'est la base de la sauce tomate, c'est une partie essentielle d'une pizza classique.

- ½ oignon rouge
- 2 gousses d'ail
- 1 tomate fraîche
- 1 boîte de tomates pelées
- ½ poignée de basilic frais avec les tiges
- 4 tiges de thym, frais de préférence, mais séché fait aussi l'affaire
- 1 petite boîte de purée de tomate
- de l'huile d'olive
- sel et poivre

Mélangez tous les ingrédients en utilisant un mixer manuel ou électrique. L'huile sert à lier la sauce tomate, pour éviter qu'elle ne s'infiltre dans la base pendant la cuisson.

Si vous utilisez des herbes aromatiques séchées, ajoutez-les après avoir mélangé la sauce, sinon elles la rendront grisâtre. Assaisonnez de sel et poivre.

La Pizza Marguerita

C'est la pizza de base. De par sa simplicité, elle représente la pizza par excellence.

- 160g de pâte
- Sauce tomate
- environ. ½ tête de mozzarella (125g)
- 4-5 tomates cerises
- Du basilic frais
- De l'huile d'olive
- Du Sel de mer
- Du Poivre

Roulez la base sur environ 25cm de diamètre et étalez une bonne cuillerée de sauce tomate sur la base. N'oubliez pas de laisser ½ cm libre tout autour pour que la pizza développe une bonne croûte. Brisez la mozzarella en morceaux et répartissez les morceaux sur la base.

Placez les tomates cerises comme décoration, mais n'oubliez pas que les tomates sont brûlantes quand elles sortent du four. Cuisez jusqu'à ce que la croûte soit dorée et la base croustillante.

Décorez avec les trois feuilles de basilic, qui symbolisent la foi, l'espoir et la charité. Terminez avec l'huile d'olive, le sel de mer et du poivre fraîchement moulu.

La Pizza Marinara

C'est une pizza classique qui fend les eaux ! Soit vous aimez le petit poisson salé, soit vous ne l'aimez pas.

- 160g de pâte
- Sauce tomate
- environ. ½ mozzarella de lait de vache (125g)
- 5 bons anchois, en boîte ou en bocal
- 1 gousse d'ail, hachée menue ou fendue en minces tranches
- 1 poignée d'olives noires dénoyautées, de préférence niçoises ou de Ligurie
- De l'origan, frais ou séché

Roulez la base sur environ 25cm de diamètre et étalez une bonne cuillerée de sauce tomate sur la base. N'oubliez pas de laisser ½ cm libre tout autour pour que la pizza développe une bonne croûte.

Brisez la mozzarella en morceaux et répartissez les morceaux sur la base.

Répartissez les anchois, l'ail et les olives sur toute la pizza.

Cuisez jusqu'à ce que la croûte soit dorée et la base croustillante.

Saupoudrez d'un peu d'origan avant de servir.

LES ACCESSOIRES

Divers accessoires ont été mis au point pour le Four d'extérieur Morsø ; tous ces accessoires sont disponibles sur le votre concessionnaire.



Racleur à cendre Morsø

Ce racleur à cendre est en acier peint à la poudre et en acier poli, et il est aussi conçu comme tube de soufflage, quand vous souhaitez ranimer des braises difficiles.

Conception : Klaus Rath



Pinces à tisons Morsø

Ces pinces à tisons sont fabriquées en acier peint à la poudre et en acier inoxydable poli et s'utilise pour déplacer et réajuster le bois dans le Morsø Forno ou la cheminée Morsø.

Conception : Klaus Rath



La pelle à pizza Morsø

Cette pelle à pizza a été réalisée en noyer et en acier inoxydable poli.

Conception : Klaus Rath



Table pour Four de jardin Morsø

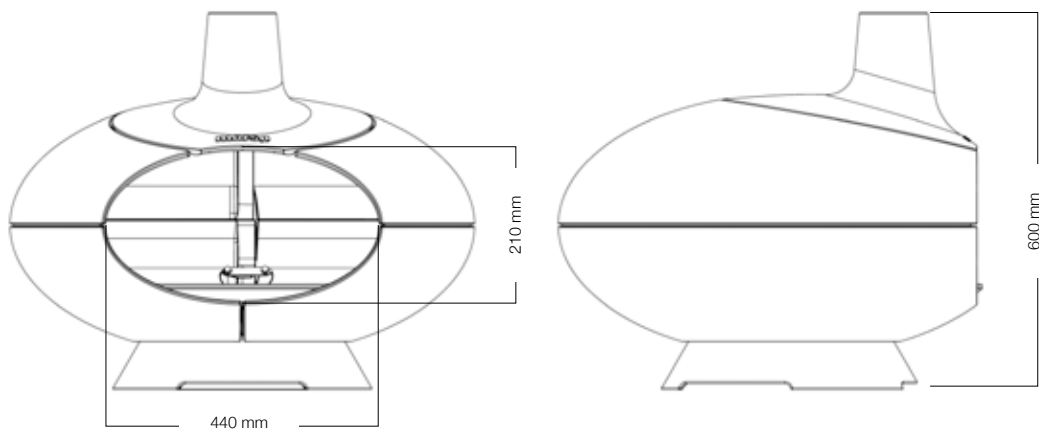
Cette table a été spécialement conçue pour le Four d'extérieur, et élève de façon élégante le four à hauteur de travail. Elle comprend aussi de l'espace pour le bois etc.

Conception : Klaus Rath

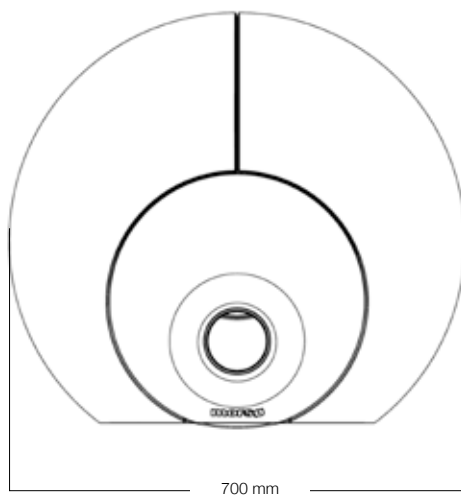


Le gril Toscan

Le gril Toscan se place directement au-dessus des braises incandescentes, à l'intérieur du four et donne de merveilleux résultats avec les fantastiques stries et la saveur légèrement fumée des grillades. Avec le Toscan Grill dans votre Morsø Forno, vous disposez de toutes les fonctions de gril, même les plus difficiles comme pour les asperges etc.



PESO TOTALE 96 KG



Congratulazioni per il suo nuovo forno da giardino, Morsø Forno

Da oggi potrete godervi la vostra terrazza mentre preparate pizze all'italiana croccanti, fragranti e cotte alla perfezione in pochi minuti.

Il Morsø Forno è stato progettato dal pluripremiato designer danese Klaus Rath; esso rappresenta la scelta ideale per quelle famiglie che apprezzano il buon cibo, il design esclusivo, l'originalità e le esperienze condivise.

La forma del Morsø Forno è stata definita sulla base di considerazioni interne ed esterne, e le sue linee pulite ed essenziali, caratterizzate da un design funzionale, sono perfettamente in linea con la famosa tradizione stilistica dei prodotti Morsø.

- Internamente, il forno è conformato come un tradizionale forno a legna da pizza italiano, con un vano caldaia ampio e ribassato, dotato di spazio sufficiente a spostare il legno combustibile su un lato durante la cottura di cibi, mentre il lato superiore del vano caldaia offre inoltre eccellenti proprietà irradianti.
- All'esterno, il forno è caratterizzato da forme semplici e classiche, è può essere installato direttamente sul pavimento, per essere utilizzato principalmente come un camino, oppure può essere installato su una panca o un tavolo, se l'utilizzo primario a cui è destinato è la preparazione di cibi.

Il Morsø Forno è realizzato in robusta ghisa smaltata. Tali caratteristiche garantiscono una lunga durata del forno, se utilizzato nel modo corretto e trattato con le dovute cure.

Dietro ogni Morsø Forno ci sono oltre 150 anni di esperienza nella lavorazione della ghisa, e nei rigorosi controlli di qualità, effettuati dal nostro personale specializzato durante l'intero processo produttivo.

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

- Non lasciare mai il forno incustodito prima di aver prima estinto tutte le fiamme e le braci.
- L'utilizzo di acqua per estinguere fiamme e braci può causare crepature o deformazioni dei componenti in ghisa.
- L'esterno del forno diventa rovente quando questo è acceso. Pertanto, assicurarsi sempre di adottare le necessarie precauzioni per evitare il contatto con tali superfici, specialmente quando nelle vicinanze del forno sono presenti bambini e animali.
- Non utilizzare combustibili liquidi per accendere o alimentare il fuoco.
- Prestare attenzione alle temperature estremamente elevate quando si utilizza il forno come camino. Utilizzare sempre guanti. Non infilare braccia o dita all'interno del forno quando questo è in uso.
- Prestare la massima attenzione alle scintille e alle fiamme che fuoriescono dalla bocca del vano caldaia e dalla canna fumaria del forno.
- Utilizzare esclusivamente attrezzi in grado di resistere alle alte temperature. Pentole, padelle e altre stoviglie simili devono essere realizzate in ghisa, alluminio o acciaio dolce. Le stoviglie contenti teflon o silicone non sono adatte all'uso con il forno da giardino.

Posizionamento del forno

- Il forno deve essere installato a una distanza laterale non inferiore a 1m da qualunque superficie o materiale infiammabile.
- Inoltre esso deve essere utilizzato esclusivamente in luoghi aperti, e non deve mai essere posizionato sotto grondaie o rami pendenti posizionati troppo in basso e vicini.
- È estremamente importante posizionare il forno su una superficie pianeggiante, non infiammabile e orizzontale.

Rimozione dei residui di brace e cenere

- Utilizzare una paletta in metallo per rimuovere residui di brace e cenere dal forno.
- Utilizzare un secchio in metallo dotato di un coperchio metallico aderente, per riporvi i residui di brace e cenere. Il secchio deve essere sempre posizionato su una superficie non infiammabile, a distanza di sicurezza da qualunque materiale infiammabile.
- Una volta che le ceneri si sono raffreddate, potranno essere utilizzate come fertilizzante per il giardino, oppure possono essere smaltite come rifiuti ordinari.

ASSEMBLAGGIO DEL MORSØ FORNO

Il forno pesa 96 kg. Per evitare infortuni durante il disimballaggio e l'assemblaggio del forno, è consigliabile effettuare tali operazioni utilizzando 2 persone.

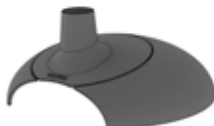
Componenti del forno



Plinto
 Ghisa smaltata
 7,3 kg



Base
 Ghisa smaltata
 35,8 kg



Corpo superiore
 Ghisa smaltata
 39,5 kg



Piastra centrale in pietra

Materiale ceramico

3,7 kg



Piastra laterale in pietra (3 pz.)

Materiale ceramico

2,5 kg (7,5 kg)



Pannello posteriore in pietra

Materiale ceramico

2,5 kg

Al momento della consegna sul forno possono essere presenti piccoli segni. Tali segni sono causati dai processi di assemblaggio e movimentazione in fase di produzione. Tali segni possono inoltre essere provocati dal cliente durante le procedure di assemblaggio del forno. Tali segni possono essere rimossi mediante semplice olio da cucina.

Assemblaggio del Morsø Forno



1. Posizionare il plinto su una superficie piana, preferibilmente nel punto in cui si desidera installare il forno.

Ricordarsi di lasciare uno spazio libero di almeno 75 cm attorno al forno, allontanando qualunque materiale infiammabile prima della sua installazione.



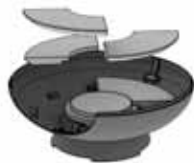
2. Successivamente, posizionare la parte inferiore del plinto con l'apertura rivolta verso la direzione desiderata.



3. Adagiare il piastra centrale in pietra sul treppiede presente al centro del forno.



4. Posizionare la piastra posteriore in pietra in modo tale che essa poggi sulla piastra centrale, con il peso equamente distribuito sui due punti di supporto.



5. Ora, posizionare le ultime tre piastre laterali in pietra all'interno del forno. Spingere le piastre laterali e posteriore facendole convergere verso la piastra centrale.



6. Infine, aggiungere la sezione superiore.

È importante assicurarsi che la sezione superiore non sia posizionata in modo errato, e che essa poggi in modo uniforme sull'intera superficie

CURA E MANUTENZIONE

Il Morsø Forno è realizzato in ghisa smaltata, e può essere trattato in modo semplice e rapido, utilizzando semplice olio da cucina a intervalli regolari. La superficie porosa della ghisa favorisce la penetrazione dell'olio, proteggendo il forno dalla corrosione.

Se si desidera pulire le piastre in pietra, il metodo migliore consiste nell'utilizzare una spazzola con setole rigide in rame, quando le piastre sono calde. I segni scuri presenti sulle piastra sono causati da particelle di fuliggine e ceneri e non contengono batteri. Sfortunatamente, tali segni non possono essere rimossi totalmente, ma possono comunque essere minimizzati utilizzando esclusivamente ciocchi di legno ben asciutti e di piccole dimensioni.

Le parti in ghisa possono essere lavate con una soluzione di sapone delicato, a forno freddo. È preferibile utilizzare acqua demineralizzata, in quanto la normale acqua di rubinetto può lasciare tracce di calcare.

Una volta acceso il fuoco, sulla superficie delle piastre in pietra si possono formare delle piccole crepe. Tali crepe sono irrilevanti e non costituiscono alcun rischio per la salute

GARANZIA

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto.

La garanzia non include:

- Parti soggette ad usura, come i componenti che tendono ad usurarsi con l'uso ordinario, come piastre in pietra e tenute sigillanti. Per i difetti relativi a questi componenti, vengono applicate le norme stabilite dalla Legge sulla Compravendita di Merce (Sales of Goods Act).
- I danni derivanti da errori di installazione e/o utilizzo, in mancata osservanza delle procedure di assemblaggio e utilizzo di Morsø.
- Danni derivanti da surriscaldamento o dall'uso di combustibili non idonei.

In caso di reclami per difetti o omissioni, verranno applicate le disposizioni delle normative locali vigenti in materia di compravendita di merce. La garanzia non copre alcun costo di trasporto e installazione relativo alle riparazioni effettuate in garanzia.

Per presentare un reclamo, contattare il servizio clienti, il quale si prenderà carico del reclamo.

TRUCCHI E SUGGERIMENTI

Tecniche di accensione e di alimentazione del fuoco

Alla base di un fuoco perfetto c'è sempre un buono strato di brace. Tale strato può essere formato rapidamente utilizzando 2-4 bricchette accendifuoco, poste sotto 1 - 2 kg di fascine secche posizionate al centro del camino. Le fascine devono essere impilate a croce, accendendo il fuoco nella parte centrale. È possibile utilizzare un soffiatore, come quello integrato nel raschiacenero Morsø, per soffiare aria sulle fascine e accelerare il processo di combustione.

Una volta bruciate le fascine, spargere la brace restante su un'area corrispondente alla superficie della piastra centrale in pietra, e quindi aggiungere altri ciocchi di legna, per preparare il forno per la cottura della pizza; per un risultato ottimale, è consigliabile utilizzare ciocchi di legno aventi dimensioni pari a circa 3 x 3.

Una volta che il fuoco si è consumato nuovamente, ripetere la procedura di cui sopra, fino a quando la quantità di brace generata ricopre quasi l'intera base del forno. Ogni volta che si ripete tale procedura, l'area occupata dalla brace si allarga, consentendo l'aggiunta di una maggiore quantità di legno. Per evitare il rischio di ustioni, è consigliabile utilizzare delle pinze per alimentare la legna all'interno del forno. È possibile utilizzare le apposite pinze Morsø, sviluppate appositamente per il Morsø Forno. In caso di accensione con esche per il fuoco o con sacchetti a base di paraffina, può essere utile posizionare un ciocco di legna sotto l'esca o il sacchetto. Tale accorgimento evita che la paraffina fusa coli sulla piastra di cottura in pietra.

NOTA BENE! Il forno deve essere sempre alimentato con legno secco, pulito e non trattato.

I ciocchi di legno utilizzati devono essere conservati sotto una tettoia per almeno 1 anno, preferibilmente 2 anni, ed esposti al vento. Se si desidera che i ciocchi essicchino più rapidamente, sarà necessario spaccarli immediatamente dopo il taglio dell'albero. Il legno è utilizzabile quando la percentuale di umidità contenuta scende al di sotto del 20%.

Non utilizzare mai detriti di legname depositati sulle coste; questi detriti sono normalmente caratterizzati da un'elevata percentuale di sale, che può danneggiare il forno. I legni e il truciolo impregnati e verniciati emettono fumi e vapori velenosi, e pertanto non devono essere utilizzati come combustibile. I pini e le specie resinose di tipo analogo sviluppano gas velenosi quando bruciati, e pertanto tali tipologie di legno non devono essere utilizzate per la preparazione di cibo.

Durante il riscaldamento e il raffreddamento il forno può emettere degli scoppiettii, causati dalle grandi escursioni termiche a cui sono soggetti i materiali che lo compongono.

Cottura della pizza

Per la cottura della pizza, la pietra deve essere molto calda, e l'interno del forno deve essere alimentato con fiamme vive. Per riscaldare le piastre in pietra in modo uniforme, è consigliabile seguire il metodo descritto nella sezione "Tecniche di accensione e di alimentazione del fuoco".

Per ottenere la massima intensità delle fiamme è necessario spargere le brace a una distanza pari a 2/3 dello spazio che separa il centro dai bordi del forno, alimentando il fuoco con piccoli ciocchi di legno essiccato. Una volta posizionato sulla brace, il legno prenderà fuoco in breve tempo.

A seconda del clima e della quantità di combustibile utilizzata, il forno può essere pronto per la cottura della pizza in 30-60 minuti. La temperatura ottimale delle piastre in pietra sulle quali deve essere cotta la pizza deve oscillare attorno ai 250-300 °C, mentre la temperatura della cupola superiore deve essere attorno ai 500 °C.

- Quando il forno è pronto per iniziare la cottura, ripulire l'area centrale dalla brace utilizzando un raschiacenero. Gli eventuali residui di cenere ancora presenti nell'area di cottura possono essere rimossi con il soffiatore integrato nel raschiacenero Morsø.
- Posizionare la pizza direttamente sulle piastre in pietra posteriori, facendola ruotare a brevi intervalli, per ottenere una cottura uniforme.
- Bastano pochi minuti per ottenere una pizza croccante e deliziosa.

La sezione "Ricette" include alcune ricette che vi potranno servire da ispirazione per le vostre creazioni. Inoltre, raccomandiamo vivamente il libro di cucina di Gorm Wisweh, intitolato "Pizzas".

RICETTE

Per aiutarvi durante le fasi di utilizzo iniziali del Morsø Forno, abbiamo incluso alcune ricette elaborate con lo chef pizzaiolo Gorm Wisweh.

Pasta per pizza di Gorm, realizzata con farina di grano

Le dosi specificate dalla ricetta sono sufficienti per 4-5 pizze.

- ¼ litro di acqua fredda
- 20g lievito
- 1 cucchiaino di zucchero
- 300g di farina "00"
- 125g di semola (semolino), macinazione a grana grossa
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio d'olio d'oliva

Mescolare acqua, lievito e zucchero. Lo zucchero fornisce nutrimento al lievito e al lievito naturale, favorendo la lievitazione della pasta. Quindi aggiungere 150g di farina "00" e 125g di semola. Quindi mescolare o impastare fino a ottenere un insieme omogeneo privo di grumi. Aggiungere sale e olio, e impastare nuovamente; infine, aggiungere la restante farina suddividendola in due tempi. Se la pasta

appare ancora troppo umida, aggiungere altra farina "00". Continuare a impastare fino a quando l'impasto raggiunge una consistenza ottimale. La pasta deve essere attivata; per eseguire tale operazione è vivamente raccomandabile impastare la pasta manualmente. Dopo circa 10-15 minuti di lavorazione la pasta deve apparire liscia ed elastica al tocco.

Fare un taglio sulla pasta e verificare che l'interno appaia lucente. In caso affermativo, vi potrete rilassare con un bicchiere di vino rosso, mentre attendete che l'impasto lieviti in frigo, fino a raddoppiare la sua dimensione originaria. Se si dispone di tempo, è anche possibile lasciare la pasta a lievitare tutta la notte. Ciò garantirà migliori risultati. Ma anche utilizzando tempi di lievitazione più brevi otterrete comunque un impasto di base delizioso.

Togliere la pasta dal frigo e tagliarla in porzioni sferiche di circa 160g ciascuna. Impastare le palle di pasta piegandole su se stesse sempre nello stesso punto, fino ad ottenere una superficie liscia ed elastica. Se premuta con il dito sul lato superiore, la pasta deve tornare nella posizione originaria. Posizionare le palle di impasto su un vassoio e lasciarle riposare in un luogo freddo (preferibilmente in un frigorifero), per circa un'ora. Quindi, estrarre le palle di impasto dal frigo lasciandole stemperare a temperatura ambiente. Ora le palle di impasto sono pronte per essere arrotolate o stese.

Salsa di pomodoro Gorm

Un pomodoro non è solo un pomodoro. Ma in quanto elemento base per la salsa di pomodoro, tale ortaggio costituisce un elemento essenziale della pizza classica.

- ½ cipolla rossa
- 2 spicchi d'aglio
- 1 pomodoro fresco
- 1 barattolo di pomodori pelati
- ½ manciata di basilico fresco con il gambo
- 4 rametti di timo, preferibilmente fresco, ma può essere utilizzato anche quello secco
- 1 barattolo piccolo di passata di pomodoro
- Olio d'oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.

Mescolare tutti gli ingredienti utilizzando un mixer manuale o elettrico. L'olio serve a legare la salsa di pomodoro, impedendo che questa penetri all'interno della pasta base durante la cottura. Se si utilizzano erbe essiccate, è consigliabile aggiungerle dopo la miscelazione della salsa, per evitare che quest'ultima assuma una colorazione grigia. Condire con sale e pepe.

Pizza Margherita

La pizza più classica e semplice. La sua semplicità costituisce l'incarnazione della pizza

- 160g di pasta per pizza
- Salsa di pomodoro
- Circa ½ mozzarella di bufala (125g)
- 4-5 pomodori ciliegini
- Basilico fresco
- Olio d'oliva
- Sale marino
- Pepe

Spianare la base fino a raggiungere un diametro di circa 25cm, e quindi cospargere con un'abbondante cucchiata di salsa di pomodoro. Ricordarsi di lasciare circa ½ cm di bordo libero da salsa e condimenti, in modo tale che la pizza diventi croccante al punto giusto.

Tagliare la mozzarella e spargere i pezzi sulla base. Aggiungere i pomodori ciliegini come decorazione; ricordarsi che i pomodori saranno estremamente caldi una volta estratti dal forno a fine cottura.

Lasciare cuocere fino a quando la crosta appare dorata e la base diventa croccante.

Decorare con tre foglie di basilico, che hanno un significato simbolico che significa fede, speranza e carità. Terminare il condimento aggiungendo l'olio d'oliva, sale e pepe nero fresco macinato.

Pizza Marinara

Una pizza dal gusto classico che non ha mezze misure. Le acciughe salate che sono uno degli ingredienti di questa pizza piacciono o non piacciono, tout court.

- 160g di pasta per pizza
- Salsa di pomodoro
- Circa ½ mozzarella di latte vaccino (125g)
- 5 acciughe di buona qualità in scatola o vasetto
- 1 spicchio d'aglio, finemente tritato o tagliato in piccole fette
- 1 manciata di olive nere snocciolate, preferibilmente della varietà Nizza, o qualità equivalente della Liguria
- Origano, fresco o secco

Spianare la base fino a raggiungere un diametro di circa 25cm, e quindi cospargere con un'abbondante cucchiata di salsa di pomodoro. Ricordarsi di lasciare circa ½ cm di bordo libero da salsa e condimenti, in modo tale che la pizza diventi croccante al punto giusto. Tagliare la mozzarella e spargere i pezzi uniformemente sulla base. Aggiungere le acciughe, l'aglio e le olive sulla pizza.

Lasciare cuocere fino a quando la crosta appare dorata e la base diventa croccante.

Cospargere con una spruzzata di origano prima di servire.

ACCESSORI

Per il Morsø Forno è stata sviluppata un'ampia gamma di accessori dedicati, che possono essere acquistati presso il vostro rivenditore.



Raschiacenero Morsø

Il raschiacenero è realizzato in acciaio verniciato a polvere e in acciaio inossidabile, ed è progettato per funzionare anche come soffiatore, per soffiare sulle braci più difficili.

Design: Klaus Rath



Pinze per camino Morsø

Le pinze da camino sono realizzate in acciaio verniciato a polvere e acciaio inossidabile, e possono essere utilizzate per spostare i ciocchi di legno all'interno del Morsø Forno, o nel Camino Morsø.

Design: Klaus Rath



Pala per pizza Morsø

La pala per pizza è realizzata in legno di noce e acciaio inossidabile lucidato.

Design: Klaus Rath



Tavolo per Morsø Forno

Questo tavolo è stato sviluppato appositamente per il Morsø Forno, e consente di posizionare il forno ad un'altezza che ne consente un utilizzo più pratico, con stile ed eleganza. Il tavolo include anche uno spazio dedicato per lo stoccaggio dei ciocchi di legno, ecc.

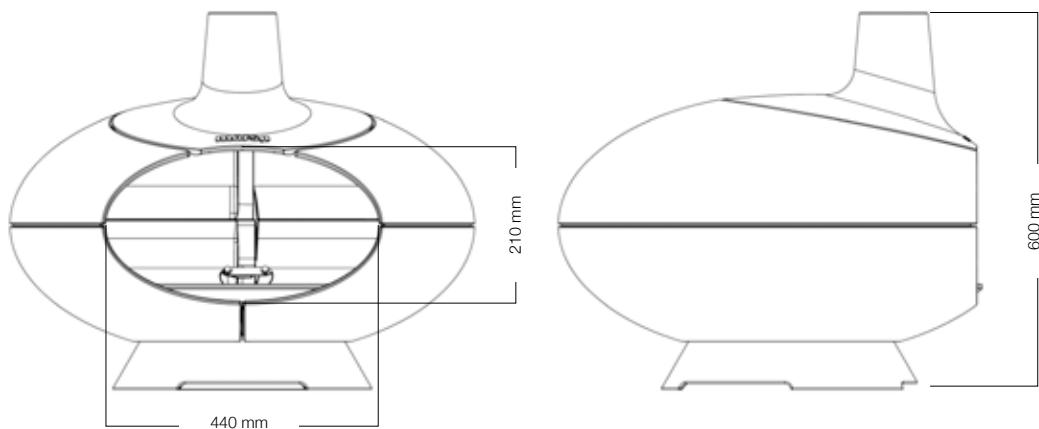
Design: Klaus Rath



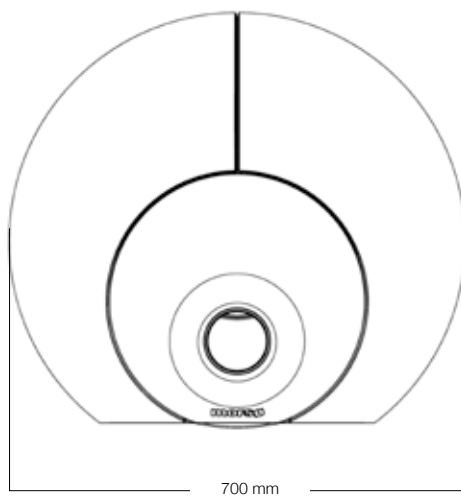
Graticola Toscana

La Graticola Toscana Morsø può essere posizionata direttamente sopra i carboni incandescenti, all'interno della stufa da giardino. La graticola garantisce grigliate eccellenti, conferendo agli alimenti cotti il giusto aroma di affumicatura e le classiche strisce della grigliatura.

Aggiungendo una Graticola Toscana alla vostra stufa da giardino Morsø potrete realizzare qualunque tipo di grigliata, anche con i cibi più complicati da cuocere, come asparagi, ecc.



TOTAALGEWICHT 96 KG



Gefeliciteerd met uw nieuwe Morsø Forno

Nu kunt u genieten van uw terras terwijl u chips, knapperige Italiaanse pizza's en perfect gebakken brood klaarmaakt in slechts enkele minuten. De Morsø Forno is ontworpen door de Deense ontwerper Klaus Rath, die in de prijzen is gevallen, en is de ideale keuze voor families die lekker eten, uniek ontwerp, originaliteit en gedeelde ervaringen belangrijk vinden. De vorm van de Morsø Forno is gebaseerd op overwegingen die zowel met de binnenkant als met de buitenkant te maken hebben en de sierlijke lijnen en het eenvoudige, functionele ontwerp passen perfect bij de bekende Morsø-stijl.

- Aan de binnenkant heeft de kachel de vorm van een traditionele houtoven voor het bakken van Italiaanse pizza's met een brede, lage vlamkast, met ruimte om de brandstof opzij te schuiven als u eten klaarmaakt en veel stralingswarmte van het plafond.
- Aan de buitenkant heeft de kachel een eenvoudige en typische vorm die rechtstreeks op de grond of vloer kan worden gezet – vooral als u hem wilt gebruiken als open haard – of hoger, op een bank of tafel, als u hem vooral wilt gebruiken om eten te bereiden.

De Morsø Forno is gemaakt van stevig geëmailleerd gietijzer. Dat garandeert dat hij meerdere jaren meegaat als u hem juist gebruikt en onderhoudt.

Elke Morsø Forno die we maken, kan bogen op meer dan 150 jaar ervaring in het gebruik van gietijzer en wordt door onze werknemers gedurende het hele productieproces aan kwaliteitscontroles onderworpen.

VEILIGHEIDSINFORMATIE

- Laat de buitenoven pas achter als alle vlammen gedoofd zijn en er niets meer smeuft.
- Als u water gebruikt om het vuur uit te doven kan dat barsten in en het kromtrekken van gietijzeren onderdelen veroorzaken.
- De buitenkant van de oven wordt erg heet als hij brandt. Zorg er daarom voor dat u erg goed oplet, vooral als er zich kinderen en huisdieren in de buurt van de kachel bevinden.
- Gebruik geen brandbare vloeistoffen om het vuur aan te maken of brandend te houden.
- Let op voor erg hoge temperaturen als u de buitenoven gebruikt. Draag handschoenen. Steek uw armen of handen niet in de oven als hij brandt.
- Let op voor vonken en vlammen die uit de openingen en de schoorsteen van de oven komen.
- Gebruik enkel keukengerei dat bestand is tegen hoge temperaturen. Potten, pannen en dergelijke moeten van gietijzer, aluminium of zacht staal gemaakt zijn. Teflon en silicone zijn niet geschikt.

De buitenoven plaatsen

- De oven moet op minstens één meter afstand van brandbare oppervlakken en materialen worden geplaatst.
- Gebruik de oven enkel buiten en zet ze niet onder een boord of laag hangende takken.
- Het is belangrijk dat de kachel op een vlak, onbrandbaar, horizontaal oppervlak wordt gezet.

As en stukjes gloeiend hout of gloeiende kolen verwijderen

- Gebruik een metalen schop om as en stukjes gloeiend hout of gloeiende kolen te verwijderen.
- Gebruik een metalen emmer met een nauwsluitend metalen deksel om as en stukjes gloeiend hout of gloeiende kolen in te doen. Zet de emmer altijd op een onbrandbaar oppervlak, ver uit de buurt van brandbare materialen.
- Als de as is afgekoeld, kunt u hem gebruiken als meststof in uw tuin of kunt u de as weggooien samen met het gewone afval.

MORSØ FORNO IN ELKAAR ZETTEN

Morsø Forno weegt 96 kg. Om te vermijden dat er iemand gewond geraakt bij het uitpakken of in elkaar zetten van de kachel raden wij aan dat met twee mensen te doen.

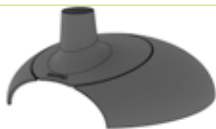
De onderdelen van de kachel.



Voetstuk
Geëmailleerd gietijzer
7,3 kg



Bodem
Geëmailleerd gietijzer
35,8 kg



Deksel
Geëmailleerd gietijzer
39,5 kg



Centrale steen
Keramische tegel
3,7 kg



Zijstenen (3 stuks)
Keramische tegel
2,5 kg (7,5 kg)



Achterste steen
Keramische tegel
2,5 kg

Het zou kunnen dat er bij het leveren vlekken op de kachel zitten. Die zijn het gevolg van de montage en van de productie. Er zullen waarschijnlijk ook vlekken ontstaan als u de kachel in elkaar zet. U kunt ze gemakkelijk verwijderen met spijsolie.

Uw Morsø Buitenoven in elkaar zetten



1. Plaats het voetstuk op een vlak oppervlak, bij voorkeur de plaats waar u de kachel wilt zetten.

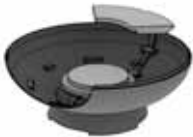
Denk eraan dat de kachel ruimte nodig heeft met een diameter van 75 cm en zorg ervoor dat hij zich niet in de buurt van brandbare materialen bevindt.



2. Plaats vervolgens de bodem op het voetstuk. Daarbij kunt u de opening richten naar waar u wilt.



3. Leg de centrale steen op de drie pootjes in het midden van de kachel.



4. Plaats de achterste steen zo dat hij op de centrale steen steunt en op beide steunpunten evenveel steunt.



5. Leg nu de overgebleven zijstenen op hun plaats in de kachel. Druk de zijstenen en de achterste steen samen rond de centrale steen.



6. Zet er ten slotte het deksel op.

Het is belangrijk dat u controleert of het deksel niet krom is en dat het overal evenveel steunt op het hele onderste deel van de kachel.

ONDERHOUD EN GEBRUIK

De Morsø Buitenoven is gemaakt van geëmailleerd gietijzer en het is dan ook nuttig als u hem regelmatig behandelt met spijsolie. Aangezien het gietijzer een poreus oppervlak heeft, dringt de olie er in en helpt het tegen roest beschermen.

Als u de stenen wilt schoonmaken kunt u dat best doen met een stijve koperen borstel en terwijl de stenen warm zijn. De donkere vlekken op de stenen zijn deeltjes roet en as en bevatten geen bacteriën. Zulke vlekken kunnen jammer genoeg niet helemaal worden vermeden, maar u kunt ze beperken door enkel volledig droog en klein gekapt hout te gebruiken.

Gietijzeren onderdelen kunt u reinigen met een milde oplossing van zachte zeep als de kachel is afgekoeld. Gebruik bij voorkeur gedemineraliseerd water, want gewoon kraantjeswater kan kalkaanslag veroorzaken. Als het vuur in de kachel brandt, kunnen er barstjes ontstaan in het oppervlak van de stenen. Die barstjes zijn onbelangrijk en vormen geen gevaar voor uw gezondheid of veiligheid.

GARANTIE

De garantieperiode gaat in op de aankoopdatum.

De garantie dekt geen:

- slijtagegevoelige onderdelen, dat wil zeggen onderdelen die verslijten door normaal gebruik, zoals stenen en dichtingen. op die onderdelen zijn de relevante voorwaarden in verband met gebreken uit de wetgeving over de verkoop van zaken van toepassing.
- schade als gevolg van een verkeerde installatie en gebruik met betrekking tot de montage- en gebruikrichtlijnen van Morsø.
- schade als gevolg van oververhitting of het gebruik van de verkeerde brandstof.

Als er een schade-eis wordt ingediend voor defecten of ontbrekende stukken gelden de bepalingen van de wetgeving in verband met nationale verkoop van zaken. De garantie dekt geen transport- en installatiekosten voor reparaties die onder de garantie vallen.

Als u een schadevergoeding wilt eisen, neem dan contact op met de klantendienst en die zal uw klacht behandelen.

HANDIGE TIPS

Technieken voor het aansteken en stoken van vuur

De basis van elk geslaagd vuur is een goede laag hout of kolen. Zo'n laag kan snel worden gevormd door 2 tot 4 vuurontstekende briketten te gebruiken onder 1 tot 2 kg droog aanmaakhout in het midden van de open haard.

Het aanmaakhout moet kruiselings worden opgestapeld en de stapel moet in het midden worden aangestoken. U kunt een blaaspijp gebruiken, zoals degene die in de Morsø Asschraper is ingebouwd, om

tegen de stukken gloeiend hout of gloeiende kolen te blazen om het vuur zo extra aan te wakkeren.

Als het aanmaakhout is opgebrand, verspreid het dan over de centrale steen en voeg meer brandhout toe. Om de kachel snel klaar te maken om pizza's te bakken, kunt u best klein gekapt brandhout gebruiken van ongeveer 3 x 3 cm.

Als het vuur opnieuw uitgaat, herhaal dan bovenstaande stap tot er genoeg stukken gloeiend hout in de kachel liggen om bijna de hele bodem van de kachel te bedekken. Telkens als de oppervlakte die bedekt is met stukjes gloeiend hout groter wordt, kunt u meer brandhout toevoegen. Om brandwonden te vermijden, kunt u best een tang gebruiken om brandhout in de kachel te steken. U kunt de Morsø Vuurtang gebruiken die speciaal werd ontwikkeld voor de Morsø Tuinkachel.

Als u het vuur aanmaakt met aanmaakblokjes of zakjes met paraffine, kan het nuttig zijn onderaan een gekloofd blok te plaatsen. Zo voorkomt u dat de smeltende paraffine op de steen terecht komt waar u eten op klaarmaakt.

NB! Gebruik altijd droog, proper en onbehandeld hout in de open haard.

Blokken hout moeten minstens één jaar en bij voorkeur zelfs twee jaar onder een dak worden bewaard waar ze worden blootgesteld aan de wind. Blokken hout zouden zo snel mogelijk na het vellen moeten worden gekapt als ze snel moeten drogen. Het hout kan worden gebruikt als het vochtgehalte lager is dan 20 %.

Gebruik nooit drijfhout, omdat dat meestal erg zout is en daardoor de kachel kan beschadigen. Gebruik ook geen doordrongen of geferfd hout en spaanplaat als brandhout, want dat stoot giftige rook en dampen uit. Dennenhout en soortgelijke soorten harshoudend hout ontwikkelen giftige gassen als ze branden en gebruikt u daarom beter niet als u eten klaarmaakt op het vuur.

De kachel kan krakende geluiden maken als hij opwarmt en afkoelt. Dat is te wijten aan de grote temperatuurverschillen waar het materiaal aan wordt blootgesteld

Pizza's bakken

Om pizza's te kunnen bakken moet de steen heel heet zijn. Daarom moeten er in de kachel vlammen branden. Om de stenen grondig op te warmen raden wij u aan de methode te volgen die werd beschreven in het hoofdstukje 'Technieken voor het aansteken en opstoken van vuur'.

Het plafond van vlammen wordt bereikt door de stukken gloeiend hout te verspreiden over twee derde van de oppervlakte aan de rand van de kachel en regelmatig dunne stukjes klein gekapt, droog brandhout toe te voegen. Het brandhout vlamt snel op.

Afhankelijk van het weer en van de hoeveelheid brandstof die u gebruikt duurt het 30 tot 60 minuten tot de kachel klaar is om pizza's te bakken. De optimale temperatuur van de steen waarop u de pizza's bakt, ligt tussen de 250 en 300 °C en de temperatuur in de kachel zou bij voorkeur boven de 500 °C moeten liggen.

- Als de kachel klaar is, maak dan de ruimte in het midden van de kachel vrij met een asschraper. Losse as kunt u wegblazen met de blaaspijp van de Morsø Asschraper.
- Plaats de pizza rechtstreeks op de achterste stenen en draai hem telkens na een korte tijd een beetje zodat hij overal even goed gebakken is.
- Binnen enkele minuten hebt u een heerlijke, extra knapperige pizza.

In het hoofdstukje 'Recepten' vindt u een aantal recepten die u kunnen inspireren. We kunnen u ook van harte het kookboek aanraden met de treffende titel 'Pizzas' geschreven door Gorm Wisweh.

RECEPTEN

Om u te helpen bij uw eerste stappen in de wereld van de Morsø Outdoor Oven hebben we een aantal recepten verzameld die werden ontwikkeld door pizzachef Gorm Wisweh.

Het pizzadeeg van Gorm met tarwebloem

Dit is een recept voor 4 tot 5 pizza's.

- ¼ liter koud water
- 20 gram gist
- 1 theelepel suiker
- 300 gram 00-bloem
- 125 gram griesmeel (semolina), grof gemalen
- 1 theelepel zout
- 1 dessertlepel olie

Meng het water, de gist en de suiker. De suiker maakt de gist en levendiger en brengt het deeg tot leven. Voeg dan 150 gram 00-bloem en 125 gram griesmeel toe. Roer of kneed vervolgens tot er geen brokjes meer inzitten. Voeg het zout en de olie toe, roer opnieuw en voeg dan de rest van de bloem in twee keer toe. Als het deeg te vochtig aanvoelt, voeg dan wat meer 00-bloem toe. Kneed nu uit alle macht. Het deeg moet in werking worden gebracht en dat gaat het best met man- of vrouwkracht. Na 10 tot 15 minuten zou het deeg soepel en flexibel moeten aanvoelen.

Maak een sneetje in het deeg en controleer of het aan de binnenkant glanst. Als dat het geval is, kunt u ontspannen met een glaasje rode wijn terwijl het deeg in de koelkast rijst tot het dubbel zo groot geworden is. Als u genoeg tijd hebt, kunt u het een hele nacht laten rijzen en dan krijgt u het beste resultaat. Maar zelfs met een kortere rijstijd hebt u een heerlijke basis.

Haal het deeg uit de koelkast en snij het in bollen van ongeveer 160 gram. Kneed de bollen door ze telkens in hetzelfde punt in de bol op te vouwen waardoor u een soepel en elastisch oppervlak krijgt. De bol zou weer omhoog moeten komen als u er bovenaan in duwt. Leg de bollen deeg op een plateau en laat ze een uur in een koude ruimte staan (bij voorkeur in de koelkast). Haal ze er vervolgens uit zodat ze op kamertemperatuur komen. Nu zijn ze klaar om te worden uitgerold.

De tomatensaus van Gorm

Een tomaat is niet zomaar een tomaat – maar als basis van tomatensaus is het een essentieel onderdeel van een klassieke pizza.

- ½ rode ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 verse tomaat
- 1 blik gepelde tomaten
- ½ handvol verse basilicum met steeltjes
- 4 takjes tijm, bij voorkeur verse, maar u kunt ook gedroogde tijm gebruiken
- 1 blikje tomatenpuree
- olijfolie
- zout en peper

Meng alle ingrediënten met een handmixer of gewone mixer. De olie zorgt ervoor dat de tomatensaus bindt en voorkomt dat de saus in het deeg dringt tijdens het bakken.

Als u gedroogde kruiden gebruikt, voeg die dan pas toe nadat u de saus hebt gemixt, anders krijgt de saus een grijze kleur. Breng op smaak met zout en peper.

Pizza Margherita

De basispizza. De eenvoud van deze pizza belichaamt het principe van de pizza.

- 160 gram deeg
- Tomatensaus
- Ongeveer ½ buffelmozzarella (125 gram)
- 4 à 5 kerstomaten
- Verse basilicum
- Olijfolie
- Zeezout
- Peper

Rol het deeg uit tot het een diameter van ongeveer 25 cm heeft en strijk er een grote lepel tomatensaus op. Denk eraan dat u aan de rand ½ cm vrij laat zodat de pizza een goede korst krijgt.

Breek de mozzarella in stukjes en verspreid die over het deeg.

Leg de kerstomaatjes er als versiering op, maar denk eraan dat tomaten ongelofelijk warm zijn als ze uit de kachel komen. Bak tot de korst goudkleurig is en het deeg knapperig is.

Garneer heel symbolisch met drie blaadjes basilicum waarmee u vertrouwen, hoop en vrijgevigheid uitdrukt. Werk af met olijfolie, zeezout en vers gemalen peper.

Pizza Marinara

Een klassieke pizza die je geweldig of juist absoluut niet lekker vindt. Ofwel hou je van de kleine zoute visjes, ofwel vind je ze niet te eten.

- 160 gram deeg
- Tomatensaus
- Ongeveer ½ koemelkmozzarella (125 gram)
- 5 lekkere ansjovissen uit blik of uit een potje
- 1 teentje knoflook, in dunne schijfjes gehakt of gesneden
- 1 handvol zwarte ontpitte olijven, bij voorkeur niçoise of uit Ligurië
- Oregano, verse of gedroogde

Rol het deeg uit tot het een diameter van ongeveer 25 cm heeft en strijk er een grote lepel tomatensaus op. Denk eraan dat u aan de rand ½ cm vrij laat zodat de pizza een goede korst krijgt.

Breek de mozzarella in stukjes en verspreid die gelijkmatig over het deeg.

Leg de ansjovis, knoflook en olijven op de pizza.

Bak tot de korst goudkleurig is en het deeg knapperig is.

Strooi er wat oregano op voordat u de pizza serveert.

ACCESSOIRES

Er zijn een aantal accessoires ontwikkeld voor Morso Forno al verkrijgbaar bij uw dealer.



Morsø Asschraper

De asschraper is gemaakt van poedergelakt staal en gepolijst roestvrij staal en werd ontworpen zodat hij ook gebruikt kan worden als blaaspijp voor als u nieuw leven moet blazen in moeilijke stukken gloeiend hout of gloeiende kolen.

Ontwerp: Klaus Rath



Morsø Vuurtang

Morsø Vuurtang

De vuurtang is gemaakt van poedergelakt staal en gepolijst roestvrij staal en kan worden gebruikt om het brandhout in de Morsø Forno of Morsø Open haard te verschuiven.

Ontwerp: Klaus Rath



Morsø Pizzaschep

De pizzaschep is gemaakt van notenhout en gepolijst roestvrij staal.

Ontwerp: Klaus Rath



Tafel voor Morsø Forno

De tafel werd speciaal ontwikkeld voor de Tuinkachel en zorgt er op een elegante manier voor dat de kachel op werkhoogte staat. Er is ook plaats in voor brandhout enz.

Ontwerp: Klaus Rath



Toscaanse grill

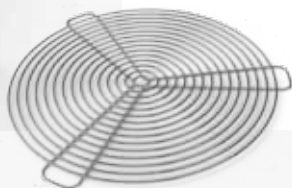
De Morsø Toscan Grill wordt rechtstreeks boven de gloeiende houtskool in de buitenoven geplaatst en zorgt voor fantastische grillstrepen en de juiste rookachtige smaak.

Met een Toscan Grill in uw Morsø Forno zijn alle grillfuncties mogelijk, ook de moeilijkere zoals asperges enz.



MORSØ BEL

- BIOETHANOLLAMPA • S
- BIO-ETHANOL LAMP • UK
- BIOETHANOLLAMPE • DE
- LAMPE AU BIOÉTHANOL • F
- LAMPADA A BIO-ETANOLO • I
- BIO-ETHANOLLAMP • NL



MORSØ ILDSTED

MORSØ ELDSTAD	• S
MORSØ FIREPIT	• UK
MORSØ GRILLKAMIN	• DE
BRASÉRO MORSØ	• F
CAMINO MORSØ	• I
MORSØ OPEN HAARD	• NL



DATE 31.05.12

72907000



By appointment to The Royal Danish Court



morsø LIVING