

REBORN



79NORD


by appointment to The Royal Danish Court
morso
since 1853

REBORN

**Enkelt og
stilfuldt design i
100 % genanvendt
aluminium**



...et godt
skridt på
vejen





MORSØ OG MILJØET

Hos Morsø ønsker vi at ramme den neutrale balance mellem det, vi forbruger, og det, vi kan genskabe - og som de fleste andre virksomheder arbejder vi konstant på at komme tættere på den balance. Vores udgangspunkt er stærkt, fordi vi altid har produceret varer med lang levetid, men endnu mere fordi vores største styrke altid har været innovation. Derfor ved vi også, at udfordringerne kun vil vokse i takt med vores egne stigende ambitioner, og at ethvert skridt på vejen kun er rigtig godt, hvis det leder til det næste. Det er netop med det fokus, vi har skabt køkkenserien 79NORD REBORN, som er lavet af 100 % genanvendt aluminium primært fra dåser. Samtidig er serien produceret lokalt i Europa for at minimere CO₂-udledningen fra transporten. Det er gode skridt på vejen. Og de næste er som altid på vej.

Og når alt kommer til alt, så tager det mere end 500 år for en aluminiumsdåse at blive nedbrudt i naturen. Dog tager det kun fem minutter at skabe en ny gryde fra genanvendt aluminium – som bl.a. er brugte dåser. Det har vi gjort her. I en verden hvor vi har et øget fokus på CO₂-udslip og global opvarmning, forsøger vi at deltage i den fælles interesse om at bevare vores jord.

ANSVARSFULD PRODUKTION

- 79NORD REBORN

- Fremstillet af 100% genanvendt aluminium primært fra dåser
- Produceret lokalt i Europa
- Begrænset CO₂-udledning fra transport
- Salgsemballage i FSC®-certificerede materialer

HVORFOR DÅSER?

Produktion: Energiforbruget ved genanvendelse kan reduceres til 5% sammenlignet med produktion af rå aluminium

Samfundsudvikling: Forbrugerne tænker grønt, når de handler

Kvalitet: Aluminium er homogent, hårdt og slidstærkt

Design: Aluminium er let, alsidigt og særdeles formbart

Tilgængelighed: Stort forbrug af drikkevarer på dåse samt et effektivt pantsystem

Det tager mere end 500 år for en aluminiumsdåse at blive nedbrudt i naturen, men det tager kun fem minutter at skabe en ny gryde eller pande fra genanvendt aluminium – som bl.a. er fra brugte dåser. I en verden hvor vi har et øget fokus på CO₂-udslip og global opvarmning forsøger vi at deltage i den fælles interesse i at bevare vores jord.



79NORD REBORN

- MODERNE KØKKENGREJ I 100% GENANVENDT ALUMINIUM

Morsø har i flere generationer fremstillet eksklusive og funktionelle gryder, potter og pander i støbejern. Med denne store viden om varme- og stegeegenskaber i bagagen har Morsø nu udvidet sortimentet med 79NORD REBORN, en serie fremstillet i 100% genanvendt aluminium.

Seriens gryder og pander har en 2-lags keramisk belægning med en god non-stick effekt, og kan tåle meget høje stegetemperaturer op til 400 °C. De er dog ikke egnet til ovn. Både gryder og pander er superlette at rengøre, og ydermere er de fluorfri. En pande eller gryde med keramisk belægning er slidstærk og tager ikke særlig nemt imod ridser.

Grebene er produceret af 50% biomasse, som består af naturlige råmaterialer, certificeret PEFC/FSC samt regenererede materialer fra genbrug af intern produktion. Flameguard i sortlakeret aluminium. Køkkenredskaber i alle materialer kan anvendes, både træ-, plast-, silikone- og metalredskaber.



PRODUCERET
AF 50% BIOMASSE

SLIDSTÆRK, 2-LAGS
KERAMISK BEKLÆDNING





100% Recycled Aluminium

79NORJ



REBORN


morsø
since 1853

Fluorinated
Chemicals



79NORD REBORN

- PAKKET ANSVARLIGT IND

Vi ved, at produkternes emballager ofte resulterer i en større mængde affald, og derfor vil vi gerne gøre en aktiv indsats for at levere mere ansvarlige emballageindpakninger.

Derfor er vi meget stolte over, at 79NORD REBORN er indpakket i FSC-certificerede gaveæsker og sleeves, som er mærket med FSC.









79NORD REBORN

- ET BREDT SORTIMENT

- 20 cm stegepande
- 24 cm stegepande
- 28 cm stegepande
- 28 cm wok

Leveres i FSC-mærket sleeve

- 28 cm sautergryde med glaslæg
- 3,8 liter gryde med glaslæg
- 5 liter gryde med glaslæg

Leveres i FSC-mærket gaveæske



79NORD REBORN

SPECIFIKATIONER

- Gryder og pander af 100% genanvendt aluminium
- 2-lags keramisk belægning med non-stick effekt
- Bundtykkelse på 3,5 mm
- Tåler stegetemperaturer op til 400 °C
- Ergonomiske håndtag og greb
- Flameguard i sortlakeret aluminium

FORDELE

- Tager ikke særlig nemt imod ridser
- Høj ydeevne
- Superlet at rengøre
- Velegnet til alle varmekilder – også induktion
- Køkkenredskaber i alle materialer kan anvendes, både træ-, plast-, silikone- og metalredskaber

FAQ

HVAD ER KERAMISK BELÆGNING?

En keramisk belægning består af keramiske partikler, som gør den forseglede overflade ekstra hård og modstandsdygtig overfor ridser.

HVORFOR VÆLGE KERAMISK BELÆGNING?

Gryder og pander med keramisk belægning tåler stegetemperaturer helt op til 400 °C. Derudover er en keramisk belægning meget slidstærk, hård og tager ikke særlig nemt imod ridser – belægningen er dog kun slagfast i nogen grad, dvs. den er modtagelig overfor slag på kanterne.

En keramisk belægning har en høj syrebestandighed, der egner sig godt til 'sure' fødevarer som fx spinat, karry, tomat og chili. Desuden er belægningen velegnet til svitsning og brunning af fødevarer. Vi anbefaler at bruge lidt fedtstof, når du laver mad, ligesom du ville gøre med gryder og pander i rustfrit stål. Du kan dog nøjes med mindre fedtstof, da den keramiske belægning har en naturlig non-stick effekt, som desuden er superlet at rengøre.

Ydermere tåler en keramisk belægning hurtig opvarmning, hvilket er en stor fordel, når der anvendes induktion som varmekilde.

HVILKE NON-STICK KVALITETER HAR EN KERAMISK BELÆGNING?

Der kan opnås en god non-stick effekt, som yderligere kan forbedres ved hjælp af lidt fedtstof. Med tiden vil non-stick effekten aftage en smule, og vi anbefaler altid rengøring i hånden for at bevare non-stick effekten så længe som muligt. Rengøring i opvaske-maskine vil få non-stick effekten til at aftage hurtigere.

KAN JEG FLAMBERE I EN PANDE MED KERAMISK BELÆGNING?

Ja, du kan sagtens flambere uden at den keramiske belægning tager skade.

ER KØKKENGREJ MED KERAMISK BELÆGNING USKADELIG FOR ALLERGIKERE?

Ja, 79NORD REBORN er et godt valg til allergikere. Der er kun enkelte spor af nikkel under den målbare grænse i aluminium, ligesom der i øvrigt er overalt i vores verden, men disse spor fører ikke til allergiske reaktioner. Det betyder, at 79NORD REBORN er et godt alternativ til mennesker med nikkellallergi.

79NORD STÅL

- 100 % RECIRKULERBAR KØKKENSERIE

Den populære 79NORD-serie fra Morsø er fremstillet af rene råmaterialer. Det gennemgående materiale er rustfrit stål, og seriens gryder og pander har ingen belægning, hvilket betyder at produkterne kan recirkuleres.







**KØKKENSERIE I RUSTFRIT
STÅL UDEN BELÆGNING**

Forbrugerne får nye vaner med et øget fokus på kvalitet, natur og miljø. Det betyder, at vi ligesom mange andre virksomheder, forsøger at udnytte ressourcerne bedst muligt for at passe godt på vores jord.

Produkterne i 79NORD-serien har ingen belægning, hvilket betyder at produkterne kan genanvendes – altså det vi kalder for recirkuleres.



sammen
passer vi
på naturen
- det er
sund
fornuft





79NORD STÅL



- KØKKENUDSTYR I GOD KVALITET

- 20 cm stegepande
- 24 cm stegepande
- 28 cm stegepande

Leveres i sleeve

- 20 cm/4,9 l sautergryde med glaslåg
- 26 cm sauterpande med glaslåg
- Grydesæt, 8 dele
- Gryde-/stegepandesæt, 5 dele

Leveres i gaveæske

- Piskeris
- Piskeris, skråt

Leveres med hangtag



FAQ

FREMSTILLET AF RENE RÅMATERIALER

79NORD-seriens gryder og pander har ingen belægning, hvilket betyder at de kan recirkuleres. Gryderne er satinpolerede, har indvendig måleskala og en bundtykkelse på 4,5 mm. De tilhørende glaslåg med dampful er fremstillet i hærdet glas. Stegepanderne har satinfinish udvendigt og indvendigt og en bundtykkelse på 6,1 mm. Både gryder og pander tåler ovn op til 200 °C. Desuden indeholder serien et skråt og et lige piskeris med L-formede tråde med silikonebelægning, som slider mindre på gryder og pander under piskningen.

FUNKTIONELLE DETALJER

I bunden findes en aluminiumskerne overdækket af rustfrit stål på begge sider, også kaldet en sandwichbund, hvor det yderste lag er magnetisk. Varmen fordeles og fastholdes jævnt og energieffektivt over både bund og sider, og samtidig er materialet let. Det er desuden meget hygiejnisk og nemt at rengøre. Gryder og pander kan bruges på alle varmekilder – fra traditionelle kogeplader, glaskeramiske og induktionskogeplader til el- og gaskomfurer. Produkterne er velegnede til opvaskemaskine.

STEGNING PÅ EN STÅLPANDE

Det er anderledes at stege på en pande af rustfrit stål end på en pande med belægning, og netop derfor foretrækker mange professionelle kokke stålstegepander.

Start med at komme fedtstof på panden og varm panden op ved middel varme. Fordel fedtstoffet over hele pandens stegeflade og på siderne. Hæv temperaturen lidt, læg maden på panden og juster varmen til den ønskede tilberedningstemperatur. I starten af tilberedningen kan det se ud, som om maden brænder fast på panden, men så snart der er lavet en stegeskorpe, kan maden flyttes rundt på panden og vendes.

79NORD STÅL

SPECIFIKATIONER

- Fremstillet i 18/8 rustfrit stål uden belægning
- Aluminiumskerne overdækket af rustfrit stål
- Tåler ovn op til 200 °C

FORDELE

- Kan recirkuleres
- God varmfordeling
- Hygiejnisk og let at rengøre
- Velegnet til opvaskemaskine
- Kan anvendes på alle typer varmekilder

REBORN



15490

79NORD REBORN / STEGEPANDE / ALUMINIUM
79NORD REBORN / FRYING PAN / ALUMINIUM

DIA 20 CM



COLLI: 4
UNIT: PCS.

DKK 399,95 NOK 599,00 SEK 599,00
EUR 54,95



15491

79NORD REBORN / STEGEPANDE / ALUMINIUM
79NORD REBORN / FRYING PAN / ALUMINIUM

DIA 24 CM



COLLI: 4
UNIT: PCS.

DKK 499,95 NOK 799,00 SEK 799,00
EUR 69,95



15492

79NORD REBORN / STEGEPANDE / ALUMINIUM
79NORD REBORN / FRYING PAN / ALUMINIUM

DIA 28 CM



COLLI: 4
UNIT: PCS.

DKK 599,00 NOK 899,00 SEK 899,00
EUR 79,95



15493

79NORD REBORN / WOK / ALUMINIUM
79NORD REBORN / WOK / ALUMINIUM

DIA 28 CM



COLLI: 4
UNIT: PCS.

DKK 599,00 NOK 899,00 SEK 899,00
EUR 79,95



15496

79NORD REBORN / GRYDE MED LÅG / ALUMINIUM
79NORD REBORN / POT WITH LID / ALUMINIUM

3,8 LITER DIA 20 CM



COLLI: 4
UNIT: PCS.

DKK 999,00 NOK 1.499,00 SEK 1.499,00
EUR 139,00



15497

79NORD REBORN / GRYDE MED LÅG / ALUMINIUM
79NORD REBORN / POT WITH LID / ALUMINIUM

5 LITER DIA 24 CM



COLLI: 4
UNIT: PCS.

DKK 1.199,00 NOK 1.799,00 SEK 1.799,00
EUR 159,00



15494

79NORD REBORN / SAUTERGRYDE / ALUMINIUM
79NORD REBORN / SAUTÉ CASSEROLE / ALUMINIUM

DIA 28 CM



COLLI: 4
UNIT: PCS.

DKK 999,00 NOK 1.499,00 SEK 1.499,00
EUR 129,00



STÅL



201023

79NORD / GRYDESÆT / STÅL
79NORD / SAUCEPAN SET / STEEL



COLLI: 1
UNIT: PCS.

DKK 2.399,00 NOK 2.999,00 SEK 2.999,00
EUR 329,00



13455

79NORD / GRYDE/PANDESÆT / GLAS/ STAINLESS STEEL
79NORD / SAUCEPAN/PAN SET / GLASS/ STAINLESS STEEL



COLLI: 2
UNIT: PCS.

DKK 1.399,00 NOK 2.099,00 SEK 2.099,00
EUR 189,00



14990

79NORD / SAUTERPANDE / 18/8 RUST-FRIT STÅL
79NORD / SAUTÉPAN / 18/8 STAINLESS STEEL

3,1 LITER DIA 26 CM



COLLI: 4
UNIT: PCS.

DKK 799,00 NOK 1.199,00 SEK 1.199,00
EUR 99,95



14989

79NORD / SAUTERGRYDE / 18/8 RUST-FRIT STÅL
79NORD / SAUTÉ CASSEROLE / 18/8 STAINLESS STEEL

4,9 LITER DIA 28 CM



COLLI: 4
UNIT: PCS.

DKK 999,00 NOK 1.499,00 SEK 1.499,00
EUR 129,00



11247

79NORD / STEGEPANDE / STÅL
79NORD / FRYING PAN / STEEL

DIA 20 CM



COLLI: 6
UNIT: PCS.

DKK 399,95 NOK 599,00 SEK 599,00
EUR 54,95



11253

79NORD / STEGEPANDE / STÅL
79NORD / FRYING PAN / STEEL

DIA 24 CM



COLLI: 6
UNIT: PCS.

DKK 499,95 NOK 749,00 SEK 749,00
EUR 69,95



11254

79NORD / STEGEPANDE / STÅL
79NORD / FRYING PAN / STEEL

DIA 28 CM



COLLI: 6
UNIT: PCS.

DKK 599,00 NOK 899,00 SEK 899,00
EUR 79,95



11240

79NORD / PISKERIS / STÅL / STÅL
79NORD / WHISK / STEEL / STEEL

DIA 1,9 L 27 CM



COLLI: 4
UNIT: PCS.

DKK 199,95 NOK 269,00 SEK 269,00
EUR 26,95



11238

79NORD / PISKERIS / STÅL / STÅL
79NORD / WHISK / STEEL / STEEL

DIA 1,9 L 27 CM



COLLI: 4
UNIT: PCS.

DKK 199,95 NOK 269,00 SEK 269,00
EUR 26,95



REBORN

www.morsoeshop.dk

 Morsø Living  #morsolving

79NORD



DEUTSCHLAND

F&H GmbH
Kronenstraße 71
D-10117 Berlin
Deutschland

+49 0800 9997111
kundenservice@fh-gmbh.de

www.fh-gmbh.de

DANMARK

F&H A/S
Gl. Skivevej 70
8800 Viborg
Danmark

8928 1300
info@fh-as.dk

www.fh-as.dk

INTERNATIONAL SALES

F&H Group A/S
Gl. Skivevej 70
DK-8800 Viborg
Denmark

+45 8928 1383
info@fh-as.dk

www.fh-as.com

NORGE

F&H Group AS
Drammensveien 147 B
NO-0277 Oslo
Norge

+47 4000 5988
post@fh-as.no

www.fh-as.no

SVERIGE

F&H Group AB
Kanalvägen 18, 5tr
194 61 Upplands Väsby
Sverige

+46 8446 3344
info@fh-ab.se

www.fh-ab.se