



"Satt i min vedeldade bastu efterrett dopp i sjön och spånade med en kompis om hur man kan göra ett stekföt lite mer som jag skulle önska. Jag skulle vilja ha skärbräddor runt om som arbetsyta för att hecka och förbereda men också för att kunna ställa bestick och tallrikar på. Jag skulle också vilja ha hällen i bra arbets höjd och automattändning vore praktiskt. Kanske något skydd så att den kan stå uts i regnet.

Så pågick det och efter några plisner och italiensk salami, solnedgång och ytterligare dopp i den spegelblanka källsjön hade idén slagit rot. Sagt och gjort i en lada vid mitt lilla torp tillverkas sedan 2008 "Morbergs stekhäll". Allt för hand."

Per Morberg

Morbergs stekhäll

A hell of a häll. Inte en grill!

Nu kan du laga mat som mästarkocken Per Morberg. Hällen är en stor stekpanna och alltså ingen grill. Den konkava formen uppfanns av kineserna då de skapade sin wok och är en genialisk form för att snabbt laga mat. Hällen är tjockare och håller värmen längre och du kan styra värmen genom att flytta maten upp på kanten. I centrum har du den högsta temperaturen.

- Ger en finfin stekyta.
- Saften från fisk, grönsaker och kött stannar kvar i pannan och utgör grunden för den goda såsen.
- Lika bra för två personer som för fyrtiotvå.

Pris: 19.900:-
inkl. hemleverans inom Borås.

Uthyrning 1.000:-/dygn

Reservera din häll redan i dag: 033-12 14 12 , bokning@brygganbistro.se



BRYGGAN®

Café & Bistro

Stadsparksbadet Borås • 033-12 14 12
www.brygganbistro.se

