

Ooni Karu 16

Multibrennstoff-Pizzaofen

Abmessungen (Produkt)

81 x 50 x 83 cm

Gewicht (Produkt)

28,4 kg

Abmessungen (Verpackung)

93 x 60 x 39 cm

Gewicht (inkl. Verpackung)

37,7 kg



Leistungsmerkmale

- Große Backfläche für Pizzas bis zu 40 cm
- Erreicht 500 °C in 15 Minuten
- Befuerung mit Holz, Holzkohle oder Propangas*
- Passgenaue Brennstoffschale für maximalen Luftstrom
- Hitzebeständiges, pulverbeschichtetes Gehäuse aus Karbonstahl bietet ein strapazierfähiges Finish
- Herunterklappbare Vollglastür mit ViewFlame™ Technologie zur Reduzierung von Rußablagerungen
- Eingebautes Digitalthermometer zur Anzeige der Innentemperatur des Ofens in °F oder °C
- Massiver, besonders dicker Cordierit-Pizzastein mit 15 mm Höhe
- Vollisoliertes Gehäuse zur Erhaltung der Ofentemperatur

Vorteile

- Als erster und einziger Outdoor-Pizzaofen empfohlen von der Associazione Verace Pizza Napoletana
- Zubereitung von 40 cm großen Steinofenpizzas in nur 60 Sekunden
- Für ein genussvolles Backerlebnis mit Holzfeuer oder umgestellt auf Gasbetrieb für zusätzliche Kontrolle und Komfort
- Rauchiges Kohle- oder Holzofenaroma zu Hause genießen
- Einfache Umstellung auf Gas mit dem optionalen Ooni Karu 16 Gasbrenner
- Ideal für den ganzjährigen Outdoor-Einsatz
- Kompatibel mit Pfannen aus dem Gusseisen-Sortiment von Ooni

* Der Ooni Karu 16 Gasbrenner ist separat erhältlich.



sales@ooni.com