
ooni
KÜNZI
PROUD. FAMILY. COMPANY. Since 1936

Ciao! Siamo Ooni.

Dal 2012, la nostra missione è riunire le persone e regalare gioia attraverso esperienze di cibo condivise.

2012

La coppia Kristian Tapaninaho e Darina Garland ha fondato Uuni.

2015: Uuni si trasferisce a Edimburgo, in Scozia.
2017: Lancio di Uuni 3 e Uuni Pro.
2017: Uuni destina l'1% del fatturato annuo a cause ambientali e sociali.
2018: Da Uuni diventa Ooni.
2019: lancio di Ooni Koda 12 e Ooni Karu 12.





2020

Lancio di Ooni Koda 16.

2020: lancio di Ooni Fyra 12.
2020: Ooni apre un ufficio a Bonn, in Germania.
2021: lancio di Ooni Karu 16.

2022

Il Sunday Times posiziona Ooni al n. 1 tra le aziende scozzesi e al n. 10 assoluto nel Regno Unito.

2022 : Inserita nella classifica FEBE Growth 100 (n. 13).
2022: Kristian e Darina partecipano al podcast "How I Built This".
2022: Fast Company Most Innovative Companies 2022 / Ooni raggiunge il n. 2 nella categoria Beni di consumo.
2022 : Ooni lancia una linea di prodotti alimentari.
2022 Ooni apre uffici ad : Austin (Texas), in Australia e in Nuova Zelanda.
2022: la Community Ooni supera i 100 mila membri.





2023

Ooni ottiene la certificazione B Corp.

2023: Sunday Times 100 Innovation Award.
2023: lancio dei forni Ooni Volt 12 e Ooni Karu 12G.
2023: Ooni lancia account social regionali.
2023: Ooni Volt 12 entra nella lista "Oprah's Favorite Things".
2023: Ooni Volt 12, vincitore del premio Esquire 2023 per il Miglior Forno per Pizza.

2024

Lancio di Ooni Koda 2 Max.

2024: premi iF Design per Ooni Volt 12 e Ooni Karu 12G
2024: lancio di Ooni Karu 2 Pro 2024: Ooni raggiunge 1 milione di ordini sullo store Shopify USA





2025

Il meglio deve ancora arrivare.

2025: lancio dell'impastatrice a spirale Ooni Halo Pro
2025: lancio della gamma Ooni Koda 2 In arrivo: lancio di Ooni Volt 2



KÜNZI
PROUD. FAMILY. COMPANY. Since 1936

scopri i prodotti preferiti dello chef Daniele Persegani


ooni

Halo Pro

SPIRAL MIXER

Prepara a casa un impasto da vera pizzeria con l'innovativa tecnologia di impastamento a spirale, la stessa usata nelle cucine professionali, nei panifici e nelle pizzerie di tutto il mondo.



Ooni Halo Pro

Impastatrice a spirale

Da anni, cucine professionali, panifici e pizzerie si affidano a un tipo di impastatrice diversa per ottenere impasti perfetti: la spirale. Ooni Halo Pro porta la tecnologia di impasto a spirale nella tua cucina di casa, in un formato compatto, potente e dal design elegante, perfetto da tenere sempre sul piano di lavoro.

Specifiche tecniche:

Ciotola da 7 L di alta qualità

58 livelli di controllo dei giri/min (da 60 a 345)

Timer integrato con arresto automatico

Testa inclinabile con sistema di blocco.

Ciotola rotante e accessori lavabili in lavastoviglie

Capacità ciotola: Min. 1 kg > Max. 5 kg di impasto

Dimensioni:	34.2 x 25.2 x 43.6 cm
	14.6 kg
Materiali:	Materiali: alluminio pressofuso, ciotola rotante in acciaio inox, accessori in acciaio inox, silicone (per la frusta flessibile), plastica (alloggiamento della frusta a ingranaggi)



Impastatrice Halo Pro Spiral
OON UU-P31500
- Colore: charcoal grey



Impastatrice Halo Pro Spiral
OON UU-P31600
- Colore: polar white

Accessori



Gancio impastatore a spirale e barra rompimpasto

Prepara pane e impasto per pizza come un vero professionista. La doppia azione di impasto crea le lunghe fibre di glutine di cui l'impasto ha bisogno per svilupparsi e lievitare al meglio.



Frusta flessibile

Per i dolci di tutti i giorni, la frusta rivestita in silicone è la tua alleata. Perfetta per montare burro e zucchero e ottenere impasti per torte e glasse impeccabili.



Frusta a ingranaggi

Per montare creme e meringhe leggerissime e super soffici, serve velocità.

Halo Core

SPIRAL MIXER

Leggera ma estremamente robusta, potente e allo stesso tempo facile da trasportare. Halo Core concentra prestazioni di impasto professionali in un design compatto ed elegante, ottimizzando lo spazio sul piano di lavoro senza rinunciare a qualità, affidabilità e risultati eccellenti.



Ooni Halo Core

Ooni Halo Core: un impasto setoso e uniforme con la semplice pressione di un pulsante. Grazie alla sua tecnologia di impastamento avanzata, crea impasti più elastici, lisci e consistenti, offrendo risultati professionali direttamente a casa. Libera la tua creatività in cucina e amplia il tuo repertorio di ricette: dalla panificazione di ogni giorno fino ai grandi banchetti, Ooni Halo Core è pronto ad accompagnarti in ogni preparazione.



Impastatrice Halo Core
OON UU-P3A500
- Colore: polar white

Impastatrice Halo Core
OON UU-P3A100
- Colore: foundry black

Specifiche tecniche:

Ciotola da 4,5 L di alta qualità
20 livelli di controllo dei giri/min (fino a 300 RPM)
Timer integrato con arresto automatico
Testa inclinabile con sistema di blocco.
Ciotola rotante e accessori lavabili in lavastoviglie
Capacità ciotola: Min. 0,5 kg > Max. 2,5 kg di impasto

Dimensioni:	37 x 18 x 30 cm
	10,55 kg
Materiali:	Materiali: alluminio pressofuso, ciotola rotante in acciaio inox, accessori in acciaio inox, silicone (per la frusta flessibile), plastica (alloggiamento della frusta a ingranaggi)

Peso
10,55 kg
Leggera e occupa poco spazio.

Capacità
4,5 lt
da 0,5 kg a 2,5 kg di impasto.

300 giri
al minuto
Controllo avanzato della velocità

All'interno troverai



Gancio impastatore a spirale e barra rompimpasto

Gestisci con facilità anche gli impasti professionali, sviluppando una maglia glutinica di alta qualità e creando un impasto liscio e setoso.



Frusta angolata in silicone

La sua forma attorcigliata permette di amalgamare perfettamente gli ingredienti, mentre il bordo a spatola raccoglie anche ciò che rimane sui lati della ciotola, senza bisogno di interventi manuali.



Frusta a doppio ingranaggio

Raramente presente nelle impastatrici a spirale, questo accessorio potenziato combina un sistema di ingranaggi integrato con due teste frusta, creando un movimento rapido e intenso ideale per montare creme leggere e ottenere meringhe lucide e dalla consistenza perfetta.



Coperchio in silicone

Impasta fino a 1 kg di pizza direttamente nella ciotola e mantieni tutto pulito più a lungo grazie al coperchio ermetico in silicone. La pratica valvola apribile permette inoltre all'impasto di prendere aria quando serve.



Ooni Volt 2

Forno elettrico per pizza

Prepara la pizza premendo un pulsante con il forno elettrico per pizza Ooni Volt 2. Volt 2 elimina ogni incertezza grazie al suo avanzato sistema di controllo Pizza Intelligence™ in attesa di brevetto. In base ai dati dei sensori in tempo reale, durante ogni cottura bilancia automaticamente la potenza tra i due elementi riscaldanti del forno. Qualunque sia lo stile di pizza, con Ooni Volt 2 cucinare è semplicissimo.





Ooni Volt 2 forno elettrico portatile

OON UU-P35C00

- Colore: Charcoal Grey



Ooni Volt 2 forno elettrico portatile

OON UU-P35D00

- Colore: Polar White

Specifiche



Ooni Volt 2

Dimensioni	54.5 x 44.2 x 26.3 cm
Peso	17,6 kg
Spazio di cottura	33,6 x 33,6 cm
Dimensione massima della pizza	30 cm
Intervallo di temperatura	25 - 450 °C





Ooni Volt 12 forno elettrico portatile
OON UU-P12B00

Ooni Volt 12 forno elettrico portatile
OON UU-P12B00

Il primo forno per pizza Ooni completamente elettrico, per uso interno ed esterno con coibentazione avanzata, per trattenere al massimo il calore e resistere agli agenti atmosferici. Il design elegante è caratterizzato da due maniglie laterali incorporate che semplificano il trasporto e permettono un facile posizionamento su qualsiasi bancone da cucina di dimensioni standard. Grazie al bilanciamento della temperatura con manopola è possibile cuocere diversi stili di pizza.

- Materiale: guscio in acciaio al carbonio verniciato a polvere
- Manopole per la regolazione e il bilanciamento della temperatura e timer incorporate, per un'esperienza di cottura estremamente precisa
- Ampia superficie di cottura 33 cm
- Sportello coibentato in vetro con profilo in alluminio e maniglia cool-touch
- Spegnimento automatico anti sperco dopo 45 minuti
- Funzione Boost opzionale riduce il tempo di attesa tra una cottura e l'altra, permette alla pietra refrattaria di tornare rapidamente in temperatura
- Indicatori a luci LED monitorano lo stato della temperatura
- Pizza in soli 90 secondi
- Raggiunge 450°C in soli 20 minuti
- Dimensioni: 61,7 x 52,9 x 27,9 cm
- Peso: 17,8 Kg





Koda 2

FORNI PER PIZZA A GAS



KODA 2 PRO

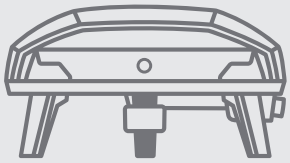
Più grande.
Più performante.
Più intelligente.



KODA 2 MAX



KODA 2



Koda 2 Max



Koda 2 Pro



Koda 2

Dimensioni	79 x 71 x 43 cm	68 x 67 x 43 cm	47 x 54 x 33 cm
Peso	43 kg	30 kg	16 kg
Area di cottura	60.9 x 53.3 cm	47.5 x 47.5 cm	36 x 37 cm
Dimensione massima pizza	50 cm	45 cm	35 cm
Range di temperatura	110 - 500 °C	160 - 500 °C	190 - 500 °C




ooni
ooni



Ooni Forno a gas Koda 2 Max
OON UU-P34800

Ooni Forno a gas Koda 2 Max
OON UU-P34800

Koda 2 Max con una superficie di cottura di ben 61 cm è il forno Ooni più grande, potente è efficiente, in grado di cuocere pizze dal diametro di 50 cm, più pizze contemporaneamente o addirittura un intero pasto. Due zone di cottura indipendenti consentono di cuocere le pietanze fianco a fianco a diverse temperature. Il Koda 2 Max è dotato del sistema di alimentazione a gas più avanzato. Il Koda 2 Max è dotato anche del nuovissimo Hub Digitale che fornisce una lettura della temperatura tramite il pannello da vari punti del forno, in modo da sapere esattamente quando è il momento di infornare. L'Hub comprende anche due rilevatori di temperatura per il controllo della cottura della carne e può essere collegato al proprio smartphone tramite Bluetooth per monitorare le temperature a distanza durante la preparazione.

- Tempo di riscaldamento 30 minuti
- Range temperature ampliato da 160°C a 500°C in modo da poter cucinare qualsiasi cosa, dalle bistecche al pollo intero
- Raggiunge i 500°C e cuoce una pizza napoletana in soli 60 secondi
- Materiale: guscio coibentato in acciaio al carbonio verniciato
- Tipo di pietra refrattaria: cordierite da 2 cm
- Una visiera protettiva in vetro rimovibile di 6 mm di spessore permette di avere una visione panoramica del cibo in cottura e di trattenere il calore per un'efficiente cottura della pizza
- Gambe pieghevoli per facilitare il trasporto e lo stoccaggio
- Ooni Connect™ Digital Temperature Hub monitora la temperatura interna in tempo reale e le letture delle sonde alimentari direttamente sul tuo smartphone grazie all'hub di temperatura digitale Ooni Connect™ abilitato al Bluetooth
- La G2 Gas Technology di Ooni produce una fiamma conica che genera calore offrendo una distribuzione del calore migliore del 420% e fino al 25% più velocemente., ottenendo la maggior efficienza energetica possibile
- Alimentazione: gas
- Altezza di apertura: 15,6 cm
- Dimensioni pietra refrattaria: 66 x 53 cm
- Diametro massimo della pizza: 61 cm
- Dimensioni area di cottura: 61 cm
- Dimensioni: 80 x 74 x 42,8 cm
- Peso: 38 kg





Ooni Forno a gas Koda 2 Pro
OON UU-P2E000

Ooni Forno a gas Koda 2 Pro
OON UU-P2E000

Ooni Koda 2 Pro è il forno per pizza da esterno per chi ama le feste in giardino con tanti ospiti. Il suo display frontale fornisce in tempo reale la temperatura interna e le letture della sonda dell'alimento; inoltre, puoi sincronizzarlo con l'app Ooni sul tuo smartphone per impostare gli avvisi e garantire sempre una cottura perfetta.
Il bruciatore a gas a fiamma conica indirizza una maggiore quantità di calore sfruttando l'incredibile potenza fino a 500°C e garantisce temperature uniformi per una cottura migliore e più semplice. La fiamma affusolata riduce inoltre le fluttuazioni termiche della pietra refrattaria interna. Con la sonda per alimenti, puoi monitorare la temperatura dei tuoi cibi per assicurarti che cuociano alla perfezione.

- Tempo di riscaldamento 30 minuti
- Range temperature ampliato da 160°C a 500°C in modo da poter cucinare qualsiasi cosa, dalle bistecche al pollo intero
- Raggiunge i 500°C e cuoce una pizza napoletana in soli 60 secondi
- Materiale: guscio coibentato in acciaio al carbonio verniciato
- Tipo di pietra refrattaria: cordierite da 2 cm
- Una visiera protettiva in vetro rimovibile di 6 mm di spessore permette di avere una visione panoramica del cibo in cottura e di trattenere il calore per un'efficiente cottura della pizza
- Gambe pieghevoli per facilitare il trasporto e lo stoccaggio
- Ooni Connect™ Digital Temperature Hub monitora la temperatura interna in tempo reale e le letture delle sonde alimentari direttamente sul tuo smartphone grazie all'hub di temperatura digitale Ooni Connect™ abilitato al Bluetooth
- La G2 Gas Technology di Ooni produce una fiamma conica che genera calore offrendo una distribuzione migliore del 420% e fino al 25% più velocemente., ottenendo la maggior efficienza energetica possibile
- Alimentazione: gas
- Altezza di apertura: 13 cm
- Dimensioni pietra refrattaria: 53 x 48 cm
- Diametro massimo della pizza: 50 cm
- Dimensioni area di cottura: 46 cm
- Dimensioni: 68,2 x 65,2 x 39,3 cm
- Peso: 30 kg









Ooni Forno a gas Koda 2
OON UU-P2D700

Da quando la pluripremiata gamma Ooni Koda è stata lanciata nel 2019, i suoi forni sono diventati i più venduti di tutti i tempi, con oltre 1 milione di forni acquirenti. La gamma Koda 2 ha ripensato, ridisegnato e perfezionato ogni aspetto dei suoi forni. Migliori. Più grandi. Più intelligenti.

Ooni Forno a gas Koda 2
OON UU-P2D700

Ooni Koda 2 è il forno per pizza da esterno, incredibilmente compatto e portatile, ideale per preparare la pizza in giardino, oppure in campeggio ed è pronto ad accendersi ovunque tu sia. Il bruciatore a gas a fiamma conica indirizza una maggiore quantità di calore sfruttando l'incredibile potenza fino a 500°C e garantisce temperature uniformi per una cottura migliore e più semplice. La fiamma affusolata riduce inoltre le fluttuazioni termiche della pietra refrattaria interna.

- Tempo di riscaldamento: 20 minuti
- Range temperature ampliato da 160°C a 500°C in modo da poter cucinare qualsiasi cosa, dalle bistecche al pollo intero
- Raggiunge i 500°C e cuoce una pizza napoletana in soli 60 secondi
- Materiale: guscio coibentato in acciaio al carbonio verniciato
- Tipo di pietra refrattaria: cordierite da 1,5 cm
- Gambe pieghevoli per facilitare il trasporto e lo stoccaggio
- Ooni Connect™ Digital Temperature Hub monitora la temperatura interna in tempo reale e le letture delle sonde alimentari direttamente sul tuo smartphone grazie all'hub di temperatura digitale Ooni Connect™ abilitato al Bluetooth
- La G2 Gas Technology di Ooni produce una fiamma conica che genera calore offrendo una distribuzione migliore del 420% e fino al 25% più velocemente, ottenendo la maggior efficienza energetica possibile
- Alimentazione: gas
- Altezza di apertura: 8,2 cm
- Dimensioni pietra refrattaria: 39 x 37 cm
- Diametro massimo della pizza: 45 cm
- Dimensioni area di cottura: 35,56 cm
- Dimensioni: 54,5 x 47,2 x 33,3 cm
- Peso: 16 kg











Ooni Koda forno portatile a gas
OON UU-P07000

Forno portatile alimentato a gas, in grado di cucinare l'autentica pizza cotta su pietra in qualsiasi spazio all'aperto in soli 60 secondi. Accensione istantanea e controllo del calore regolabile. Dal design eccezionale, progettato per essere pratico e facile da utilizzare. Maneggevole e leggero ideale per i pranzi all'aperto si può portare ovunque. Raggiunge la temperatura di 500˚C pronto per cuocere entro 10 minuti dall'accensione.

- Materiale: corpo in acciaio inox isolato con fibra di ceramica verniciato a polvere. Scocca in acciaio al carbone isolata e verniciata a polvere
- All'interno piastra in pietra di cordierite larga 30 cm (spessore 10 mm)
- Pizza in soli 60 secondi
- Manopola di controllo gas per accensione e regolazione della fiamma
- Gambe pieghevoli
- Dimensioni: 40 x 63 x 29,5 cm
- Peso: 9,25 Kg

Ooni Koda forno portatile a gas
OON UU-P07000



Karu 2

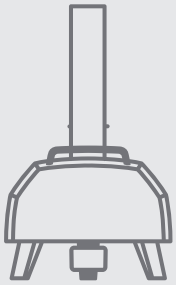
FORNI PER PIZZA MULTICOMBUSTIBILE



Più potente.
Più infuocato.
Migliore.



KARU 2 PRO





	Karu 2 Pro	Karu 2
Dimensioni	81 x 50 x 83 cm	57 x 40 x 34 cm
Peso	28.4 kg	12 kg
Area di cottura	42.4 x 62.2 cm	33.7 x 33.7 cm
Dimensione massima pizza	40 cm	30 cm
Range di temperatura	110 - 500 °C	190 - 500 °C





Ooni Karu 2 Pro forno portatile a legna o carbone vegetale o gas
OON UU-P2EE00

Ooni Karu 2 Pro forno portatile a legna o carbone vegetale o gas
OON UU-P2EE00

Forno portatile con opzioni multiple di combustibile per la massima versatilità di cottura, può essere alimentato da vero legno o carbone vegetale o gas. In grado di cuocere pizze con diametro di 40 cm, pane fresco, carne, verdure scottate e tanto altro grazie all'apertura con grande finestra, con l'altezza interna del forno di 14,5 cm.

- Materiale: corpo in acciaio al carbonio verniciato e acciaio inox
- Pietra da forno in cordierite con spessore di 1,5 cm
- Nuovo design della bocca del forno in vetro trasparente con tecnologia ClearView™ in grado di aumentare la visibilità riducendo la fuliggine
- Controllo completo del flusso d'aria grazie al deflettore del camino e a un nuovo ingresso posteriore del forno
- Raggiunge i 500°C (950°F) in soli 15 minuti
- Hub digitale per la temperatura con:
  - Lettura istantanea della temperatura a video
  - Sonda per alimenti inclusa per rilevare la temperatura della carne
  - Funzione Ooni Connect™ che consente di sincronizzare il forno con l'app mobile per controllare il forno da remoto
- Pizza in soli 60 secondi
- Può funzionare anche a gas solo in presenza dell'accessorio bruciatore OON UU-P2EB00
- Compatibile con i prodotti Ooni Cookware
- Dimensioni: 50 x 81,5 x 83,7 cm
- Superficie di cottura: 42,42 x 42,42 cm
- Peso: 28,4 Kg









Ooni Karu 2 forno portatile a legna o carbone vegetale o gas
OON UU-P25100

Ooni Karu 2 forno portatile a legna o carbone vegetale o gas
OON UU-P25100

Il forno per pizza multi-combustibile portatile più avanzato al mondo, utilizzabile con legna o carbone vegetale per un'esperienza di cottura tradizionale, oppure con il bruciatore a gas (non incluso), con un consumo di gas del 36% in meno rispetto ai modelli precedenti.
Il forno Ooni Karu 12G unisce prestazioni ottimali a un design pregiato. Le dimensioni ridotte, il corpo verniciato a polvere resistente agli agenti atmosferici e la silhouette elegante rendono Karu 12G il forno ideale per l'utilizzo su qualsiasi balcone, giardino o cucina all'aperto. Compatibile con tutti gli accessori per il Karu 12, come il bruciatore a gas e la custodia da trasporto.

- Materiale: guscio in acciaio al carbonio verniciato a polvere
- Ampia superficie di cottura Ø 33,7 cm ideale per pizze da Ø 30 cm
- Pietra refrattaria in cordierite spessa 15 mm
- Sportello coibentato in vetro borosilicato con tecnologia ClearView™ per prevenire l'accumulo di fuliggine e cenere sullo sportello, con maniglia con tecnologia SureGrab™, che rimane fresca al tatto anche quando il forno raggiunge i 500°C.
- Termometro analogico integrato, per controllare facilmente la temperatura
- Pizza in soli 60 secondi
- Raggiunge 450°C in soli 15 minuti
- Dimensioni: 74,5 x 72,8 x 41,7 cm
- Peso: 15,5 Kg













Ooni Fyra forno portatile a pellet di legno
OON UU-P0AD00

Forno portatile alimentato a pellet di legno e in grado di cucinare l'autentica pizza cotta su pietra, con i sapori del forno a legna, in qualsiasi spazio all'aperto in soli 60 secondi. Accensione istantanea e controllo del calore regolabile. Progettato per essere veloce, pratico e facile da utilizzare, per essere maneggevole e leggero e per essere portato ovunque. Raggiunge la temperatura di 500˚C pronto per cuocere entro 15 minuti dall'accensione.

- Materiale: corpo in acciaio inox isolato con fibra di ceramica verniciato a polvere. Scocca in acciaio al carbone isolata e verniciata a polvere
- All'interno piastra in pietra di cordierite larga 30 cm (spessore 10 mm)
- Pizza in soli 60 secondi
- Camino e tramoggia a pellet (staccabili)
- Gambe pieghevoli
- Dimensioni: 74,2 x 72,6 x 39,4 cm
- Peso: 10 Kg

Ooni Fyra forno portatile a pellet di legno
OON UU-P0AD00



Pale per pizza Ooni

Qual è la pala più adatta al tuo forno?

Tutti i pesi e le dimensioni si riferiscono alle pale senza confezione

*Compatibile solo con Volt 2 e Koda 12.

	Pale da 30,5 cm	Pale da 35,5 cm	Pale da 40,5 cm	Pala girevole	Pala compatta
Karu 2, Koda 12, Volt 2	~			~	~*
Koda 2	~	~		~	
Koda 16, Karu 2 Pro	~	~	~	~	
Koda 2 Pro	~	~	~	~	
Koda 2 Max	~	~	~	~	

Pala per pizza in bambù Ooni & tagliere da portata

Inforna le pizze senza fatica con la pala per pizza in bambù Ooni & tagliere da portata, leggera e resistente. La superficie in bambù liscia e resistente all'umidità aiuta a evitare che l'impasto si attacchi e, in più, può essere usata anche per servire e tagliare la pizza.

Misure: 30,5 cm - 35,5 cm - 40,5 cm
Ideale per: Infornare
Materiale: Bambù
Peso: 0,7 kg - 1,3 kg - 2,4 kg
Dimensioni: 30,5 cm: 51 x 31 x 1 cm
35,5 cm: 57 x 36 x 1 cm
40,5 cm: 65 x 43 x 3 cm



Pala in legno 40,5cm
OON UU-P0B900

Pala in legno 35,5cm
OON UU-P38300

Pala in legno 30,5cm
OON UU-P08200

Pale per pizza Ooni

La pala per pizza Ooni è un accessorio di alta qualità, ideale per preparare, infornare, girare ed estrarre le pizze. La superficie perfettamente uniforme e liscia la rende una pala tuttofare, adatta sia a chi inizia sia ai professionisti.

Misure: 30,5 cm - 35,5 cm - 40,5 cm
Ideale per: Infornare, girare ed estrarre
Materiale: Alluminio, nylon rinforzato con fibra di vetro
Peso: 0,5 kg - 0,7 kg - 0,8 kg
Dimensioni: 30,5 cm: 31 x 3 x 66 cm
35,5 cm: 36 x 2 x 70 cm
40,5 cm: 77 x 43 x 4 cm



Pala in alluminio 40,5cm
OON UU-P0B000

Pala in alluminio 35,5 cm
OON UU-P37E00

Pala in alluminio 30,5cm
OON UU-P0A400

Pale per pizza Ooni forate

Questa pala premium e ultraleggera assicura un'esperienza impeccabile quando infornì ed estrai le pizze. Le perforazioni aiutano a ottenere una cottura perfetta: il vapore evapora rapidamente e la farina in eccesso cade via dalla base.



Misure:	30,5 cm - 35,5 cm
Ideale per:	Infornare, girare ed estrarre
Materiale:	Alluminio anodizzato, nylon rinforzato con fibra di vetro
Peso:	0,5 kg - 0,6 kg
Dimensioni:	30,5 cm: 66 x 32 x 4 cm 35,5 cm: 74 x 37 x 4 cm

Pala forata in alluminio 35,5 cm
OON UU-P38100

Pala forata in alluminio 30,5cm
OON UU-P38000

Pala girevole per pizza Ooni

Cuoci le pizze più in fretta con la pala girevole per pizza Ooni: mantiene la pizza a contatto con la pietra refrattaria mentre la fai ruotare da vero professionista nel tuo forno per pizza Ooni rovente.



Misure:	17 x 80 x 1 cm
Ideale per:	Girare, sfornare
Materiale:	Alluminio anodizzato, nylon rinforzato con fibra di vetro
Peso:	0,6 kg
Dimensioni:	87 x 20 x 3 cm

Pala in alluminio per girare la pizza
OON UU-P38500





Padella in ghisa per Frittura
OON UU-P1A900

Padella in ghisa per Frittura
OON UU-P1A900

Padella liscia ideale per cuocere carne, frutti di mare, verdure e molto altro. Il manico rimovibile dal design esclusivo è molto pratico, consente infatti di portare direttamente a tavola i cibi caldi appena sfornati.
La confezione contiene: una padella con manico in ghisa removibile e una base in acciaio inox.

- Compatibile con tutti i forni per pizza Ooni
- Materiale: ghisa, acciaio inox
- Dimensioni piastra (interno): 24,7 x 14,3 x 2,6 cm
- Dimensioni piastra (esterno): 31 x 15,9 x 3 cm
- Peso: 2,6 Kg



Bistecchiera in ghisa
OON UU-P1AA00

Bistecchiera in ghisa
OON UU-P1AA00

Bistecchiera ideale per cuocere carne e verdure. Il manico rimovibile dal design esclusivo è molto pratico, consente infatti di portare direttamente a tavola i cibi caldi appena sfornati. La confezione contiene: una bistecchiera con manico in ghisa removibile e una base in acciaio inox.

- Compatibile con tutti i forni per pizza Ooni
- Materiale: ghisa e acciaio inox
- Dimensioni: 31 x 16 x 5 cm
- Peso: 2,6 kg







Bistecchiera in ghisa 2 manici
OON UU-P39600

Bistecchiera in ghisa 2 manici
OON UU-P39600

Bistecchiera con doppia maniglia caratterizzata da un lato liscio e un lato con scanalature. Strumento utile e versatile, è possibile utilizzare il lato liscio della piastra per le fajitas o per friggere le uova, oppure girandola sfruttare le scanalature della bistecchiera per lasciare sulla carne i segni della griglia. I manici rimovibili dal design esclusivo molto pratici, consentono infatti di portare direttamente a tavola i cibi caldi appena sfornati. La confezione contiene: una bistecchiera con due manici in ghisa rimovibili e una base in acciaio inox.

- Compatibile con tutti i forni per pizza Ooni
- Materiale: ghisa e acciaio inox
- Dimensioni: 35 x 32 x 5 cm
- Peso: 6,1 Kg



Padella in ghisa per cottura
OON UU-P39500

Padella in ghisa per cottura
OON UU-P39500

Bistecchiera con doppia maniglia caratterizzata da un lato liscio e un lato con scanalature. Strumento utile e versatile, è possibile utilizzare il lato liscio della piastra per le fajitas o per friggere le uova, oppure girandola sfruttare le scanalature della bistecchiera per lasciare sulla carne i segni della griglia. I manici rimovibili dal design esclusivo molto pratici, consentono infatti di portare direttamente a tavola i cibi caldi appena sfornati. La confezione contiene: una bistecchiera con due manici in ghisa rimovibili e una base in acciaio inox.

- Compatibile con tutti i forni per pizza Ooni
- Materiale: ghisa e acciaio inox
- Dimensioni: 35 x 32 x 5 cm
- Peso: 6,1 Kg



Copertura Forno Koda 2 Max
OON UU-P2C600

Copertura Forno Koda 2 Max
OON UU-P2C600
Copertura antistrappo impermeabile per forno Koda 2 Max. Proteggere il forno dalla pioggia, dai raggi UV e dalla polvere. Il bordo elasticizzato con stringhe offre una vestibilità aderente garantendo la massima protezione dall'acqua.
- Materiale: 600D poliestere



Copertura forno Volt 12
OON UU-P21100

Copertura forno Volt 12
OON UU-P21100
Copertura per forno Volt 12 per proteggere il forno dalla polvere.
Il bordo elasticizzato offre una vestibilità aderente e maneggevole.
- Pannello frontale rigido per la protezione della finestra in vetro
- Tasca portaoggetti posteriore incorporata
- Materiale: alluminio, poliestere traspirante
- Dimensioni: 67 x 52 x 28 cm
- Peso: 0,7 Kg





Copertura/Sacca trasporto forno Koda
OON UU-P07900

Copertura/Sacca trasporto forno Koda
OON UU-P07900
Custodia per il trasporto compatibile per forno Ooni Koda. La custodia Ooni Koda è impermeabile ed il miglior modo per proteggere il forno dalle intemperie. Il bordo elasticizzato offre una vestibilità aderente e maneggevole. Cinghie regolabili consentono di trasportare il forno con facilità.

- Materiale: poliestere e alluminio
- Dimensioni: 32 x 27 x 4 cm
- Peso: 0,8 kg



Copertura forno Koda 16
OON UU-P0AF00

Copertura forno Koda 16
OON UU-P0AF00
Copertura per forno Ooni Koda 16. Questa copertura impermeabile è il miglior modo per proteggere il forno dalle intemperie. Il bordo elasticizzato offre una vestibilità aderente e maneggevole.

- Materiale: alluminio, poliestere
- Dimensioni: 28 x 22 x 8 cm
- Peso: 0,6 kg



Copertura forno Fyra
OON UU-P0AE00

Copertura/Sacca trasporto forno Fyra
OON UU-P0AE00
Custodia per il trasporto per forno Ooni Fyra. La custodia Ooni Fyra è impermeabile ed il miglior modo per proteggere il forno dalle intemperie. Il bordo elasticizzato offre una vestibilità aderente e maneggevole. Cinghie regolabili consentono di trasportare il forno con facilità.

- Materiale: poliestere e alluminio
- Dimensioni: 60 x 38 x 17 cm
- Peso: 0,4 kg



Copertura forno Karu 2 Pro e Karu 16
OON UU-P2E400

Copertura forno Karu 2 Pro e Karu 16
OON UU-P2E400

Copertura impermeabile al 100% con bordo elastico aderente e cinghia regolabile in grado di adattarsi facilmente al forno per ripararlo dalle intemperie quando non è in uso.

- Materiale: poliestere e alluminio
- Dimensioni: 27 x 5 x 19 cm
- Peso: 0,4 kg



Copertura forno Karu 2, Karu 12G, Karu 12
OON UU-P31800

Copertura forno Karu 2, Karu 12G, Karu 12
OON UU-P31800

Copertura impermeabile al 100% con bordo elastico aderente e cinghia regolabile in grado di adattarsi facilmente al forno per ripararlo dalle intemperie quando non è in uso.

- Materiale: poliestere e alluminio
- Dimensioni: 27 x 4 x 23 cm
- Peso: 0,4 kg



Copertura/Sacca trasporto Forno Koda 2
OON UU-P2E200

Copertura/Sacca trasporto Forno Koda 2
OON UU-P2E200

Copertura per Ooni Koda 2 dotata di comode cinghie per il trasporto, la copertura è anche resistente alle intemperie e avvolge completamente il forno.

- Materiale: poliestere e alluminio
- Dimensioni: 25 x 17 x 9 cm
- Cordoncino con fermaglio per una vestibilità aderente
- Maniglie imbottite



Copertura Forno Koda 2 Pro
OON UU-P2E300

Copertura Forno Koda 2 Pro
OON UU-P2E300
Copertura per Ooni Koda 2 Pro dotata di comode cinghie per il trasporto, la copertura è anche resistente alle intemperie e avvolge completamente il forno, la tasca posteriore protegge gli accessori e il regolatore del gas.
- Materiale: poliestere impermeabile al 100% e alluminio
- Tasca posteriore
- Dimensioni: 30 x 19 x 6 cm
- Cordoncino con fermaglio per una vestibilità aderente
- Maniglie imbottite5666666



Bruciatore a gas Karu 2
OON UU-P30900

Bruciatore a gas Karu 2
OON UU-P30900
Bruciatore a gas per Ooni Karu 2, Ooni Karu 12 e Ooni Karu 12G da utilizzare solo con gas propano in spazi all'aperto. Facile e rapido da utilizzare, basta collegare il bruciatore sul retro del forno e accendere il gas. Il bruciatore riscalda il forno a 450°C in 25 minuti.
- Materiale: acciaio inossidabile, nylon
- Regolatore escluso
- Dimensioni: 18,2 x 24,1 x 10,9 cm
- Peso: 0,95 kg



Bruciatore a gas forno Karu 2 Pro e Karu 16
OON UU-P2EB00

Bruciatore a gas forno Karu 2 Pro e Karu 16
OON UU-P2EB00
Bruciatore a gas per Karu 2 Pro e Karu 16, da utilizzare solo con gas propano in spazi all'aperto. Facile e rapido da utilizzare, basta collegare il bruciatore sul retro del forno e accendere il gas.
- Materiale: acciaio inossidabile, nylon
- Regolatore escluso
- Dimensioni: 29,6 x 19,5 x 10,9 cm
- Peso: 1,1 kg



Termometro laser
OON UU-P25B00

Termometro laser
OON UU-P25B00
Termometro con puntatore laser con una calibratura di alta precisione per leggere temperature elevate sulla pietra refrattaria, ideale per ottenere una cottura della pizza perfetta.
- Misura la temperatura superficiale in sicurezza e senza contatto
- Puntatore laser per misurazioni di precisione in ogni area di cottura
- Schermo LCD retroilluminato facile da leggere, anche in condizioni di scarsa luminosità
- La lettura a gradazioni di colore indica le temperature ideali di cottura
- Emissività regolabile, preimpostata sulle pietre refrattarie Ooni
- La modalità di scansione registra le temperature minime e massime di una superficie
- Raggio di misurazione compreso tra i -30°C e i 550°C
- Margine di precisione entro il 2% o 2 °C
- Rapporto distanza-superficie 10:1
- Include un gancio circolare di alluminio per riporlo facilmente
- Include 2 batterie AAA della durata di 5 ore di uso continuo
- Dimensioni: 20.3 x 4.7 x 8.9 cm



Pellet di legno premium
OON UU-P25300
- Sacco da 10 Kg



Accenditore
OON UU-P08500

Pellet di legno premium
OON UU-P25300
Il combustibile naturale perfetto per il forno per pizza Ooni o grill a pellet. Questi pellet si accendono facilmente, bruciano in modo efficiente e a lungo e producono uno spreco minimo di cenere.
- Materiale: pellet di legno premium
- Sacco da 10 Kg

Accenditore
OON UU-P08500
Accenditore composto da trucioli di legno e con un rivestimento di paraffina, non contiene sostanze chimiche nocive. Bruciatura pulita e inodore, con un tempo di combustione di circa 10 minuti.
In grado di accendere il fuoco con facilità, sia con pellet che con legna.
- Peso: 0,6 Kg



Tronchetti di legno
OON UU-P22300
- Confezione da 8 Kg

Tronchetti di legno
OON UU-P22300
Accenditore composto da tronchetti di legno di quercia premium.
I tronchetti di legno di quercia premium da 13 cm provengono al 100% da fonti gestite in maniera sostenibile. Sono privi di sostanze chimiche, aromi o additivi, per un combustibile puro che conferisce ai piatti un sapore completamente naturale. Le dimensioni sono ideali per i forni Ooni Karu, basta mantenere accesi 5 o 6 ciocchi per volta per ottenere un calore uniforme. Ogni scatola da 8 kg durerà abbastanza per cuocere decine di pizze.
- Materiale: 100% legno di quercia premium
- Dimensioni: 13 cm
- Peso: 8 Kg



Pietra refrattaria
OON UU-P25F00
- Per Ooni Volt, Fyra12 e Koda 12

Pietra refrattaria
OON UU-P25E00
- Per Ooni Karu



Pietra refrattaria
OON UU-P0E900
- Per Ooni Karu 16



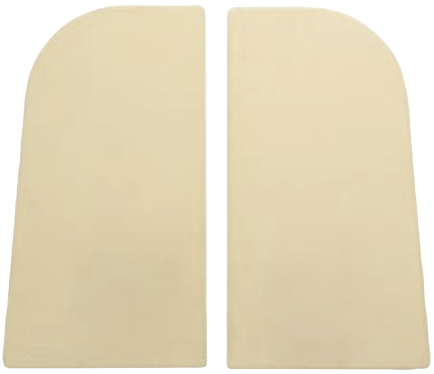
Pietra refrattaria
OON UU-P0B500
- Per Ooni Koda 16

Pietra refrattaria
OON UU-P25F00
Solida pietra di cordierite spessa 10 mm, estremamente resistente. Facile da pulire e utilizzare più volte. Compatibile con Ooni Volt, Fyra 12, Ooni Koda 12 e Ooni Volt 2.
- Materiale: Cordierite
- Dimensioni: 35,5 x 35,5 cm
- Peso: 3 Kg

Pietra refrattaria
OON UU-P25E00
Solida pietra di cordierite spessa 15 mm, estremamente resistente. Facile da pulire e utilizzare più volte. Compatibile con Ooni Karu.
- Materiale: Cordierite
- Dimensioni: 34,2 x 34,2 x 1,5 cm

Pietra refrattaria
OON UU-P0E900
Solida pietra di cordierite spessa 15 mm, estremamente resistente. Facile da pulire e utilizzare più volte. Compatibile con Ooni Karu 16.
- Materiale: Cordierite
- Dimensioni: 62,4 x 42,5 x 1,5 cm

Pietra refrattaria
OON UU-P0B500
Solida pietra di cordierite spessa 15 mm, estremamente resistente. Facile da pulire e utilizzare più volte. Compatibile con Ooni Koda 16.
- Materiale: Cordierite
- Dimensioni: 52,5/42,5 x 42,5 x 1,5 mm.



Pietra cottura Koda 2 Pro
OON UU-P33000
- Per Ooni Koda 2 Pro



Tagliere
OON UU-P24F00



Ruota tagliapizza
OON UU-P06600



Mezzaluna tagliapizza
OON UU-P06700

Pietra cottura Koda 2 Pro
OON UU-P33000
Solide pietre di cordierite estremamente resistenti e adatte ad ogni tipologia di cottura, sia a basse che altissime temperature.
Facile da pulire e utilizzare più volte. Compatibile con Ooni Koda 2 Pro.
- Materiale: Cordierite
- Dimensioni: 50,5 x 30,5 x 3,7 mm.

Tagliere
OON UU-P24F00
Tagliere multiuso in materiale sostenibile, facile da pulire, utile per preparare l'impasto, tagliare i condimenti e servire la pizza. Dimensioni contenute salvaspazio, è ideale per chi ha poco spazio a disposizione.
- Materiale: bambù FSC con laccatura opaca
- Dimensioni: 42.5 x 32.5 x 0,13 cm
- Peso: 1,3 Kg

Ruota tagliapizza
OON UU-P06600
Rotella per tagliare la pizza. Lama super affilata, comoda da impugnare.
- Materiale: acciaio inox, nylon
- Dimensioni: 28 x 14 x 3 cm
- Peso: 0,3 Kg

Mezzaluna tagliapizza
OON UU-P06700
Mezzaluna per tagliare a metà pizze intere con una semplice e rapida mossa, maniglia di facile presa.
- Materiale: acciaio inox, nylon
- Dimensioni: 39 x 11 x 3 cm
- Peso: 0,8 Kg





Set 2 contenitori sovrapponibili per impasto
OON UU-P39A00

Set 2 contenitori sovrapponibili per impasto
OON UU-P39A00
Contenitori impilabili con coperchio, ideali per far lievitare fino a 12 impasti contemporaneamente. Il design elegante è facile da pulire e facilita la rimozione dell'impasto.
- Materiale: polipropilene resistente
- Dimensioni: 42.3 x 32.3 x 18.1cm
- Peso: 1,8 Kg



Pizza Topping Station
OON UU-P0CE00

Pizza Topping Station
OON UU-P0CE00
Porta ingredienti per la preparazione della pizza con 6 vani. Nei 2 contenitori da 1,6 L e nei 4 da 0,8 L trovano posto: pomodoro, mozzarella, basilico e moltissimi altri ingredienti. Grazie ai loro coperchi trasparenti, i contenitori possono essere impilati e riposti facilmente in frigorifero. La struttura si adatta perfettamente al tavolo modulare Ooni.
La confezione contiene:
- 1 porta ingredienti da pizzeria Ooni
- 2 contenitori da 1,6 L
- 4 contenitori da 0,8 L
- Materiali: acciaio al carbonio verniciato a polvere, acciaio inox, plastica e silicone
- Dimensioni: 77,6 x 24 x 16 cm
- Peso: 3,9 Kg



Spazzola per pulire
OON UU-P3AD00

Spazzola per pulire
OON UU-P3AD00
Raschietto con setole in acciaio inox utile per pulire in modo efficiente e preciso il forno Ooni dopo la cottura delle preparazioni.
- Materiale: acciaio inox, bamboo
- Dimensioni: 68 x 12 x 7 cm
- Peso: 1,1 Kg





Tavolo pieghevole
OON UU-P1F400



Tavolo modulare V2 medium
OON UU-P2F000



Tavolo modulare V2 large
OON UU-P2F100



Tavolo pieghevole
OON UU-P1F400

Tavolo pieghevole dotato di una superficie di lavoro in acciaio inossidabile di livello professionale, un telaio in acciaio al carbonio verniciato a polvere, un ripiano integrato e un portautensili con ganci. Facile da trasportare e riporre.

- Compatibile con i forni Ooni da 12″ e 16″
- Materiale: acciaio al carbonio verniciato a polvere e acciaio inox
- Dimensioni: 70 x 57,5 x 90 cm
- Portata massima: 50 kg
  - Superficie del tavolo: 35 kg
  - Ripiano inferiore: 15 kg
- Peso: 10,4 Kg

Tavolo modulare V2 medium
OON UU-P2F000

Sistema di tavoli modulari appositamente progettato per la gamma di forni per pizza Ooni e i diversi accessori. Le ruote hanno un sistema di blocco per mantenere fermo il tavolo durante le preparazioni.

- Compatibile con i forni Ooni da 12″ e 16″
- Design rinnovato con piano liscio e bordi arrotondati più facile da pulire
- Staffe robuste aggiunte agli angoli dei ripiani per una migliore stabilità
- Viti rivestite per una migliore resistenza durante gli spostamenti
- Rivestimento del telaio e dei ripiani per una maggiore durata
- Materiale: acciaio al carbonio verniciato a polvere e acciaio inox
- Dimensioni: 60 x 80 x 90 cm
- Portata massima: 50 kg
- Peso: 22,14 Kg

Tavolo modulare V2 large
OON UU-P2F100

Sistema di tavoli modulari appositamente progettato per la gamma di forni per pizza di Ooni e i diversi accessori. Tutti i modelli di forno per pizza Ooni si adattano perfettamente al piano di lavoro.
Il tavolo è dotato di due ripiani regolabili in altezza e da ganci integrati. Le ruote hanno un sistema di blocco per mantenere fermo il tavolo durante le preparazioni.

- Design rinnovato con piano liscio e bordi arrotondati più facile da pulire
- Staffe robuste aggiunte agli angoli dei ripiani per una migliore stabilità
- Viti rivestite per una migliore resistenza durante gli spostamenti
- Rivestimento del telaio e dei ripiani per una maggiore durata
- Materiale: acciaio al carbonio verniciato a polvere e acciaio inox
- Dimensioni: 80 x 80 x 90 cm
- Portata massima: 60 kg
- Peso: 26,2 Kg


ooni



KÜNZI S.p.A. - Via L. Ariosto, 19 - 20091 Bresso (MI)
Tel. 02.61.45.16.1 - info-it@kunzigroup.com - www.kunzigroup.com