



Torna all'indice del catalogo

Visita il sito kunzigroup.com



OONI





Kristian Tapaninaho nasce in Finlandia da una famiglia di panettieri. Amante della cucina outdoor e del cibo genuino e cotto a legna, si trasferisce a Londra con la moglie Darina. Entrambi si rendono conto della forte esigenza di dover creare un accessorio che concili il piacere di mangiare all'aperto cibi genuini con il gusto di assaporare l'autentica pizza cotta con il forno a legna. Dopo diversi prototipi e svariati test nasce nel 2012 il primo forno per pizza Ooni, alimentato a pellet.

Oggi sul mercato ci sono diversi modelli di forni per pizza Ooni, tutti i modelli riscaldano fino a 500 °C e riescono a cuocere una pizza in soli 60 secondi.

La qualità dei prodotti Ooni e la loro leggerezza e comodità di trasporto rendono questi forni compagni eccezionali per le attività all'aria aperta.

Ooni ha sede principale in Scozia ed è diventata una premiata impresa globale a conduzione familiare: forni e accessori sono molto amati e venduti in oltre 80 paesi. L'azienda invece si posiziona 10^a in classifica nel Sunday Times Fast Track, le 100 aziende in più rapida crescita del Regno Unito.

Distribuito in Italia da:





INNOVATORI

Ooni ha rivoluzionato completamente il panorama della cucina all'aperto quando ha lanciato sul mercato il primo forno al mondo per pizza, portatile e alimentato a pellet. Sei anni dopo, hanno continuato a definire la categoria dei forni per pizza all'aperto con il lancio di altri modelli: Ooni Karu, Ooni Koda, Ooni Fyra e una gamma completa di accessori indispensabili e di qualità, prodotti per offrire la migliore esperienza di cottura.

I forni per pizza Ooni riuniscono gli amanti del cibo per esperienze gastronomiche eccezionali. Progettati per l'esterno, portatili e facilmente trasportabili. Cucinare con Ooni significa servire fantastici piatti nel proprio giardino, in spiaggia o in qualsiasi spazio all'aperto.

OONI È IN GRADO DI CUOCERE L'AUTENTICA PIZZA COTTA A LEGNA OVUNQUE ALL'APERTO IN SOLI 60 SECONDI!

DUE ANNI DI GARANZIA



Ooni Koda è un forno pluripremiato, vincitore di una Vesta nel 2019 per l'innovazione di Ooni nel design e nella tecnologia dei prodotti.



ULTRA EFFICIENTI

Tutti meritano un'ottima pizza.

Innovativi forni per pizza che rendono la cottura della pizza incredibilmente veloce, facile e conveniente. Per fare una pizza bisognerebbe usare molta energia; Ooni Koda, Ooni Karu e Ooni Fyra raggiungono il doppio della temperatura dei forni domestici in circa 20 minuti o meno e hanno un costo inferiore rispetto ai tradizionali forni a legna permanenti.

Ooni, progettati con cura.

Forni per pizza per soddisfare una vasta gamma di esigenze di cottura con il fuoco e con la brace. Sia che si preferisca cucinare con legna, a pellet, a carbone o a gas, i forni Ooni sono versatili e offrono la flessibilità di usare diversi combustibili. Questo li rende adatti ad ogni esigenza.

PIZZA E NON SOLO...

La vera eccezionale pizza napoletana, pesce, arrosto e carni di grosso taglio, verdure al forno, bistecche scottate e persino pane fresco, cucinare con Ooni significa creare incredibili piatti con la qualità dei ristoranti.



Con la nuova impastatrice Ooni Halo Pro Spiral porti la tecnologia d'impasto professionale a spirale a casa tua.



Halo Pro Spiral
OON UU-P31500

- Colore: charcoal grey



5 0 6 0 9 6 7 3 9 5 3 0 9

Halo Pro Spiral

OON UU-P31500

L'impastatrice a spirale Ooni Halo Pro dotata di un gancio a spirale, uno sbattitore flessibile e una frusta è in grado di preparare vari tipi di impasti per pizza, pane, torte, biscotti, pasticcini e tutto quello che ti suggerisce la fantasia. Lo strumento perfetto per gli appassionati della panificazione home made, in grado di creare impasti professionali con una maglia glutinica più forte, grazie alla sua doppia azione che lavora e spezza l'impasto contemporaneamente.

- Materiali: alluminio pressofuso e acciaio inox
- Colore: charcoal grey
- Interfaccia di controllo digitale con timer
- Potenza: 750W
- Capacità minima: 1Kg
- Capacità massima: 5Kg
- Capacità: 7L





Impastatrice Halo Pro Spiral

OON UU-P31600

- Colore: polar white



5 060967 395316

Halo Pro Spiral

OON UU-P31600

L'impastatrice a spirale Ooni Halo Pro dotata di un gancio a spirale, uno sbattitore flessibile e una frusta è in grado di preparare vari tipi di impasti per pizza, pane, torte, biscotti, pasticcini e tutto quello che ti suggerisce la fantasia. Lo strumento perfetto per gli appassionati della panificazione home made, in grado di creare impasti professionali con una maglia glutinica più forte, grazie alla sua doppia azione che lavora e spezza l'impasto contemporaneamente.

- Materiali: alluminio pressofuso e acciaio inox
- Colore: polar white
- Interfaccia di controllo digitale con timer
- Potenza: 750W
- Capacità minima: 1Kg
- Capacità massima: 5Kg
- Capacità: 7L





Ooni Volt 2 forno elettrico portatile

OON UU-P35C00

- Colore: Charcoal Grey



5 060967 396597



Ooni Volt 2 forno elettrico portatile

OON UU-P35D00

- Colore: Polar White



5 060967 396603

Ooni Volt 2 forno elettrico portatile

OON UU-P...

Ooni Volt 2 è la seconda generazione del forno elettrico studiata per portare in ambiente domestico le prestazioni di una cucina professionale: il sistema Pizza Intelligence™ controlla in modo adattivo temperatura e distribuzione del calore per garantire cotture uniformi e risultati ripetibili. I preset (Napoletana, Sottile & Croccante, Pan Pizza), i profili utente salvabili e la modalità di lievitazione permettono di gestire con precisione l'intero processo dall'impasto alla cottura. Oltre alla pizza, le modalità forno e il grill a infrarossi estendono l'uso a pane, dolci e arrosti leggeri, offrendo dorature intense e tempi di reazione rapidi. Con una temperatura massima di 450 °C Volt 2 riesce a riprodurre efficacemente l'ambiente di un forno a legna professionale, ottenendo caramellizzazione e sviluppo della crosta paragonabili alla cottura su legna.

- Materiale: guscio in acciaio al carbonio verniciato a polvere
- Pannello di controllo digitale dotato di touchscreen e manopola in acciaio per il controllo della temperatura
- Ampia superficie di cottura 33 cm
- Ripiano multifunzione che favorisce la circolazione dell'aria durante la cottura
- Filtro lavabile in lavastoviglie che riduce l'accumulo di grasso e fuliggine all'interno del forno
- Finestra in vetro da 4 mm XL panoramico temperato triplo
- Spegnimento automatico anti sperco dopo 45 minuti
- Funzione Boost opzionale che potenzia la parte superiore del forno permettendo la cottura di una pizza di livello professionale
- Indicatori a luci LED monitorano lo stato della temperatura
- Pizza in soli 90 secondi
- Raggiunge 450°C in soli 20 minuti
- Dimensioni: 44,2 x 26,3 x 54,5 cm
- Peso: 17,6 Kg







Ooni Volt 12 forno elettrico portatile

OON UU-P12B00



5 060568 346748

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





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 fornaci 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 Forno a gas Koda 2

OON UU-P2D700





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 bisticcette 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 Max

OON UU-P34800

Ooni Forno a gas Koda 2 Max

OON UU-P2B800

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 Karu 12G 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 fuligine 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 Karu 12G forno portatile a legna o carbone vegetale o gas

OON UU-P25100



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 Koda è un forno pluripremiato, vincitore di una Vesta nel 2019 per l'innovazione di Ooni nel design e nella tecnologia dei prodotti.

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



Ooni Koda 16 forno portatile a gas

OON UU-P0B400

Forno portatile alimentato a gas, in grado di cucinare l'autentica pizza cotta su pietra in qualsiasi spazio all'aperto in soli 60 secondi. L'ampia apertura del forno e il grande piano di cottura permette di cuocere pizze del diametro di circa 40 cm. 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 25 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 40 cm (spessore 10 mm)
- Pizza in soli 60 secondi
- Manopola di controllo gas per accensione e regolazione della fiamma
- Gambe pieghevoli
- Dimensioni: 60 x 60 x 35cm
- Peso: 18 Kg



Ooni Koda 16 forno portatile a gas

OON UU-P0B400

Ooni Fyra forno portatile a pellet di legno

OON UU-POAD00

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-POAD00



Pala in legno 30,5cm
OON UU-P08200



Pala in legno 35,5cm
OON UU-P08300



Pala in legno 40,5cm
OON UU-P0B900



Pala in legno 30,5cm

OON UU-P08200

Pala classica in legno utile come piano per impastare la tua pizza e farla scorrere nel forno facilmente. Il bordo sottile la rende maneggevole e facile da sollevare. Adatta anche come tagliere per affettare e servire.

- Materiale: Bamboo
- Dimensioni: 51 x 31 x 2 cm
- Peso: 1 Kg

Pala in legno 35,5cm

OON UU-P08300

Pala classica in legno utile come piano per impastare la tua pizza e farla scorrere nel forno facilmente. Il bordo sottile la rende maneggevole e facile da sollevare. Adatta anche come tagliere per affettare e servire.

- Materiale: Bamboo
- Dimensioni: 58 x 36 x 2 cm
- Peso: 1,3 Kg

Pala in legno 40,5cm

OON UU-P0B900

Pala classica in legno utile come piano per impastare la tua pizza e farla scorrere nel forno facilmente. Il bordo sottile la rende maneggevole e facile da sollevare. Adatta anche come tagliere per affettare e servire.

- Materiale: Bamboo
- Dimensioni: 64 x 40 x 1,5 cm
- Peso: 1,7 Kg





Padella in ghisa per Frittura

OON UU-P1A900

5 00605681348124

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

5 00605681348131

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





Bistecciera in ghisa 2 manici

OON UU-P1AC00



5 060568 348155



Bistecciera in ghisa 2 manici

OON UU-P1AC00

Bistecciera 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 bistecciera 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 bistecciera 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-P09F00



5 060568 342566

Padella in ghisa per Cottura

OON UU-P09F00

Padella tonda 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: 42 x 25 x 4 cm
- Superficie di cottura: Ø 23 cm
- Peso: 2,9 kg



Pala forata in alluminio 30,5cm

OON UU-P06401



Pala forata in alluminio 35,5cm

OON UU-P06500



Pala in alluminio per girare la pizza

OON UU-P09400



Pala forata in alluminio 30,5cm

OON UU-P06401

Pala forata per pizza, professionale e leggera. Il bordo molto sottile facilita la rotazione e il recupero delle pizze dal forno.

- Materiale: Alluminio anodizzato, nylon rinforzato
- Dimensioni: 66 x 32 x 4 cm
- Peso: 0,5 Kg

Pala forata in alluminio 35,5cm

OON UU-P06500

Pala forata per pizza, professionale e leggera. Il bordo molto sottile facilita la rotazione e il recupero delle pizze dal forno.

- Materiale: Alluminio anodizzato, nylon rinforzato
- Dimensioni: 74 x 37 x 4 cm
- Peso: 0,6 Kg

Pala in alluminio per girare la pizza

OON UU-P09400

Pala per pizza in alluminio con manico lungo. Antiaderente, mantiene la pizza a contatto con il piano di cottura in pietra mentre la si fa girare, i fori evitano l'eccesso di farina.

- Materiale: Alluminio anodizzato, nylon rinforzato
- Dimensioni: 17 x 80 x 1 cm
- Peso: 0,6 Kg





Pala in alluminio 30,5cm

OON UU-P0A400



5 0 6 0 5 6 8 3 4 2 7 8 8



Pala in alluminio 35,5 cm

OON UU-P0A500



5 0 6 0 5 6 8 3 4 2 7 9 5



Pala in alluminio 40,5cm

OON UU-P0B000



5 0 6 0 5 6 8 3 4 3 0 6 8

Pala in alluminio 30,5cm

OON UU-P0A400

Pala per pizza, professionale e leggera. Il bordo molto sottile facilita la rotazione e il recupero delle pizze dal forno.

- Materiale: Alluminio anodizzato, nylon rinforzato
- Dimensioni: 70 x 31 x 43 cm
- Peso: 0,6 Kg

Pala in alluminio 35,5 cm

OON UU-P0A500

Pala per pizza, professionale e leggera. Il bordo molto sottile facilita la rotazione e il recupero delle pizze dal forno.

- Materiale: Alluminio anodizzato, nylon rinforzato
- Dimensioni: 70 x 36 x 3 cm
- Peso: 0,6 Kg

Pala in alluminio 40,5 cm

OON UU-P0B000

Pala forata per pizza, professionale e leggera. Il bordo molto sottile facilita la rotazione e il recupero delle pizze dal forno.

- Materiale: Alluminio anodizzato, nylon rinforzato
- Dimensioni: 76 x 40 x 3 cm
- Peso: 0,85 Kg





Copertura Forno Koda 2 Max

OON UU-P2C600

5 060967 393251

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

5 060568 349183

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 forno Koda 16

OON UU-POAF00

Copertura forno Fyra

OON UU-POAE00

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-POAF00

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/Sacca trasporto forno Fyra

OON UU-POAE00

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, Karu 12G, Karu 12

OON UU-P31800



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 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





Bruciatore a gas Karu 2
OON UU-P30900



5 060967 394937

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



5 060967 395002

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



5 0 6 0 9 6 7 3 9 1 3 0 1

Termometro laser

OON UU-P25B00

Termometro con puntatore laser con una calibrazione 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



5 0 6 0 9 6 7 3 9 1 0 4 2



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



5 0 6 0 9 6 7 3 9 0 1 9 9

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-POB500

- 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.

- 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-POB500

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.



Tagliere
OON UU-P24F00



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



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





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