

Merk: Ooni

Model: 393015

€ 999,00

Excl. BTW: € 825,62



Omschrijving

Deze pizzaoven Koda 2 Max is Ooni's grootste en meest veelzijdige pizzaoven en de kroon op iedere buitenkeuken. De supergrote kookzone van 60 cm maakt het mogelijk om New York-stijl pizza's van 50 cm, meerdere pizza's tegelijk of zelfs een volledige maaltijd te bereiden!

Bovendien maken de twee onafhankelijk regelbare kookzones het mogelijk om naast elkaar te koken op verschillende temperaturen: bak een deep dish pizza aan de ene kant en een Napolitaanse pizza in 60 seconden aan de andere kant, of schroei steaks dicht aan de linkerkant terwijl je groenten gaart met de vlam aan de rechterkant.

De geavanceerde Ooni G2 Gas Technologie™ zorgt voor ongelooflijk gelijkmatige warmte in de oven, voor een hoge energie-efficiëntie en pizza's bereiden met één draai. De oven heeft een unieke taps toelopende vlam en twee speciale draaiknoppen voor nauwkeurige temperatuurregeling, en een zelf-ontbrandende ontsteking voor gemakkelijk aansteken.

De digitale temperatuurhub meet de temperatuur op verschillende plaatsen in de oven, zodat je precies weet wanneer je je pizza's moet bakken. Bluetooth-connectiviteit stuurt temperatuurwaarschuwingen naar je smartphone, zodat je de voorbereidingen binnenshuis kunt stroomlijnen.

Door een Ooni-pizzaoven te bestellen help je bij het planten van bomen via Ooni's samenwerking met Eden Projects en 1% for the Planet.

Belangrijkste kenmerken:

- Gasgestookt (37 mbar = standaard in **België en Luxemburg**)
- Met een 60 cm (24") pizzasteen kun je twee 30 cm pizza's of drie 25 cm pizza's tegelijk

bereiden.

- Twee onafhankelijk regelbare temperatuurzones zorgen voor ultieme kookveelzijdigheid.
- De royale kookzone van 60 cm en de royale ovenhoogte zijn geschikt voor elke pizzastijl.
- Twee krachtige, onafhankelijk regelbare gasbranders produceren unieke conische vlammen om koude en hete plekken te elimineren en gelijkmatig bakken te garanderen.
- Ooni G2 Gas Technology™ levert gelijkmatige warmte in de gehele oven voor het bereiden van pizza's met één draai en maximaal gebruiksgemak.
- Digitale temperatuurhub geeft direct de oventemperatuur aan zodat je precies weet wanneer je de pizza's moet bakken.
- Inclusief twee digitale voedsel sondes om de interne temperatuur van vlees te meten tijdens het braden.
- Gebruik voor het eerst Ooni Connect™ om je oven te synchroniseren met de app voor slim koken.
- Klaar voor gebruik in 30 minuten
- Bereikt toptemperatuur van 500°C
- Pizza klaar in 60 seconden
- Geleverd exclusief gaslang en gasdrukregelaar
- Afmeting: 80 x 72 x 43 cm | Gewicht: 38 kg

Goed om te weten: deze pizzaoven Koda 2 Max werkt op een gasdruk van 37 mbar, dit is de standaard druk van gasdrukregelaars in **België en Luxemburg**. In Nederland is deze standaard 30 mbar.

Specificaties

ALGEMEEN

Brandstof	Gas	Maximale pizza grootte	50 cm
-----------	-----	------------------------	-------

FYSIEKE KENMERKEN

Breedte	80 cm	Diepte	74 cm
Gewicht	43000 g	Hoogte	42.8 cm
Kleur	Zwart	Materiaal	Multiplex

GEBRUIKSGEMAK

Opwarmtijd	30 min
------------	--------

OVENKENMERKEN

Maximale oventemperatuur	500 °C
--------------------------	--------