



Merk: **Ooni**

Model: 343037

€ 269,00

€ 349,00

Excl. BTW: € 222,31



Omschrijving

Wat maakt Ooni Fyra 12 geweldig?

Ooni Fyra 12 stroomlijnt houtgestookt koken voor een no-nonsense live vuurervaring en intense smaken.

De innovatieve pellethouder voert automatisch hardhouten pellets door voor moeiteloos koken. Ooni Fyra 12 is klaar voor gebruik in 15 minuten en bereikt temperaturen tot 500 ° C (950 ° F) en kookt authentieke steengebakken pizza in slechts 60 seconden.

Ooni Fyra 12 is de trotse opvolger van Ooni 3, 's werelds eerste draagbare pizzaoven die werkt op houtpellets.

Ooni Fyra 12 is perfect om overal pizza te maken, dankzij het lichtgewicht ontwerp (slechts 22 lbs of 10 kg).

Waarom kiezen voor hardhouten pellets?

Draagbaarheid

Een zak met pellets van 3 kg is vrij compact en gaat goed voor 2-3 uur koken.

Consistentie

Zolang u de pellets bijgevuld houdt, blijft uw oven op een constante hoge temperatuur.

Efficiëntie

Pellets lichten gemakkelijk op, branden schoon en laten weinig as achter.

Authenticiteit

Voegt een rokerige, aromatische, houtachtige smaak toe aan eten.

- Hardhoutpellets gestookt voor constant hoge temperaturen en weinig onderhoud
- 12 "pizza's met houtgestookte smaak
- Bereikt 500 ° C (950 ° F) in slechts 15 minuten
- Kookt op steen gebakken pizza's in slechts 60 seconden!
- Ultradraagbaar met slechts 10 kg (22 lbs)

Specificaties

ALGEMEEN

Brandstof	Pellets
-----------	---------

FYSIEKE KENMERKEN

Gewicht	10 kg
---------	-------

OVENKENMERKEN

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