

Ooni Koda 16

Four à pizza alimenté au gaz

Dimensions (produit)
63 x 58 x 37 cm

Poids (produit)
18,2 kg

Dimensions (produit emballé)
71 x 68 x 41 cm

Poids (produit emballé)
25 kg



Caractéristiques

- Permet de cuire des pizzas de 40 cm — ainsi que des plats à base de viande, de poisson et de légumes
- Atteint 500 °C en 20 minutes
- Allumage instantané et bouton de contrôle de la température
- Brûleur en L innovant pour une cuisson uniforme
- Design élégant, coque robuste en acier au carbone avec revêtement en poudre
- Pierre de cuisson solide extrêmement épaisse (15 mm) en cordiérite
- Corps totalement isolé favorisant le maintien de la température du four



Avantages

- Permet de cuire des pizzas de 40 cm sur pierre en 60 secondes chrono
- Simplicité et confort de la cuisson au gaz
- Bouton de contrôle de la chaleur pour augmenter ou baisser facilement la température du four
- Pieds rabattables pour un stockage facile
- Profitez de la saveur de la cuisson à la flamme chez vous
- Idéal pour une utilisation extérieure toute l'année
- Compatible avec les ustensiles en fonte Ooni



sales@ooni.com