

Ooni Karu 16

Four à pizza multi-combustible

Dimensions (produit)

81 x 50 x 83 cm

Poids (produit)

28,4 kg

Dimensions (produit emballé)

93 x 60 x 39 cm

Poids (produit emballé)

37,7 kg



Caractéristiques

- Surface de cuisson extra-large adaptée aux pizzas de 40 cm ou moins
- Atteint 500 °C en 15 minutes
- Alimenté avec du bois, du charbon ou du propane*
- Bac à combustible conçu sur mesure pour un débit d'air maximal
- Coque en acier au carbone avec revêtement en poudre résistant à la chaleur pour une meilleure durabilité
- Porte de four rabattable avec panneau de verre intégral de la technologie ViewFlame™, pour réduire l'accumulation de suie
- Thermomètre numérique intégré affichant la température intérieure en °F ou en °C
- Pierre de cuisson solide ultra-épaisse (15 mm) en cordiélite
- Corps totalement isolé favorisant le maintien de la température du four



Avantages

- Premier et seul four à pizza d'extérieur recommandé pour un usage domestique par l'Associazione Verace Pizza Napoletana
- Permet de cuire des pizzas de 40 cm sur pierre en 60 secondes chrono
- Cuisson au gaz possible, pour un contrôle maximal et un confort absolu, grâce au brûleur à gaz pour four Ooni Karu 16, disponible séparément
- Des saveurs fumées de la cuisson au feu de bois ou charbon de bois depuis chez vous
- Idéal pour une utilisation extérieure toute l'année
- Compatible avec les poêles en fonte Ooni

* Le brûleur à gaz pour le four Ooni Karu 16 est vendu séparément.



sales@ooni.com