

# GAMME OONI KARU



## DES PIZZAS MÉMORABLES & PLUS ENCORE AVEC CES FOURS MULTI-COMBUSTIBLES



### Bois, charbon et gaz\*

\*Brûleurs à gaz Ooni vendus séparément.

#### Multi-combustibles pour une polyvalence maximale

Passez facilement des combustibles solides au gaz grâce aux brûleurs à gaz Ooni (en option).

#### Système de gestion du flux d'air

Testés et optimisés pour offrir une cuisson parfaitement équilibrée, à chaque fois.

#### Des pizzas de 30 et 40 cm

Nos fours permettant de faire cuire des pizzas de 30 cm sont faciles à transporter, tandis que nos fours réalisant des pizzas de 40 cm sont adaptés aux grandes cuissons ainsi qu'aux nombreux invités.

#### Des pizzas et bien plus encore

Ces fours spacieux permettent de faire cuire toute une variété de pizzas, ainsi que des plats à base de viande, de poisson et de légumes.

# GAMME OONI KODA



## UN DESIGN ÉLÉGANT ASSOCIÉ À LA COMMODITÉ DU GAZ



### Gaz

#### Commodité ultime

Il suffit de raccorder votre four à un réservoir de gaz pour commencer à cuisiner en toute simplicité.

#### Allumage sans effort

Allumez votre four en quelques secondes grâce à l'allumage instantané et au bouton de réglage de la température.

#### Plusieurs options pour des pizzas de 30 cm et 40 cm

Nos fours pour des pizzas de 30 cm sont parfaits pour les balcons et les petits jardins, tandis que nos fours permettant de réaliser des pizzas de 40 centimètres sont tout à fait adaptés aux grandes réceptions.

#### Des pizzas et bien plus encore

Ces fours spacieux permettent de faire cuire toute une variété de pizzas, ainsi que des plats à base de viande, de poisson et de légumes.

# OONI VOLT 12



## LE PREMIER FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE D'OONI POUR L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR



### Électrique

#### Généreuse surface de cuisson de 33 cm

Faites cuire tous les styles de pizzas de 30 centimètres dans le plus grand confort.

#### Conception économe en énergie

Entièrement isolé pour une meilleure efficacité énergétique, Ooni Volt retient la chaleur tout en restant frais au toucher.

#### Boutons de température, de temps de cuisson et de répartition de la chaleur

Une expérience de cuisson précise, parfaite pour les débutants comme pour les experts chevronnés.

#### Fonction boost innovante

Permet de ramener la pierre de cuisson à température maximale en seulement 45 secondes. Pour une dernière pizza aussi bonne que la première.

# OONI FYRA 12



## COMPACT, PORTABLE, POUR DES PIZZAS AU FEU DE BOIS EN SEULEMENT 60 SECONDES



### Pellets de bois dur

#### Des pizzas de 30 cm

Faites également cuire de la viande, du poisson, des légumes et plus encore.

#### Trémie alimentée par gravité

Le four Ooni Fyra 12 est doté d'une trémie alimentée par gravité, de sorte que les pellets de bois dur s'écoulent automatiquement pour alimenter le feu et maintenir une chaleur constante.

#### Système de gestion du flux d'air

Testé et optimisé pour offrir une cuisson parfaitement équilibrée, à chaque fois.

#### Ultra-portable

Avec un poids de seulement 10 kg, profitez de la cuisson au feu de bois chez vous ou en déplacement.