

Ooni Koda 2 Max

Four à pizza à gaz

Dimensions (produit)

0.8 x 0.72 x 0.43 m

Poids (produit)

38 kg

Dimensions (emballé)*

0.8 x 0.9 x 0.4 m

Poids (emballé)*

45 kg



* Les poids et dimensions exacts des produits peuvent être modifiés.

Le four Koda, le plus vendu d'Ooni, bénéficie d'une mise à niveau de taille avec encore plus de fonctionnalités. Spectaculaire et facile à utiliser, ce four de 61 cm (24 pouces) possède deux zones de cuisson. C'est la pièce maîtresse de toute soirée pizza réussie.

EN BREF

- PRÉCHAUFFE À LA TEMPÉRATURE DE CUISSON EN 30 MINUTES.
- PERMET DE FAIRE CUIRE UNE PIZZA SUR PIERRE EN SEULEMENT 60 SECONDES.
- ATTEINT UNE TEMPÉRATURE MAXIMALE DE 500 °C.
- CUISSON AU GAZ, PRATIQUE ET NÉCESSITANT PEU D'ENTRETIEN.
- IDÉAL POUR UNE UTILISATION À L'EXTÉRIEUR TOUT AU LONG DE L'ANNÉE. PROTÉGEZ-LE AVEC LA HOUSSE OONI KODA 2 MAX LORSQU'IL N'EST PAS UTILISÉ.
- ADAPTÉ AUX USTENSILES DE CUISINE OONI.



Zone de cuisson extra-large de 61 cm

Régalez tous vos proches grâce à une cuisson en continu, ou réalisez des pizzas XXL pour servir tout le monde en même temps.

Double zone de cuisson

Deux zones de cuisson indépendantes offrent une polyvalence ultime en termes d'aliments et de mode de cuisson.

Ooni G2 Gas Technology™

Une flamme fuselée unique génère une chaleur homogène dans tout le four, éliminant les points chauds et les poches d'air froides.

Hub de température connecté

Obtenez des relevés instantanés de la température intérieure du four pour savoir exactement quand enfourner vos pizzas ou sortir vos viandes. Deux sondes alimentaires incluses pour la cuisson d'une variété de viandes, poissons, légumes et autres.

Pierre de cuisson en cordiélite extra-épaisse de 20 mm

La pierre la plus épaisse d'Ooni reste chaude plus longtemps et réduit le temps de chauffe entre chaque pizza. Pour des cuissons successives optimisées.

Allumage du gaz automatique et instantané

Deux boutons permettent un contrôle précis de la température et un allumage facile par simple pression.

Éléments avant et arrière en aluminium moulé

Les moulages en aluminium sur toute la largeur de l'avant et de l'arrière assurent une construction robuste ainsi qu'une finition soignée de haute qualité.

Visière en verre

Une vitre de protection amovible de 6 mm d'épaisseur vous offre une vue spectaculaire sur l'intérieur du four tout en conservant la chaleur à l'intérieur.



sales@ooni.com