



Karu 12G multibrandstof pizzaoven

Merk: Ooni
Model: 390786

5 0 6 0 9 6 7 3 9 0 7 8 6



Adviesprijs:
€ 429,00



BESCHRIJVING

's Werelds meest geavanceerde draagbare pizzaoven.

De draagbare en krachtige Ooni Karu 12G combineert optimale prestaties met de vrijheid om de oven onderweg te gebruiken.

Dankzij de geïsoleerde deur van borosilicaatglas kunt u uw pizza in de gaten houden zonder de deur te openen en warmte vrij te geven.

Bak pizza's van 30 cm plus groenten, vlees en vis op de 15 mm cordierietbaksteen.

Extra grote brandstoflade voor een traditionele houtgestookte ervaring, of bevestig een gasbrander (apart verkrijgbaar) voor eenvoudig bakken op propaan, waarbij 36% minder gas wordt verbruikt dan bij eerdere modellen.

Krachtig en draagbaar

Het compacte ontwerp van de Karu 12G maakt hem perfect voor pizza's onderweg.

(Draagtas apart verkrijgbaar)

Kook met vertrouwen

Houd de omgevingstemperatuur van de Karu 12G in de gaten met de geïntegreerde thermometer, zodat u keer op keer perfect kunt bakken.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Deuren openen

Dankzij de geïsoleerde deur van borosilicaatglas kunt u uw pizza in de gaten houden zonder de deur te openen en warmte vrij te geven, terwijl de ClearView™-technologie van Karu 12G roet- en asophoping op het glas voorkomt. De SureGrab™-deurgreep blijft koel aanvoelen, zelfs als de oven op 500 °C brandt.

Geoptimaliseerd voor efficiëntie

Karu 12G is ontworpen om de optimale convectiecel te creëren, waarbij lucht, brandstof en warmte in de oven worden gecombineerd om zowel de cordierietbaksteen snel en efficiënt te verwarmen als de rollende topvlam te bieden die nodig is voor geweldige pizza.

Veelzijdigheid op meerdere brandstoffen

Verander uw brandstof op elk gewenst moment: kies hout of houtskool voor een traditionele ervaring, rokerige smaken of een breder scala aan kooktemperaturen, of gebruik gas wanneer u een feest organiseert of als u gewoon probleemloos wilt bakken.

Hout Voor snel koken, de traditionele rollende vlamervaring en die onmiskenbare vlamgekookte pizzasmaak.

Houtskool Voor langzamer koken, gematigde temperaturen en constante hitte. Ideaal voor vlees, vis, groenten en het bakken van brood.

Gas Voor het gemak van draaiknoppen en bij het koken voor grote groepen (Karu 12-gasbrander wordt apart verkocht).

Veelzijdig en draagbaar

Afwerking met poedercoating

De gepoedercoate koolstofstalen schaal van Karu 12G biedt weerbestendigheid en duurzaamheid.

Luchtstroombeheersysteem

Het luchtstroombeheersysteem van de Karu 12G zorgt ervoor dat de oven heter en sneller wordt en de temperatuur tijdens het koken op peil houdt.

Draagbaar ontwerp

De Karu 12G is licht en draagbaar, zonder dat dit ten koste gaat van het vermogen. Hij is eenvoudig te demonteren voor compacte opslag en transport.

Veelzijdig koken

Bak een groot aantal pizzasoorten en bereid vlees, vis en groenten op de veelzijdige 15 mm (0,6") cordierietbaksteen.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Fijnmechanica

Ontworpen voor optimale efficiëntie; elk element van Karu 12G is ontwikkeld, getest en verfijnd om de ideale omgeving voor het maken van pizza's te creëren.

Verenigbaar

Ooni Karu 12G is volledig compatibel met alle bestaande Karu 12-accessoires zoals de gasbrander voor Ooni Karu 12 en de draagtas voor Ooni Karu 12.

SPECIFICATIES

Fysieke kenmerken		Ovenkenmerken	
Afmetingen pizzasteen	0.15	Maximale oventemperatuur	500
Kleur	Grijs	Minimale oventemperatuur	950

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig