



Ooni Gear: Heiße Gadgets für genussvolle Outdoor-Momente



Seit der Gründung 2012 widmet sich Ooni der Revolutionierung des Outdoor-Kochens mit innovativen und teilweise tragbaren Pizzaöfen für den Heimgebrauch – ob mit Gas, Holz, Kohle oder elektrisch. Bekannt für ihre Qualität und sekundenschnelle Zubereitung, inspiriert die schottische Marke Menschen auf der ganzen Welt, außergewöhnliche Gerichte zu kreieren. Passend zu den bevorstehenden Frühjahrs- und Sommermonaten führt das Unternehmen neu entwickelte Zubehörteile ein. Diese Ergänzungen zum Ofen sollen das kulinarische Abenteuer für Ooni-Enthusiast:innen bereichern und ihnen noch mehr Vielseitigkeit und Kreativität beim Kochen bieten. Egal ob eine Grillparty im Garten oder ein zwangloses Treffen mit Freunden zuhause, mit den neuen Gadgets wird nicht nur Pizza-Liebhaber:innen ein Lächeln aufs Gesicht gezaubert.

Ooni Detroit Pizzablech



Für alle, die sich an runden Pizzen sattgesehen haben und was neues ausprobieren wollen, gibt es eine neues Blech, welches in kürzester Zeit eine leckere, knusprige Pizza nach Detroit-Art zaubern kann. Mit dieser unverwechselbaren viereckigen Form lassen sich aber auch fluffige Focaccias oder Aufläufe zubereiten. Die antihafbeschichtete PizzaProtect™-Oberfläche



erleichtert das Herausnehmen der Gerichte und ermöglicht eine schnelle und einfache Reinigung. Der Deckel aus gebürstetem Edelstahl hilft den Teig zu gären und den Belag während des Backens zu schützen. Durch mehrere Größen ist dieses Blech für alle Ooni-Pizzaöfen und sogar herkömmliche Backöfen geeignet.



Ooni Pizza Servierheber

Der Servierheber speziell für die Bleche entwickelt ist ideal zum Herausnehmen und Schneiden der zubereiteten Gerichte. Mit seinem breiten Klingenkopf und einer abgeschrägten Kante, können die gebackenen Krusten perfekt geschnitten werden, so dass das Essen mühelos aus der Form gehoben wird. Der kräftige, flexible und wasserdichte Griff ist leicht zu greifen und komfortabel in der Handhabung.



Unvergessliches BBQ-Erlebnis

Mit dem Beginn der wärmeren Jahreszeit und dem Auftakt zur Grillsaison ist der Karu 12G, der fortschrittlichste transportable Pizzaofen der Ooni-Familie, ein unverzichtbarer Begleiter. Ausgestattet mit einer Glastür, einem innovativen Temperaturregulationssystem und einem eingebauten Thermometer, bietet dieser Pizzaofen alle Features, die eine Grill-Party perfekt abrunden. Dabei bleibt die Wahl offen, ob mit Holz, Holzkohle oder einem separat angeschlossenen Gasbrenner gearbeitet wird. Der Ooni Karu 12G erreicht eine beeindruckende Höchsttemperatur von 500 °C und verleiht Pizzen in nur 60 Sekunden die perfekte neapolitanische Knusprigkeit. Der 15 Millimeter dicke Pizzastein aus Cordierit bietet nicht nur für Pizzen, sondern auch für Fleisch, Beilagen und Desserts ausreichend Platz. Sollte das Wetter etwas kühler



sein, stellt der Volt 12 eine ideale Alternative dar. Denn der erste elektrische Ooni-Ofen kann sowohl Außen-, als auch im Innenbereich verwendet werden. So muss bei einem spontanem Regeneinbruch kein BBQ abgesagt und niemand auf eine köstliche Pizza verzichten.



Gewinner des German Design Awards 2024

Ooni wurde für herausragendes Produktdesign und für den Bereich Outdoor Living mit dem begehrten „German Design Award“ für die Modelle Karu 12G und Volt 12 ausgezeichnet. Dieser renommierte Preis setzt weltweit Maßstäbe für innovative Designentwicklungen und unterstreicht die Wettbewerbsfähigkeit auf dem globalen Markt.

Preise:

Ooni Detroit Pizzablech, 70,00 €

Ooni Pizza Servierheber, 35,00 €

Ooni Karu 12G Multi-Brennstoff Outdoor Pizzaofen, 429,00 €

Ooni Volt 12 elektrischer Pizzaofen, 899,00 €

Über Ooni

Ooni ist ein weltweit führender Hersteller von Pizzaofen für den Heimgebrauch. Das Unternehmen wurde mit dem Ziel gegründet, die Liebe zur authentischen Pizza zu fördern und Menschen dabei zu unterstützen, ihre eigenen kulinarischen Meisterwerke zu schaffen. Mit einer breiten Produktpalette und einer faszinierenden Unternehmensgeschichte hat sich Ooni als Synonym für hochwertige Pizzaofen etabliert.

www.ooni.com