



Koda 2 Max: Der XXL- Pizzaofen von Ooni für vielseitigen Genuss



Ooni, der führende Hersteller von Pizzaöfen für den Heimgebrauch, präsentiert stolz seine neueste Innovation: den **Koda 2 Max**. Dieser gasbetriebene Pizzaofen überzeugt mit seiner beeindruckenden Größe, innovativen Features und vielseitigen Einsatzmöglichkeiten. Mit seiner **Dual-Zone-Cooking-Funktion** ermöglicht er das gleichzeitige Zubereiten von zwei verschiedenen Gerichten, was Zeit spart und ihn zur idealen Wahl für größere Familien und gesellige Abende mit Freunden macht. So revolutioniert das schottische Unternehmen erneut das Grill- und Pizzalernen.

„Innovation steht bei Ooni an erster Stelle, und wir sind kontinuierlich auf der Suche nach neuen technologischen Fortschritten. Dies ermöglicht es uns, bahnbrechende Geräte zu entwickeln und, was noch wichtiger ist, das heimische Kocherlebnis zu verbessern“, so Kristian Tapaninaho, Gründer und Co-CEO von Ooni. „Der Koda 2 Max ist bisher unser größter und vielseitigster Ofen. Er bringt zahlreiche Neuerungen mit sich, darunter Dual-Zone-Cooking und Smartphone-Konnektivität, die eine unübertroffene Flexibilität und Kontrolle ermöglichen und für mehr genussvolle gemeinsame Momente sorgen.“

Der Koda 2 Max ist mit einem erstklassigen 2 cm dicken Cordierit-Pizzastein ausgestattet, der Temperaturen von 500 °C erreichen kann. Dank der besonderen Materialbeschaffenheit des Steins bleibt die Hitze länger erhalten und die Brennstoffeffizienz wird maximiert. Der geräumige Ofen bietet Platz für eine große 50cm, zwei 30cm- oder sogar drei 25cm-Pizzen auf einmal.



„Dieser Ofen ist die Erfüllung aller Pizza-Party-Träume“, sagte Darina Garland, Mitbegründerin und Co-CEO von Ooni. „Dank der extra großen Garfläche und dem leistungsstarken Dualbrenner ist die Zubereitung von Pizza nur der Anfang. Mit dem Koda 2 Max kann ein komplettes Menü – von der Vorspeise bis hin zum Nachtisch – easy zubereitet werden.“



Das Ooni-Design- und Ingenieursteam hat über 8.000 Stunden in die Entwicklung der hochmodernen **G2 Gas Technology™** des Koda 2 Max gesteckt. Dieser Pizzaofen liefert gleichmäßige Hitze für authentische Pizzen, verkürzt die Aufheizzeit und ist dabei super einfach zu bedienen. Mit zwei unabhängig steuerbaren Gasbrennern ermöglicht er sogar das gleichzeitige Zubereiten unterschiedlicher Gerichte: Von klassischen Pizzen über saftige Steaks und Fischfilets bis hin zu knusprigen Gemüsegerichten und sogar Desserts.

Der Koda 2 Max beeindruckt mit weiteren spannenden Features: Ein digitales Thermometer an der Vorderseite des Ofens zeigt die Kerntemperatur beider Backzonen an, was es ermöglicht, verschiedene Pizzen und andere Speisen einzeln besser zu kontrollieren. Zwei weitere digitale Sensoren können als zusätzliches Feature, die Innentemperatur des Fleisches messen, um sicherzustellen, dass es perfekt gegart wird.





Zum ersten Mal kann die Temperatur des Ofens mit der neuen **Ooni Connect™-Funktion** in der Ooni-App auch mit Abstand überwacht werden. Die Synchronisierung des Ooni-Ofens mit der App ermöglicht den Zugriff auf Echtzeit-Benachrichtigungen, Temperaturüberwachung, Produkt-Updates, Tipps und mehr.

Der Koda 2 Max kann ab dem 28. Mai hier vorbestellt werden: <https://ooni.com/pages/explore-koda-2-max>

Produktinfos:

Koda 2 Max, Gas Pizzaofen, 999,00 €

- Supergroße 60-cm-Kochfläche
- Dual-Zone-Cooking-Funktion mit zwei separaten Gasbrennern
- Ooni G2 Gas Technology™ für konstante Steintemperaturen, Kochen mit nur einer Umdrehung und maximale Kraftstoffeffizienz
- Digitaler Temperatur-Hub mit zwei digitalen Lebensmittelsensoren mit Ooni Connect™-Funktionalität für Kochbenachrichtigungen in Echtzeit direkt auf das Smartphone
- Zwei unabhängige, sofort zündende Drehregler für präzise Temperaturregelung und einfache Beleuchtung auf Knopfdruck
- Erreicht eine Höchsttemperatur von 500 °C in nur 30 Minuten und backt Pizzen nach neapolitanischer Art in nur 60 Sekunden.
- 6 mm dicke, abnehmbare Glasschutzblende
- 20 mm Cordierit-Backstein, der bisher dickste Pizza Stein von Ooni



Über „Ooni“

Ooni ist ein weltweit führender Hersteller von Pizzaöfen 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 Pizzaöfen etabliert.

www.ooni.com