

Authentisches Holzofen-Aroma mit dem Ooni Karu 2 Pro



Nichts bringt den authentischen Geschmack Italiens so gut auf den Punkt wie die traditionelle Zubereitung einer neapolitanischen Pizza im Holzofen. Der luftige, knusprige Rand, der goldbraun gebacken ist und bei jedem Bissen kross knackt. Gepaart mit köstlichem Belag aus frischen, hochwertigen Zutaten und dem unvergleichlichen, intensiven, leicht-rauchigen Aroma, das durch das echte Feuer im Ofen zusätzlich verstärkt wird und jedes Pizzastück zu einem unvergesslichen Genuss macht. Genau für dieses Bedürfnis launcht der Nr. 1-Pizzaofenhersteller Ooni den neuen **Karu 2 Pro**.

Kulinarische Vielfalt und ein unvergleichliches Outdoor-Kocherlebnis

Der Multibrennstoffofen kann je nach Vorliebe mit Holz, Holzkohle oder Propangas* betrieben werden. Er erreicht die Backtemperatur in nur 30 Minuten und bereitet Pizzen in 60 Sekunden bei einer beeindruckenden Höchsttemperatur von 500 °C zu. Der 15 mm dicke Cordierit-Pizzastein mit einer Kochfläche von 40 cm ist ideal für große Pizzen, gebratenes Fleisch, gegrilltes Gemüse oder sogar Desserts. Der geräumige Innenraum des Ofens, mit einer Höhe von 14,5 cm, eignet sich perfekt für Brathähnchen, Brot und vieles mehr.

Der Karu 2 Pro begeistert mit mehreren aufregenden Neuerungen: Die Clear-View™ Glastür ist um 46 % größer, was eine verbesserte Sicht ermöglicht und dank optimierter Technologie Verschmutzungen reduziert.



Der Ooni Connect™ Digital Temperature Hub erlaubt das sofortige Ablesen der Innentemperatur und verfügt über ein integriertes Lebensmittelthermometer, das die Kerntemperatur von Fleisch während des Garens misst und durch die Synchronisation mit der Ooni App direkt auf dem Smartphone anzeigt.



Das langlebige Design des Karu 2 Pro zeichnet sich durch eine strapazierfähige Außenverkleidung aus pulverbeschichtetem Stahl aus, die hohe Witterungsbeständigkeit und Schutz vor Farbverlust bietet – ideal für den ganzjährigen Einsatz im Freien. Für zusätzlichen Schutz ist der Ofen mit der bestehenden Karu 16 Abdeckung kompatibel.

Share the Spark: Mit dem Karu 2 Pro stehen geselligen Abenden, bei denen der Funke kulinarischer Begeisterung auf Familie und Freunde überspringt, nichts mehr im Wege!

Der Karu 2 Pro ist ab Ende Oktober 2024 auf www.ooni.de erhältlich



Preis: 799,00 €; *Der Ooni Gasbrenner ist für 119,00 € separat erhältlich; 81 x 50 x 83 cm





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. Neben seinen preisgekrönten Öfen bietet Ooni eine breite Auswahl an unverzichtbarem Zubehör an. Mit einer breiten Produktpalette und einer faszinierenden Unternehmensgeschichte hat sich Ooni als Synonym für hochwertige Pizzaöfen etabliert.

Ooni sieht es als Verantwortung, den einzigen Planeten, auf dem Pizza gebacken werden kann, zu schützen und zu bewahren. Der jährliche *Impact Report* zeigt Fortschritte und zukünftige Pläne in den zentralen Nachhaltigkeitsbereichen. Seit 2022 ist Ooni als *Certified B Corp™* ausgezeichnet und Teil einer Gemeinschaft von Unternehmen, die sich für das Gemeinwohl einsetzen.

www.ooni.com