

Ooni Halo Pro Spiral Mixer: Profi-Technologie direkt in der heimischen Küche



Wer regelmäßig Pizzateig knetet oder sich an hausgemachtem Brot versucht, kennt das Problem: Die richtige Konsistenz zu erreichen, ist oft eine Herausforderung. Mit dem **Halo Pro Spiral Mixer** bietet Ooni jetzt es eine Lösung an, die bisher ausschließlich Profibäckereien vorbehalten war. Der innovative Standmixer bringt eine hochmoderne Spiralknettechnologie in die eigene Küche.



Vorteile der Halo Pro Spiraltechnik

Fast alle herkömmlichen Küchenmaschinen arbeiten mit einer feststehenden Schüssel und beweglichen Rührelementen. Das funktioniert für viele Teige, doch beim Teigkneten – vor allem bei größeren Mengen – stößt diese Technik schnell an ihre Grenzen. Der Halo Pro Spiral Mixer hingegen setzt auf einen rotierenden Knethaken, feststehenden Teigbrecher und eine sich drehende Schüssel. Diese Kombination sorgt für eine besonders sanfte und effiziente Bewegung, die das traditionelle Kneten von Hand imitiert. Das Ergebnis: Bessere Entwicklung langer Glutenstränge, kein Überhitzen des Teigs und eine perfekte Struktur.

Der „Kürbis-Effekt“ als Qualitätsmerkmal

Ein Geheimitipp unter Bäckern und ein verlässliches Zeichen für perfekt gekneteten Teig – der „Kürbis-Effekt“. Während des Knetens entsteht eine charakteristische Faltenstruktur, die an einen Kürbis erinnert – ein klares Indiz für eine ideale Glutenentwicklung und damit die Grundlage für beste Backergebnisse. Genau diesen erzielt auch der neue Halo Pro Spiralmixer in der heimischen Küche. Dank seiner präzisen Knettechnik schafft er optimale Bedingungen für elastischen, luftigen Teig – ganz wie bei den Profis.



Kraftvoll und präzise

Der leistungsstarke Gleichstrommotor (DC) sorgt nicht nur für eine kompakte Bauweise, sondern ermöglicht auch eine präzise Geschwindigkeitskontrolle mit 58 Stufen – von 60 bis 345 Umdrehungen pro Minute. Die rotierende Schüssel unterstützt den Knetprozess mit bis zu 60 U/Min. Besonders beeindruckend: Der motorisierte Schneebesen erreicht sogar über 1.000 U/Min, was ihn optimal für steif geschlagene Sahne oder fluffigen Eischnee macht.

Mehr als nur Kneten

Der Halo Pro geht über die Fähigkeiten eines traditionellen Spiral Mixers hinaus. Der Kippkopf-Mechanismus und der abnehmbare Teigbrecher machen die Handhabung besonders komfortabel und ermöglichen einen schnellen Wechsel zwischen verschiedenen Aufsätzen. Ob Kneten, Rühren oder Schlagen – dieser Mixer bietet vielseitige Einsatzmöglichkeiten, mit denen du neue Rezepte ausprobieren und verschiedene Teigarten meistern kannst. Mit Aufsätzen wie dem Silikon-Flachrührer oder dem Schneebesen gelingen dir sogar luftige Meringues, perfekt aufgeschlagene Sahne und cremige Füllungen im Handumdrehen.



Mit einer 7-Liter-Schüssel und einer Kapazität von 1 bis 5 kg Teig ist der Halo Pro sowohl für kleine als auch für große Mengen bestens geeignet. Das reicht für bis zu 20 Pizzateigkugeln, sechs Brotlaibe oder eine großzügige Portion Keksteig.



„Ausgezeichnetes“ Design trifft auf Funktionalität

Nicht nur technisch, sondern auch optisch überzeugt der Halo Pro Spiral Mixer. Sein Gehäuse aus hochwertigem Aluminiumdruckguss verleiht ihm Stabilität, während die rutschfesten Silikonfüße auch bei hoher Leistung für sicheren Stand sorgen. Die digitale Benutzeroberfläche mit Drehregler macht die Bedienung intuitiv und ein Timer stellt sicher, dass kein Teig überknetet wird.

Diese gelungene Verbindung von Leistung, Präzision und Design wurde international gewürdigt: Der Halo Pro erhielt den renommierten iF DESIGN AWARD 2025 in der Kategorie Küchengeräte. Vergeben von der iF International Forum Design GmbH, einer der ältesten unabhängigen Designinstitutionen, unterstreicht diese Auszeichnung die herausragende Innovationskraft und Gestaltung des Spiral Mixers.

Infos:

Farben: Polar White, Charcoal Grey

Preis: 799,00 €



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