

Die erweiterte Koda 2-Serie von Ooni: Größer, besser, smarter



Nach der erfolgreichen Einführung des Koda 2 Max, dem Gas-Pizzaofen mit Dual-Zone-Cooking-Funktion, wird die Koda 2-Serie nun um zwei neue Modelle erweitert: den Koda 2 und Koda 2 Pro. Zusammen bilden sie die nächste Generation der Ooni Koda 2-Serie – eine mutige Weiterentwicklung der weltweiten Bestseller und meistverkauften Pizzaöfen, Koda 12 und Koda 16. Die Öfen wurden entwickelt, um größer, besser und intelligenter zu sein und bieten Kochflächen von 14 bzw. 18 Zoll (35 bzw. 45 cm) sowie Oonis neue G2 Gas Technology™. Damit bietet das schottische Unternehmen nun zwei weitere leistungsstarke, gasbetriebene Öfen, die allen Pizzaliebhaber:innen – unabhängig von Erfahrung und Können – perfekte Bedingungen für genussvolle Kreationen bieten.

Die neuen Koda 2-Öfen verfügen über die **G2 Gas Technology™** der nächsten Generation von Ooni, die sich durch eine leistungsstarke und zum Patent angemeldete konische Flammenform auszeichnet und dadurch eine mehr als viermal bessere Wärmeverteilung über den Pizzastein ermöglicht. Diese innovative Konstruktion reduziert Temperaturschwankungen, vermeidet heiße und kalte Zonen und sorgt für eine gleichmäßige Backqualität. Der um 50 % dickere Pizzastein erhitzt sich zudem 20 % schneller, sodass man in kürzeren Abständen hintereinander backen kann.

„Wir haben sechs Jahre Erfahrung und das Feedback von über einer Million Kunden genutzt, die unsere Koda 12 und Koda 16 Öfen seit 2019 lieben“, sagt **Kristian Tapaninaho, Gründer und Co-CEO von Ooni**. „Unser Team hat die neue Koda 2-Serie komplett überarbeitet und weiterentwickelt, um jedes einzelne Detail zu verbessern – damit es noch einfacher und besser wird, unglaubliche Pizza mit Familie und Freunden zu genießen.“

Ooni Koda 2

Der Koda 2 bringt die Freude am Pizzabacken in den eigenen Garten oder auf den Campingplatz – eine perfekte Kombination aus **Leistung, Benutzerfreundlichkeit und Portabilität**. Mit einem Gewicht von nur **15 kg** ist dieser Ofen leistungsstark und dennoch mobil – ideal für Grillabende, Campingausflüge oder gemütliche Abende auf der Terrasse. Mit einer **14-Zoll-Kochfläche (35 cm)** und einer maximalen Temperatur von **510 °C** zaubert der Koda 2 in **nur 60 Sekunden** eine perfekte Pizza. Eine **2-Zoll-Edelstahlleiste (5 cm)** an der Ofenöffnung bietet eine bequeme Ablagestelle zum Überprüfen der Speisen vor dem Weitergaren oder Servieren. Dank der **Plug-and-Play-Einrichtung** und der Kompatibilität mit dem **Ooni Connect Digital Temperature Hub** (separat erhältlich) liefert der Koda 2 Ergebnisse in Restaurantqualität.



Ooni Koda 2 Pro

Der Koda 2 Pro wurde für maximale Vielseitigkeit entwickelt und richtet sich an Hobbyköche und Profis gleichermaßen. Mit einer großzügigen **18-Zoll-Kochfläche (45 cm)** und einer **30 % größeren Kapazität**



als der preisgekrönte Koda 16 bietet der Koda 2 Pro ausreichend Platz für Pizzen, Gusseisenpfannen oder Backbleche. Dank eines Temperaturbereichs von **160 °C bis 510 °C** lassen sich mit dem Koda 2 Pro nicht nur perfekte neapolitanische oder New-York-Style-Pizzen backen, sondern auch saftige Steaks, geröstetes Gemüse oder sogar ein ganzes Brathähnchen zubereiten. Zwei leistungsstarke **Gasbrenner auf beiden Seiten** des Ofens sorgen für eine **gleichmäßige Hitzeverteilung**, während eine herausnehmbare **6 mm dicke Schutzglasscheibe** die Wärme speichert und gleichzeitig einen Blick auf die Pizza ermöglicht. Der im Koda 2 Pro eingebaute **Ooni Connect Digital Temperature Hub** ermöglicht eine Bluetooth-Verbindung und die abnehmbaren digitalen Lebensmittelsonden liefern sofortige und präzise Temperaturmessungen direkt auf das Handy. Die

nahtlose Integration mit der **Ooni-App** bietet Rezepte, Kochsessionsprotokolle, Tipps und mehr – so wird mit dem Ooni Koda 2 Pro jede Pizza-Party ein voller Erfolg!

Neue Farboptionen

Erstmals stellt Ooni eine brandneue Farbvariante vor: **Schieferblau**. Beide Öfen werden in der neuen Farbe sowie in Oonis klassischem Foundry Black erhältlich sein.



Produktinfos:

Ooni Koda 2, 449 €, ab **2. April** im Shop verfügbar

Ooni Koda 2 Pro, 699 €, ab **1. Mai** im Shop verfügbar

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