

Ooni Halo Core: Professionelle Spiralknet-Technologie wird zum neuen Standard für die heimische Küche



Der neue Ooni Halo Core – ein kompakter Spiralmixer, der klassischen Küchenmaschinen nach Jahrzehnten den Rang abläuft.

Mit der Einführung des **Halo Core Spiralmixers** baut Ooni, Erfinder und Marktführer im Bereich Pizzaöfen für den Heimgebrauch, seine Position als treibende Kraft für Spiralknet-Technologie im häuslichen Umfeld weiter aus. Nachdem Ooni die Art und Weise, wie Pizza zuhause gebacken wird, grundlegend verändert hat, definiert das schottische Unternehmen nun erneut, wie Teig in privaten Küchen geknetet wird. Der Ooni Halo Core vereint professionelle Spiralknet-Technologie mit integrierten Funktionen zum Schlagen und Rühren in einem kompakten Hochleistungsgerät – und tritt damit nicht lediglich in den Markt ein, sondern setzt neue Maßstäbe.

Viele Hobbybäcker:innen suchen die Schuld bei sich selbst, wenn Brot zu dicht gerät oder der Teig nicht optimal aufgeht. Häufig liegt die Ursache jedoch in der verwendeten Küchenmaschine. Herkömmliche Geräte mit Planetenrührwerk, deren Grundprinzip



seit Jahrzehnten weitgehend unverändert ist, wurden nicht für die Verarbeitung von Teig entwickelt. Sie stoßen an ihre Grenzen, überhitzen und können die Glutenstruktur nicht in der Weise ausbilden, die den Unterschied zwischen einem guten und einem herausragenden Backergebnis ausmacht. Der Ooni Halo Core setzt genau hier an.



Er nutzt echte Spiralknet-Technologie, wie sie traditionell professionellen Backstuben vorbehalten ist. Eine rotierende Schüssel arbeitet dabei mit einem robusten Spiralknethaken mit variabler Geschwindigkeit sowie einem abnehmbaren Teigbrecher zusammen. So entsteht eine doppelte Knetbewegung, die den Teig intensiv dehnt und entwickelt, ohne dabei übermäßige Wärme zu erzeugen. Das Ergebnis ist ein glatter, gleichmäßig strukturierter Teig mit dem charakteristischen „Kürbis“-Effekt, der mit herkömmlichen Küchenmaschinen kaum erreichbar ist – unabhängig davon, ob es sich um Pizzateig, Sauerteig oder klassisches Brot handelt. Die zusätzlichen Aufsätze zum Schlagen und Rühren – eine Besonderheit im Segment der Spiralmixer und speziell auf die rotierende Schüssel abgestimmt – unterstreichen den Anspruch des Ooni Halo Core, zum zentralen Gerät für ambitioniertes Backen in der eigenen Küche zu werden.



Der Ooni Halo Core ist so konzipiert, dass er sich nahtlos in den Küchenalltag einfügt. Im Vergleich zum Ooni Halo Pro ist er 25 Prozent kompakter und 30 Prozent leichter, wodurch er sich einfacher verstauen, transportieren und auch dauerhaft auf der Arbeitsfläche nutzen lässt. Gleichzeitig eröffnet der attraktivere Einstiegspreis einer deutlich größeren Zielgruppe erstmals den Zugang zur Spiralknet-Technologie. Das Dual-Motor-System verarbeitet unterschiedlichste Teighydrationen ohne Überhitzung; ein integrierter Motorschutz passt die Geschwindigkeit bei längeren oder besonders anspruchsvollen Knetvorgängen automatisch an.

Trotz der geringen Stellfläche liefert der Ooni Halo Core Knetleistung auf professionellem Niveau. Er bietet 20 präzise Geschwindigkeitsstufen von 60 bis 300 Umdrehungen pro Minute und damit eine deutlich feinere Abstufung als klassische Geräte mit Planetenrührwerk, die meist nur sechs bis elf Stufen aufweisen. Zudem verarbeitet das Gerät bis zu 2,5 Kilogramm Teig – ausreichend für zehn 30-Zentimeter-Pizzen oder drei große Sauerteigbrote.

„Herkömmliche Küchenmaschinen sind nicht für das Kneten von Teig gemacht: Sie blockieren, überhitzen und entwickeln das Gluten nicht richtig“, sagt Kristian Tapaninaho, Gründer von Ooni. „Mit dem Ooni Halo Core haben wir eine Lösung entwickelt, die auf die Arbeitsfläche passt, aber keine Kompromisse bei der Leistung eingeht. Wir etablieren professionelle Spiralknet-Technologie als neuen Standard für die eigene Küche und bringen die Vorteile professioneller Backtechnik direkt in den Alltag.“

Dank des zum Patent angemeldeten abnehmbaren Teigbrechers bietet der Ooni Halo Core in Kombination mit den spülmaschinenfesten Edelstahl-Aufsätzen zusätzliche Vielseitigkeit über die reine Teigverarbeitung hinaus. Der motorisierte Doppel-Schneebesen erzeugt in nur einer Minute luftiges, stabiles und glänzendes Baiser. Der Silikon-Flachrührer reduziert manuelles Nacharbeiten auf ein Minimum: Seine leicht gedrehte Form und die flexible Silikonkante führen die Zutaten kontinuierlich zurück in die Schüssel und sorgen für homogene Kuchenmassen und Frostings.



Abgerundet wird das Design durch eine doppelte LED-Schüsselbeleuchtung, einen transparenten Spritzschutz mit Einfüllöffnung, eine integrierte LED-Geschwindigkeitsanzeige sowie einen Silikondeckel für die Teigruhe direkt in der Schüssel. Damit verbindet der Ooni Halo Core hochwertige Verarbeitung mit professioneller Leistung im kompakten Format.

Produktinformationen:

Halo Core Spiralmixer

Farben: Polar White, Foundry Black

Preis: 599,00 €

Gewicht: 10,55 kg

Größe: 408 x 225 x 313 mm

Erhältlich ab 04. August 2026



<https://eu.ooni.com/de-de/pages/explore-spiral-dough-mixer-range>

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 umfangreichen 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.

www.ooni.com