

Indoor Pizza Party: Ooni Halo Core Spiralmixer und Volt 2 elektrischer Pizzaofen holen das Pizzeria-Feeling nach Hause



Ob gemütlicher Abend mit der Familie oder gesellige Runde mit Freunden: Das gemeinsame Zubereiten und Genießen rückt immer mehr in den Mittelpunkt. Vor allem Pizza ist dabei ein echter Magnet und schmeckt allen, denn hier können alle kreativ werden und nach eigener Laune belegen. Wenn das Wetter draußen nicht mitspielt, verlagert sich das kulinarische Geschehen kurzerhand nach drinnen. Die schottische Marke Ooni liefert dafür die passenden Begleiter für die Küchenarbeitsplatte: den **Halo Core Spiralmixer** für fluffigen Teig und den **elektrischen Pizzaofen Volt 2** für knusprige Ergebnisse in nur 90 Sekunden.

Ideale Teigbasis dank professioneller Spiralknet-Technologie

Die Grundlage jedes gelungenen Pizzateiges ist eine optimale Glutenstruktur, die mit herkömmlichen Küchenmaschinen oft nur schwer erreichbar ist. Hier setzt der kompakte Ooni Halo Core an: Seine rotierende Edelstahl-Schüssel arbeitet synchron mit einem robusten Knethaken und einem abnehmbaren Teigbrecher zusammen, wodurch der Teig besonders schonend gedehnt wird, ohne zu überhitzen. Ein kraftvolles Dual-Motor-System mit 20 Geschwindigkeitsstufen (60 bis 300 U/min) und automatischem Motorschutz verarbeitet dabei mühelos bis zu 2,5 kg Teig für zehn Pizen. Zusätzlich überzeugt er mit durchdachten Details wie einer LED-Schüsselbeleuchtung, einem transparenten Spritzschutz und einem Silikondeckel zur Teigruhe.



Verfügbar in den Farben Polar White und Foundry Black für 599,00 €



Pizzeria-Ergebnis für drinnen: Der Ooni Volt 2

Sobald der Teig fertig geruht und ausgerollt ist, übernimmt der Ooni Volt 2 das Backen in der Küche. Der kompakte Elektro-Pizzaofen heizt in nur 20 Minuten auf 450 Grad auf und liefert nach lediglich 90 Sekunden eine krosse Pizza mit fluffigem Rand. Für gleichmäßige Backergebnisse regelt das eingebaute Pizza Intelligence™ System die Ober- und Unterhitze automatisch in Echtzeit, während ein integrierter Rauch- und



Dampffilter die Raumluft sauber hält. Neben dem Pizza-Modus bieten Einstellungen zum Grillen, Gären und klassischen Backen sowie zwei speicherbare Presets maximale Vielfalt für Focaccia, Brot oder Blechgerichte. Das stylische Gehäuse ist mit einer dreifach gehärteten Sichtscheibe ausgestattet und lässt sich ideal durch die passende Aluminium-Pizzaschieber mit integriertem Mehlfänger ergänzen.

Verfügbar in den Farben Polar White und Charcoal Grey für 599,00 €

Kompakter Pizzaschieber 12: 65,00 €





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 ein vielseitiges Sortiment an unverzichtbarem Zubehör an. Mit seinen innovativen Produkten und einer faszinierenden Unternehmensgeschichte hat sich Ooni als Synonym für hochwertige Pizzaöfen etabliert.

Ooni sieht sich zudem in der 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