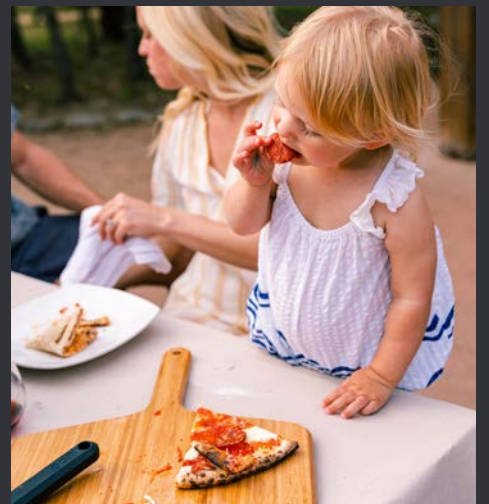
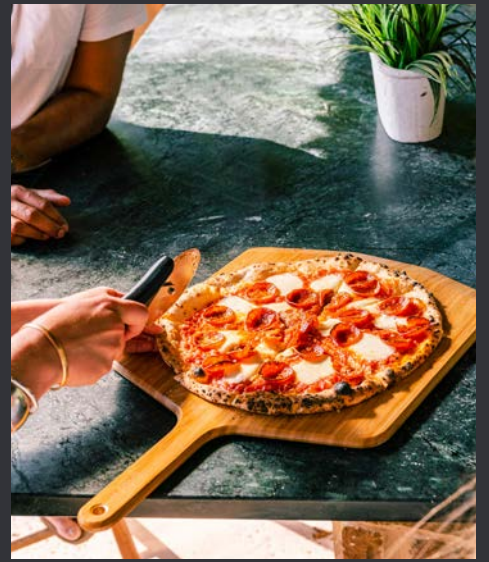




2022



Une bonne pizza a besoin de quatre éléments:



01

**Une chaleur
extrême**



02

**Une flamme
puissante**



03

**Une pierre de
cuisson**



04

**Une grande
rapidité**

Et pour obtenir tout ça en un seul produit, il vous faut un four à pizza Ooni.

Salut ! Nous sommes Ooni

**Si la pizza est une langue universelle,
c'est nous qui permettons au monde
entier de la parler.**

Au cours de ces dix dernières années, Ooni a répandu partout sur la planète la joie de faire des pizzas. Quand on veut, et où on veut. Nous avons créé toute une gamme de fours portables et lancé un mouvement mondial dédié à la pizza faite maison de qualité restaurant. Et surtout, à la convivialité qui l'accompagne.



Notre histoire

Le couple formé par Kristian Tapaninaho et Darina Garland a fondé Ooni en 2012. Kristian s'était depuis peu découvert une passion pour les pizzas, qu'il faisait cuire dans son four domestique. Ses pizzas étaient bonnes, mais pas excellentes. Il leur manquait ce petit goût de cuisson à la flamme et cette base croustillante légèrement noircie que l'on obtient seulement en faisant cuire une pizza très vite, et à très haute température. Le four de leur cuisine ne suffisait pas, mais les fours d'extérieur traditionnels étaient encombrants, excessivement coûteux et souvent définitifs. Pas idéal pour une jeune famille qui vivait dans une location.

Kristian s'est donc mis au travail. Après de nombreux prototypes et de tests, il a créé le premier four à pizza portatif au monde, alimenté par des pellets. Ce premier four atteignait 500°C en seulement 10 minutes. Une chaleur parfaite pour une croûte croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. Voilà ce qui définit une excellente pizza.

make





pizza.

Le lancement du premier four à pizza Ooni a révolutionné l'univers de la cuisine en extérieur, et donné lieu à une toute nouvelle catégorie d'ustensiles de cuisine. Aujourd'hui, notre mission est de rendre accessible à tous l'art de faire des pizzas.

Ooni, dont le siège se trouve à Edimbourg, en Ecosse, est devenu en 10 ans une entreprise familiale multi-primée. Son équipe en constante expansion reçoit le soutien de ses bureaux internationaux, situés à Austin, aux États-Unis, ainsi qu'à Bonn, en Allemagne. D'autres branches doivent elles aussi, bientôt, voir le jour.

Ooni est une entreprise globale, à la fois ancrée dans la tradition et ouverte aux possibilités. C'est pour cela que nous vendons nos produits directement à nos consommateurs via notre site internet, mais aussi grâce à des partenariats tissés avec des détaillants de confiance. Car lorsque nous débutons une relation avec vous, nous nous engageons vraiment.



Ooni Karu 16

Four à pizza multi-combustible



NOUVEAU

Le four à pizza Ooni Karu 16 est le plus versatile des fours Ooni. Il allie polyvalence et technologie avancée pour cuisson en plein air inégalée, et une "pizza party" réussie. Avec ses différentes options de combustible, essayez d'utiliser du bois et/ ou du charbon de bois pour une expérience de puriste et une subtile saveur de bois. Ou bien optez pour plus de simplicité, en utilisant le brûleur à gaz Ooni Karu 16.

- Alimenté par du bois, du charbon de bois, ou au gaz avec le brûleur à gaz Ooni en option (vendu séparément).
- Isolation améliorée du corps et de la porte du four en fibres de céramique et acier inoxydable.
- La nouvelle porte du four entièrement vitrée avec la technologie ViewFlame™ réduit l'accumulation de suie et augmente la visibilité. Son nouveau design permet un accès facile.
- Le thermomètre numérique intégré affiche la température interne du four en °F ou en °C.
- Ingénierie optimisée de la circulation de l'air entre le bac à combustible et le corps du four.
- Atteint 500°C en seulement 15 minutes.

Dimensions:	81 x 50 x 83 cm
Poids:	28,4 kg
Matériaux:	Carbone, acier inoxydable et nylon, pieds en TPR



Ooni Karu 12

Four à pizza multi-combustible



Maîtrisez l'art du feu avec le four Ooni Karu 12. Ce four multi-combustible peut être alimenté avec du bois véritable ou du charbon de bois, pour une authentique pizza cuite sur pierre en seulement 60 secondes.

- Le bac à combustible sur-mesure maximise le débit d'air et produit une flamme puissante. Alimentez-le avec du bois ou du charbon de bois, et vous n'aurez pas d'excès de cendres à nettoyer.
- Ne pesant que 12 kg, le four Ooni Karu 12 associe une grande portabilité aux hautes températures d'un four à bois professionnel.
- Son corps en acier inoxydable est isolé par des fibres de céramique, avec une pierre de cuisson Ooni extra-épaisse et un pare-flamme breveté, pour une rétention de la chaleur maximale.
- Atteint 500°C en seulement 15 min
- Le four Ooni Karu peut aussi être alimenté au gaz grâce au brûleur Ooni vendu séparément.

Dimensions:	80 x 40 x 77 cm
Poids:	12 kg
Matériaux:	acier inoxydable 430 brossé Nylon renforcé de verre Pieds en TPR



Ooni Koda 16

Four à pizza alimenté au gaz



Laissez-vous tenter par la cuisine en plein air avec le four Ooni Koda 16. Ce four à pizza au gaz, pour une utilisation en extérieur, est conçu pour cuire sur pierre de fabuleuses pizzas de 40 cm et bien plus encore. Alliant la commodité de la cuisson au gaz à un design très élégant, le four Ooni Koda 16 est doté d'une large ouverture et d'une grande pierre de cuisson. Idéal quand on cuisine pour de nombreux invités.

- Cuit des pizzas de 40 cm en 60 secondes, sur une pierre authentique
- Coque en acier durable, isolée par fibres de céramique, avec revêtement en poudre pour une rétention thermique optimale et une meilleure résistance aux intempéries.
- Fonctionne au propane, atteint 500 °C en 20 minutes après allumage.

Dimensions:	63 x 58 x 37 cm
Poids:	18,2 kg
Matériaux:	Coque en acier laminé à froid avec revêtement en poudre, Nez en fonte d'aluminium. Structure interne, base et brûleur en acier inoxydable, pieds en TPR



Ooni Koda 12

Four à pizza alimenté au gaz



Le four Ooni Koda 12 est rapide, confortable et simple d'utilisation. Il dispose d'un allumage instantané au gaz et d'une molette de contrôle la chaleur, pour un large éventail de températures.

- Cuit d'incroyables pizzas sur pierre en seulement 60 secondes.
- Coque en acier durable, isolée par des fibres de céramique, avec revêtement en poudre pour une rétention thermique optimale et une meilleure résistance aux intempéries.
- Ooni Koda 12 fonctionne au propane et atteint 500 °C en 15 minutes.

Dimensions:	62 x 39 x 29 cm
Poids:	9,25 kg
Matériaux:	Coque en acier laminé à froid avec revêtement en poudre, Nez en fonte d'aluminium. Base et brûleur en acier inoxydable Pieds en TPR





Ooni Fyra 12

Four à pizza à pellets de bois



Le four Ooni Fyra 12 vous permet de profiter du charme du feu de bois avec une cuisson aux pellets, pour une expérience simple et rapide. Le four Ooni Fyra 12 est extrêmement facile à utiliser et cuit de merveilleuses pizza au feu de bois en seulement 60 secondes.

- Ooni Fyra 12 fonctionne avec les pellets Ooni, issus de bois d'origine durable pour une grande efficacité énergétique.
- Le four Ooni Fyra 12 est très résistant et peut rester en extérieur tout au long de l'année. Portable, il peut aussi être transporté où vous le souhaitez.
- Atteint 500 °C en 15 minutes.

Dimensions:	74 x 39 x 72 cm
Poids:	10,4 kg
Matériaux:	acier, carbone avec revêtement en poudre, Nylon renforcé de verre Pieds en TPR



Comparaison des fours à pizza

Four à pizza
Ooni Karu 16



Taille de la pizza
40 cm

Temps de chauffe
15 min

Temp. max
500°C

Dimensions
81 x 50 x 83 cm

Poids
28,4 kg

Combustibles
Bois, charbon de bois, gaz

Four à pizza
Ooni Karu 12



Taille de la pizza
30 cm

Temps de chauffe
15 min

Temp. max
500°C

Dimensions
80 x 40 x 77 cm

Poids
12 kg

Combustibles
Bois, charbon de bois, gaz

Four à pizza
Ooni Koda 16



Taille de la pizza
40 cm

Temps de chauffe
20 min

Temp. max
500°C

Dimensions
63 x 58 x 37 cm

Poids
18,2 kg

Combustibles
Gaz



**tous les poids et dimensions concernent les produits déballés
*brûleur à gaz vendu séparément

Four à pizza
Ooni Koda 12



Taille de la pizza
30 cm

Temps de chauffe
15 min

Temp. max
500°C

Dimensions
62 x 39 x 29 cm

Poids
9,25 kg

Combustibles
Gaz

Four à pizza
Ooni Fyra 12



Taille de la pizza
30 cm

Temps de chauffe
15 min

Temp. max
500°C

Dimensions
74 x 39 x 72 cm

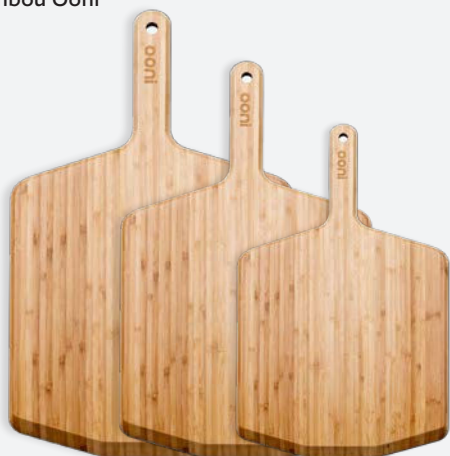
Poids
10,4 kg

Combustibles
Pellets de bois



Pelles à pizza Ooni

Pelles à pizza & planches de service en bambou Ooni



C'est la manière traditionnelle d'enfourner votre pizza dans votre four Ooni. Le bord incliné de la pelle vous permet de faire glisser la pizza - ou le pain - sans effort. Elle peut également servir de planche pour couper et servir.

Dimensions disponibles

30 cm, 35 cm, 40 cm

Idéal pour

Enfourner

Matériau

Bambou

Poids

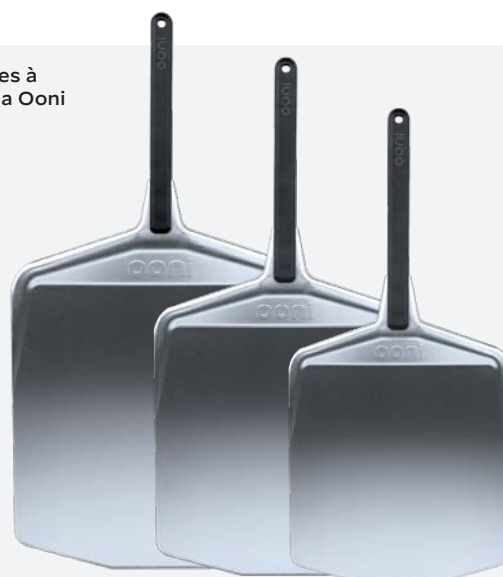
**30 cm : 0,7 kg
35 cm : 1,3 kg**

40 cm : 2,4 kg

dimensions

**30 cm : 51 x 31 x 1 cm
35 cm : 57 x 36 x 1 cm
40 cm : 65 x 43 x 3 cm**

Pelles à pizza Ooni



Cette pelle à pizza légère et de grande qualité est idéale pour enfourner, tourner et récupérer vos pizzas avec simplicité. Sa surface lisse permet de faire glisser vos pizzas dans votre four Ooni en un clin d'œil.

Dimensions disponibles

30 cm, 35 cm, 40 cm

Idéal pour

Enfourner, tourner, défourner

Matériau

Aluminium, nylon renforcé de verre

Poids

**30 cm : 0,5 kg
35 cm : 0,7 kg**

40 cm : 0,8 kg

dimensions

**30 cm : 66 x 31 x 3 cm
35 cm : 70 x 36 x 2 cm
40 cm : 77 x 43 x 4 cm**

Quelle est la pelle faite pour vous ?

	Pelles de 30 cm	Pelles de 35 cm	Pelles de 40 cm	Pelle à tourner la pizza
Four à pizza Ooni Fyra 12	✓			✓
Four à pizza Ooni Koda 12	✓			✓
Four à pizza Ooni Koda 16	✓	✓	✓	✓
Four à pizza Ooni Karu 12	✓			✓
Four à pizza Ooni Karu 16	✓	✓	✓	✓



** tous les poids et dimensions concernent les produits déballés

Pelles à pizza perforées Ooni



La pelle à pizza perforée Ooni est une pelle légère et de grande qualité pour enfourner, retourner et récupérer facilement les pizzas de votre four Ooni. Son bord incliné vous aide à faire glisser vos pizzas ou vos pains sans effort, et ses perforations vous permettent de vous défaire de tout excès de farine.

Dimensions disponibles
30 cm, 35 cm

Idéal pour
Enfouner, tourner, défourner

Matériau
Aluminium, nylon renforcé de verre

Poids
**30 cm : 0,5 kg
35 cm : 0,6 kg**

dimensions
**30 cm : 66 x 31 x 3 cm
35 cm : 70 x 36 x 2 cm**

Pelle ronde pour tourner la pizza



Faites cuire vos pizzas plus vite avec la pelle à tourner Ooni. Elle vous permet de garder vos pizzas en contact avec la pierre de cuisson pendant que vous les faites tourner comme un pro dans votre four Ooni.

Dimensions disponibles
17,8 cm

Idéal pour
Tourner, défourner

Matériau
Aluminium anodisé, nylon renforcé de verre

Poids
0,6 kg

dimensions
87 x 20 x 3 cm



Housses Ooni

Les fours à pizza Ooni ont été pensés pour être transportés et rangés facilement.



Housse de protection pour four Ooni Karu 16

Protégez votre four Ooni Karu 16 des éléments avec cette housse 100% waterproof et sur-mesure. Ses bords élastiques s'ajustent parfaitement à votre four.

Dimensions de la boîte : 27 x 5 x 19 cm
Poids : 0,6 kg Matériaux : Aluminium, polyester



Housse de protection et de transport pour four Ooni Karu 12

Emballiez votre four Ooni Karu 12 pour votre prochaine aventure, avec cette housse waterproof et sur-mesure. Avec ses bords élastiques, elle s'ajuste parfaitement et vous permet de déplacer votre four Ooni Karu 12 avec facilité.

Dimensions de la boîte : 27 x 4 x 23 cm
Poids : 0.4kg Matériaux : Aluminum, polyester



Housse de protection pour four Ooni Koda 16

Protégez votre four Ooni Koda 16 des éléments avec cette housse 100% waterproof et sur-mesure. Ses bords élastiques s'ajustent parfaitement à votre four.

Dimensions de la boîte : 27 x 4 x 24 cm
Poids: 0.4kg Matériaux : Aluminum, polyester



Housse de protection et de transport pour four Ooni Koda 12

Cette housse pour four Ooni Koda 12 est waterproof, et reste le meilleur moyen de protéger votre four des éléments extérieurs. Ses bords élastiques s'ajustent parfaitement et vous permettent de transporter votre four Ooni avec facilité.

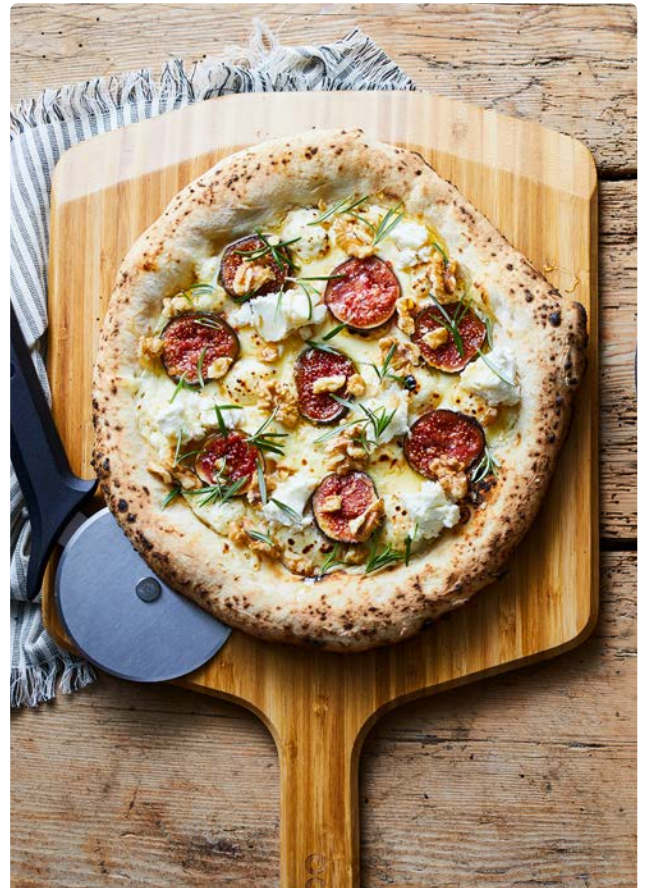
Dimensions de la boîte : 27 x 4 x 23cm
Poids: 0.4kg Matériaux : Aluminum, polyester



Housse de protection et de transport pour four Ooni Fyra 12

Prenez votre four Ooni Fyra 12 sur la route, avec cette housse waterproof et sur-mesure. Avec ses bords élastiques, elle s'ajuste parfaitement et vous permet de déplacer votre four Ooni Fyra 12 avec confort. Le sac de la cheminée tient à l'intérieur,

Dimensions de la boîte : 27 x 7 x 23cm
Poids : 0.4kg Matériaux : Aluminum, polyester



Accessoires Ooni

Complétez votre four à pizza Ooni avec notre gamme d'accessoires. Ils sont spécialement conçus pour vous aider à créer la meilleure expérience culinaire possible.



Porte pour four Ooni Karu 16

Améliorez votre expérience culinaire grâce à la porte pour four Ooni Karu 16. Sa vitre en verre borosilicate résistant à la chaleur maintient la visibilité tout en conservant la chaleur. Vous pouvez lancer, tourner et récupérer n'importe quelle pizza sans même ouvrir la porte.

Dimensions : 40 x 25 x 5 cm
Poids : 1,7 kg
Matériaux : acier inoxydable, verre borosilicate



Bocaux empilables Ooni

La solution intelligente et élégante pour la fermentation de la pâte et le stockage des ingrédients. Ces bols lavables au lave-vaisselle laissent de la place pour les boules de pâte, et vous aident à suivre leur évolution. Préparez, empilez et gardez vos ingrédients au frais pour une pizza de qualité grâce au couvercle en bambou durable, et son joint en silicone hermétique amovible.

Dimensions : 16 x 22 cm
Poids : 2,4 kg
Matériaux : verre borosilicate, bambou



Saladette Ooni

Préparez-vous pour votre soirée pizza avec élégance avec la saladette Ooni. C'est l'instrument parfait pour préparer vos ingrédients et vos garnitures. Ce système facile à déplacer vous permet de passer d'une cuisine intérieure à une cuisine extérieure en un claquement de doigt. Compatible avec les tables modulaires Ooni.

Dimensions : 77 x 24 x 16 cm
Poids : 3,9 kg
Matériaux : acier au carbone, acier inoxydable, polycarbonate, silicone



Brûleur à gaz pour Ooni Karu 12

Le brûleur à gaz Ooni se fixe directement à l'arrière du four à pizza Ooni Karu 12. Il offre la possibilité d'alimenter votre four en gaz, et d'atteindre les mêmes hautes températures, aussi rapidement qu'avec une alimentation au bois. La molette de contrôle de la chaleur permet une cuisson facile et sans effort.

Dimensions : 18 x 24 x 11 cm
Poids : 0,95 kg
Matériaux : acier inoxydable, nylon



Brûleur à gaz pour Ooni Karu 16

Le brûleur à gaz Ooni se fixe directement à l'arrière du four à pizza Ooni Karu 16. Il offre la possibilité d'alimenter votre four en gaz, et d'atteindre aussi rapidement qu'avec une alimentation au bois de hautes températures. La molette de contrôle de la chaleur permet une cuisson facile et sans effort.

Dimensions : 30 x 20 x 11cm
Poids : 1,1 kg
Matériaux : acier au carbone à revêtement par poudre, acier inoxydable, nylon



Coupe pizza avec lame à bascule Ooni

Coupez des pizzas entières d'un seul geste en utilisant le coupe pizza Ooni. Sa lame à bascule ultra tranchante en acier inoxydable fait 35 cm de long. Poignée facile à saisir.

Dimensions : 38 x 10 x 2 cm
Poids : 0,3 kg
Matériaux : acier inoxydable, nylon



Roulette à pizza Ooni

Découpez votre pizza comme un pro, avec la roulette à pizza Ooni. Conçue avec une lame en acier inoxydable super tranchante pour une coupe et un nettoyage simplifiés. Poignée facile à saisir.

Dimensions : 24 x 11 x 2 cm
Poids : 0,2 kg
Matériaux : acier inoxydable, nylon



Coupe-pâte Ooni

Déplacez-la, divisez-la, grattez-la. On le sait tous, travailler avec de la pâte à pizza peut être un défi... collant ! Retournez la pâte sur votre plan de travail avec facilité et divisez-la avec précision à l'aide du coupe-pâte Ooni. Conçu en acier inoxydable avec une poignée facile à saisir.

Dimensions : 16 x 11 x 2 cm
Poids : 0,2 kg
Matériaux : acier inoxydable, nylon



Brosse pour four à pizza Ooni

Cette brosse pour four à pizza Ooni est un outil 2 en 1 : elle permet de broser mais aussi de racler la pierre et la plaque de cuisson avec un grattoir intégré. Poignée en bois confortable, grattoir et poils en acier inoxydable. C'est l'outil parfait pour nettoyer efficacement et rapidement votre four à pizza Ooni après cuisson.

Dimensions : 63 x 6 x 4 cm
Poids : 0,4 kg
Matériaux : acier inoxydable, bambou



Tablier de pizzaiolo Ooni

Mettez la main à la pâte, oui, mais pas vos vêtements ! Notre tablier de pizzaiolo Ooni est fabriqué en toile robuste, avec des détails en cuir véritable. Il dispose de deux poches multi-usage, d'un porte-torchon, de sangles réglables pour un ajustement parfait, et de boucles amovibles pour un lavage facile.

Dimensions : 90 x 67 x 1 cm
Poids : 0,4 kg
Matériaux : cuir véritable, toile résistante



NOUVEAU

Gants de protection Ooni

Que vous ouvriez simplement la porte de votre four Ooni ou que vous remplissiez votre bac à combustible, ces gants Ooni sont faits pour vous protéger de la chaleur. En cuir et résistant aux hautes températures, ils sont doublés de flanelle et de toile afin de vous offrir la meilleure protection pendant la cuisson.

Dimensions : 35 x 13 x 6 cm
Poids : 0,4 kg
Matériaux : cuir, flanelle, toile



Thermomètre infrarouge Ooni

Mesurez le centre de la pierre de cuisson de votre four à pizza Ooni en quelques secondes ! Dirigez le laser au centre et la température s'affichera à l'écran. Affichage en °F ou °C.

Dimensions : 9 x 3 x 13 cm
Poids : 0.2 kg
Matériaux : Plastique



Pierre de cuisson Ooni

La rétention de chaleur de la pierre Ooni assure une cuisson par le bas pour des bases de pizza parfaites et des plats cuits vite et bien. La haute qualité de la pierre cordiérite garantit également des résultats exceptionnels dans un four traditionnel.

Une pierre de cuisson Ooni est fournie avec tous les fours (dans la taille qui convient !).

Dimensions : 15 x 15 x 0,4 cm
Poids : 2 kg
Matériaux : pierre de cordiérite massive



Balance numérique Ooni à double pesée

Simplifiez la préparation de vos pizzas et préparez la pâte parfaite à chaque fois, grâce à notre balance numérique Ooni. Mesurez tous vos ingrédients au dixième de gramme près - même les petites quantités de sel et de levure - grâce aux deux plates-formes en acier inoxydable microbillé. Le double écran LCD vous permet de contrôler simultanément les mesures des deux plates-formes, tandis que le verre mesureur est parfait pour la levure et les herbes aromatiques.

Dimensions : 31 x 18 x 3 cm
Poids : 0,8 kg
Matériaux : plastique, acier inoxydable microbillé

Livre de recettes "Ooni : Cooking with Fire"



Notre tout premier livre de cuisine, Ooni : Cook with Fire, a été écrit par les cofondateurs d'Ooni, Kristian Tapaninaho et Darina Garland, sur la base de leurs expériences en Finlande, à Londres et en Ecosse. Il raconte notre histoire, nos recettes et notre passion pour la cuisine en plein air. Découvrez la magie de la cuisine à la flamme et laissez-vous séduire par nos plats préférés cuisinés dans un four Ooni.

"Ooni : Cooking with Fire" est conçu pour vous aider à profiter au maximum de votre expérience avec les fours à pizza Ooni, que vous cuisiniez dans votre jardin, dans un camping, à la plage ou dans tout autre lieu où le vent vous portera.

Dimensions : 26 x 21 x 2 cm
Poids : 1,1 kg
Matériaux : Papier, encre





Ustensiles en fonte Ooni

Explorez le potentiel illimité de votre four Ooni avec notre gamme d'ustensiles en fonte. Toutes les pièces sont fabriquées en fonte durable de haute qualité et sont adaptées aux températures très élevées des fours à pizza Ooni.





Poêle en fonte ronde Ooni

Fabriquée en fonte durable de grande qualité, la poêle en fonte Ooni permet une excellente rétention de la chaleur et s'adapte à tous les usages. Idéale pour une utilisation dans votre four Ooni, sur du feu ou sur une cuisinière traditionnelle. Sa poignée amovible unique ainsi que sa base en bois résistant à la chaleur permettent une manipulation sûre en cas de températures élevées.

Dimensions : 42 x 25 x 4 cm. 22 cm de surface de cuisson
Poids : 3 kg
Matériaux : fonte, hêtre



Poêle à griller en fonte double face Ooni

Vous pouvez désormais saisir cette belle pièce de boeuf dans votre four à pizza Ooni ! Cette poêle en fonte double face Ooni s'adapte à tous nos fours à pizza, et vous permet d'aller au-delà de la pizza cuite sur pierre. Cuisinez vos plats à la flamme pour de nombreux invités, et utilisez les poignées amovibles pour déplacer facilement la poêle et la poser directement sur sa planche de service en hêtre.

Dimensions : 33 x 37 x 7 cm
Poids : 6,1 kg
Matériaux : fonte, hêtre



Poêle en fonte à griller Ooni

La poêle à griller "Grizzler" Ooni vous permettra de cuisiner de délicieux poissons, viandes et légumes, et leur donnera cette marque de cuisson tellement caractéristique des grills. Essayez de faire cuire un steak avec cette poêle et vous ne pourrez plus vous en passer ! Fabriquée en fonte de haute qualité avec un manche amovible, elle a sa propre planche de service en bois pour une plus grande simplicité d'utilisation.

Dimensions : 44 x 16 x 8 cm
Poids : 2,5 kg
Matériaux : fonte, hêtre



Poêle en fonte ovale Ooni

Vous pouvez y cuisiner des viandes, des poissons ou encore des légumes. Les aliments conserveront toute leur saveur, tout en étant cuits à la flamme en un temps record dans votre four Ooni. La poignée amovible et la planche de service en bois permettent de manipuler cette poêle en fonte de haute qualité facilement et en toute sécurité.

Dimensions : 44 x 16 x 8 cm
Poids : 2,5 kg
Matériaux : fonte, hêtre



Tables modulaires et accessoires Ooni

La gamme de tables modulaires Ooni a été pensée pour vous permettre de construire la cuisine d'extérieur de vos rêves. Pour des soirées pizza réussies !



Table modulaire Ooni - Moyen format

Ce système de table modulaire est spécialement conçu pour les fours à pizza Ooni et leur gamme d'accessoires Ooni. Cet élément d'extérieur moderne est fabriqué à partir d'acier au carbone avec revêtement de poudre. Existe en moyen et grand format.

Compatible avec tous les fours à pizza Ooni

Dimensions : 80 x 60 x 90 cm
Poids : 22 kg
Matériaux : acier doux et acier inoxydable, revêtement de poudre



Table modulaire Ooni - Grand format

Ce système de table modulaire est spécialement conçu pour les fours à pizza Ooni et leur gamme d'accessoires Ooni. Cet élément d'extérieur moderne est fabriqué à partir d'acier au carbone avec revêtement de poudre. Existe en moyen et grand format.

Compatible avec tous les fours à pizza Ooni

Dimensions : 80 x 80 x 90 cm
Poids : 26 kg
Matériaux : acier doux et acier inoxydable, revêtement de poudre



Boîtes de rangement Ooni - Moyenne & Grande

Gardez vos bières fraîches, vos gants et vos sauces à portée de main grâce aux boîtes de rangement Ooni. En acier inoxydable, elles sont conçues pour s'adapter aux tables modulaires Ooni, et ajoutent de la fonctionnalité à votre cuisine extérieure.

Dimensions : Moyenne - 60 x 20 x 12 cm
Grande - 80 x 20 x 12 cm
Poids : Moyenne - 2,4 kg | Grande - 3,7 kg
Matériaux : acier inoxydable



Kit de crochets supplémentaires Ooni

Les tables modulaires disposent d'un système de crochets très pratiques afin d'accrocher pelles et autres accessoires directement sur les côtés de la table. Ce kit facile à monter vous permet d'ajouter trois crochets supplémentaires. Idéal pour accrocher votre brosse, vos gants, ou même des pelles supplémentaires. Le kit de crochets peut être fixé de n'importe quel côté des tables modulaires.

Dimensions : 42,5 x 7 x 2,5 cm
Poids : 0,4 kg
Matériaux : acier doux et acier inoxydable, revêtement de poudre



Kit de connexion Ooni

Connectez ensemble vos tables modulaires Ooni grâce au kit de connexion Ooni. Le kit a été conçu pour un assemblage facile, ce qui signifie que vous pouvez disposer vos tables comme vous le souhaitez afin de créer la configuration parfaite. Ce kit est adapté aux tables modulaires de moyen et grand format.

Dimensions : Variables
Poids : 55 g
Matériaux : acier au carbone avec revêtement de poudre



Pack de pieds pour table Ooni (x4)

Si vous avez trouvé l'emplacement idéal pour votre table modulaire Ooni, et que vous souhaitez qu'elle ne bouge plus, changez les roulettes par notre pack de pieds Ooni : dévissez simplement les roulettes, et remplacez-les par le pack de pieds de table modulaire Ooni. Facile à assembler, la base caoutchoutée des pieds assure une excellente adhérence sur n'importe quelle surface.

Dimensions : 17 x 12 x 6,5 cm
Poids : 0,41 kg
Matériaux : acier, TPR



Embouts antidérapants Ooni

Assurez-vous de la stabilité de votre four Ooni avec ces embouts antidérapants Ooni. Chaque pack contient trois embouts de fixation antidérapantes, résistantes aux intempéries, et des languettes autoadhésives de haute qualité. Elles vous permettront de coller ces embouts de fixation sur n'importe quelle surface extérieure, en bois ou métallique.

Dimensions : 5,5 x 5 x 1,5 cm
Poids : 40 g
Matériaux : TPR



Combustible Ooni

Tous les combustibles Ooni sont garantis sans produits chimiques, sans arômes ou additifs. Pour une performance optimale, et des saveurs naturelles parfumant vos plats.



Pellets de bois dur premium Ooni*

Votre première pizza peut être cuite avec seulement 300 g de pellets. En cas de cuisson continue, un paquet de 3 kg durera environ 3 ou 4 heures tandis qu'un paquet de 10 kg pourra durer de 10 à 12 heures. Ces pellets de bois dur de haute qualité proviennent de sources durables et ne présentent aucun danger pour les aliments. Ils peuvent également être utilisés avec des barbecues et grills à pellets.

Dimensions : 45 x 25 x 13 /
60 x 36 x 80 cm
Poids : 3/ 10 kg
Matériaux : 100% chêne

* 3 kg disponible au Royaume-Uni et dans l'Union européenne



Allume-feux naturels premium Ooni

Les allume-feux naturels premium Ooni sont composés à 100 % de copeaux de bois naturel, et sont sans arômes artificiels. Pour un allumage de four à pizza Ooni sain et rapide.

Dimensions: 22 x 14 x 11 cm
Poids : 0,7 kg
Matériaux : copeaux de bois naturel, cire raffinée



Charbon de bois premium Ooni

Le charbon de bois de qualité supérieure Ooni est composé à 100 % de bois de bouleau, sans produits chimiques, arômes, ni additifs. Offrez à votre four un combustible pur et performant qui donnera à tous vos plats des saveurs naturelles.

Dimensions : 25 x 12 x 60 cm
Poids : 4 kg
Matériaux : 100% bouleau



Bûchettes de bois dur premium Ooni

Les bûchettes de chêne dur de qualité supérieure Ooni de 13 cm sont composées à 100 % de chêne dur issu de sources durables. Notre bois dur ne contient ni substances chimiques, ni arômes artificiels, ni additifs, pour donner à vos plats des saveurs entièrement naturelles, et pour brûler plus longtemps.

Dimensions: 28 x 28 x 27 cm
Poids : 8 kg
Matériaux : 100% chêne



Pack chêne premium Ooni

Le pack chêne premium Ooni contient tout ce dont vous avez besoin pour cuisiner à la flamme dans votre four Ooni Karu 16. Associez les allume-feux naturels, le bois d'allumage et les différentes pièces de bois dans le bac à combustible situé à l'arrière du Karu 16. Et obtenez la flamme parfaite pour une pizza cuite au feu de bois.

Dimensions: 39 x 28 x 30 cm
Poids : 11 kg
Matériaux : 100% chêne

1% FOR THE PLANET®



Nous voulons que tout le monde mange de bonnes pizzas. Nous voulons accomplir cette mission tout en limitant notre impact négatif sur l'environnement, afin que les futures générations profitent d'une planète en bonne santé. C'est pourquoi 1 % de nos revenus annuels est reversé à des causes sociales et environnementales. Nous n'avons qu'une seule planète pour faire de la pizza.

Nous nous concentrons sur ces 6 objectifs :



ACTION CLIMATIQUE



ENGAGEMENT COLLECTIF



ZÉRO DÉCHET

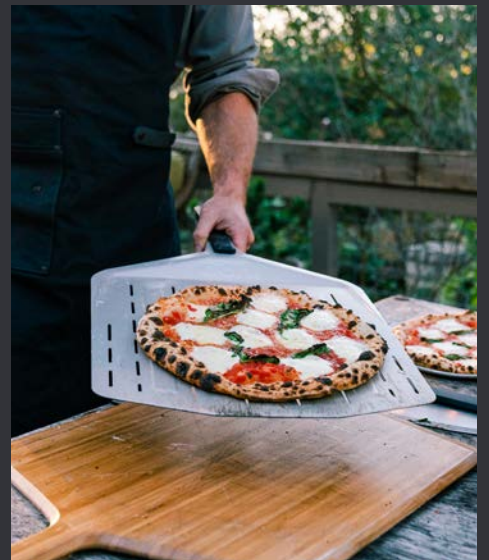


RESPONSABILITÉ SOCIALE



TRANSPARENCE

ooni.com/impact



MERCI

Que vous soyez un client, un fan, un ami ou un ambassadeur Ooni, nous sommes fiers de partager notre amour pour la pizza avec chacun d'entre vous.

