

# Ooni Koda 2

## Gasbetriebener Pizzaofen

Abmessungen (Produkt)

0,5 x 0,7 x 0,3 m

Gewicht (Produkt)

15 kg

Abmessungen (verpackt)

TBD m

Gewicht (verpackt)

TBD kgs

Erhältlich in zwei Farben:

Foundry Black

Slate Blue

Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrem Ooni Account Manager nach der Verfügbarkeit der Farben in Ihrer Region.



**Der Koda 2 ist ein gasbetriebener Ofen der nächsten Generation, dessen leistungsstarke Technik mühelos perfekte Kochergebnisse liefert. Entwickelt, um Pizzen – und vieles mehr – ganz einfach direkt nach dem Auspacken zuzubereiten.**

### Kurzinfo

- Heizt in 15 Minuten auf Kochtemperatur auf
- Backt Steinofenpizza in nur 60 Sekunden
- Erreicht eine Höchsttemperatur von 500 °C
- Müheloses Zubereiten mit Gasbetrieb
- Ganzjährig im Freien nutzbar und bei Nichtgebrauch mit der passenden **Transportabdeckung für Koda 2** vor Witterungseinflüssen schützen
- Kompatibel mit Ooni Kochgeschirrprodukten



### Geräumiger 35,5 cm großer Backbereich

Genießen Sie eine 21 % größere Backfläche.\* Der konisch zulaufende Backstein schafft an der Ofenöffnung zusätzliche 5 cm Platz, wodurch das Einlegen von Ooni Kochgeschirr und das Einschieben von Pizzen besonders einfach und komfortabel wird.

### Ooni G2 Gas Technology™

Das Gassystem der nächsten Generation nutzt eine zum Patent angemeldete Technologie für präzise abgestimmte, konisch zulaufende Flammen. So entsteht eine unglaublich gleichmäßige Hitze auf der gesamten Kochfläche.

### Leistungsstark und tragbar

Der Koda 2 wiegt nur 15 kg und ist dadurch sehr transportabel.

### Präzisionskontrollen

Ein fein kalibrierter Drehknopf ermöglicht es, die Temperatur für Detroit Pizza und NYC-Pizza niedrig einzustellen oder die Temperatur für echte neapolitanische Pizza hoch zu halten.

### Pizzaablageleiste aus Edelstahl

Eine 3-Zoll-Edelstahl-Pizzaablageleiste bietet Platz zum Abstellen von Pfannen oder zum Wenden von Pizzen.

### 15 mm dicker Backstein

Der dicke Backstein speichert mehr Hitze für knusprig zubereitete Pizzaböden.

### Metallvisier

Das Metallvisier arbeitet mit der präzisionsgefertigten Innenschale zusammen, um den Wärmeverlust zu minimieren, ohne die Sicht auf das Innere des Backofens zu behindern.

### Kompatibel mit dem Ooni Connect™ Digitalen Temperatur Hub

Bleiben Sie in Verbindung und behalten Sie die Temperaturen in Ihrem Koda 2 im Auge. Durch den dazugehörigen digitalen Lebensmittelführer können Sie einfach die Innentemperatur von Fleisch beim Braten messen. Bitte beachten Sie, dass der Ooni Connect™ Digitale Temperatur Hub ein separat erhältliches Zusatzgerät ist.

\*Im Vergleich zu Koda 12.



sales@ooni.com