

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 Lebensmittelfühler 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.

