



OONI





Kristian Tapaninaho nasce in Finlandia da una famiglia di panettieri. Amante della cucina outdoor e del cibo genuino e cotto a legna, si trasferisce a Londra con la moglie Darina. Entrambi si rendono conto della forte esigenza di dover creare un accessorio che concili il piacere di mangiare all'aperto cibi genuini con il gusto di assaporare l'autentica pizza cotta con il forno a legna. Dopo diversi prototipi e svariati test nasce nel 2012 il primo forno per pizza Ooni, alimentato a pellet.

Oggi sul mercato ci sono diversi modelli di forni per pizza Ooni, tutti i modelli riscaldano fino a 500 °C e riescono a cuocere una pizza in soli 60 secondi.

La qualità dei prodotti Ooni e la loro leggerezza e comodità di trasporto rendono questi forni compagni eccezionali per le attività all'aria aperta.

Ooni ha sede principale in Scozia ed è diventata una premiata impresa globale a conduzione familiare: forni e accessori sono molto amati e venduti in oltre 80 paesi. L'anno scorso, il modello di forno Ooni Pro è stato nominato "Miglior forno per pizza" dalla rivista WIRED. L'azienda invece si posiziona 7ª in classifica nel Sunday Times Fast Track, le 100 aziende in più rapida crescita del Regno Unito.

Distribuito in Italia da:

 **KÜNZI**
PROUD. FAMILY. COMPANY. Since 1936



INNOVATORI

Ooni ha rivoluzionato completamente il panorama della cucina all'aperto quando ha lanciato sul mercato il primo forno al mondo per pizza, portatile e alimentato a pellet. Sei anni dopo, hanno continuato a definire la categoria dei forni per pizza all'aperto con il lancio di altri modelli: Ooni Karu, Ooni Pro, Ooni Koda, Ooni Fyra e una gamma completa di accessori indispensabili e di qualità, prodotti per offrire la migliore esperienza di cottura.

I forni per pizza Ooni riuniscono gli amanti del cibo per esperienze gastronomiche eccezionali. Progettati per l'esterno, portatili e facilmente trasportabili. Cucinare con Ooni significa servire fantastici piatti nel proprio giardino, in spiaggia o in qualsiasi spazio all'aperto.

**OONI È IN GRADO DI CUOCERE
L'AUTENTICA PIZZA COTTA A
LEGNA OVUNQUE ALL'APERTO IN
SOLI 60 SECONDI!**

DUE ANNI DI GARANZIA



Ooni Pro, forno per pizza da esterno multicombustibile è stato nominato "Migliore forno per pizza" della rivista WIRED.

Ooni Koda è un forno pluripremiato, vincitore di una Vesta nel 2019 per l'innovazione di Ooni nel design e nella tecnologia dei prodotti.



ULTRA EFFICIENTI

Tutti meritano un'ottima pizza.

Innovativi forni per pizza che rendono la cottura della pizza incredibilmente veloce, facile e conveniente. Per fare una pizza bisognerebbe usare molta energia; Ooni Koda, Ooni Karu, Ooni Fyra e Ooni Pro raggiungono il doppio della temperatura dei forni domestici in circa 20 minuti o meno e hanno un costo inferiore rispetto ai tradizionali forni a legna permanenti.

Ooni, progettati con cura.

Forni per pizza per soddisfare una vasta gamma di esigenze di cottura con il fuoco e con la brace. Sia che si preferisca cucinare con legna, a pellet, a carbone o a gas, i forni Ooni sono versatili e offrono la flessibilità di usare diversi combustibili. Questo li rende adatti ad ogni esigenza.

PIZZA E NON SOLO...

La vera eccezionale pizza napoletana, pesce, arrosto e carni di grosso taglio, verdure al forno, bistecche scottate e persino pane fresco, cucinare con Ooni significa creare incredibili piatti con la qualità dei ristoranti.





Ooni Karu forno portatile a legna o carbone vegetale
OON UU-POA100



5 060568 342580

Ooni Karu forno portatile a legna o carbone vegetale
OON UU-POA100

Forno portatile alimentato da vero legno o carbone vegetale in grado di cucinare l'autentica pizza cotta su pietra, con i sapori del forno a legna, in qualsiasi spazio all'aperto in soli 60 secondi.

Il vassoio del combustibile progettato su misura, massimizza il flusso d'aria e fa in modo di erogare una potente fiamma fino a far arrivare il forno ad una temperatura di 500°C pronto per cuocere entro 10 minuti dall'accensione. Comodo e leggero lo puoi portare ovunque.

- Materiale: corpo in acciaio inox isolato con fibra di ceramica
- All'interno piastra in pietra di cordierite larga 30 cm (spessore 10 mm)
- Pizza in soli 60 secondi
- Autentico sapore di forno a legna
- Può funzionare anche a Gas solo in presenza dell'accessorio bruciatore OON UU-P0EB00
- Dimensioni: 80 x 77 x 40 cm
- Peso: 12 Kg





Ooni Karu 16 forno portatile a legna o carbone vegetale o gas
OON UU-POE400



Ooni Karu 16 forno portatile a legna o carbone vegetale o gas

OON UU-POE400

Forno portatile con opzioni multiple di combustibile per la massima versatilità di cottura, può essere alimentato da vero legno o carbone vegetale o gas. Raccomandato per uso domestico dall'Associazione Verace Pizza Napoletana. In grado di cucinare l'autentica pizza con diametro di 40 cm in qualsiasi spazio all'aperto in soli 60 secondi grazie a un flusso d'aria più efficiente, un maggiore isolamento del forno e una migliore visibilità.

- Materiale: corpo in acciaio al carbonio verniciato e acciaio inox
- Nuovo design della bocca del forno in vetro trasparente con tecnologia ViewFlame™ aumenta la visibilità e mantiene un maggiore isolamento della temperatura interna
- Raggiunge i 500°C (950°F) in soli 15 minuti
- Termometro digitale per visualizzare la temperatura interna del forno (batterie incluse)
- Pizza in soli 60 secondi
- Può funzionare anche a gas solo in presenza dell'accessorio bruciatore OON UU-POEF00
- Dimensioni: 50 x 81,5 x 83,7 cm
- Superficie di cottura: 42,42 x 42,42 cm
- Peso: 28,4 Kg





Ooni Koda è un forno pluripremiato, vincitore di una Vesta nel 2019 per l'innovazione di Ooni nel design e nella tecnologia dei prodotti.

Ooni Koda forno portatile a gas

OON UU-P07000

Forno portatile alimentato a gas, in grado di cucinare l'autentica pizza cotta su pietra in qualsiasi spazio all'aperto in soli 60 secondi. Accensione istantanea e controllo del calore regolabile. Dal design eccezionale, progettato per essere pratico e facile da utilizzare. Maneggevole e leggero ideale per i pranzi all'aperto si può portare ovunque. Raggiunge la temperatura di 500°C pronto per cuocere entro 10 minuti dall'accensione.

- Materiale: corpo in acciaio inox isolato con fibra di ceramica verniciato a polvere. Scocca in acciaio al carbone isolata e verniciata a polvere
- All'interno piastra in pietra di cordierite larga 30 cm (spessore 10 mm)
- Pizza in soli 60 secondi
- Manopola di controllo gas per accensione e regolazione della fiamma
- Gambe pieghevoli
- Dimensioni: 40 x 63 x 29,5 cm
- Peso: 9,25 Kg

Ooni Koda forno portatile a gas

OON UU-P07000



5 060568 341231





Ooni Koda 16 forno portatile a gas

OON UU-POB400

Forno portatile alimentato a gas, in grado di cucinare l'autentica pizza cotta su pietra in qualsiasi spazio all'aperto in soli 60 secondi. L'ampia apertura del forno e il grande piano di cottura permette di cuocere pizze del diametro di circa 40 cm. Accensione istantanea e controllo del calore regolabile. Dal design eccezionale, progettato per essere pratico e facile da utilizzare. Maneggevole e leggero ideale per i pranzi all'aperto, si può portare ovunque. Raggiunge la temperatura di 500°C pronto per cuocere entro 25 minuti dall'accensione.

- Materiale: corpo in acciaio inox isolato con fibra di ceramica verniciata a polvere. Scocca in acciaio al carbone isolata e verniciata a polvere
- All'interno piastra in pietra di cordierite larga 40 cm (spessore 10 mm)
- Pizza in soli 60 secondi
- Manopola di controllo gas per accensione e regolazione della fiamma
- Gambe pieghevoli
- Dimensioni: 60 x 60 x 35cm
- Peso: 18 Kg

Ooni Koda 16 forno portatile a gas

OON UU-POB400



5 060568 343105





Ooni Fyra forno portatile a pellet di legno
00N UU-P0AD00



5 060568 343037

Ooni Fyra forno portatile a pellet di legno

00N UU-P0AD00

Forno portatile alimentato a pellet di legno e in grado di cucinare l'autentica pizza cotta su pietra, con i sapori del forno a legna, in qualsiasi spazio all'aperto in soli 60 secondi. Accensione istantanea e controllo del calore regolabile. Progettato per essere veloce, pratico e facile da utilizzare, per essere maneggevole e leggero e per essere portato ovunque. Raggiunge la temperatura di 500°C pronto per cuocere entro 15 minuti dall'accensione.

- Materiale: corpo in acciaio inox isolato con fibra di ceramica verniciato a polvere. Scozza in acciaio al carbone isolata e verniciata a polvere
- All'interno piastra in pietra di cordierite larga 30 cm (spessore 10 mm)
- Pizza in soli 60 secondi
- Camino e tramoggia a pellet (staccabili)
- Gambe pieghevoli
- Dimensioni: 74,2 x 72,6 x 39,4 cm
- Peso: 10 Kg





Pala in legno 30,5cm
OON UU-P08200



5 060568 341590



Pala in legno 35,5cm
OON UU-P08300



5 060568 341606



Pala in legno 40,5cm
OON UU-P08900



5 060568 344409

Pala in legno 30,5cm

OON UU-P08200

Pala classica in legno utile come piano per impastare la tua pizza e farla scorrere nel forno facilmente. Il bordo sottile la rende maneggevole e facile da sollevare. Adatta anche come tagliere per affettare e servire.

- Materiale: Bamboo
- Dimensioni: 51 x 31 x 2 cm
- Peso: 1 Kg

Pala in legno 35,5cm

OON UU-P08300

Pala classica in legno utile come piano per impastare la tua pizza e farla scorrere nel forno facilmente. Il bordo sottile la rende maneggevole e facile da sollevare. Adatta anche come tagliere per affettare e servire.

- Materiale: Bamboo
- Dimensioni: 58 x 36 x 2 cm
- Peso: 1,3 Kg

Pala in legno 40,5cm

OON UU-P08900

Pala classica in legno utile come piano per impastare la tua pizza e farla scorrere nel forno facilmente. Il bordo sottile la rende maneggevole e facile da sollevare. Adatta anche come tagliere per affettare e servire.

- Materiale: Bamboo
- Dimensioni: 64 x 40 x 1,5 cm
- Peso: 1,7 Kg





Pala forata in acciaio 30,5cm

OON UU-P06401

5 060568 341132



Pala forata in acciaio 35,5cm

OON UU-P06500

5 060568 341149

Pala forata in acciaio 30,5cm

OON UU-P06401

Pala forata per pizza, professionale e leggera. Il bordo molto sottile facilita la rotazione e il recupero delle pizze dal forno.

- Materiale: Alluminio anodizzato, nylon rinforzato
- Dimensioni: 66 x 32 x 4 cm
- Peso: 0,5 Kg

Pala forata in acciaio 35,5cm

OON UU-P06500

Pala forata per pizza, professionale e leggera. Il bordo molto sottile facilita la rotazione e il recupero delle pizze dal forno.

- Materiale: Alluminio anodizzato, nylon rinforzato
- Dimensioni: 74 x 37 x 4 cm
- Peso: 0,6 Kg





Pala in alluminio 30,5cm
OON UU-POA400



5 060568 342788



Pala in acciaio 35,5 cm
OON UU-POA500



5 060568 342795



Pala in alluminio 40,5cm
OON UU-POB000



5 060568 343068

Pala in alluminio 30,5cm

OON UU-POA400

Pala per pizza, professionale e leggera. Il bordo molto sottile facilita la rotazione e il recupero delle pizze dal forno.

- Materiale: Alluminio anodizzato, nylon rinforzato
- Dimensioni: 70 x 31 x 43 cm
- Peso: 0,6 Kg

Pala in alluminio 35,5 cm

OON UU-POA500

Pala per pizza, professionale e leggera. Il bordo molto sottile facilita la rotazione e il recupero delle pizze dal forno.

- Materiale: Alluminio anodizzato, nylon rinforzato
- Dimensioni: 70 x 36 x 3 cm
- Peso: 0,6 Kg

Pala in alluminio 40,5 cm

OON UU-POB000

Pala forata per pizza, professionale e leggera. Il bordo molto sottile facilita la rotazione e il recupero delle pizze dal forno.

- Materiale: Alluminio anodizzato, nylon rinforzato
- Dimensioni: 76 x 40 x 3 cm
- Peso: 0,85 Kg





Pala in alluminio per girare la pizza
OON UU-P09400



5 060568 342320

Pala in alluminio per girare la pizza

OON UU-P09400

Pala per pizza in alluminio con manico lungo. Antiaderente, mantiene la pizza a contatto con il piano di cottura in pietra mentre la fai girare e i fori permettono alla farina di cadere.

- Materiale: Alluminio anodizzato, nylon rinforzato
- Dimensioni: 17 x 80 x 1 cm
- Peso: 0,6 Kg





Copertura/Sacca trasporto forno Koda
OON UU-P07900



Copertura/Sacca trasporto forno Koda

OON UU-P07900

Custodia per il trasporto compatibile per forno Ooni Koda. La custodia Ooni Koda è impermeabile ed il miglior modo per proteggere il forno dalle intemperie. Il bordo elasticizzato offre una vestibilità aderente e maneggevole. Cinghie regolabili consentono di trasportare il forno con facilità.

- Materiale: poliestere e alluminio
- Dimensioni: 32 x 27 x 4 cm
- Peso: 0,8 kg



Copertura forno Koda 16
OON UU-P0AF00

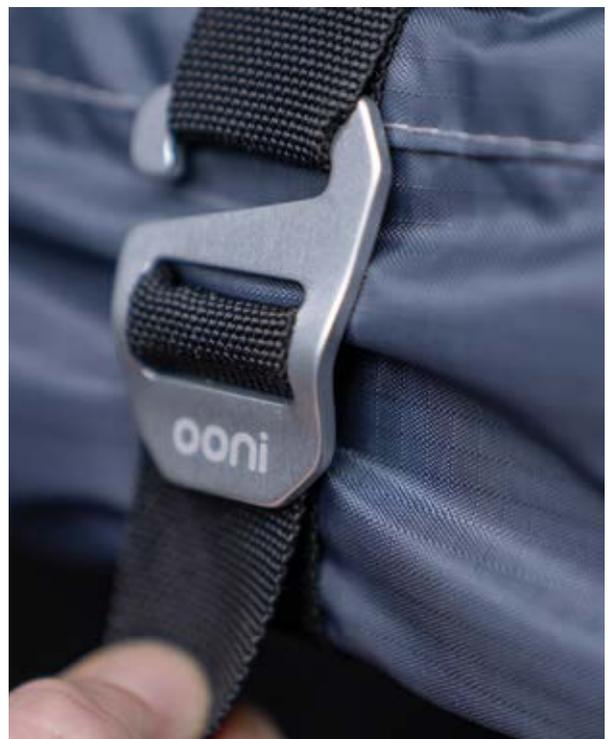


Copertura forno Koda 16

OON UU-P0AF00

Custodia per il trasporto compatibile per forno Ooni Koda 16. La custodia Ooni Koda è impermeabile ed il miglior modo per proteggere il forno dalle intemperie. Il bordo elasticizzato offre una vestibilità aderente e maneggevole.

- Materiale: alluminio, poliestere
- Dimensioni: 28 x 22 x 8 cm
- Peso: 0,6 kg





Copertura forno Fyra
OON UU-POAE00



5 060568 343044



Copertura/Sacca trasporto forno Karu
OON UU-POA200



5 060568 342597



Copertura forno Karu 16
OON UU-POE500



5 060568 345468

Copertura/Sacca trasporto forno Fyra

OON UU-POAE00

Custodia per il trasporto per forno Ooni Fyra. La custodia Ooni Fyra è impermeabile ed il miglior modo per proteggere il forno dalle intemperie. Il bordo elasticizzato offre una vestibilità aderente e maneggevole. Cinghie regolabili consentono di trasportare il forno con facilità.

- Materiale: poliestere e alluminio
- Dimensioni: 60 x 38 x 17 cm
- Peso: 0,4 kg

Copertura/Sacca trasporto forno Karu

OON UU-POA200

Custodia per il trasporto per forno Ooni Karu. La custodia Ooni Karu è impermeabile ed il miglior modo per proteggere il forno dalle intemperie. Il bordo elasticizzato offre una vestibilità aderente e maneggevole. Cinghie regolabili consentono di trasportare il forno con facilità.

- Materiale: poliestere e alluminio
- Dimensioni: 27 x 22 x 4 cm
- Peso: 0,4 kg

Copertura forno Karu 16

OON UU-POE500

Copertura impermeabile al 100% con bordo elastico aderente e cinghia regolabile in grado di adattarsi facilmente al forno per ripararlo dalle intemperie quando non è in uso.

- Materiale: poliestere e alluminio
- Peso: 0,24 kg



Bruciatore a gas forno Karu
OON UU-POEB00



Bruciatore a gas forno Karu 16
OON UU-POEF00



Bruciatore a gas forno Karu

OON UU-POEB00

Bruciatore a gas in grado di convertire il forno Ooni Karu in energia a gas. Facile e rapido da utilizzare, basta collegare il bruciatore sul retro del forno e accendere il gas.

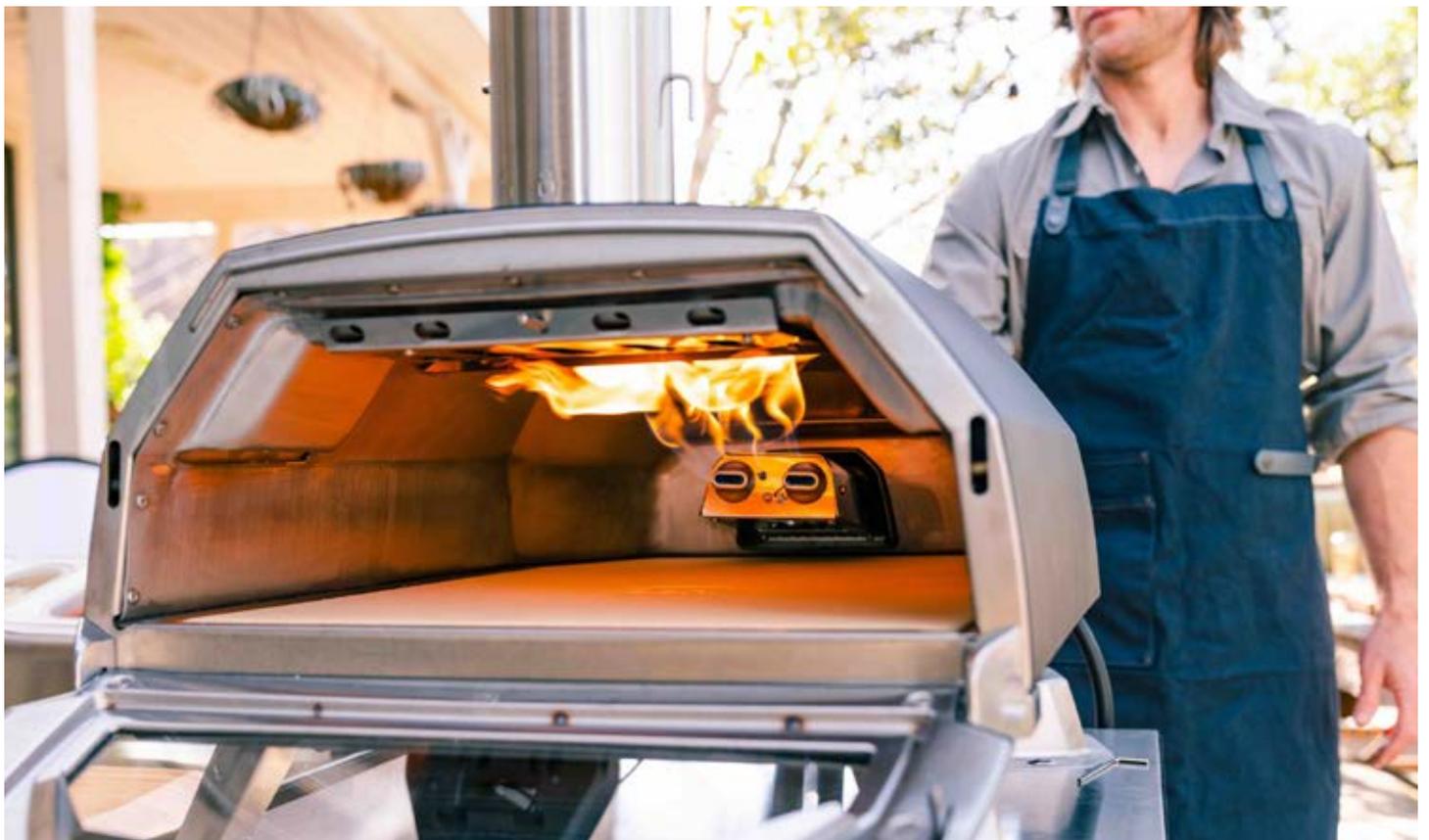
- Materiale: acciaio inossidabile
- Regolatore escluso
- Dimensioni: 28 x 29 x 17 cm
- Peso: 1,8 kg

Bruciatore a gas forno Karu 16

OON UU-POEF00

Bruciatore a gas per Ooni Karu 16, da utilizzare solo con gas propano in spazi all'aperto con forno Karu 16. Facile e rapido da utilizzare, basta collegare il bruciatore sul retro del forno e accendere il gas.

- Materiale: acciaio al carbonio verniciato, acciaio inox, nylon
- Regolatore escluso
- Dimensioni: 29.6 x 19.5 x 10.9 cm
- Peso: 1,1 kg





Pellet di legno massiccio (quercia)

OON UU-P12100

- Sacco da 10 Kg



5 060568 346687

Pellet di legno massiccio (quercia)

OON UU-P12A00

- Sacco da 3 Kg



5 060568 346694



Carbonella Premium

OON UU-P05E00

- Sacco da 4,5 Kg



5 060568 340852



Accenditore

OON UU-P08500



5 060568 341736

Pellet di legno massiccio (quercia)

OON UU-P12100

Pellet composto al 100% di legno di quercia. 300 g di pellet sono in grado di cuocere una pizza.

- Materiale: 100% legno di quercia
- Durata: 7-10 ore
- Peso: 10 Kg

Pellet di legno massiccio

OON UU-P12A00

Pellet composto al 100% di legno di faggio. 300 g di pellet sono in grado di cuocere una pizza.

- Materiale: 100% legno di quercia
- Durata: 3-4 ore
- Peso: 3 Kg

Carbonella Premium

OON UU-P05E00

Carbonella composta al 100% di legno di Betulla. Priva di sostanze chimiche, aromi o additivi, infonde ai tuoi piatti sapore naturale.

- Materiale: 100% legno di betulla
- Dimensioni: 62 x 32 x 25 cm
- Peso: 4,5 Kg

Accenditore

OON UU-P08500

Accenditore composto da trucioli di legno e con un rivestimento di paraffina, non contiene sostanze chimiche nocive. Bruciatura pulita e inodore, con un tempo di combustione di circa 10 minuti.

- In grado di accendere il fuoco con facilità, sia con pellet che con legna.
- Peso: 0,6 Kg





Pietra refrattaria
OON UU-P07A00

- Per Ooni Fyra12 e Koda 12



5 060568 341460

Pietra refrattaria
OON UU-P0AA00

- Per Ooni Karu12



5 060568 342887



Pietra refrattaria
OON UU-P0E900

- Per Ooni Karu 16



5 060568 345543



Pietra refrattaria
OON UU-P0B500

- Per Ooni Koda 16



5 060568 343242

Pietra refrattaria

OON UU-P07A00

Solida pietra di cordierite spessa 10 mm, estremamente resistente. Facile da pulire e utilizzare più volte. Compatibile con Ooni Fyra 12, Ooni Koda 12.

- Materiale: Cordierite
- Dimensioni: 35,5 x 35,5 cm
- Peso: 3 Kg

Pietra refrattaria

OON UU-P0AA00

Solida pietra di cordierite spessa 15 mm, estremamente resistente. Facile da pulire e utilizzare più volte. Compatibile con Ooni Karu 12.

- Materiale: Cordierite
- Dimensioni: 34,2 x 34,2 x 1,5 cm

Pietra refrattaria

OON UU-P0E900

Solida pietra di cordierite spessa 15 mm, estremamente resistente. Facile da pulire e utilizzare più volte. Compatibile con Ooni Karu 16.

- Materiale: Cordierite
- Dimensioni: 62,4 x 42,5 x 1,5 cm

Pietra refrattaria

OON UU-P0B500

Solida pietra di cordierite spessa 15 mm, estremamente resistente. Facile da pulire e utilizzare più volte. Compatibile con Ooni Koda 16.

- Materiale: Cordierite
- Dimensioni: 52,5/42,5 x 42,5 x 1,5 mm.



Raschietto per impasto
OON UU-P09600



5 060568 342344



Ruota tagliapizza
OON UU-P06600



5 060568 341156



Mezzaluna tagliapizza
OON UU-P06700



5 060568 341163

Raschietto per impasto

OON UU-P09600

Raschietto per lavorare gli impasti della pizza, con impugnatura di facile presa.

- Materiale: Acciaio Inox, nylon
- Dimensioni: 17 x 12 x 3 cm
- Peso: 0,3 Kg

Ruota tagliapizza

OON UU-P06600

Rotella per tagliare la pizza. Lama super affilata, comoda da impugnare.

- Materiale: Acciaio Inox, nylon
- Dimensioni: 28 x 14 x 3 cm
- Peso: 0,3 Kg

Mezzaluna tagliapizza

OON UU-P06700

Mezzaluna per tagliare a metà pizze intere con una semplice e rapida mossa, maniglia di facile presa.

- Materiale: Acciaio Inox, nylon
- Dimensioni: 39 x 11 x 3 cm
- Peso: 0,8 Kg





Pizza Topping Station
OON UU-P0CE00



5 060568 345192



Spazzola per pulire
OON UU-P06800



5 060568 341170



Grembiule da pizzaiolo
OON UU-P09800



5 060568 342368

Pizza Topping Station

OON UU-P0CE00

Porta ingredienti per la preparazione della pizza con 6 vani. Nei 2 contenitori da 1,6 L e nei 4 da 0,8 L trovano posto: pomodoro, mozzarella, basilico e moltissimi altri ingredienti. Grazie ai loro coperchi trasparenti, i contenitori possono essere impilati e riposti facilmente in frigorifero. La struttura si adatta perfettamente al tavolo modulare Ooni.

La confezione contiene:

- 1 porta ingredienti da pizzeria Ooni
- 2 contenitori da 1,6 L
- 4 contenitori da 0,8 L
- Materiali: acciaio al carbonio verniciato a polvere, acciaio inox, plastica e silicone
- Dimensioni: 77,6 x 24 x 16 cm
- Peso: 3,9 Kg

Spazzola per pulire

OON UU-P06800

Raschietto con setole in acciaio inox utile per pulire in modo efficiente e preciso il forno Ooni dopo la cottura delle preparazioni.

- Materiale: Acciaio Inox, bamboo
- Dimensioni: 68 x 12 x 7 cm
- Peso: 1,1 Kg

Grembiule da pizzaiolo

OON UU-P09800

Grembiule da cucina in tela con dettagli in vera pelle. Resistente e pratico per proteggere i vestiti durante le preparazioni in cucina. Dotato di due tasche, porta asciugamani, spalline regolabili per una vestibilità perfetta. Fibbie in pelle rimovibili per un facile lavaggio.

- Materiale: Tela, dettagli in pelle
- Dimensioni: 40 x 14 x 6 cm
- Peso: 0,6 Kg





Tavolo modulare medium

OON UU-P09700

Sistema di tavoli modulari appositamente progettato per la gamma di forni per pizza di Ooni e i diversi accessori. Tutti i modelli di forno per pizza Ooni si adattano perfettamente al piano di lavoro. Le ruote hanno un sistema di blocco per mantenere fermo il tavolo durante le preparazioni.

- Materiale: Acciaio al carbonio verniciato a polvere e acciaio inox
- Dimensioni: 60 x 80 x 90 cm
- Portata massima: 50 kg
- Peso: 22 Kg

Tavolo modulare medium

OON UU-P09700



5 060568 342351

