Ooni Koda 2

Gasbetriebener Pizzaofen

Abmessungen (Produkt)
0,5 x 0,7 x 0,3 m

Gewicht (Produkt)
16 kg

Abmessungen (verpackt)
0,68 x 0,56 x 0,34 m

Gewicht (verpackt)
21,3 kg

Gewichte und Abmessungen des Produkts können sich ändern.

Verfügbar in zwei Farben:

- Schwarzgrau
- Schieferblau

Bitte wenden Sie sich an Ihren Ooni Account Manager, um die Farbverfügbarkeit in Ihrer Region zu überprüfen.

Unglaublich leistungsstark. Unglaublich transportabel. Die nächste Entwicklungsstufe des meistverkauften Pizzaofens der Welt ist da. Über sechs Jahre hinweg wurde jedes Detail neu durchdacht und weiterentwickelt, um die Hitze wie nie zuvor zu nutzen – für Pizza auf Profi-Niveau in nur 60 Sekunden, ganz einfach im eigenen Garten oder unterwegs.

Kurzinfo

- Heizt in 20 Minuten auf Höchsttemperatur auf
- Backt steinofenfrische Pizza in nur 60 Sekunden
- Erreicht eine Höchsttemperatur von 500 °C
- Müheloses Kochen mit Gasbetrieb
- Ganzjährig im Freien nutzbar – schützen Sie den Koda 2 mit der passenden Ofenabdeckung
- Kompatibel mit Ooni Kochzubehör
- Durchschnittlicher Gasverbrauch von 0,34 kg/h

Kompakt und geräumig: 35 cm+ Kochfläche
Der Pizzastein des Koda 2 ist über 20 % größer und die Öffnung breiter,* sodass Sie mehr Fläche zur Verfügung haben – und das perfekte Backergebnis einfacher denn je gelingt.

Konsistent herausragende Pizza mit G2 Gas Technology™
Unser neu entwickeltes Gasbrennersystem bietet eine 200 % bessere Wärmeverteilung* und eine präzisere Temperaturregelung – für gleichmäßig gebackene Pizza bei jedem Einsatz.

Leistungsstark. Transportabel. Pizza.
Machen Sie Pizza überall – mit nur 16 kg ist der Koda 2 kompakt und besonders leicht zu transportieren.

Präzisions-Bedienfeld mit elektrischer Funkenzündung
Das Aluminium-Bedienfeld ist sofort intuitiv bedienbar und leicht zugänglich. Die elektrische Funkenzündung sorgt jedes Mal für ein zuverlässiges Zünden.

Edelstahl-Pizzaablage
Die 5 cm Edelstahl-Ablage bietet Platz, um Ihre Pizza oder Kochgeschirr abzulegen und zu überprüfen, bevor Sie sie zurück in den Ofen schieben oder entnehmen.

Blitzschnelles Backen mehrerer Pizzen hintereinander
Der 20 mm Cordierit-Pizzastein ist 50 % dicker und verkürzt die Aufheizzeit zwischen den Backvorgängen um 20 %.*

Flammenschutz-Visier & thermodynamische Innenhülle
Das Flammenschutz-Visier und die thermodynamische Innenhülle leiten die Hitze des Gasbrenners gezielt über den Pizzastein und sorgen so für gleichmäßige Wärmeverteilung und optimale Garbedingungen.

Kompatibel mit dem Ooni Connect™ Digitalen Temperatur Hub
Verbinden Sie sich per Bluetooth mit dem Ooni Connect™ Digitalen Temperatur Hub** und überwachen Sie die Temperaturen im Inneren Ihres Koda 2. Der Hub enthält außerdem eine digitale Temperatursonde zur Messung der Fleischtemperatur – für noch mehr Möglichkeiten mit Ihrem Koda 2.

**Basierend auf Messergebnissen im Vergleich zwischen Koda 12 und Koda 2.*
***Separat erhältlich. Steuert nicht den Ofen.*