

Ooni Koda 2 Pro

Gasbetriebener Pizzaofen

Abmessungen (Produkt)
0,7 x 0,7 x 0,4 m

Gewicht (Produkt)
30 kg

Abmessungen (verpackt)
0,8 x 0,7 x 0,4 m

Gewicht (verpackt)
37,2 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.

Die neue Generation des meistverkauften Pizzaofens der Geschichte ist da. Jahrelange Erfahrung steckt in jedem Detail – mit größter Sorgfalt neu gestaltet und weiterentwickelt. Er ist größer. Er ist besser. Er ist intelligenter. Mit einem 30 % größeren Backraum als der Koda 16 setzt der Koda 2 Pro einen neuen Maßstab für gasbetriebene Pizzaöfen.

Kurzinfo

- Heizt in 30 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 Pro mit der passenden Ofenabdeckung
- Kompatibel mit Ooni Kochzubehör
- Durchschnittlicher Gasverbrauch von 0,69 kg/h



Großzügige 45 cm große Backfläche

Der Pizzastein des Koda 2 Pro ist 20 % größer und der Ofen verfügt insgesamt über 30 % mehr Kapazität – so haben Sie mehr Platz zum Arbeiten und erzielen mühelos das perfekte Ergebnis.

Konsistent herausragende Pizza mit G2 Gas Technology™

Unser neu entwickeltes Gasbrennersystem sorgt für eine 420 % bessere Wärmeverteilung und bis zu 25 % schnelleres wieder aufheizen* – für gleichmäßig gebackene Pizza bei jedem Einsatz.

Großer Temperaturbereich

Backen Sie köstliche Pizza im neapolitanischen Stil in nur 60 Sekunden bei 500 °C oder braten Sie Fleisch bei Temperaturen von 160 °C.

Edelstahl-Pizzaablage in Gastronomiequalität

Die 7,5 cm große 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 dicke Cordierit-Pizzastein – 50 % dicker als sein Vorgänger – sorgt für eine verbesserte Wärmespeicherung und perfekt gebackene Pizzaböden.

Abnehmbares Glasvisier

Das 6 mm starke Glasvisier bietet Ihnen eine Panorama-Sicht und hält die Hitze im Ofen – für effizientes Pizzabacken. Bei Bedarf lässt es sich einfach entfernen, um größere Gerichte oder Pfannen hineinzuschieben.

Ooni Connect™ Digitaler Temperatur Hub

Erhalten Sie Echtzeitdaten zur Ofentemperatur und zur Kerntemperatur Ihrer Speisen direkt auf Ihr Smartphone – mit dem Bluetooth-fähigen Ooni Connect™ Digitalen Temperatur Hub.

Präzisions-Bedienfeld mit elektrischer Zündung

Das druckgegossene Aluminium-Bedienfeld ist sofort intuitiv und leicht zugänglich. Die elektrische Funkenzündung sorgt dabei jedes Mal für eine zuverlässige Zündung.

**Verglichen mit Ooni Koda 16.*

