

## DES SAVEURS AUTHENTIQUES DE FEU DE BOIS, EN TOUTE FACILITÉ

NINJA  
WOODFIREFOUR À PIZZA  
TRADITIONNELRÔTISSERIE  
CHALEUR INTENSE

FUMOIR

**DESCRIPTION**

Découvrez une nouvelle façon de cuisiner en plein air avec le Four d'extérieur Woodfire de Ninja. Vivez l'expérience et la satisfaction de réaliser depuis votre jardin, des pizzas traditionnelles avec une croûte croustillante et bien aérée aux arômes intenses en moins de 3 mins, des rôtis du dimanche juteux à la croûte savoureuse auxquels vous pourrez, si vous le souhaitez, ajouter des notes fumées grâce à la technologie Woodfire.

- **UNE NOUVELLE FAÇON DE CUISINER EN PLEIN AIR**
- **FACILE À UTILISER** : pas de charbon, de gaz ou de flammes à allumer. Fonctionne à l'électricité
- **8 MODES DE CUISSON** : PIZZA (6 menus), MAX ROAST (Rôtir), GOURMET ROAST (rôtir parfaitement les grosses pièces de viande) GRIL, SMOKER (Fumoir), BAKE (four standard) DEHYDRATE (déshydrater) et KEEP WARM (maintien au chaud)
- **TECHNOLOGIE WOODFIRE** : le fumoir intégré brûle des granulés de bois naturel pour créer des saveurs fumées authentiques avec une diffusion rapide et homogène de la saveur. Plus besoin de passer des heures à allumer un feu pour profiter des véritables saveurs braisées d'autrefois. Le fumage se fait en toute simplicité.
- **TEMPÉRATURE AJUSTABLE** : de 40°C à 370°C, pour des résultats et textures maîtrisées
  - . 40-170°C: cuisson basse et lente, pour des textures tendres et délicates
  - . 170-260°C: Idéales pour réaliser des gâteaux, pâtisseries, rôtir et griller, comme dans un four standard
  - . 260-340°C: pour un résultat de rôtissage de qualité, tendre à cœur avec une croûte riche en arôme
  - . 340-370°C: pour des pizzas artisanales en 3 mins, sans avoir besoin de les retourner
- **VENTILATEUR INTÉGRÉ**: pour une répartition optimale de la chaleur et un résultat de cuisson homogène
- **CAPACITÉ**: Permet de cuire une volaille de 3KG max.
- **UTILISATION** pouvant convenir parfaitement pour les jardins, les terrasses, les campings, les balcons

**Contient :**

- . 1 sachet de pellets Woodfire
- . une pelle à granulés
- . Livret de recette et guide de cuisson
- . 1 support d'insertion
- . une pierre à pizza
- . Un plateau de Cuisson Pro-Heat

- . **Poids net:** 22kg
- . **Taille du produit:** 53,5\*46\*38cm
- . **Puissance :** 2400W



EAN: 0622356272889

## POLYVALENT - 8 MODES DE CUISSON



### VÉRITABLE FOUR À PIZZA

Des pizzas de qualité en moins de 3 mins, sans intervention. 6 menus possibles.



### RÔTISSERIE CHALEUR INTENSE

Jusqu'à 370°C pour des textures et saveurs inégalées par rapport à un four standard.



### FUMOIR

Des saveurs fumées de feu de bois, en toute facilité.

+ MAX ROAST (Rôtissage), TOP HEAT (GRIL), BAKE (four) DEHYDRATE (déshydrater) et KEEP WARM (maintien au chaud)

## RÉSULTATS MAÎTRISÉS

Températures de 40°C à 370°C

## MATÉRIAU DURABLE

Conçu pour résister à la pluie et aux intempéries pour une utilisation en extérieur en tout temps.

Norme IPX4

## TECHNOLOGIE WOODFIRE

Une dose de pellets suffit pour apporter des saveurs fumées à toute votre préparation.

Grâce au **système de ventilation intégré**, les saveurs créées par les granulés se propagent rapidement et uniformément pour parfumer de notes fumées vos viandes, poissons, légumes et autres, en toute facilité.



## FACILE À UTILISER

- . Fonctionnement à l'électricité. Sans les inconvénients du charbon ou du gaz. Mise en route rapide et facile.
- . Automatique : Décompte du temps et arrêt automatique en fin de cuisson



PELLE À GRANULÉS

## Inclus:



1\*SUPPORT pour pierre et plaque de cuisson



1\* PIERRE À PIZZA  
Pizza: 30cm max

Ne pas tremper dans l'eau



Jusqu'à 370°C

1\* PLAQUE DE CUISSON CHALEUR INTENSE

Non compatible lave-vaisselle



1\* GRILLE DE RÔTISSAGE



2\* SACHET DE PELLETS WOODFIRE

1\* Mélange Doux  
1\* Mélange Corsé  
3 utilisations / sachet  
Bois 100% naturel

# Gamme d'accessoires Four Woodfire\*

**NINJA**  
WOODFIRE



## Housse de protection

€€24.99 / €€19.99

Conçue pour résister aux longues journées en plein air - fabriqué en tissu de qualité supérieure, anti-décoloration et résistant à l'eau.

[XSKOCVREUK](#)

*Recommended for In-store placement*

Compatible avec le four Woodfire



## Pelle à pizza

€€29.99 / €€24.99

Conception perforée  
> limite l'adhérence de la pâte  
> facilite la mise en four et le glissement de la pizza.

[XSKPZPLUK](#)

*Recommended for In-store placement*



## Plateau de cuisson en fonte

€€39.99 / €€29.99

Cast iron surface unlocks better searing, browning, and caramelisation on foods.

[XSKOOCIRNPEUK](#)



## Table avec hauteur ajustable

€€149.99 / €€129.99

Hauteur des pieds ajustable

[4718J800EUUK](#)

*Recommended for In-store placement*

Compatible avec toute la fame Woodfire  
(OG7, OG8, OG9 and OO)



## Tablette d'appoint

€€24.99

À clipser sur le coté de la table Woodfire

[XSKUSSTBLEU](#)



## Pellets

MSRP: £14.99

Développé pour la gamme Ninja Woodfire

[XSKOGAPLT2EU](#)  
[XSKOGRBPLT2EU](#)

*Recommended for In-store placement*