

# Ooni Karu 2 Pro

Four à pizza multi-combustible

Dimensions (produit)\*

81 x 50 x 83 cm

Poids (produit)\*

28,4 kg

Dimensions (emballé)\*

95 x 61 x 40 cm

Poids (emballé)\*

39,3 kg



\*Les poids et dimensions exacts des produits peuvent être modifiés.

**D'incroyables pizzas de 40 centimètres, des viandes rôties, des légumes grillés ou même du pain maison...**

**Avec le Karu 2 Pro, savourez en extérieur de délicieux repas cuits à la flamme.**

## En bref

- Atteint la température de cuisson en 20 minutes
- Des pizzas cuites à la flamme en 60 secondes chrono
- Température maximale de 500 °C
- Cuisson multi-combustible pour une polyvalence ultime
- Idéal pour une utilisation en extérieur tout au long de l'année
- Compatible avec la gamme d'ustensiles Ooni

## Caractéristiques principales

**Alimentation au bois, au charbon de bois ou au gaz propane\*.**

- Profitez de l'authentique expérience de cuisson au feu de bois ou passez au gaz pour davantage de commodité.

**Pierre de cuisson en cordiélite de 15 mm d'épaisseur avec une surface de cuisson de 40 centimètres**

- Faites cuire à la flamme des repas mémorables : de grandes pizzas de 40 centimètres, de la viande, des légumes, du pain maison et bien plus encore.

## Intérieur spacieux

- Hauteur intérieure du four de 145 mm. Parfait pour la cuisson du pain, des poulets rôtis et plus encore.

## Compatibilité avec les accessoires du Karu 16

- Ooni Karu 2 Pro est compatible avec la housse Karu 16 existante, une nouvelle référence de brûleur à gaz sera disponible pour des performances optimales.

## Conçu pour durer

- La coque extérieure résistante en acier revêtu de poudre de carbone offre une grande protection contre les intempéries et une résistance à la décoloration pour une utilisation tout au long de l'année.



## Quelles nouveautés par rapport au Karu 16 ?

### Porte en verre ClearView™ perfectionnée

- Augmentation de 46 % de la taille de la porte en verre par rapport au Karu 16.
- Technologie optimisée pour réduire l'encrassement et maintenir la vitre nette.

### Ooni Connect™ Digital Temperature Hub

- Lecture instantanée de la température de l'air.
- x 1 sonde alimentaire incluse pour mesurer la température interne des viandes pendant qu'elles rôtissent.
- Synchronisation avec l'appli Ooni sur smartphone grâce à Ooni Connect™ pour une surveillance à distance.

### Système optimisé de contrôle de la température

- Contrôle total du débit d'air grâce à la nouvelle commande d'entrée arrière ainsi qu'au déflecteur de cheminée.

\*Brûleur à gaz Ooni vendu séparément.



sales@ooni.com