



Ooni Karu 12G

Guide de la première cuisson

Vous y trouverez des conseils pour l'allumage, la cuisson et le dépannage, mais aussi des recettes et bien d'autres choses.



Téléchargez l'application Ooni pour voir comment profiter au maximum de votre four à pizza Ooni, découvrir nos recettes préférées et bien plus.





Bienvenue chez Ooni

Si nous avons inventé le premier four à pizza Ooni, c'est pour permettre à chacun de préparer des pizzas véritablement époustouflantes depuis chez soi. Pour devenir un maître pizzaiolo, il faut du temps, de la passion et, bien sûr, le bon four à pizza. Grâce à ces années passées à développer nos connaissances en matière de conception et d'ingénierie autour de la pizza, le four Ooni Karu 12G utilise les toutes dernières innovations, et offre une expérience de cuisson comme aucune autre.

Cuisiner avec le four Ooni Karu 12G est une expérience simple et amusante. Ce guide de la première cuisson vous aidera à profiter au maximum de votre nouveau four : lisez-le, préparez vos ingrédients, puis invitez vos amis et votre famille à se joindre à vous. De la préparation à la dégustation, vos repas en plein air ne seront plus jamais les mêmes.

Le four Ooni Karu 12G est un appareil multi-combustible qui peut être alimenté au bois véritable, au charbon de bois ou au gaz*, et qui chauffe jusqu'à 500 °C**, pour que vous puissiez cuire des pizzas vraiment exceptionnelles depuis chez vous.

Comme tous les fours à pizza Ooni, il vous permettra de préparer toute une variété de pizzas différentes et bien plus encore.

Vous pouvez y faire cuire une pizza Napolitaine ou y saisir un steak accompagné de légumes grillés au bout de seulement 15 minutes de préchauffage.

On vous souhaite la bienvenue dans la Communauté Ooni ! Une chose est sûre : vous allez adorer votre four Ooni Karu 12G.



Kristian Tapaninaho
Fondateur et co-PDG



Darina Garland
Fondatrice et co-PDG

**Brûleur à gaz vendu séparément
**Le type de combustible et les conditions d'utilisation
peuvent impacter les températures maximales*



Table des matières

Principales caractéristiques	4	Contrôle du déflecteur de la cheminée	19
Installation	6	Préparer, façonner, garnir et cuire	20
Outils essentiels	9	Préparer, façonner, garnir et cuire	22
Contrôle de la température	10	En cas de pépin de cuisson	24
Température et entretien de la pierre	11	Après la cuisson...	26
Quel combustible devez-vous utiliser ?	13	Pâte à pizza classique	28
Cuisson au bois	14	Sauce à pizza classique	30
Cuisson au charbon de bois	16	Besoin de plus d'inspiration ?	32
Gestion de la flamme	18		



Votre sécurité est primordiale. Lisez attentivement le manuel du four Ooni Karu 12G et conservez-le pour consultation ultérieure.



Si votre four Ooni Karu 12G n'est pas arrivé comme prévu, contactez-nous sur support.ooni.com. Nous serons ravis de vous aider !

Principales caractéristiques

Votre four Ooni Karu 12G dispose d'une multitude d'équipements exceptionnels pour vous faire profiter de la meilleure expérience culinaire possible.



- a** La poignée de porte SureGrab reste froide au toucher, même si le four brûle à 500 °C
- b** La porte en verre borosilicate ClearView vous permet de garder un œil sur votre pizza sans ouvrir la porte et libérer de la chaleur
- c** Le thermomètre intégré surveille la température ambiante du four Karu 12G pour une cuisson parfaite à chaque fois
- d** Le déflecteur de la cheminée et sa poignée résistante à la chaleur permettent d'ajuster facilement la circulation de l'air dans le four
- e** Le bac à combustible est plus grand pour réduire le nombre de ravitaillements
- f** La pierre de cuisson en cordiélite est d'une épaisseur de 15 mm
- g** La construction entièrement isolée conserve la chaleur et maintient la température
- h** Le numéro de série : enregistrez votre four pour bénéficier de l'extension de garantie via [ooni.com/warranty](https://www.ooni.com/warranty)

Installation

Il y a plusieurs éléments à prendre en compte pour sélectionner le lieu parfaitement adapté à votre four Ooni Karu 12G.

1. Installez votre four Ooni Karu 12G sur une surface solide et stable en bois, en acier ou en pierre. Une table modulaire Ooni est idéale car elle possède non seulement une surface lisse en acier inoxydable mais aussi beaucoup d'espace pour suspendre les ustensiles nécessaires à la préparation de pizzas.

Nous vous déconseillons de le poser sur une table en plastique ou en verre.

2. Si le vent souffle un peu, orientez l'arrière du four face au vent pour obtenir le meilleur débit d'air pour le feu.
3. Laissez beaucoup d'espace autour de votre four Ooni Karu 12G.
4. Respectez les instructions du manuel.



Utilisez uniquement votre four Ooni Karu 12G en plein air





Outils essentiels

Ooni propose une large gamme d'accessoires et d'ustensiles spécialement conçus pour améliorer votre expérience de cuisine en plein air.



Thermomètre infrarouge numérique

Un indispensable de la gamme Ooni ! Mesurez précisément et instantanément la température en pointant le laser au milieu de la pierre de cuisson. Le thermomètre infrarouge numérique Ooni vous permettra d'obtenir des bases de pizza délicieusement croustillantes. Nous visons au moins 400 °C pour préparer des pizzas napolitaines.



Pelle à pizza

Les pelles à pizza Ooni sont spécialement conçues pour être utilisées avec les fours à pizza Ooni. Utilisez-en une pour enfourner vos pizzas et les récupérer après la cuisson. La pelle à pizza ronde est idéale pour tourner votre pizza afin d'obtenir une cuisson uniforme.



Combustible

Utilisez les combustibles Ooni Premium et les allume-feux naturels Ooni lorsque vous cuisinez avec votre four Ooni. Nos allume-feux naturels Premium sont entièrement naturels et faciles à utiliser. Ils fournissent la quantité nécessaire de chaleur et de flamme pour allumer le bois et le charbon de bois sans affecter la saveur.

Contrôle de la température

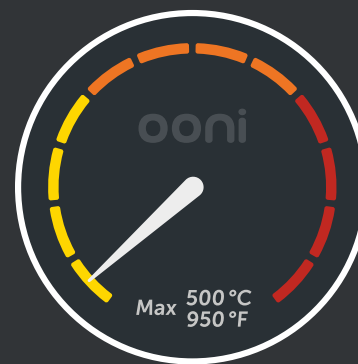
Il existe deux façons de mesurer la température à l'intérieur de votre four Ooni Karu 12G : prendre la température de l'air et prendre la température de la pierre.




Température de la pierre ou température de l'air

Votre pierre à pizza chauffe plus lentement que l'air à l'intérieur du four. Pour cuire d'excellentes pizzas, vous avez besoin d'un équilibre entre les deux, alors assurez-vous d'utiliser à la fois le thermomètre analogique intégré et un **thermomètre infrarouge numérique Ooni** pour vous assurer que les températures de la pierre et de l'air sont similaires.

Thermomètre analogique

Le four Ooni Karu 12G possède un thermomètre de l'air ambiant qui indique la température intérieure du four, afin que vous puissiez chauffer votre four à la température idéale, quel que soit le style de pizza que vous avez choisi.



-  Basse (chauffage en cours)
-  Moyenne (pizzas à la poêle)
-  Haute (pizzas napolitaines)

Température et entretien de la pierre

La pierre doit être dans le four pendant le préchauffage.

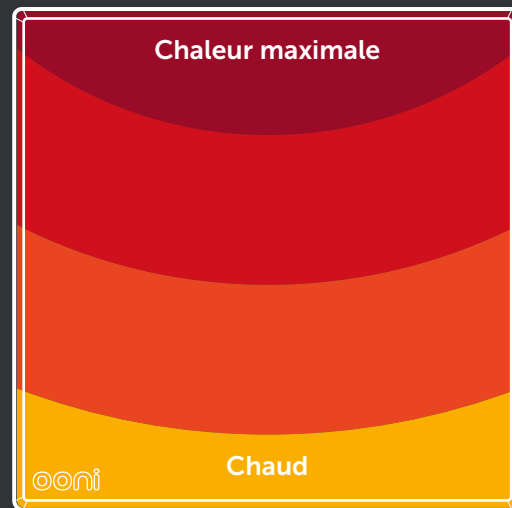
Température de la pierre

Plus la surface de la pierre est proche de flamme, plus sa température augmentera progressivement. Il est important de faire tourner votre pizza et vos aliments pour une cuisson uniforme.

Entretien de la pierre

Une fois que votre four Ooni Karu 12G a complètement refroidi, vous pouvez utiliser la brosse pour four à pizza Ooni pour retirer tous les aliments brûlés avant de retourner la pierre de cuisson. Les températures élevées à l'intérieur du four Ooni Karu 12G nettoieront naturellement le dessous de la pierre.

N'utilisez pas d'eau pour nettoyer votre pierre de cuisson.





Quel combustible devez-vous utiliser ?

Cuisiner à la flamme est autant un art qu'une science. Le tableau suivant vous donnera une idée des résultats à attendre de chaque combustible.

Notre combustible préféré est une combinaison de charbon de bois et de bois, mais vous pouvez choisir le combustible le mieux adapté à votre cuisson.

Combustible	Température	Avantages
Bois et charbon de bois	Jusqu'à 500 °C	Une couche de base de charbon de bois permet de maintenir une température constante et uniforme. Ajouter du bois fera brièvement grimper la température et donnera une saveur de cuisson au feu de bois, ce qui est parfait pour les pizzas.
Bois	Jusqu'à 500 °C	Les puristes de la pizza napolitaine préféreront utiliser uniquement du bois comme combustible. Le bois est également idéal pour tous les aliments qui se prêtent à la cuisson rapide, comme le steak, le poisson ou les légumes.
Charbon de bois	Jusqu'à 500 °C	Faites cuire du pain, de la viande et plus encore avec du charbon de bois. Nous adorons cette cuisson lente à basse température, qui vous donne la possibilité de préparer des pizzas plus profondes à la croûte plus épaisse. Le charbon de bois permettra d'obtenir une chaleur de base sans trop de flammes.
Gaz**	De 250 à 500 °C	Idéal pour cuire à une vitesse fulgurante et atteindre rapidement des températures très élevées, le brûleur à gaz Ooni crée la température idéale pour cuire des pizzas et de nombreux autres plats. Reportez-vous au manuel de votre brûleur à gaz pour les instructions d'allumage.

**Veuillez noter que les chiffres ci-dessus sont des estimations et dépendent des conditions météorologiques et des températures ambiantes.*

***Brûleur à gaz disponible sur [ooni.com](https://www.ooni.com). Dépend de la région.*

Cuisson au bois

La véritable pizza napolitaine est cuite avec du bois 100% dur. De plus, rien n'égale la lueur envoûtante, le crépitement apaisant et l'odeur enivrante d'une cuisson au feu de bois.

Le bois peut amener votre four Ooni Karu 12G à des températures élevées, idéales pour les styles de pizzas qui nécessitent une cuisson rapide.

Types de bois

Bois dur

Bois peint ou traité

Bois tendre

Pour de meilleurs résultats, utilisez du bois dur séché au four.



Taille

Nous recommandons d'utiliser des morceaux de bois d'environ 15 cm (6"). Les bûchettes de chêne de 13 cm (5") Ooni Premium sont idéales pour votre four Ooni Karu 12G.



1 Commencez par placer 3 à 6 morceaux de bois sur votre grille et mettez-y le feu avec des allume-feux naturels. Vous pouvez également utiliser un chalumeau de cuisine ou des allumettes. Veuillez vous reporter au manuel pour plus d'informations.

Remettez du combustible lorsque le bois s'est transformé en braises dans sa quasi-intégralité, mais avant que toutes les flammes visibles n'aient disparu.



2 Ajoutez souvent de petites quantités de combustible, et assurez-vous de ne pas trop remplir le réservoir, car le bois ne doit jamais déborder du bac.



Il est normal de voir de la fumée lors de la cuisson avec du bois. Le four Ooni Karu 12G brûle proprement et avec un minimum de fumée lorsqu'il fonctionne à des températures optimales.

Cuisson au charbon de bois

Le charbon de bois offre une large gamme de températures et c'est un choix malin pour cuire des aliments lentement à basse température dans le four Ooni Karu 12G. Nous utilisons du charbon de bois pour des plats autres que les pizzas qui n'ont pas besoin de la même exposition à la flamme.

Utilisez du charbon de bois de haute qualité d'origine durable comme du charbon de bois Ooni Premium.

Le charbon de bois brûlera jusqu'à devenir un petit tas de cendres, réduisant le travail de nettoyage requis.

N'utilisez pas de briquettes car elles bloqueraient les trous de la grille, ce qui réduirait le débit d'air.



Commencez par placer 2 ou 3 morceaux de charbon de bois sur votre grille et mettez-y le feu avec des allume-feux naturels. Veuillez vous reporter au manuel pour plus d'informations.



Il peut être intéressant d'associer du bois et du charbon de bois pour alimenter votre four Ooni Karu 12G. Vous pouvez atteindre une température de base constante avec un lit de charbon de bois. L'ajout de bois donne une explosion de chaleur, des flammes vives et une saveur de feu de bois.



Si votre charbon de bois est encore noir et dégage de la fumée, votre four Ooni Karu 12G n'est pas prêt à cuire.

Lorsque votre charbon de bois est blanc incandescent avec un centre rouge, il est prêt pour la cuisson.



Ajoutez du combustible peu à peu pour maintenir une bonne température de base. Laissez toujours de l'espace pour que l'air circule à travers la grille.

Gestion de la flamme

Il est nécessaire d'avoir des flammes vives pour la pizza napolitaine, de sorte qu'elle cuise en 60 à 90 secondes.



C'est le type de feu à viser pour cuire une pizza napolitaine en 60 à 90 secondes : il peut être obtenu en gérant le combustible d'une certaine manière. Le combustible doit avoir le temps de brûler correctement et il doit y avoir suffisamment d'espace pour que de l'air circule à travers la grille.

Si votre flamme ne ressemble pas à cela, faites-la monter progressivement en ajoutant des morceaux de bois et en laissant au nouveau combustible suffisamment de temps pour brûler correctement avant de commencer la cuisson.

Contrôle du déflecteur de la cheminée

Le moyen le plus simple de réguler la température de votre four Ooni Karu 12G est de gérer le combustible. Le déflecteur de cheminée intégré permet également de régler le débit d'air et la combustion du combustible.



Déflecteur de cheminée ouvert : augmente la circulation d'air à travers le four, créant des flammes plus puissantes et une chaleur accrue.

Si vous alimentez votre four Ooni Karu 12G avec du bois ou du charbon et qu'il n'est pas assez chaud, vérifiez que le déflecteur de cheminée est ouvert et que le chapeau est retiré. Cela assurera un débit d'air optimal et des températures maximales dans le four.



Déflecteur de cheminée fermé : réduit le débit d'air pour un effet plus fumé et une chaleur moins ardente.

Préparer, façonner, garnir et cuire

Tout d'abord, travaillez rapidement : ne vous pressez pas, mais gardez à l'esprit que plus la pâte reste longtemps sur la pelle, plus elle risque de coller. Préparez votre pizza quand vous êtes tous les deux (vous et votre four Ooni Karu 12G) prêts pour la cuisson.



S'assurer que la pelle, la pâte et les ingrédients sont à température ambiante.

Si la pâte est froide, elle aura tendance à reprendre sa forme initiale et sera collante ; et si elle est chaude, elle s'étirera trop facilement et pourra se déchirer. Si vous étalez votre pizza sur une pelle chaude, elle commencera à « suer », ce qui la rendra collante.



Façonner

Utilisez la technique de votre choix pour façonner votre pâte : appuyer avec les doigts, tourner, faire le parachute ou la lancer. Assurez-vous simplement de laisser un bord de 1 centimètre pour la croûte et vérifiez que la pâte n'est pas déchirée.

Saupoudrez votre pelle avec un peu de farine supplémentaire avant d'y déposer la pâte étirée.



Saucer

Avant d'ajouter quoi que ce soit, prenez le temps de secouer la pelle pour vérifier que la pâte bouge librement. Si elle reste immobile, retirez-la et mettez plus de farine sur la pelle. Faites cela avant d'ajouter la garniture !

Vérifiez l'absence de trous dans la base de la pizza avant d'ajouter la garniture, et pincez-les pour les fermer si vous en trouvez.



Garnir

Optez pour une garniture légère. Les ingrédients lourds appesantiront votre pâte, qui sera alors plus difficile à enfourner.

Préparer, façonner, garnir et cuire



Température

À l'aide de votre thermomètre infrarouge Ooni, visez une température minimale de 400 °C au centre de votre pierre de cuisson avant d'enfourner une pizza.



Enfourner

Si votre pizza colle, vous pouvez utiliser ce que nous appelons la « technique de l'aéroglesseur » (voir ci-dessus). Soulevez le bord de votre pâte d'un côté et soufflez doucement sous la base. Cela créera des poches d'air et étendra la farine aux zones qui collent.



Cuire

Lorsque vous cuisinez avec votre four Ooni, il est important de rester à proximité car le four devient CHAUD et cuira vos pizzas très rapidement. Pour une cuisson uniforme, faites tourner la pizza toutes les 20 à 30 secondes



Savourer

Coupez votre pizza à la sortie du four et servez-la immédiatement. Laissez suffisamment de temps à votre pierre à pizza pour se recharger avant de cuire une autre pizza.

En cas de pépin de cuisson

La préparation de pizzas est un voyage. Ce qui est important, c'est d'apprendre au fur et à mesure et d'y prendre du plaisir ! Pratiquez, savourez, apprenez, répétez !

Comme pour toute cuisson, les facteurs les plus importants sont la température et la durée. Si vous souhaitez cuire une pizza fine rapidement, visez une température plus élevée et réduisez le temps passé au four. Pour des pizzas plus épaisses et d'autres plats, réduisez la température et augmentez le temps de cuisson de vos aliments.



Ma base est trop cuite / brûlée

- Réduisez le temps de préchauffage et la température de la pierre
- Réduisez la quantité de farine ajoutée à la base des pizzas et assurez-vous d'utiliser de la farine « 00 »
- Utilisez la recette de pâte à pizza classique Ooni
- Ajoutez suffisamment de combustible pour produire des flammes au-dessus de l'ensemble de la pizza pendant que la pierre de cuisson la cuit par le dessous



Un côté de la croûte est brûlé

- Faites tourner votre pizza plus tôt et plus fréquemment
- Utilisez la pelle ronde Ooni pour faire pivoter plus facilement vos pizzas
- Réduisez la taille de la flamme avant d'enfourner la pizza



Ma base n'est pas assez cuite

- Utilisez le thermomètre infrarouge Ooni pour vous assurer que votre pierre de cuisson a atteint au moins 400 °C avant d'enfourner
- Utilisez la recette de pâte à pizza classique Ooni
- Étirez votre pâte pour la rendre plus fine
- Utilisez moins de garnitures
- Évitez de surcharger la pâte de garnitures à forte teneur en humidité

Après la cuisson...

Comment éteindre le four Ooni Karu 12G ?

Pour savoir comment éteindre votre four Ooni Karu 12G, veuillez consulter votre manuel.

Comment nettoyer mon four Ooni Karu 12G ?

Le faire fonctionner à température maximale vous épargnera la plus grosse partie du travail, car cela brûlera tout excédent de farine ou résidu de nourriture.

La suie est un effet secondaire naturel lorsque des combustibles solides sont brûlés. Une fois que le four Ooni Karu 12G a complètement refroidi, l'excès de suie peut être nettoyé à l'aide de papier essuie-tout sec ou de la brosse pour four à pizza Ooni. Vous pouvez réduire la quantité de suie qui s'accumule en gérant le combustible plus efficacement (tel que décrit à la page 18).

Lorsqu'il est froid, l'extérieur de votre four peut être essuyé à l'aide d'un chiffon humide, puis complètement séché. Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable standard pour retirer toute trace ou souillure de l'acier inoxydable.

Comment nettoyer la vitre ?

Ne la nettoyez que lorsque votre four Ooni Karu 12G est complètement froid. La suie peut être nettoyée à l'aide de papier absorbant ou d'un chiffon sec. Pour un nettoyage plus approfondi, utilisez de l'eau tiède savonneuse lorsque le verre est complètement froid.

Où ranger mon four Ooni Karu 12G ?

Bien que le four Ooni Karu 12G puisse rester en plein air, nous vous recommandons de le ranger en intérieur lorsque vous ne l'utilisez pas. N'oubliez pas de laisser votre four refroidir et de vous assurer qu'il est complètement sec avant de le ranger.

La housse pour le four Ooni Karu 12 est idéale pour le four Ooni Karu 12G et peut être commandée sur [ooni.com](https://www.ooni.com).

Entretien de la pierre de cuisson

Il est normal que la pierre paraisse usée, alors ne vous inquiétez pas ! Vous pouvez nettoyer votre pierre de cuisson en faisant fonctionner le four Ooni Karu 12G à température maximale. Si vous devez retirer des débris tenaces collés sur la pierre, utilisez la brosse pour four à pizza Ooni. N'utilisez pas d'eau pour nettoyer votre pierre.

Seuls les plats secs à base de pain doivent être cuits directement sur la pierre. Les viandes, légumes et autres plats humides doivent être cuits dans un ustensile en fonte Ooni ou dans toute autre poêle pouvant résister aux températures élevées à l'intérieur du four Ooni Karu 12G.

Dans les climats plus froids et aux moments de l'année où la température est plus basse, la pierre de cuisson mettra plus de temps à chauffer. Pour accélérer le temps de chauffe, nous vous suggérons de stocker votre pierre à température ambiante.



Pâte à pizza classique

La farine, le sel, l'eau et la levure s'associent pour obtenir la base idéale de toute bonne pizza !

Cette recette est extraite de notre livre « Ooni : Cooking with Fire », et elle est devenue incontournable au siège d'Ooni.

Ingrédients

368 grammes d'eau tiède

3,5 g de levure sèche active ou 7 g de levure sèche instantanée

613 grammes de farine "00", plus un supplément pour saupoudrer

3 cuillères à café (18 g) de sel

Instructions

Versez les deux tiers de l'eau dans un saladier. Dans une casserole ou au micro-ondes, portez l'autre tiers à ébullition, puis ajoutez-le à l'eau froide dans le saladier. Cela crée la bonne température pour activer la levure. Incorporez le sel et la levure à l'eau chaude.

Si vous mélangez à la main :

placez la farine dans un saladier et versez-y le mélange à base de levure. Remuez avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'une pâte se forme. Continuez à malaxer à la main jusqu'à former une boule.

Déposez la boule de pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez avec les deux mains pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit ferme et élastique. Remettez la pâte dans le saladier.

Couvrez avec un torchon et laissez lever dans un endroit chaud pendant environ 2 heures ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Si vous utilisez un mixeur :

équipez le mixeur du crochet à pâte et placez la farine dans le récipient du mixeur. Mixez à faible vitesse et ajoutez progressivement le mélange à base de levure à la farine. Une fois que tout est bien incorporé, laissez le mixeur tourner à la même vitesse pendant 5 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit ferme et élastique. Couvrez la pâte avec du film plastique et laissez lever dans un endroit chaud pendant 2 heures, ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Lorsque la pâte a doublé de volume (à peu près), divisez-la en 3 ou 4 parties égales, en fonction de la taille souhaitée pour vos pizzas (40 ou 30 centimètres de diamètre respectivement). Placez chaque morceau de pâte dans un bac ou dans des saladiers distincts, couvrez avec du film plastique et laissez lever encore 30 à 60 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume.



Sauce à pizza classique

Notre sauce à pizza classique est ultra-simple à préparer, et constitue la base idéale pour accueillir vos garnitures préférées.

Préparée sur une plaque de cuisson (ou cuisinière) plutôt que dans votre four Ooni, cette recette est extraite de notre livre de recettes, « Ooni : Cooking with Fire ». Utilisez des tomates de haute qualité pour la meilleure saveur : nous recommandons les tomates San Marzano en conserve, le choix traditionnel pour les pizzas napolitaines.

Ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge

2 gousses d'ail, écrasées ou finement hachées

800 g de tomates italiennes entières en conserve (on recommande les San Marzano)

2 cuillères à café bombées de sucre

1 cuillère à café de sel

Poignée de feuilles de basilic, grossièrement hachées

Pincée de poivre noir fraîchement moulu

Instructions

Versez l'huile dans une poêle à feu moyen. Une fois chaude, ajoutez l'ail et faites frire jusqu'à ce qu'il soit tendre mais pas doré.

Versez la conserve de tomates italiennes dans un bol et utilisez un presse-purée ou une fourchette pour les séparer et les écraser. Versez les tomates dans la poêle.

Ajoutez tous les ingrédients restants, puis faites mijoter à feu doux pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que les saveurs se soient accentuées et que la sauce ait légèrement épaissi.

Cette sauce peut être utilisée immédiatement ou placée dans un récipient hermétique et conservée au réfrigérateur pendant une semaine au maximum.



Besoin de plus d'inspiration ?

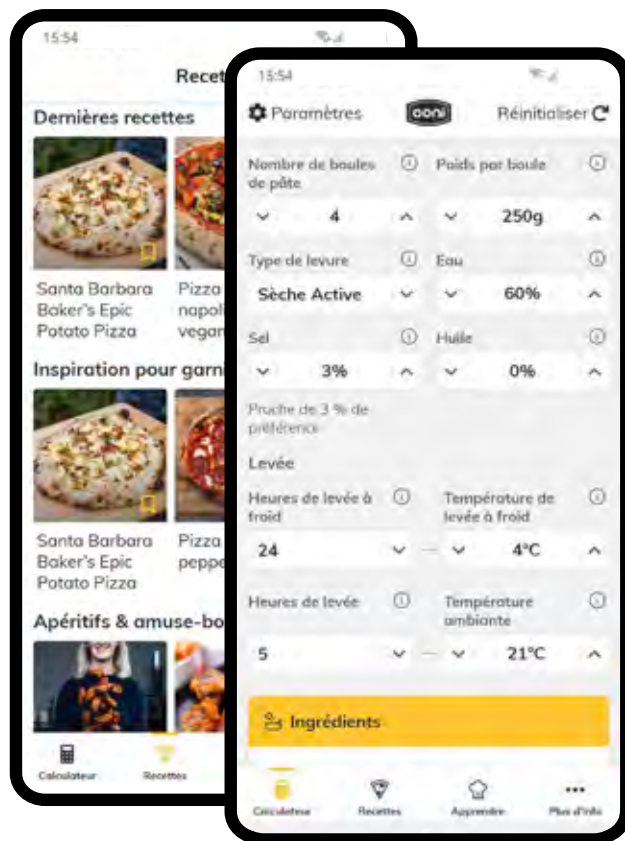
L'application Ooni contient nos recettes et vidéos préférées pour vous aider à profiter au maximum de votre four à pizza Ooni.

Avec notre calculateur pour pâte Ooni, préparez la pâte à pizza parfaite sans laisser de place au hasard.

Téléchargez-le maintenant !



On aimerait beaucoup avoir de vos nouvelles et voir vos créations réalisées avec le four Ooni Karu 12G. Restez en contact en taguant vos photos sur les réseaux sociaux avec le hashtag #ooni.





Make PIZZA



Le Fonds d'Impact Ooni fait don de 1 % des recettes mondiales annuelles d'Ooni à des œuvres caritatives ainsi qu'à des projets axés sur le changement social et environnemental. Grâce au partenariat d'Ooni avec Eden Reforestation Projects et 1% pour la planète, votre achat du four Ooni Karu 12G permet de planter des arbres.

Merci !



ooni.com

© 2023 Ooni

Ooni est une marque commerciale déposée d'Ooni Ltd.

Tous droits réservés.

Certified



Corporation