

Ooni Volt 12

Four à pizza électrique d'intérieur et d'extérieur

Dimensions (produit)

61.7 x 52.9 x 27.9 cm

Poids (produit)*

17,8 kg

Dimensions (produit emballé)

69.7 x 62.3 x 36.4 cm

* Le poids exact du produit dépend du pays



Caractéristiques

- Premier four à pizza Ooni entièrement électrique, pour une utilisation à la fois en intérieur et en extérieur.
- Corps en acier au carbone avec revêtement en poudre et isolation renforcée, pour une meilleure rétention de la chaleur et une grande résistance aux intempéries.
- Trois boutons de contrôle pour une expérience de cuisson précise. Possibilités de régler : la température, le temps de cuisson et la répartition de la chaleur.
- Surface de cuisson généreuse de 33 cm.
- Porte entièrement vitrée et isolée avec cadre en aluminium et poignée qui reste fraîche au toucher.
- Extinction automatique après 45 minutes d'inactivité.
- Fonction "boost" permettant à la pierre de cuisson d'atteindre rapidement la température maximale entre deux cuissons.
- Atteint 450 °C en 20 minutes seulement.

Avantages

- Utilisation facile : prêt à l'emploi dès son branchement.
- Boutons d'équilibrage de la chaleur, pour différents styles de pizza.
- Atteint de hautes températures, pour des pizzas napolitaines en 90 secondes chrono.
- Utilisation possible en intérieur comme en extérieur.
- Lumière intérieure intégrée pour observer la cuisson de vos pizzas facilement.
- S'installe sur le plan de travail de toute cuisine standard.
- Poignées de transport intégrées, pour un déplacement pratique.
- Nettoyage et rangement faciles.

À noter : protégez votre four avec la housse spéciale Ooni Volt 12, vendue séparément.



sales@ooni.com