

# Ooni Karu 12

## Four à pizza multi-combustible

Dimensions (produit)  
80 x 40 x 77 cm

Poids (produit)  
12 kg

Dimensions (produit emballé)  
72 x 49 x 34 cm

Poids (produit emballé)  
17,8 kg



### Caractéristiques

- Permet de cuire des pizzas de 30 cm — ainsi que des plats à base de viande, de poisson et de légumes
- Atteint 500 °C en 15 minutes
- Alimenté avec du bois, du charbon ou du propane\*
- Bac à combustible conçu sur mesure pour un débit d'air maximal
- Coque, structure interne, base et pieds robustes en acier inoxydable brossé
- Pierre de cuisson solide extrêmement épaisse (15 mm) en cordiérite
- Corps totalement isolé favorisant le maintien de la température du four

### Avantages

- Permet de cuire des pizzas sur pierre en 60 secondes chrono
- Léger, portable, facile à démonter pour faciliter le stockage et le transport
- Passez facilement au gaz grâce au brûleur à gaz pour le four Ooni Karu 12, disponible séparément
- Idéal pour une utilisation extérieure toute l'année
- Compatible avec les ustensiles en fonte Ooni

\* Le brûleur à gaz pour le four Ooni Karu 12 est vendu séparément.



[sales@ooni.com](mailto:sales@ooni.com)