

Ooni Karu 12

Four à pizza multi-combustible

Dimensions (produit):
72 x 42 x 77 cm

Poids (produit):
15.3 kg

Dimensions (emballé):
74 x 50 x 30 cm

Poids (emballé):
20.8 kg

Les poids et dimensions exacts des produits peuvent être modifiés.
*Brûleur à gaz Ooni Karu 12 vendu séparément



Voici le four à pizza portable le plus perfectionné au monde. Le four Ooni Karu 12 est la nouvelle évolution attendue du Ooni Karu 12, four plusieurs fois récompensé. Ce four associe un design pratique et portable aux caractéristiques innovantes du Ooni Karu 16.

- Une expérience ultime
Cuisinez toute une variété de pizzas (Napolitaine, New-yorkaise...), ainsi que de la viande, du poisson et des légumes.
- Porte vitrée pratique avec technologie ClearView™
La porte vitrée bien isolée vous permet de surveiller votre pizza sans ouvrir la porte et sans perdre en chaleur.
- Thermomètre intégré
Surveillez la température ambiante du four Ooni Karu 12 pour une cuisson parfaite, à chaque fois.
- Portable et puissant
Ooni Karu 12 associe des performances optimales à la liberté d'utiliser son four en déplacement.
- Plusieurs options de combustible
Changez de combustible à tout moment : choisissez le bois ou le charbon de bois pour une expérience authentique, ou utilisez le gaz* pour une cuisson pratique et sans stress.
- Une conception axée sur la performance
Le four Ooni Karu 12 reste chaud plus longtemps grâce à une meilleure rétention de la chaleur et une meilleure isolation.

Présentation du four Ooni Karu 12
Regardez cette courte vidéo pour en savoir plus sur les caractéristiques de ce four ultra-perfectionné.

