



A revolução da pizza chegou no Brasil



Diga olá para a Ooni

Em 2012, a Ooni revolucionou o jeito de fazer pizza quando criou seu primeiro forno portátil. Os nossos fornos chegam até 500°C em 20 minutos, por isso são mais eficientes do que os fornos tradicionais. Em menos de um minuto você consegue fazer no conforto da sua casa, do seu jeito, uma pizza crocante e saborosa.





Design e eficiência com Ooni Koda 12

Projetado para ser prático e rápido, o Ooni Koda 12 tem acendimento automático e ajuste de temperatura.





Asse pizzas incríveis em apenas 60 segundos.

Design e durabilidade. Isolamento em aço inox e fibra de cerâmica para reter mais calor e atingir resultados profissionais.

Em apenas 15 minutos seu Ooni Koda 12 atinge 500°C e está pronto para assar pizzas perfeitas.

Dimensão (PxLxA)

63 x 40 x 30cm

Peso

9,25kg

Combustível

Gás GLP

Pedra refratária de cordierita de 10mm

Comemore os melhores momentos com Ooni Koda 16



Com o Ooni Koda 16 você pode assar as famosas pizzas napolitanas de até 40cm em menos de um minuto. O forno a gás chega a temperaturas de até 500°C e pode ser usado em 20 minutos após o acendimento. Ideal pra compartilhar com quem a gente mais gosta.





Faça pizzas incríveis de até 40cm em apenas 60 segundos com a qualidade de uma pizzeria napolitana

Design moderno, revestimento interno em aço inox e queimador em L que chega a 500°C. Resistência, durabilidade e qualidade.

Dimensão (PxLxA)

63 x 59 x 35cm

Peso

18,2kg

Combustível

Gás GLP

Pedra refratária de cordierita de 15mm

Momento Ooni Fyra 12

Com o nosso forno Fyra, você vai ter uma experiência mais do que especial cozinhando com fogo. Afinal, o Ooni Fyra é alimentado com pellets de madeira. Além de ajudar o planeta, você pode fazer pizzas deliciosas de um jeito mais fácil.





O Ooni Fyra funciona à base de pellets de madeiras frutíferas, que além de sustentáveis dão um sabor único de lenha.

Prático e leve, ideal para levar onde quiser. Pizzas incríveis onde quer que seja.

Chega à temperaturas de 500°C e está pronto para usar 15 minutos após o acendimento.

Dimensão (PxLxA)

74 x 39 x 73cm

Peso

10,4kg

Combustível

Pellets de madeiras frutíferas

Pedra refratária de cordierita 10mm



Domine a arte do fogo com Ooni Karu 12

Faça uma deliciosa pizza napolitana em menos de um minuto com o forno Ooni Karu, utilizando lenha ou carvão. Você também pode cozinhar massas, carnes e vegetais. É bom demais pra ser verdade.





O Ooni Karu tem a potência de um forno a lenha grande e pesa apenas 12 kg, podendo ser transportado com facilidade.

O design exclusivo da bandeja potencializa o fluxo de ar oferecendo uma chama poderosa.

Chega à temperaturas de 500°C e está pronto para usar 20 minutos após o acendimento

Dimensão (PxLxA)

80 x 40 x 77cm

Peso

12kg

Combustível

Lenha, carvão e Gás GLP (adaptador de gás adquirido à parte)

Pedra refratária de cordierita de 15mm

Utilizar lenha de até 20cm por 4cm de diâmetro



Ooni Pro é tudo e mais um pouco.

O Ooni Pro é nosso forno multi-combustível. Pensado para você cozinhar do jeito que preferir: à gás, lenha ou carvão. O forno Pro pode ser usado para assar pizzas clássicas ou cortes nobres de carne. Você é quem decide o menu.





Com o Ooni Pro você pode cozinhar desde pizzas de 40cm à grandes cortes de carnes.

Multi-combústivel, o forno funciona a lenha, carvão ou gás GLP (Adaptador de gás adquirido a parte)

Chega à temperaturas de 500°C e está pronto para usar 20 minutos após o acendimento.

Dimensão (PxLxA)

74 x 49 x 79cm

Peso

22kg

Combustível

Lenha, carvão e Gás GLP (adaptador de gás adquirido à parte)

Pedra refratária de cordierite de 15mm

Utilizar lenha de até 25cm por 4cm de



Acessórios para deixar sua experiência ainda mais completa



Capa protetora Ooni Koda 12

Com a nossa capa 100% a prova d'água, você pode transportar a Koda 12 para qualquer lugar.



Capa protetora Ooni Koda 16

Feito em poliéster premium respirável, que oferece proteção máxima e a borda elástica facilita o encaixe.



Capa protetora Ooni Fyra 12

Na hora de comemorar, as alças acolchoadas, a chaminé removível e o saco funil da Fyra irão facilitar o transporte.



Capa protetora Ooni Karu 12

Prepare o Ooni Karu 12 para sua próxima comemoração com a capa de transporte.



Capa protetora Ooni Pro

Para aproveitar ainda mais a sua experiência, criamos essa capa para você transportar seu Ooni Pro para onde você quiser



Cortador de pizza

Fatie suas pizzas como um verdadeiro profissional com o nosso cortador de aço inoxidável.



Panela de ferro fundido com apoio - Skillet

Nossa frigideira é perfeita para cozinhar carnes, frutos do mar, vegetais e muito mais no seu Ooni.



Assadeira de ferro fundido com apoio - Sizzler

A alça removível é confortável de usar e facilita ao levar os alimentos quentes do forno para a mesa.



Chapa de ferro fundido com apoio - Grizzler

A chapa de ferro fundido com apoio em madeira, tem a versatilidade da assadeira com as marcas de grelha que só as frigideiras têm.



Espátula de alumínio 12" e 14"

Para deslizar, virar e retirar pizzas do forno com mais facilidade.



Espátula para virar pizza

Nossa espátula mantém a pizza em contato com a pedra de assar enquanto gira. A superfície de alumínio tem um efeito antiaderente para deslizar diretamente sob as pizzas, enquanto as perfurações deixam o excesso de farinha cair para uma base perfeitamente assada.



Espátula de bambu 12" e 14"

A superfície lisa de bambu é resistente à umidade e evita que a massa da pizza grude, você também pode usar para servir e fatiar pizzas.



Espátula de alumínio clássica

Leve e sem alça, oferece controle próximo e pode ser guardada dentro do forno.



www.wedobrazil.com.br/ooni-ovens