



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-combustível, 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 cordierita de 15mm

Utilizar lenha de até 25cm por 4cm



Compare nossos modelos



Ooni Koda 12



Ooni Koda 16



Ooni Fyra 12



Ooni Karu 12



Ooni Pro

tamanho de pizza
Até 30cm

tempo de aquecimento
15 minutos

temperatura máxima
500°C

peso
9,25kg

combustível
Gás GLP

tamanho de pizza
Até 40cm

tempo de aquecimento
20 minutos

temperatura máxima
500°C

peso
18,2kg

combustível
Gás GLP

tamanho de pizza
Até 30cm

tempo de aquecimento
15 minutos

temperatura máxima
500°C

peso
10,4kg

combustível
Pellets de madeira

tamanho de pizza
Até 30cm

tempo de aquecimento
15 minutos

temperatura máxima
500°C

peso
12kg

combustível
Lenha, carvão ou Gás GLP

* Adaptador de gás adquirido à parte

tamanho de pizza
Até 40cm


tempo de aquecimento
20 minutos

temperatura máxima
500°C

peso
22kg

combustível
Lenha, carvão ou Gás GLP

* Adaptador de gás adquirido à parte



Acessórios para deixar sua experiência ainda mais completa



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 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 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.



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.



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 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