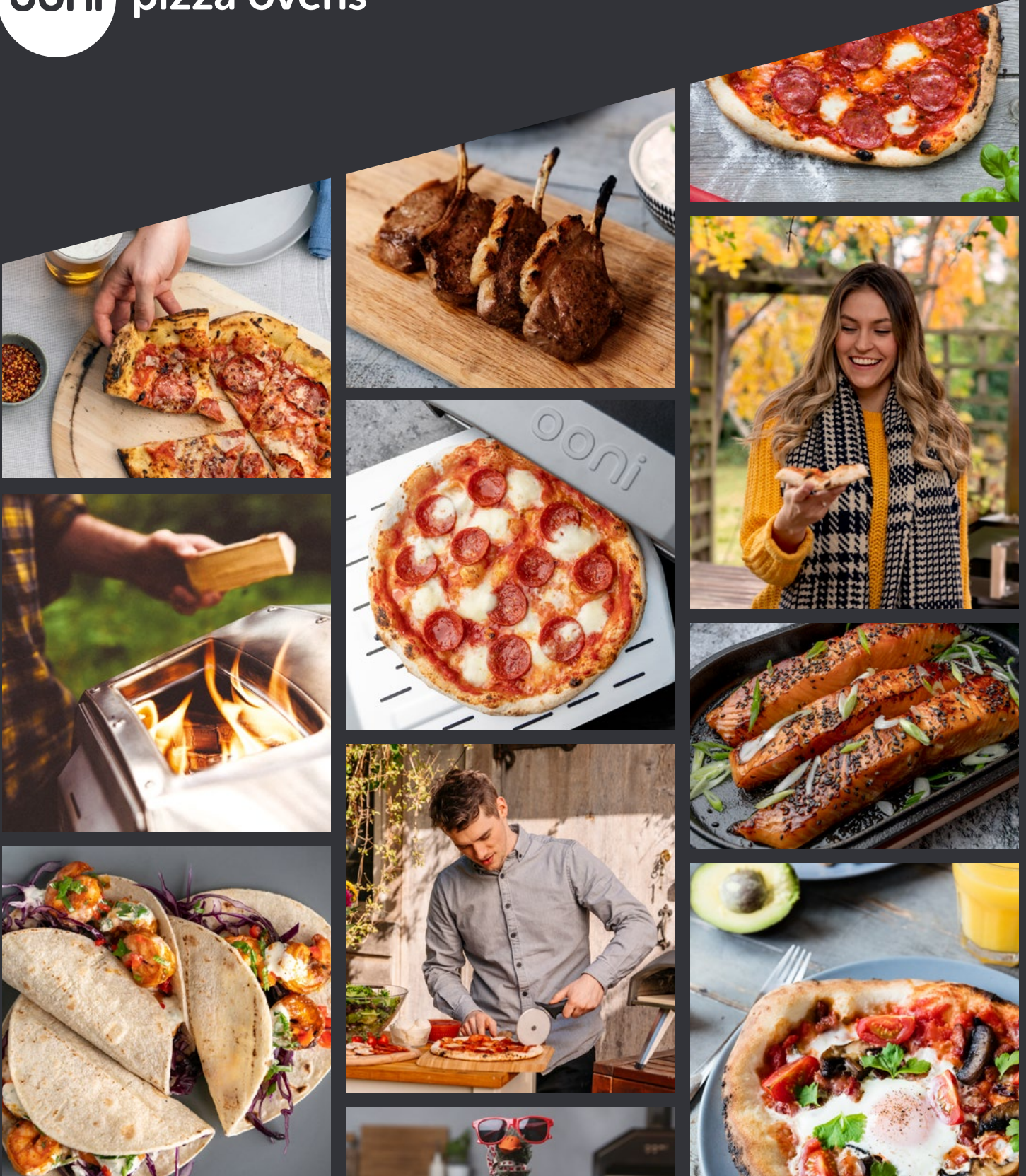




ooni pizza ovens



2020

ooni.com



Dites bonjour aux fours à pizza Ooni !

Ooni a été fondée par le couple formé par Kristian Tapaninaho et Darina Garland en 2012. Kristian ayant grandi en Finlande – où sa famille tenait une boulangerie et où il est fréquent de cuisiner en plein air – il a été immergé depuis son plus jeune âge dans cette chaleureuse culture de la cuisine au feu de bois. Vivant par la suite à Londres avec sa jeune famille, il était frustré que ses pizzas faites à la maison n'aient pas ce goût incomparable de celles que l'on déguste au restaurant. Son four ménager n'atteignait pas la température suffisante et, vivant en location, il ne pouvait pas construire un coûteux four en brique.

Les seuls fours à pizza à bois sur le marché étaient chers et très encombrants. Kristian n'avait pas de formation d'ingénieur, mais il avait la motivation pour créer un four à pizza accessible, permettant de préparer en extérieur d'authentiques pizzas.

Après une série de prototypes et d'essais dans son jardin, Ooni a créé une nouvelle catégorie de produits destinés à la vente au détail en lançant le premier four à pizza portatif à granulés de bois au monde.

Les fours à pizza Ooni n'ont pas froid aux yeux ! Atteignant la température impressionnante de 500 °C, tous nos modèles permettent de cuire les pizzas en seulement 60 secondes. D'un poids commençant à 10 kg, vous pouvez les transporter partout où vous voulez profiter de délicieuses pizzas.

Depuis sa création, Ooni s'est transformée en une société familiale internationale qui a remporté de nombreux prix. Basée en Écosse, Ooni vend dans plus de 80 pays ses fours à pizzas et ses accessoires acclamés tant par les clients que par la presse. L'an dernier, notre four à pizza d'extérieur multi-combustibles Ooni Pro a été désigné comme « le meilleur four à pizza » par le magazine WIRED, et nous figurions au 7e rang des entreprises à croissance la plus rapide au Royaume-Uni dans le classement réalisé par le Sunday Times.

**Everyone deserves
great pizza**



Ooni Fyra

NOUVEAUTÉ
2020



Notre dernier four à pizza portable à granulés de bois, Ooni Fyra, offre une expérience de cuisson au feu de bois incomparable. L'utilisation de granulés de bois vous assure une expérience simplifiée et pratique. Ooni Fyra est extrêmement facile à utiliser et permet de faire cuire au feu de bois des pizzas véritablement délicieuses en seulement 60 secondes.

- Ooni Fyra fonctionne avec les granulés de bois écoénergétiques Ooni issus de source durable, qui donnent à la pizza et aux plats l'authentique saveur du feu de bois.
- Très résistant, Ooni Fyra est idéal pour une utilisation dans votre jardin toute l'année, mais aussi totalement portable pour l'emporter partout où vous voulez cuisiner.
- Il atteint 500 °C en seulement 15 minutes après allumage.

Dimensions : 74 x 40,8 x 73 cm
Poids : 10,4 kg
Matériaux : Acier au carbone avec revêtement de poudre
Nylon renforcé de fibres de verre
Pieds en TPE



Ooni Koda

Conçu pour une rapidité, une commodité et une facilité d'utilisation optimales, Ooni Koda est doté d'un système d'allumage du gaz en un clic et d'un bouton de contrôle permettant une grande fourchette de températures.



- Cuit à la pierre d'incroyables pizzas en 60 secondes.
- Coque en acier durable, isolée par fibres de céramique, avec revêtement de poudre pour une isolation thermique et une résistance aux intempéries optimales.
- Ooni Koda fonctionne au gaz propane et atteint 500 °C en seulement 10 minutes après allumage.

Dimensions : 63 x 40 x 29 cm
Poids : 9,25 kg
Matériaux : Coque en acier laminé à froid avec revêtement de poudre
Façade en alliage d'aluminium
Intérieur, base et brûleur en acier inoxydable
Pieds en TPE

Ooni Koda 16

NOUVEAUTÉ
2020

Laissez-vous tenter par la cuisine en plein air avec Ooni Koda 16, un four à pizza à gaz d'extérieur conçu pour cuire à la pierre des pizzas de 40 cm et autres plats. Alliant la commodité du gaz à un design spectaculaire, Ooni Koda 16 est doté d'une large ouverture et d'une grande pierre de cuisson. C'est le four idéal pour cuisiner pour de nombreux convives.



- Faites cuire d'incroyables pizzas de 40 cm en seulement 60 secondes et obtenez la texture authentique de la cuisson à la pierre.
- Coque robuste en acier poudré avec isolant en fibres de céramique pour une rétention thermique et une résistance aux intempéries optimales.
- Fonctionne au gaz propane, atteint 500 °C en 25 minutes après allumage.

Dimensions : 60 x 60 x 35 cm
Poids : 18 kg
Matériaux : Coque en acier laminé à froid avec revêtement de poudre
Façade en alliage d'aluminium
Intérieur, base et brûleur en acier inoxydable
Pieds en TPE



Ooni Karu



NOUVEAUTÉ
2020

Maîtrisez l'art du feu avec Ooni Karu. Alimenté au bois ou au charbon de bois, il vous permet de préparer dans n'importe quel espace extérieur d'authentiques pizzas cuites au feu de bois sur la pierre, en seulement 60 secondes.

- Le plateau de combustible conçu sur mesure maximise le débit d'air et fournit une flamme intense. Vous pouvez l'utiliser avec du bois ou du charbon de bois, avec une production minimale de cendres.
- Grâce à son poids de seulement 12 kg, Ooni Karu est facilement transportable, en plus de vous offrir toute la puissance et la chaleur des fours à bois plus grands.
- Coque en acier inoxydable avec isolant en fibres de céramique, épaisse pierre de cuisson Ooni et dispositif protecteur de flamme breveté pour une rétention thermique maximale.

Dimensions : 80 x 40 x 77 cm
Poids : 12 kg
Matériaux : Coque en acier inoxydable brossé
Nylon renforcé de fibres de verre
Pieds en TPE

Ooni Pro



Ooni Pro est le premier four d'extérieur qui permet d'utiliser quatre types de combustible : bois, charbon de bois, granulés de bois ou gaz propane.






- Le design d'Ooni Pro, en instance de brevet, lui permet d'atteindre 500 °C en seulement 20 minutes après allumage.
- Préparez des pizzas napolitaines avec l'authentique saveur du feu de bois en seulement 60 secondes.
- Permet de cuire de pizzas comme au restaurant, des poissons grillés, de délicieux plats de légumes ou de larges pièces de viande.

Dimensions : 74 x 49 x 79 cm
Poids : 22 kg
Matériaux : Acier inoxydable 430
Rivets en acier inoxydable
Poignées en bois certifié FSC
Plaque de cuisson en pierre cordièrite



Comparatif des fours à pizza Ooni

** Les poids et dimensions des fours correspondent aux produits hors emballage.

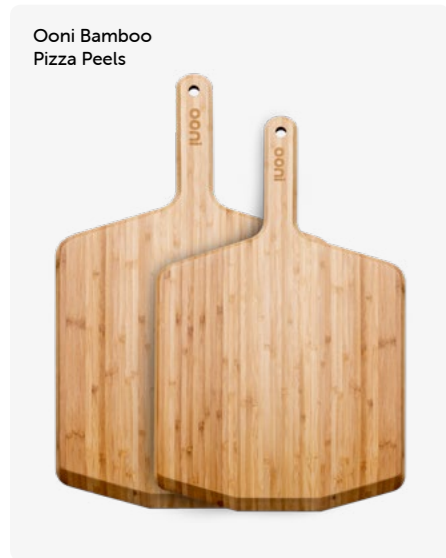
Ooni Fyra	Ooni Koda	Ooni Koda 16	Ooni Karu	Ooni Pro
 NOUVEAU		 NOUVEAU	 NOUVEAU	
Taille des pizzas Jusqu'à 33 cm	Taille des pizzas Jusqu'à 33 cm	Taille des pizzas Jusqu'à 40 cm	Taille des pizzas Jusqu'à 33 cm	Taille des pizzas Jusqu'à 40 cm
Temps de préchauffage 15 minutes	Temps de préchauffage 10 minutes	Temps de préchauffage 20 minutes	Temps de préchauffage 10 minutes	Temps de préchauffage 20 minutes
Température max. 500 °C	Température max. 500 °C	Température max. 500 °C	Température max. 500 °C	Température max. 500 °C
Taille 74 x 40.8 x 73 cm	Taille 63 x 40 x 29 cm	Taille 60 x 60 x 35 cm	Taille 80 x 40 x 77 cm	Taille 74 x 49 x 79 cm
Poids 10,4 kg	Poids 9,25 kg	Poids 18 kg	Poids 12 kg	Poids 22 kg
Combustibles Granulés de bois	Combustibles Gaz	Combustibles Gaz	Combustibles Bois, charbon de bois, gaz*	Combustibles Bois, charbon de bois, gaz*



* brûleur à gaz vendu séparément

Comparatif des pelles à pizza Ooni

** Les poids et dimensions des fours correspondent aux produits hors emballage.



Ooni Bamboo Pizza Peels

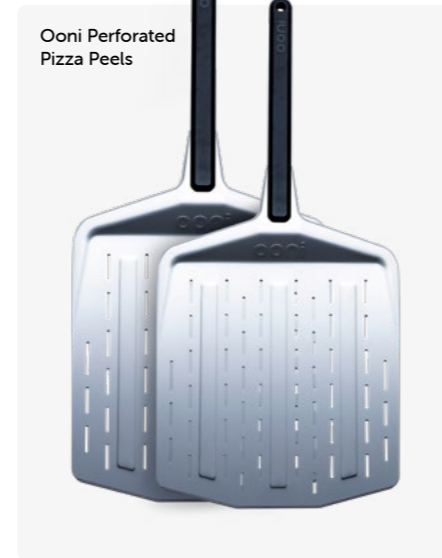
C'est le grand classique pour préparer vos pizzas et les glisser facilement dans votre four à pizza Ooni. Son rebord biseauté permet de déplacer facilement les pizzas ou le pain. Elle est également idéale comme planche pour servir et découper.



Ooni Pizza Peels

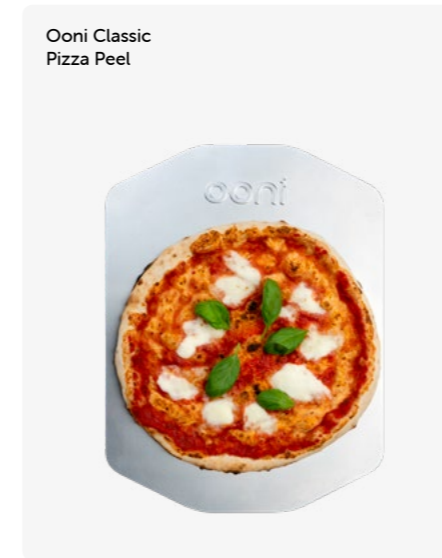
NOUVEAU

La nouvelle pelle à pizza Ooni est une pelle de qualité supérieure, légère, conçue pour enfourner, tourner et sortir facilement les pizzas de votre four. Sa surface lisse permet de faire glisser les pizzas dans votre four Ooni en un clin d'œil.



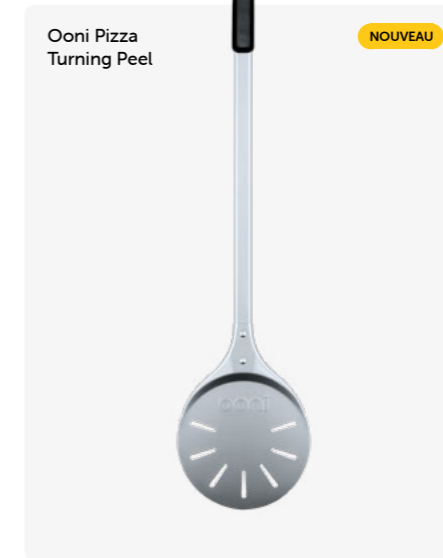
Ooni Perforated Pizza Peels

La pelle à pizza perforée Ooni est une pelle de qualité supérieure, légère, conçue pour enfourner, tourner et sortir facilement les pizzas de votre four. Son rebord biseauté se glisse aisément sous la pâte de votre pizza.



Ooni Classic Pizza Peel

Nous recommandons toujours d'en avoir plus d'une pour préparer plusieurs pizzas en même temps ou lorsque vous cuisinez pour des amis qui ont des restrictions alimentaires particulières. Son design compact permet de la ranger facilement à l'intérieur de votre four Ooni.



Ooni Pizza Turning Peel

NOUVEAU

Cuisez vos pizzas plus rapidement grâce à la pelle à pizza classique Ooni, qui maintient la pizza en contact avec la plaque de cuisson en pierre pendant que vous la tournez comme un pro dans votre four Ooni.

Tailles disponibles	30 cm, 35 cm
Idéale pour	Préparer, enfourner
Matériaux	Bambou
Poids	30 cm : 1 kg 35 cm : 1,3 kg
Dimensions	30 cm : 51 x 31 x 2 cm 35 cm : 58 x 36 x 2 cm

Tailles disponibles	30 cm, 35 cm
Idéale pour	Enfouner, tourner, sortir du four
Matériaux	Aluminium, nylon renforcé de fibres de verre
Poids	30 cm : 0,6 kg 35 cm : 0,6 kg
Dimensions	30 cm : 70 x 31 x 3 cm 35 cm : 70 x 36 x 3 cm

Tailles disponibles	30 cm, 35 cm
Idéale pour	Enfouner, tourner, sortir du four
Matériaux	Aluminium anodisé, nylon renforcé de fibres de verre
Poids	30 cm : 0,5 kg 35 cm : 0,6 kg
Dimensions	30 cm : 66 x 32 x 4 cm 35 cm : 74 x 37 x 4 cm

Tailles disponibles	30 cm
Idéale pour	Préparer, enfourner, sortir du four
Matériaux	Aluminium
Poids	0.5 kg
Dimensions	39 x 29 x 0.2 cm

Tailles disponibles	18 cm
Idéale pour	Tourner, sortir du four
Matériaux	Aluminium anodisé, nylon renforcé de fibres de verre
Poids	0.6 kg
Dimensions	80 x 20 x 2 cm

Quelle est la meilleure pelle pour votre four ?

	Pelles de 30 cm	Pelles de 35 cm	Pelle classique
Ooni Fyra	✓		✓
Ooni Koda	✓		✓
Ooni Koda 16	✓	✓	✓
Ooni Karu	✓		✓
Ooni Pro	✓	✓	✓



Accessoires Ooni

Épatez vos invités puis nourrissez-les ! Complétez votre four à pizza Ooni avec notre gamme d'accessoires, conçus pour vous offrir la meilleure expérience culinaire.



Ooni Pizza Cutter Rocker Blade

Coupez vos pizzas en deux d'un seul geste rapide à l'aide du couteau à pizza demi-lune Ooni. Sa lame en acier inoxydable extrêmement affilée mesure 38 cm de long et il est doté d'une poignée ergonomique en nylon.

Dimensions : 39 x 11 x 3 cm
Poids : 0,8 kg
Matériaux : Acier inoxydable, nylon



Ooni Pizza Cutter Wheel

Tranchez la pizza comme un vrai pro avec la roulette à pizza Ooni. Sa lame en acier inoxydable très tranchante permet une coupe et un nettoyage faciles et sa poignée en nylon assure une prise en main aisée.

Dimensions : 28 x 14 x 3 cm
Poids : 0,3 kg
Matériaux : Acier inoxydable, nylon



NOUVEAU

Ooni Modular Table - Medium

Une table modulaire spécialement conçue pour s'adapter à la gamme de fours à pizza et d'accessoires Ooni. De design contemporain, ce meuble d'extérieur en carbone poudré élégant est disponible en deux tailles, standard ou grande.

Dimensions : 60 x 80 x 90 cm
Poids : 22 kg
Matériaux : Acier avec revêtement de poudre et acier inoxydable



NOUVEAU

Ooni Modular Table - Large

Une table modulaire spécialement conçue pour s'adapter à la gamme de fours à pizza et d'accessoires Ooni. De design contemporain, ce meuble d'extérieur en carbone poudré élégant est disponible en deux tailles, standard ou grande.

Dimensions : 80 x 80 x 90 cm
Poids : 26 kg
Matériaux : Acier avec revêtement de poudre et acier inoxydable



NOUVEAU

Raclette pour pâte et plan de travail Ooni

Déplacer la pâte, la diviser, nettoyer... Travailler avec la pâte à pizza peut être une affaire difficile ! Retournez facilement la pâte sur votre plan de travail et divisez-la avec précision à l'aide de la raclette coupe-pâte Ooni, dotée d'une solide arête en acier inoxydable et d'une poignée ergonomique.

Dimensions : 17 x 12 x 3 cm
Poids : 0,3 kg
Matériaux : Acier inoxydable, nylon



Ooni Pizza Oven Brush

La brosse pour four à pizza Ooni est un accessoire 2 en 1 : une brosse pour la plaque de cuisson et un grattoir, avec des poils et une raclette robustes en acier inoxydable. Avec son manche en bois confortable, c'est l'outil idéal pour nettoyer efficacement et rapidement votre four à pizza Ooni après la cuisson.

Dimensions : 68 x 12 x 7 cm
Poids : 1,1 kg
Matériaux : Acier inoxydable, bambou



Ooni Cast Iron Skillet

Conçue en fonte robuste de qualité supérieure, la poêle à frire en fonte Ooni offre une excellente rétention thermique : c'est la poêle polyvalente par excellence. Idéale pour l'utilisation dans les fours Ooni, les feux à foyer ouvert, les plaques de cuisson et cuisinières à gaz. Son manche amovible et sa base résistante à la chaleur permettent de la manier en toute sécurité, même quand elle est encore chaude.

Dimensions : 43 x 27 x 6 cm
Poids : 3 kg
Matériaux : Fonte, hêtre



Ooni Dual-Sided Grizzler Plate

Une pièce de bœuf extra-large ? Faites-la griller dans votre four à pizza Ooni ! La plaque à grillades double-face Ooni est compatible avec tous nos modèles de fours à pizza, vous permettant de préparer une grande variété de plats cuits à la flamme pour vos amis. Utilisez ses deux manches amovibles pour la déplacer facilement. Une fois que c'est cuit, posez-la encore chaude sur la base en bois de hêtre.

Dimensions : 37 x 33 x 7 cm
Poids : 6,3 kg
Matériaux : Fonte, hêtre



Ooni Grizzler Pan

La poêle à grillades Ooni vous permet de cuire viandes, poissons et légumes avec les marques distinctives de la cuisson au grill. Goûtez un steak saisi dans la poêle à grillades et vous ne pourrez plus vous en passer ! Conçue en fonte de qualité supérieure avec un manche amovible et une base en bois pour encore plus de commodité.

Dimensions : 32 x 18 x 6 cm
Poids : 2,5 kg
Matériaux : Fonte, hêtre



Ooni Sizzler Pan

Cuisinez d'incroyables viandes, poissons et légumes dans la poêle classique Ooni. Les aliments conservent leur jus et leur saveur tout en étant cuits à la flamme en un temps record dans votre four Ooni. Grâce à son manche amovible et sa base en bois, cette poêle en fonte de haute qualité se manie facilement et en toute sécurité.

Dimensions : 12.5 x 7 x 1.9" (32 x 18 x 6cm)
Poids : 2,8 kg
Matériaux : Fonte, hêtre





NOUVEAU

Ooni Pizzaiolo Apron

Salissez-vous les mains, pas les vêtements ! Notre tablier de pizzaiolo à toute épreuve est confectionné en toile robuste, avec des détails en cuir véritable. Il dispose de trois poches multifonctions, d'un porte-serviettes, de sangles ajustables pour un maintien parfait et de boucles amovibles pour un nettoyage facile.

Dimensions : 40 x 14 x 6 cm
Poids : 0,6 kg
Matériaux : Cuir véritable, toile robuste



Ooni Pizza Oven Gloves

Ces gants en cuir résistants à la chaleur, doublés de flanelle et de toile, vous protégeront lorsque vous cuisinez avec tous les fours à pizza Ooni, que ce soit pour retirer la porte ou pour ajouter du combustible.

Ooni Pro est livré avec une paire de gants Ooni.

Dimensions : 35 x 16 x 2 cm
Poids : 0,4 kg
Matériaux : cuir, flanelle, toile



NOUVEAU

Ooni Dual Platform Digital Scales

Simplifiez la préparation des pizzas et obtenez la pâte parfaite à chaque fois grâce à nos balances digitales à double plateau Ooni. Mesurez tous vos ingrédients au dixième de gramme près sur les plateaux en acier inoxydable brossé – oui, même les petites quantités de sel et de levure. Elles disposent d'un double écran LCD pour lire les deux mesures simultanément.

Dimensions : 31 x 18 x 3 cm
Poids : 0,8 kg
Matériaux : Plastique, acier inoxydable microbillé



Ooni Infrared Thermometer

Le thermomètre à infrarouge Ooni vous permet de mesurer la température de surface de votre Ooni en quelques secondes. Dirigez le pointeur laser au centre de la plaque de cuisson en pierre et la température s'affiche sur l'écran. Affichage en °C ou °F.

Dimensions : 17 x 10 x 6 cm
Poids : 0,3 kg
Matériaux : Plastique



'Ooni: Cooking with Fire' Cookbook

Notre premier livre de recettes, Ooni: Cooking with Fire, a été écrit par les fondateurs d'Ooni, Kristian Tapaninaho et Darina Garland, pour raconter notre histoire et partager avec vous notre enthousiasme pour la cuisine en plein air. Une foule d'idées pour cuisiner de délicieux poissons, viandes, légumes, desserts et, bien sûr, des pizzas ! En anglais.

Dimensions : 27 x 22 x 2 cm
Poids : 1,2 kg
Matériaux : Papier, encre



Ooni Baking Stone

La rétention thermique optimale de la pierre de cuisson Ooni permet de cuire par le dessous et d'obtenir une pâte de pizza parfaite, ainsi que d'autres plats. Notre plaque de cuisson en pierre cordiérite donne également des résultats spectaculaires dans les fours traditionnels.

Dimensions : 34 x 35 x 5 cm
Poids : 3 kg
Matériaux : Pierre cordiérite solide



NOUVEAU

Ooni Fyra Carry Cover

Emportez votre Ooni Fyra partout et protégez-le contre les éléments avec cette housse de transport très pratique et 100 % imperméable. Ses côtés élastiques s'ajustent parfaitement, ses sangles réglables rendent le transport aisé et le sac de rangement de la cheminée se glisse facilement à l'intérieur : tout le nécessaire est soigneusement emballé !

Dimensions : 27 x 32 x 4 cm
Poids : 0,4 kg
Matériaux : Aluminum, Polyester



Ooni Koda Carry Cover

La housse de transport imperméable Ooni Koda est le meilleur moyen de protéger votre Ooni Koda des intempéries. Ses côtés élastiques s'ajustent parfaitement et ses sangles réglables vous permettent de le porter et de le déplacer facilement.

Dimensions : 27 x 32 x 4 cm
Poids : 0,4 kg
Matériaux : Aluminum, Polyester



Ooni Pro Cover

Protégez votre Ooni Pro contre les intempéries et maintenez-le à l'abri de la poussière avec cette housse imperméable.

Dimensions : 41 x 25 x 6 cm
Poids : 0,7 kg
Matériaux : Polyester



Ooni Premium Natural Firestarters

Les allume-feu naturels Premium Ooni sont produits à partir de copeaux de bois 100 % naturels sans substance chimique, pour un allumage rapide et propre dans votre four à pizza Ooni.

Dimensions : 22 x 14 x 11 cm
Poids : 0,7 kg
Matériaux : Copeaux de bois naturels, cire raffinée



NOUVEAU

Ooni Koda 16 Cover

Protégez votre Ooni Koda 16 contre les intempéries avec cette housse sur mesure, 100 % imperméable. Ses côtés élastiques s'ajustent parfaitement à votre four.

Dimensions : 28 x 22 x 8 cm
Poids : 0,6 kg
Matériaux : Aluminum, Polyester



NOUVEAU

Ooni Karu Carry Cover

Emportez Ooni Karu dans votre prochaine aventure avec sa housse de transport 100 % imperméable. Ses côtés élastiques s'ajustent parfaitement au corps de votre four et ses sangles réglables vous permettent de le porter facilement.

Dimensions : 27 x 22 x 4 cm
Poids : 0,4 kg
Matériaux : Aluminum, polyester



Ooni Premium Lumpwood Charcoal*

Le charbon de bois de bouleau Premium Ooni est composé à 100% de bois de bouleau, sans produits chimiques, arômes ni additifs. Offrez à votre four un combustible propre et performant qui infusera tous vos plats de saveurs naturelles.

Dimensions : 62 x 32 x 25 cm
Poids : 4,5 kg
Matériaux : 100 % bouleau
* Disponible uniquement au Royaume-Uni et en Europe.



Ooni Premium Hardwood Pellets*

Faites cuire votre première pizza avec seulement 300 g de granulés. En usage continu, un sac de 3 kg dure de 3 à 4 heures environ et un sac de 10 kg, de 10 à 12 heures. Nos granulés de haute qualité proviennent de source durable, sont sans danger pour les aliments et peuvent être utilisés avec d'autres grills et barbecues à granulés.

Dimensions : 45 x 35 x 13 / 60 x 36 x 80 cm
Poids : 3 / 10 kg
Matériaux : 100 % hêtre (UK et EU) / 100 % chêne (US)
* 3 kg : disponible uniquement au Royaume-Uni et en Europe.



Ooni Pro Gas Burner

Convertissez au gaz votre four Ooni Pro facilement et rapidement avec le brûleur à gaz Ooni Pro. Pour utiliser votre Ooni Pro avec du gaz, fixez simplement le brûleur à l'arrière de votre four et vous pouvez commencer à cuisiner.

Dimensions : 28 x 17 x 34 cm
Poids : 2,2 kg
Matériaux : Acier inoxydable 430



Ooni Gas Burner

Convertissez facilement au gaz votre Ooni Karu avec le brûleur à gaz Ooni. Fixez-le simplement à l'arrière de votre four à pizza, insérez les vis, et il est prêt à être utilisé avec une bouteille de propane.

Dimensions : 28 x 17 x 29 cm
Poids : 1,8 kg
Matériaux : Acier inoxydable 430



La passion et la bienveillance sont deux des valeurs fondamentales d'Ooni. Nous avons à cœur de permettre à tous de cuisiner et de savourer de délicieuses pizzas, mais aussi de nous engager pour le développement durable. Nous croyons fermement que les entreprises ont la responsabilité d'avoir un impact positif sur le monde.

Le fonds « Ooni Impact Fund » reverse 1 % de notre chiffre d'affaires annuel mondial à des causes caritatives et à des projets axés sur les changements sociaux et environnementaux positifs. Membre officiel de 1% for the Planet, nous plantons des milliers d'arbres à Madagascar dans le cadre de notre partenariat avec Eden Reforestation Projects, et nous soutenons différentes organisations, dont Slice Out Hunger, Social Bite et la Croix-Rouge.

ooni.com/impact

ooni



ooni.com

© 2020 Ooni

Ooni est une marque déposée de
Ooni Ltd. Tous droits réservés.

Contact ventes

sales@ooni.com

UK/EU: +44 (0) 131 677 8780

USA: +1 (332) 999 2919

Portail B2B

dealer.ooni.com

Pour plus d'informations, contactez
notre équipe commerciale.

