

Conceptos

zona 
BBQ



Horno Ooni Karu 16"



Tamaño de pizza

Hasta 40 cm

Tiempo de precalentamiento

15 minutos

Tiempo de cocción

60 segundos

Temperatura máxima

500° C

Tipo de combustible

Leña, carbón y/o gas propano

Medidas

81 x 50 x 83 cm

Zonas de uso

Jardín

Horno Ooni Karu 12"



Tamaño de pizza

Hasta 30 cm

Tiempo de precalentamiento

15 minutos

Tiempo de cocción

60 segundos

Temperatura máxima

500° C

Tipo de combustible

Leña, carbón y/o gas propano

Medidas

80 x 40 x 77 cm

Zonas de uso.

Balcón, jardín, paseo

*El aditamento de gas se adquiere por separado.

Horno Ooni Koda 16"



Tamaño de pizza

Hasta 40 cm

Tiempo de precalentamiento

20 minutos

Tiempo de cocción

60 segundos

Temperatura máxima

500° C

Tipo de combustible

Gas propano

Medidas

63 x 58 x 37 cm

Zonas de uso

Balcón y jardín

Horno Ooni Koda 12"



Tamaño de pizza

Hasta 30 cm

Tiempo de precalentamiento

15 minutos

Tiempo de cocción

60 segundos

Temperatura máxima

500° C

Tipo de combustible

Gas propano

Medidas

62 x 39 x 29 cm

Zonas de uso

Balcón, jardín, paseo

Palas Ooni



Ligeras y de alta calidad. La superficie lisa hace que deslizar la pizza sea una brisa absoluta.

Tamaños disponibles

12",14",16"

La mejor para

Lanzamiento y retiro.

Medidas

31 X 3 X 66 cm 36 x 2
x 70 cm 43 x 4 x 77
cm

Palas perforada Ooni



La superficie perforada hace que retirar el exceso de sémola de la base de la pizza sea fácil.

Tamaños disponibles

12",14"

La mejor para

Lanzamiento y retiro.

Medidas

31 x 3 x 66 cm
36 x 3 x 70 cm

Palas de bambú Ooni



La pala ideal para lanzar tu pizza de forma tradicional y servirla a tus invitados.

Tamaños disponibles

12",14",16"

La mejor para

Lanzamiento y servir.

Medidas

31,5 x 1,2 x 50,5 cm

35,6 x 1,5 x 64 cm

40 x 1,5 x 64 cm

Palas rotadora Ooni



La mejor forma de rotar la pizza en su horno es posible con la pala rotadora.

Tamaños disponibles

7"

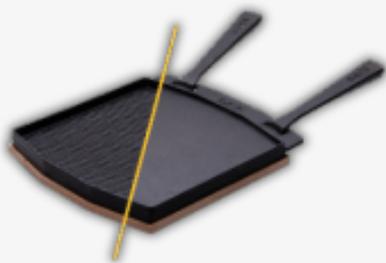
La mejor para

Girar y retirar.

Medidas

20 x 3 x 87 cm

Sartén de Hierro Dual Ooni



Cocine cortes de res, cerdo, pollo e incluso hasta postres en su horno Ooni.

Materiales

Hierro fundido, haya.

Peso

6,1 kg

Medidas

33 x 7 x 37 cm.

Sartén de Hierro Ooni



Cocina carnes, pescados, verduras e incluso hornea panes de masa madre.

Materiales

Hierro fundido, haya.

Peso

2,5 kg

Medidas

16 x 8 x 44 cm

Termómetro infrarrojo Ooni



Mida la temperatura de la superficie de la piedra de su Horno de Pizza Ooni en segundos.

Materiales
Plástico.

Peso

0,2 kg

Medidas

13 x 3 x 9 cm

Forros de transporte Ooni



Los forros Ooni son diseñados para priorizar el almacenamiento, cuidado y portabilidad.

Materiales
Aluminio, poliéster.

Peso

0.6, 0.4 kg

Forros para Hornos Ooni

Horno Ooni Karu 16"

Horno Ooni Koda 16"

Horno Ooni Karu 12"

Horno Ooni Koda 12"



Receta de Masa de Pizza Clásica

Ingredientes

- 368 Gr de Agua.
- 2,7 Gr de Levadura instantánea.
- 613 Gr de Harina de trigo.
- 18 Gr de Sal.

Mira el paso a paso en la app de Ooni

App Ooni



AV 30 AGOSTO # 41 - 37

EDIFICIO ANTIGUO HOTEL TORREON PEREIRA.

LINK DIRECTO
PARA COTIZAR



324 5950277



@conceptos_zonabbq

Conceptos

zona
BBQ