



Ooni lanseeraa Volt 2 -sähköpizzauunin, joka tuo maailmanluokan paistoasteet, monipuolisen ruoanlaiton, ja Pizza Intelligence™ -systeemin keittiöihin ympäri maailmaa

Kotipizzauunien markkinajohtaja ja pioneeri Ooni lanseeraa huippumodernin Volt 2 -sähköpizzauunin, ja sen patenttia odottava järjestelmän, joka tarjoaa optimoituja esiasetuksia monipuoliselle pizzanpaistolle

[Ooni](#), pizzojen kotiuunien markkinajohtaja ja pioneeri, lanseeraa [Ooni Volt 2 -sähköpizzauunin](#). Volt 2 -sisäuuni on rakennettu palkitun Volt 12 -uunista saadun asiakaspalautteen pohjalta ja on uudelleen suunniteltu tuomaan parempaa hallintaa, monipuolisuutta, ja älykkäämpää suorituskykyä ruoanlaittoon.

Volt 2 esittelee Oonin patenttia odottavan Pizza Intelligence™ -systeemin, joka käyttää reaaliaikaista dataa sekä mukauttaa tehoa ja lämmönjakoa automaattisesti optimaalisten kypsennysolosuhteiden saavuttamiseksi. Volt 2 poistaa arvailun kaikenlaisten pizzojen valmistuksesta, napolilaisesta pannupizzaan, kolmen pizzanvalmistukseen sekä yhden taikinan nostatukseen tarkoituetun esiasetuksen avulla. Pizza Intelligence™ -systeemi mukauttaa lämpötilaa ja rapeuden intensiteettiä automaattisesti sopivaksi jokaiselle eri tarkoitukselle. Ohjelmoitava, mukautettu esiasetus antaa käyttäjälle mahdollisuuden tallentaa laitteeseen suosikkiasetuksensa, jotta tasainen lopputulos voidaan saavuttaa jokaisella paistokerralla.

Volt 2 -uunin käyttölämpötila-alue toimii 20°C ja 450 °C välillä, joka on kaksinkertainen tavalliseen kotiuuniin verrattuna. Uuni soveltuu kaikille pizzatyyleille ja sisältää lisäksi uuni- ja grilliasetukset monipuolista ruoanlaittoa varten. Erillinen taikinan nostatukseen tarkoitettu asetus mahdollistaa lempeän, matalan lämpötilan fermentoinnin uunissa. Pizza Intelligence -systeemi tarjoaa Oonin tähän asti hallituimman ja tasalaatuisimman paistotuloksen, parannetun lämpötilan vakauden ansiosta – lämmityselementit ulottuvat koko pizzakiven alueelle. Tämä uusi uuni antaa tasaisempia tuloksia, ennaltaehkäisee palaneita pohjia, ja parantaa eritasoisten käyttäjien suorituskykyä.

“Volt 2 on monen vuoden käyttäjätutkimuksen tulos”, kertoo **Kristian Tapaninaho**, Oonin perustaja ja toimitusjohtaja. “Jokainen parannus nostaa suorituskykyä, monipuolisuutta, ja käyttömukavuutta – kaikki kompaktimmassa koossa ja saavutettavammalla hinnalla.”



Uusin uuni on kehitetty ajatellen moderneja keittiöitä, minkä vuoksi sen runko on 30% pienempi verrattuna edeltäjäänsä. Volt 2 pystyy paistamaan 12-tuumaisia pizzoja ja on samalla tarpeeksi kompakti mahtuakseen vaivattomasti keittiön työtasolle.

Volt 2 -uunissa on useita käyttäjäkeskeisiä toimintoja, jotka parantavat ruoanlaittokokemusta sisätiloissa. Monikäyttöinen uunin hylly nostaa Volt 2:n käyttömahdollisuuksia, tarjoten lisäalustan erilaisten ruokien, kuten leivän tai grillijuuston valmistukseen. Lisäksi se tarjoaa käytännöllisen viilennystelineen, joka antaa pizzan levähtää välittömästi paistamisen jälkeen ja varmistaa rapean pohjan onnistumisen. Integroitu höyryn ja savun suodatin pitää keittiön sisäilman raikkaana, samalla kun koko pinnan ylittävä neljän millimetrin paksuinen karkaistu lasi-ikkuna lukitsee lämmön ja tarjoaa esteettömän, laajan näköalan uunin sisälle. Volt 2 kuumenee ammattilaistasoiselle 450°C-asteeseen vain 20 minuutissa ja näin kypsentää napolilaistyyllisen pizzan vain 90 sekunnissa.

Volt 2 -sähköpizzauuneja on saatavilla verkosta osoitteesta [Ooni.com](https://www.ooni.com) kahdessa värissä, Polar White ja Charocal Gray, 1. lokakuuta 2025 alkaen. Rekisteröidy nyt, niin saat ensimmäisten joukossa ilmoituksen, kun tuote on ostettavissa: www.ooni.com/pages/explore-ooni-volt-2.

Oonista

Ooni vallankumoisti ulkoilmakokkauksen vuonna 2012 lanseeraamalla maailman ensimmäisen kannettavan pizzauunin. Samalla Ooni loi uuden kategorian ja muutti kokonaisen sukupolven pizzan syöjiä pizzan tekijöiksi ympäri maailmaa. Yrityksen perusti yhdessä aviopari Kristian Tapaninaho ja Darina Garland, minkä jälkeen Ooni on kasvanut maailman kärkipaikan pizzauunibrändiksi, joka on myynyt 2,5 miljoonaa uunia globaalisti. Ooni on tunnettu siitä, että se on tuonut korkeassa lämpötilassa valmistettavat pizzat koteihin ympäri maailmaa.

Oonin uunit tuovat iloa autenttisen, pizzakivellä tehdyn pizzan valmistamiseen, joka paistuu vain 60-sekunnissa. Oonin uunit kuumenevat enintään vain 25 minuuttia ja kipuavat jopa 500°C-asteeseen, joka on kaksinkertainen lämpötila tavalliseen kotiuuniin verrattuna. Korkeat lämpötilat mahdollistavat esimerkiksi napolilaistyyllisen pizzan valmistamisen. Pizzan lisäksi, Oonin uunit taipuvat mm. pihvien täydelliseen ruskistukseen, leivän leipomiseen, ja vihannesten paahattamiseen.

Palkittujen uunien lisäksi Ooni on tehnyt uuden kategoriavaltauksen Halo Pro Spiral Mixer -yleiskoneen avulla, joka on suunniteltu mahdollistamaan ammattitasoisen taikinan valmistuksen kotikeittiöissä. Yleiskoneen lisäksi Oonin valikoimasta löytyy laajasti muita keittiötarvikkeita.

Meillä on vain yksi planeetta, jolla paistaa pizzaa, minkä vuoksi Ooni uskoo vastuun kantamiseen sen suojelemisessa ja säilyttämisessä. Oonin vuosittainen Impact Report -raportti tarjoaa yksityiskohtaisen yhteenvedon yrityksen keskeisistä painopistealueista, saavutetusta edistyksestä ja tulevaisuuden suunnitelmista.

Lisäksi Ooni sai B Corp™ -sertifikaatin vuonna 2022. Sertifikaatin perusteellisen arviointi- ja varmennusprosessin jälkeen Ooni on liittynyt samanhenkisten yritysten yhteisöön, joiden johtajat käyttävät liiketoimintaansa voimana tehdä hyvää.

Vieraile Oonin kotisivuilla saadaksesi lisää tietoa koko valikoimasta: [ooni.com](https://www.ooni.com).

