



Ooni tuo markkinoille pyörivän pizzakiven Koda 2 -sarjan uuneille: Automaattisesti pyörivä pizza nostaa riman uudelle tasolle

Automaattinen rotaatio ja käsivapaa-toiminto tarkoittavat, ettei ravintolatasoisen pizzan valmistaminen ole paitsi helppoa, vaan myös vaivatonta.

Kotipizzauunien markkinan luonut ja sitä johtava Ooni lanseeraa uuden Koda 2 Rotating Stone Oven Range –tuotesarjan. Rotating Stone -pizzakivi on suunniteltu tarjoamaan entistä helpomman pizzanpaistokokemuksen Koda 2-, Koda 2 Pro- ja Koda 2 Max –uuneihin. Uusi Rotating Stone -pyörivä pizzakivi poistaa tarpeen kääntää pizzaa käsin ja mahdollistaa tasaisen, vaivattoman paistamisen kaikille pizzan rakastajille. Rotating Stone on saatavilla joko uunipakettina tai erillisenä lisävarusteena Koda 2 -sarjan uuneihin.

Moni kokee pizzan kääntämisen paiston aikana haastavaksi pizzauunin erittäin korkean lämpötilan vuoksi. Ooni tarjoaa ratkaisun tähän haasteeseen: automaattisen pyöryksen ansiosta käyttäjä tarvitsee vain yksinkertaisesti laittaa pizza uuniin ja antaa uunin hoitaa loput. Pyörivä pizzakivi mahdollistaa tasaisen lämmön jakautumisen koko kivelle, mikä varmistaa tasaisen paistotuloksen ja mahdollistaa ravintolatasoiset pizzat pienellä vaivalla. Tuloksena on tähän mennessä intuitiivisin pizzanpaistokokemus.

Toisin kuin monet muut pyörivällä kivellä varustetut pizzauunit, jotka perustuvat keskellä olevaan pyöritykselle, Oonin ratkaisu hyödyntää reunoille tasapainotettua rakennetta. Siirtämällä painon ja pyöritysmekanismien kiven reunalle Ooni on poistanut keskialustaisille ratkaisuille tyypillisen heilumisen ja jumiutumisen. Lopputulos? Vakaa ja tasainen pyörytys, joka sopii yhtä hyvin kevyen napolilaisen pizzan paistamiseen kuin raskaan valurautapannun käyttämiseen ja sillä esimerkiksi kokonaisen paistokanan valmistamiseen. Oonin kahden vuoden takuun tukemana tämä innovatiivinen ratkaisu toimii yhtä luotettavasti vuodesta toiseen.

Oonin Rotating Stone on ensimmäinen pizzakivi, jossa hyödynnetään LIDAR-sensoria. Sen ansiosta käyttäjä voi käynnistää tai pysäyttää kiven pyörimisen pelkällä käden tai pizzalapion liikkeellä. Tämä mahdollistaa käyttäjille täysin käsivapaan ohjauksen ja tekee paistamisesta sujuvaa ilman jauhoisia painikkeita.

Rotating Stone tarjoaa myös kaksi vaihtoehtoista pyöritystilaa:

- jatkuvan pyöryksen paistamista varten.
- 90 asteen kääntötilan, joka sopii esimerkiksi kiven esilämmitykseen akkua säästäten tai rotisserie-tyyppiseen kypsennykseen.





“Oonin Rotating Stone kuvastaa sitoutumistamme merkitykselliseen innovaatioon”, sanoo Oonin toinen perustaja **Kristian Tapaninaho**. “Edelläkävijäyhtiönä toimiminen tarkoittaa muutakin kuin pelkkää tuotteen parantamista – se tarkoittaa koko käyttökokemuksen uudelleen määrittelyä. Rotating Stone on tästä hyvä esimerkki. Tunnistimme markkinoilla kitkakohtia ja suunnittelimme ratkaisun, joka on yhtä aikaa sekä tyylikäs että toimiva. Koda 2 Rotating Stone -sarja tekee pizzan valmistamisesta yksinkertaisempaa, intuitiivisempaa ja nautinnollisempaa.”

Rotating Stone on helppo asentaa alle 20 minuutissa. Asennus tapahtuu kiinnittämällä moottoriosan, asettamalla kiven ja pyöritysmekanismin uuniin sekä liittämällä akkupaketin. Rotating Stone on saatavilla erillisenä lisävarusteena tai alennetulla hinnalla pakettina yhdessä Oonin Koda 2 -kaasukäyttöisten pizzauunien kanssa. Tuote on saatavilla yksinoikeudella osoitteessa Ooni.com.

MSRP - Rotating Stone ja uuni:

- Koda 2 - 670 €
- Koda 2 Pro - 950 €
- Koda 2 Max - 1 440 €

MSRP - Pelkkä lisävaruste:

- Koda 2 - 285 €
- Koda 2 Pro - 305 €
- Koda 2 Max - 350 €

Saat lisätietoja Rotating Stone -tuotteesta [täältä](#).

Ooni mullisti ulkoilmakokkauksen vuonna 2012 lanseeraamalla maailman ensimmäisen kannettavan pizzauunin. Samalla yritys loi kokonaan uuden tuoteryhmän ja muunsi pizzan syöjien sukupolven pizzojen tekijöiksi ympäri maailmaa. Kristian Tapaninahon ja Darina Garlandin perustama Ooni on nykyään maailman johtava pizzauunibrändi. Yritys on myynyt maailmanlaajuisesti yli 3 miljoonaa kaas-, monipolttoaine- ja sähköuunia, ja tuotteilla on yli 92 000 viiden tähden arviota. Ooni tunnetaan urauurtavista ruoanlaittotuotteista, jotka ruokkivat sekä ihmisiä että planeettaa ja uudistavat arjen ruoanlaittoa palkituilla ja laadukkailla malleilla.

Oonin tarjoamat tuotteet ja elämykset tuovat ihmiset yhteen ja tarjoavat mahdollisuuden valmistaa autenttista kiviunissa paistettua pizzaa jopa 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 paahtamiseen.

Palkittujen uunien lisäksi Ooni on laajentanut tuotevalikoimaansa uudelle alueelle Halo Pro Spiral Mixer -yleiskoneella, joka tuo ammattitason taikinansekoituksen kotikeittiöihin. Ooni tarjoaa myös laajan valikoiman muita keittiötarvikkeita.

Lisätietoa Oonin laajasta tuotevalikoimasta löydät osoitteesta: ooni.com.

