

Ooni Halo Core -spiraalitaikinakone tekee ammattitason spiraalisekoituksesta uuden standardin kotikeittiöihin

Tutustu Ooni Halo Coreen – kompaktiin spiraalitaikinakoneeseen, joka on suunniteltu päihittämään yleiskoneet, jotka ovat hallinneet kotikeittiöitä vuosikymmenten ajan.

Tänään Ooni, kotipizzauunimarkkinan luoja ja johtaja, vahvistaa jälleen asemansa kotikäyttöisen spiraalisekoitusteknologian johtavana asiantuntijana julkaisemalla Ooni Halo Core Spiral Mixer -spiraalitaikinakoneen. Mullistettuaan tavan, jolla maailmassa leivotaan pizzaa, Ooni kirjoittaa nyt uudelleen sen, miten taikinaa sekoitetaan kotikeittiöissä. Yhdistämällä ammattitason spiraalitekniikan, vatkauksen ja sekoituksen kompaktiin pakettiin Ooni Halo Core ei pelkästään liity markkinoille – se ottaa ne haltuunsa.

Vuosien ajan kotileipurit ovat syyttäneet itseään liian tiiviistä leivistä ja epäonnistuneista kohotuksista. Todellinen syyllinen on kuitenkin yleiskone. Yleiskoneita, jotka ovat pitkälti pysyneet muuttumattomina niiden keksimisestä lähtien, ei koskaan suunniteltu taikinalle. Ne pysähtyvät kuormituksessa, ylikuumenevat eivätkä pysty muodostamaan sellaisia gluteenirakenteita, jotka erottavat hyvän leivonnaisen erinomaisesta. Ooni Halo Core muuttaa tämän.

Ooni Halo Core hyödyntää spiraalisekoitusteknologiaa, jota on perinteisesti käytetty vain ammattikeittiöissä. Pyörivä kulho toimii yhdessä raskaan käytön muuttuvanopeuksisen spiraalitaikinakoukun ja irrotettavan Breaker Bar -vastatuen kanssa luoden kaksinkertaisen vaivausliikkeen, joka venyttää ja kehittää taikinaa vahvemman gluteenirakenteen aikaansaamiseksi ilman ylimääräisen lämmön muodostumista. Taikinasta saadaan sileää ja tasaisesti sekoitettua, johon yleiskoneet eivät yksinkertaisesti pysty, oli kyseessä pizzataikina, hapanjuurileipä tai tavallinen leipä. Spiraalitaikinakoneissa harvoin sisältyvät, erityisesti pyörivälle kulholle suunnitellut vatkauk- ja sekoituslisäosat vahvistavat entisestään Ooni Halo Coren asemaa ainoana yleiskoneena, jonka kotikeittiö tarvitsee.

Suunniteltu istumaan luontevasti muiden keittölaitteiden rinnalle, Ooni Halo Core on 25 % pienempi ja 30 % kevyempi kuin Ooni Halo Pro, mikä tekee siitä helpomman säilyttää, siirtää ja pitää keittiötasolla. Samalla sen saavutettavampi hintataso avaa mahdollisuuden entistä useammalle kotileipurille siirtyä spiraalisekoitukseen ensimmäistä kertaa. Sen kaksimoottorijärjestelmä käsittelee kaikenlaiset taikinat niiden nestepitoisuudesta riippumatta ylikuumenematta sisäänrakennetun moottorinsuojauksen ansiosta, joka säätelee nopeutta automaattisesti pidempien tai vaativampien sekoitusten aikana. Kompaktista koostaan huolimatta Ooni Halo Core tarjoaa edelleen teollisuustason sekoitusvoiman: 20 säädettävää nopeutta (60–300 rpm), mikä on huomattavasti enemmän kuin tavallisten yleiskoneiden 6–11 nopeusasetusta,

sekä kapasiteetin sekoittaa yli kuusi paunaa taikinaa – riittävästi kymmeneen 12 tuuman pizzaan tai kolmeen suureen hapanjuurileipään.

"Perinteisiä yleiskoneita ei ole suunniteltu taikinan vaivaamiseen; ne pysähtyvät kuormituksessa, ylikuumenevat eivätkä kehitä gluteenia kunnolla," sanoo Oonin perustaja **Kristian Tapaninaho**. "Ooni Halo Coren avulla olemme kehittäneet ratkaisun, joka mahtuu keittiötasolle tinkimättä suorituskyvystä. Teemme ammattitason spiraalisekoitusteknologiasta uuden standardin kotikeittiöihin ja annamme kotileipureille käyttöön saman mekaanisen edun, jota maailman parhaat kaupalliset leipomot hyödyntävät."

Patenttia odottavan irrotettavan Breaker Bar -vastatuen ansiosta Ooni Halo Core tarjoaa taikinan lisäksi lisää monipuolisuutta mukana toimitettavien ruostumattomasta teräksestä valmistettujen, astianpesukoneen kestävien lisäosien avulla. Dual-Geared Whisk -vispilä valmistaa kevyitä, ilmavia ja kiiltäviä marenkeja vain minuutissa. Angled Silicone-Edge Beater -sekoitin poistaa käytännössä tarpeen kaapia kulhoa käsin. Sen hienovaraisesti kierretty muoto ja silikonireuna työntävät ainekset jatkuvasti takaisin kulhoon, mikä takaa täydellisesti sekoittuneet taikinat ja kuorrutteet. Kaksois-LED-kulhovalaistus, läpinäkyvä roiskesuoja kaatonokalla, LED-nopeusnäyttö ja silikonikansi taikinan kohotukseen ovat ominaisuuksia, joiden ansiosta Ooni Halo Core yhdistää viimeistellyn muotoilun ja vertaansa vailla olevan suorituskyvyn.

4. elokuuta alkaen Ooni Halo Core Spiral Mixer on saatavilla kahdessa korkealaatuisessa ja kestävässä värivaihtoehdossa: Polar White ja Foundry Black. Laitteen hinta euroissa on noin 520 euroa, ja se tulee myyntiin Oonin verkkosivuille: [Ooni.com](https://ooni.com). Tuotetta on saatavilla myös jälleenmyyjiltä Powerista, Gigantista ja KitchenOnista.



Tietoa Oonista

Ooni mullisti ulkoruoanlaiton vuonna 2012 tuomalla markkinoille maailman ensimmäisen kannettavan pizzauunin. Samalla se loi kokonaan uuden tuoteryhmän ja teki pizzan syöjien sukupolvesta pizzan tekijöitä ympäri maailmaa. Kristian Tapaninahon ja Darina Garlandin perustama Ooni on maailman johtava pizzauunibrändi. Sen kaasus-, monipolttoaine- ja sähköuuneja on myyty maailmanlaajuisesti yli kolme miljoonaa kappaletta, ja ne ovat keränneet yli 92 000 viiden tähden arvostelua. Ooni tunnetaan urauurtavista ruoanlaittotuotteistaan, jotka ilahduttavat niin ihmisiä kuin planeettaa ja määrittelevät arjen ruoanlaiton uudelleen palkitun ja korkealaatuisen muotoilun avulla.

Ooni tuo ihmiset yhteen tuotteilla ja elämyksillä, jotka ilahduttavat ja antavat käyttäjille mahdollisuuden nauttia aidon kivipaistetun pizzan valmistamisesta vain 60 sekunnissa. Oonin uunit ovat käyttövalmiita 25 minuutissa tai nopeammin, ja ne saavuttavat jopa 950 °F:n (510 °C) lämpötilan – noin kaksinkertaisen kotiuuniin verrattuna. Näin ne tuottavat täydellisen napolilaistyyllisen pizzan valmistamiseen tarvittavan voimakkaan lämmön. Pizzan lisäksi Oonin uuneilla voi paistaa täydellisiä pihvejä, leipoa leipää, paahtaa kasviksia ja valmistaa paljon muuta.

Palkittujen pizzauuniensa lisäksi Ooni on laajentanut uuteen tuoteryhmään Halo Pro Spiral Mixer -spiraalitaikinakoneella, joka tuo ammattitasoisen taikinan sekoituksen kotikeittiöön. Ooni tarjoaa myös kattavan valikoiman välttämättömiä lisävarusteita.

Tutustu Oonin koko tuotevalikoimaan osoitteessa ooni.com.

Yhteystiedot:

Anna Sienko

Backbone Media

Associate Earned Media Strategist

anna.sienko@backbone.media