



Volt 12

Forno per pizza elettrico

Guida pratica



Scarica l'app Ooni per richiedere un'estensione gratuita della garanzia di 1 anno*, trovare ricette e molto altro ancora!





Prima dell'uso, leggi il manuale e le istruzioni di sicurezza di Ooni Volt 12.



Se il tuo Ooni Volt 12 non è arrivato nelle condizioni previste, contattaci su support.ooni.com. Saremo lieti di aiutarti!

Indice

Ecco Ooni Volt 12	03	I migliori consigli per preparare una pizza squisita	16
Guida introduttiva rapida	04	Tipi di pizza	18
Per iniziare	06	Come infornare la pizza in Ooni Volt 12	21
Cuocere, spegnere e riporre il forno	08	Ricetta dell'impasto per pizza classica	22
Strumenti essenziali	10	Ricetta della salsa per pizza classica	24
Caratteristiche di Ooni Volt 12	12	Risoluzione dei problemi di cottura	26
Funzioni delle manopole	13	Restiamo in contatto	29
Funzione Boost	14		



Ecco Ooni Volt 12

Abbiamo sviluppato il primo forno per pizza Ooni nel 2012, con l'obiettivo di dare a tutti la possibilità di preparare un'ottima pizza. Per diventare un pizzaiolo provetto occorrono tempo, passione e gli strumenti giusti. Come un forno che raggiunga una temperatura molto elevata.

Il forno per pizza elettrico Ooni Volt 12 è il nostro primo forno per pizza elettrico da esterno e da interno. Con Ooni Volt 12, puoi preparare e gustare una pizza straordinaria tutto l'anno, in giardino come in cucina!

Ooni Volt 12 raggiunge i 450 °C (850 °F) in soli 20 minuti e cuoce una pizza napoletana in meno di 90 secondi. Inoltre, le impostazioni calibrate del calore consentono di cuocere tanti altri tipi di pizza alla perfezione, dalla pizza in pieno stile newyorkese, con mille bolle e ricca di formaggio, che richiede una cottura a 350 °C (650 °F), alla base stile Detroit, croccante e morbida, da cuocere a 300 °C (550 °F), fino addirittura alla pizza congelata!

Che tu sia un principiante o un professionista, Ooni Volt 12 è semplice e divertente da utilizzare, e questa Guida pratica è ricca di suggerimenti, consigli e deliziose ricette per offrirti la migliore esperienza possibile.

Siamo molto lieti che tu faccia parte della community Ooni. Goditi Ooni Volt 12: sappiamo che ti piacerà!



Kristian Tapaninaho
Fondatore e
co-amministratore
delegato



Darina Garland
Co-fondatrice
co-amministratrice
delegata

Guida introduttiva rapida

Sappiamo che l'idea di cucinare con Ooni Volt 12 può farti fremere dall'entusiasmo.

Se non vedi l'ora di iniziare, ecco le cose essenziali da sapere assolutamente:

- 1 Montaggio** Posiziona il tuo Ooni Volt 12 su un tavolo modulare Ooni o su una superficie ampia e stabile, al chiuso o all'aperto.
- 2 Preparazione** Prepara l'impasto per pizza con largo anticipo e procurati le guarnizioni.
- 3 Accensione** Per accendere Ooni Volt 12, ruota l'interruttore laterale "On/Off" verso il basso, quindi premi il pulsante Standby sulla parte anteriore del forno.
- 4 Calore** Per iniziare il preriscaldamento, seleziona un'impostazione di temperatura sulla manopola di controllo centrale. Per le impostazioni consigliate, vedi pagina 18.
- 5 Pizza** Quando senti il segnale acustico, è il momento di infornare la pizza. Per i metodi di cottura e le tempistiche consigliati, vai a pagina 18.
- 6 Rilassati** Quando hai terminato, lascia raffreddare Ooni Volt 12. Prima di spegnere l'interruttore "On/Off" del forno, attendi almeno 10 minuti affinché la ventola raffreddi i componenti elettronici. Quando il forno si è raffreddato, spazzola la pietra refrattaria e riponi il forno in un luogo asciutto e al coperto.
- 7 Ricomincia** Per preparare una pizza squisita ci vuole esperienza: più ti eserciti, più diventi abile. Continua a leggere per scoprire suggerimenti e consigli per preparare la pizza con Ooni Volt 12!



Per iniziare

Trovare il posto giusto dove montare il forno

Puoi usare il tuo Ooni Volt 12 sia al chiuso che all'aperto. Posiziona il forno su una superficie piana e stabile, vicino a una presa di corrente, su cui abbia ampio spazio. Ricorda di posizionare Ooni Volt 12 arretrato di due dita circa rispetto al bordo della superficie, in modo che lo sportello possa aprirsi completamente.



Posiziona Ooni Volt 12 su una superficie piana e stabile con spazio a sufficienza intorno al forno, assicurandoti di rimuovere qualsiasi elemento infiammabile nelle vicinanze. Se usi Ooni Volt 12 all'aperto, ti consigliamo di utilizzare il tavolo modulare Ooni medio o grande. Non posizionare il forno per pizza Ooni Volt 12 su tavoli in vetro o in plastica.



Se usi il forno all'aperto, assicurati che la prolunga impermeabile sia correttamente collegata a terra e sia adatta per l'alimentazione del forno. Ti consigliamo prolunghe dotate di dispositivi di sicurezza elettrica, come gli interruttori differenziali di tipo RCD (salvavita) o GFCI.

Preparazione di Ooni Volt 12

Prima di cuocere per la prima volta, ricorda di preparare il forno. Per farlo, seleziona 450 °C (850 °F) sulla manopola della temperatura e ruota la manopola timer a 20 minuti. Alla scadenza del timer, passa alla modalità standby e lascia raffreddare il forno.





Lo sportello

Per aprire lo sportello, tira la maniglia verso di te (lo sportello opporrà una leggera resistenza), quindi ruotala verso il basso finché non è in posizione orizzontale.

Per chiuderlo di nuovo, utilizza la maniglia per ruotare lo sportello nuovamente in posizione verticale.

! Non appoggiarti e non mettere pesi sullo sportello del forno.

! Attenzione: le superfici interne dello sportello possono essere estremamente calde! Utilizza la maniglia solo per aprire e chiudere lo sportello.

! Se cadono liquidi sul pannello di vetro interno, attendi che il forno si raffreddi prima di pulirlo.

Per saperne di più

Continua a leggere per saperne di più su come accendere e spegnere Ooni Volt 12 e su come cuocere con il tuo forno, inclusi i migliori consigli sui vari tipi di pizza e l'infornata.

Sei alla ricerca di ispirazione? Su **ooni.com** troverai tante ricette gustose.

Per eventuali domande, o se desideri inviarci alcune foto dei tuoi deliziosi piatti preparati con Ooni Volt 12, puoi sempre contattarci alla pagina **support.ooni.com**. Ci piace parlare di pizza e di Ooni!

Per ulteriori istruzioni sulla manutenzione, consulta il manuale.

Cuocere, spegnere e riporre il forno

Raggiungere temperature ottimali

Ooni Volt 12 è stato progettato per funzionare a temperature fino a 450 °C (850 °F). La temperatura di cottura perfetta per la nostra ricetta per impasto classico Ooni (vedi pagina 22) è di almeno 400 °C (750 °F), misurata al centro della pietra refrattaria.



Usa un termometro digitale a infrarossi Ooni per misurare la temperatura della pietra refrattaria. La temperatura della pietra deve corrispondere alla temperatura ambiente all'interno del forno.



Se non viene utilizzato per 45 minuti, il forno passa alla modalità standby per risparmiare energia.

Spegnere e riporre il forno

Al termine della cottura della pizza, per spegnere il forno è sufficiente premere il pulsante Standby illuminato sullo sportello. La ventola interna del forno continuerà a raffreddare i componenti elettronici all'interno, quindi attendi almeno 10 minuti prima di spegnere l'alimentazione e scollegare Ooni Volt 12.

L'interno del forno per pizza Ooni Volt 12 rimarrà caldo fino a 90 minuti dopo lo spegnimento. Attendi che il forno si raffreddi, prima di riporlo.

Tra un utilizzo e l'altro, ti consigliamo di riporre Ooni Volt 12 in un luogo asciutto e al chiuso. Per mantenere il forno pulito e al riparo dalla polvere, è possibile utilizzare il copriforno per Ooni Volt 12 (disponibile su [ooni.com](https://www.ooni.com)).

Non vedi l'ora di iniziare a cucinare? Scopri come impostare la temperatura del forno Ooni Volt 12 nel manuale.



Strumenti essenziali



Termometro laser da cucina Ooni

Noi lo usiamo sempre! Per ottenere all'istante una lettura accurata della temperatura della pietra refrattaria, punta il laser verso il centro della pietra. Il termometro digitale a infrarossi Ooni ti consentirà di ottenere basi per pizza eccezionali. Quando inforniamo una pizza napoletana, la temperatura dovrebbe arrivare ad almeno 400 °C (750 °F).



Assortimento di pale per pizza Ooni

Le nostre pale per pizza sono realizzate su misura per i forni per pizza Ooni; in più, sono facili da trasportare e riporre. Avere una pala aggiuntiva aiuta a infornare e sfornare le pizze più velocemente, in modo che anche amici e familiari possano creare le loro pizze personalizzate. Le pale per pizza Ooni da 30 cm si accompagnano perfettamente al forno Ooni Volt 12.



❗ Non utilizzare prodotti in plastica, gomma o silicone in Ooni Volt 12; prima di utilizzare prodotti in metallo rivestito, verifica che siano compatibili con il forno.



Bilancia professionale da cucina Ooni

Semplifica la preparazione dell'impasto con la nostra bilancia digitale a doppio piatto Ooni. Puoi pesare quantità minime sul mini piatto sabbato e quantità più grandi sul piatto standard: visualizzerai le misurazioni contemporaneamente grazie al doppio display LCD. In più, trovi anche un piatto dosatore su misura per lievito, sale o erbe aromatiche.



Assortimento di tavoli Ooni

I nostri tavoli sono stati progettati appositamente per i forni Ooni. Ideali per cucinare all'aperto tutto l'anno, sono realizzati in robusto acciaio al carbonio verniciato a polvere, resistenti alle intemperie e facili da riporre.

Caratteristiche di Ooni Volt 12

Cottura con Volt 12

Posiziona Ooni Volt 12 su una superficie piana e stabile. Lascia ampio spazio intorno al forno, in modo che possa mantenere un flusso d'aria sufficiente per evitare il surriscaldamento e funzionare correttamente.



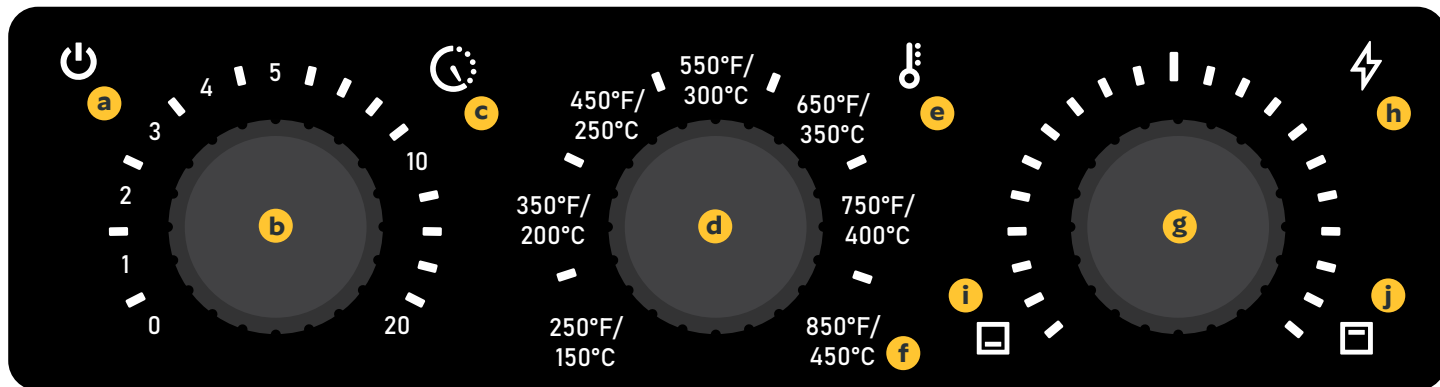
Contenuto della confezione

- a. Ooni Volt 12
- b. Pietra refrattaria

Caratteristiche principali

1. Sportello di vetro a tre strati, con finestra a tutta larghezza
2. Interfaccia utente digitale
3. Matrice di riscaldamento superiore
4. Matrice di riscaldamento inferiore
5. Sensore di temperatura.
6. Interruttore "On/Off"

Funzioni delle manopole



- a.** Pulsante Standby
- b.** Manopola timer
- c.** Icona timer

- d.** Manopola temperatura
- e.** Icona temperatura
- f.** Temperatura massima

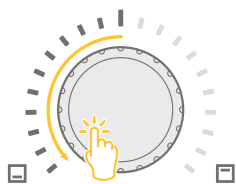
- g.** Manopola bilanciamento
- h.** Icona bilanciamento
- i.** Icona elemento inferiore
- j.** Icona elemento superiore



Per istruzioni dettagliate su come utilizzare ciascuna manopola, consulta il manuale.

Funzione Boost

Il forno Oni Volt 12 è dotato di un'innovativa funzione Boost che aiuta a ricaricare la pietra refrattaria più velocemente, riportandola rapidamente a temperature elevate tra una cottura e l'altra, così che la tua ultima pizza sia perfetta come la prima.



1

Ruota la manopola del bilanciamento in senso antiorario.



2

Quando l'icona del bilanciamento inferiore inizia a lampeggiare rapidamente, significa che la funzione Boost è attiva. La funzione Boost durerà per 45 secondi.



3

Una volta terminata la funzione Boost, il bilanciamento tornerà all'impostazione consigliata per la temperatura.



4

A questo punto, l'icona in basso lampeggerà lentamente: ciò significa che la funzione Boost non è disponibile in quel momento.



5

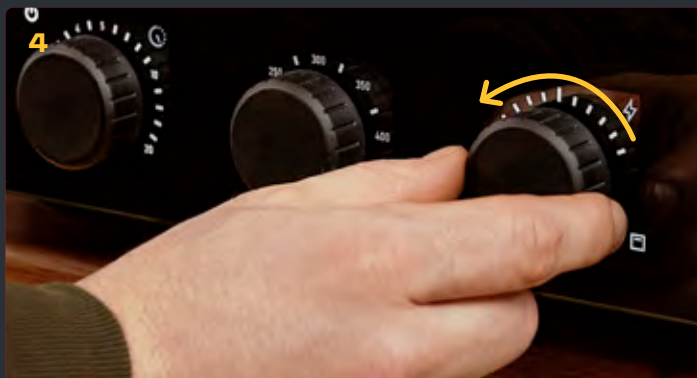
Quando l'icona smetterà di lampeggiare, la modalità Boost sarà di nuovo disponibile.





I migliori consigli per preparare una pizza squisita

- 1** Utilizza farina 00 di alta qualità e ingredienti freschi. Lo 00 è un tipo di farina finemente lavorato, perfetto per l'impasto per pizza.
- 2** Stendi una base sottile e lascia uno spazio di un centimetro per formare una crosta che si gonfierà sotto il calore intenso di Ooni Volt 12.
- 3** Preferisci cuocere a fuoco più basso e lento? Prova le pizze stile New York, Detroit o Grandma e, se necessario, girale a metà cottura per ottenere un risultato uniforme.
- 4** Tra una pizza e l'altra, aspetta qualche minuto affinché il forno torni alla temperatura ottimale. Prima di infornare la pizza successiva, attendi che la spia della temperatura smetta di lampeggiare. Vai a pagina 14 per scoprire come utilizzare la funzione Boost per riportare la pietra refrattaria a temperatura.
- 5** Scopri le ricette e le guide disponibili su **ooni.com** e iscriviti al nostro canale YouTube per trovare spunti e ricevere preziosi consigli.





 Per ottenere i migliori risultati, ruota la pizza napoletana ogni 20-30 secondi.

 Avvicinarsi a un forno molto caldo può causare gravi ustioni. Per sfornare il cibo, utilizza guanti, pale per pizza Ooni e altri accessori resistenti al calore.

Tipi di pizza

Tipo di pizza

Temperatura



Pizza surgelata

Segui le istruzioni di cottura per forno statico (non ventilato) sulla confezione della pizza. Se su Ooni Volt 12 non trovi la temperatura indicata sulla confezione, usa l'impostazione più vicina disponibile (di solito 175 °C/350 °F).



Pizza refrigerata

Segui le istruzioni di cottura per forno statico (non ventilato) sulla confezione della pizza. Se su Ooni Volt 12 non trovi la temperatura indicata sulla confezione, usa l'impostazione più vicina disponibile (di solito 200-225 °C/400-450 °F).



Grandma

Pizza americana sottile, cotta in teglia rettangolare. Dopo aver guarnito la pizza, cuocila in una teglia bassa a 325 °C (600 °F) per 7-9 minuti.



Detroit

Pizza in teglia alta, tipica di Detroit. Cuoci la pizza senza condimenti per 6-8 minuti a 300 °C (550 °F). Aggiungi i condimenti e cuoci per altri 9-11 minuti.



Bar-style

Pizza americana tonda, sottilissima. Cuoci la base in una teglia tonda poco profonda a 350 °C (650°F) per 6 minuti. Togli la pizza dalla teglia e cuocila direttamente sulla pietra per altri 6 minuti.



New Haven

Pizza americana, tonda e sottile. Cuoci la pizza a 400 °C (750 °C) per 3-4 minuti.



Tavern-style

Pizza americana sottile. Cuoci la pizza a 300 °C (550 °F) direttamente sulla pietra per 7 minuti.



New York

Pizza sottile e croccante, tipica di New York. Cuocila a 350 °C (650 °F) direttamente sulla pietra per 5 minuti.



Napoletana

Cuoci la pizza napoletana a 450 °C (850 °F) direttamente sulla pietra per 1-2 minuti.

Cucinare la pizza è tanto un'arte quanto una scienza. Questa tabella ti darà un'idea dei risultati che puoi ottenere con le impostazioni predefinite di Ooni Volt 12.

Tempo	Bilanciamento consigliato	Ruotare, sì o no?
-	 B5 □ T5	Tieni d'occhio la pizza e ruotala, se necessario.
-	 B5 □ T5	Tieni d'occhio la pizza e ruotala, se necessario.
7-9 minuti	 B4 □ T6	Tieni d'occhio la pizza e ruotala, se necessario.
15-19 minuti	 B3 □ T7	Tieni d'occhio la pizza e ruotala, se necessario.
12 minuti	 B3 □ T7	Tieni d'occhio la pizza e ruotala, se necessario.
3-4 minuti	 B2 □ T8	Ruota la pizza ogni 60 secondi.
7 minuti	 B4 □ T6	Tieni d'occhio la pizza e ruotala, se necessario.
5 minuti	 B3 □ T7	Ruota la pizza ogni 60 secondi.
1-2 minuti	 B0 □ T10	Ruota la pizza ogni 20-30 secondi.



! Troppa farina nel forno può generare fumo.

Come infornare la pizza in Ooni Volt 12

- 1 Porta la pala, l'impasto e gli ingredienti a temperatura ambiente.** L'impasto freddo è troppo elastico; l'impasto caldo è troppo morbido. Stendi la base della pizza a temperatura ambiente e usa una pala in bambù Ooni da 30 cm per infornarla nel tuo Ooni Volt 12.
- 2 Farina a non finire!** Le mani e il piano di lavoro devono essere ben infarinati prima di iniziare a stendere l'impasto. Aggiungi farina, semola o farina di mais alla pala per evitare che la base della pizza si attacchi.
- 3 Prima di aggiungere le guarnizioni,** verifica che sulla base della pizza non vi siano buchi. Se la salsa passa tra l'impasto e la pala, l'impasto potrebbe attaccarsi e non scivolare più dalla pala.
- 4 Prima di aggiungere qualsiasi guarnizione,** fermati e scuoti la pala per assicurarti che l'impasto si muova liberamente. Se l'impasto non scivola, aggiungi un po' di farina sotto la base.
- 5 Non eccedere con le guarnizioni.** Non aggiungere troppa salsa o troppi condimenti, altrimenti peseranno sulla pizza e renderanno più difficile infornarla in Ooni Volt 12.
- 6 Lavora rapidamente.** Prima di guarnire la pizza, attendi che Ooni Volt 12 sia caldo e pronto all'uso, poi lavora rapidamente per ridurre al minimo l'aderenza.
- 7 Se la pizza si attacca,** utilizza la "tecnica hovercraft": solleva il bordo dell'impasto e soffia delicatamente sotto la base per creare delle sacche d'aria e distribuire la farina nei punti appiccicosi. Per staccare l'impasto più facilmente, aggiungi altra farina, semola o farina di mais sotto la pizza.



Impasto per pizza classica

Dall'unione di farina, sale, acqua e lievito nasce la base perfetta per una buona pizza!

Tratta dal nostro ricettario, "*Ooni: Cooking with Fire*", questa ricetta di impasto per pizza è la preferita di tutti noi del quartier generale di Ooni.

Ingredienti

368 grammi di acqua tiepida

3,5 grammi di lievito secco attivo, o 7 grammi di lievito secco istantaneo

613 grammi di farina 00, più quella necessaria per infarinare

18 grammi di sale

Preparazione

Metti due terzi dell'acqua in una ciotola grande. In una casseruola o nel microonde, porta a ebollizione l'altro terzo di acqua, quindi aggiungila all'acqua fredda nella ciotola. Questo crea la temperatura corretta per attivare il lievito. Mescola il sale e il lievito nell'acqua calda.

Se mescoli a mano:

metti la farina in una ciotola grande e aggiungi la miscela di lievito. Mescola con un cucchiaino di legno fino a quando l'impasto non inizia a formarsi.

Continua a lavorare a mano fino a quando l'impasto per pizza non sarà modellato in una palla.

Posizionalo su una superficie leggermente infarinata e impasta con entrambe le mani per circa 10 minuti, fino a quando non sarà compatto ed elastico. Rimetti l'impasto nella ciotola.

Copri con un canovaccio e lascia lievitare in un luogo caldo per circa 2 ore, o fino al raddoppio del volume.

Se usi un'impastatrice:

monta il gancio per impasto e versa la farina nella ciotola dell'impastatrice. Accendi l'impastatrice a bassa velocità e aggiungi a poco a poco alla farina il

lievito disciolto in acqua e sale. Una volta incorporato, continua a impastare alla stessa velocità per 5-10 minuti, o fino a quando l'impasto non sarà compatto ed elastico. Copri l'impasto con una pellicola trasparente e lascia lievitare in un luogo caldo per 2 ore, o fino al raddoppio del volume.

Quando l'impasto avrà raddoppiato il suo volume, suddividilo in 3 o 4 panetti uguali, a seconda della circonferenza desiderata per la pizza (30 cm o 40 cm circa). Posiziona ciascun panetto in una ciotola o su un vassoio, copri con pellicola trasparente e fai lievitare per altri 30-60 minuti, o fino al raddoppio del volume.



Su ooni.com troverai tante altre ricette.

Salsa per pizza classica

La nostra salsa per pizza classica, facilissima da preparare, è il complemento perfetto da abbinare alle tue guarnizioni preferite.

Questa ricetta, che si prepara sul fornello anziché nel forno Ooni, è tratta dal nostro ricettario *Ooni: Cooking with Fire*. Per un gusto eccezionale, utilizza pomodori di alta qualità: ti consigliamo i pomodori San Marzano in scatola, l'ingrediente tradizionale delle pizze napoletane.

Ingredienti

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

2 spicchi di aglio, schiacciato o sminuzzato finemente

800 grammi di pomodori pelati interi in scatola (noi preferiamo i San Marzano)

2 cucchiaini colmi di zucchero

1 cucchiaino di sale

Una manciata di foglie di basilico, tritate grossolanamente

Un pizzico di pepe nero macinato fresco

Preparazione

Versa un filo d'olio in un tegame su fiamma media. Quando è caldo, aggiungi l'aglio e soffriggilo fino ad ammorbidirlo senza dorarlo.

Versa i pomodori pelati in una ciotola, poi schiacciali con una forchetta, un pestello o a mani nude. Versa i pomodori nel tegame.

Aggiungi tutti gli altri ingredienti, quindi cuoci a fuoco lento per 20 minuti o fino a quando il gusto non si è arricchito e la salsa si è leggermente addensata.

Questa salsa può essere utilizzata immediatamente, oppure trasferita in un contenitore ermetico e conservata in frigo per una settimana al massimo.



Scarica l'app Ooni per trovare altre ricette, usare il nostro calcolapizza e altro ancora!





Per istruzioni sulla manutenzione del forno, consulta il manuale.



Risoluzione dei problemi di cottura

Per preparare una pizza squisita ci vuole esperienza. Più pizze preparerai, più imparerai. Più imparerai, migliori saranno i tuoi risultati.

Per una pizza ben riuscita, i fattori più importanti sono la temperatura e il tempo. Se vuoi cuocere rapidamente una pizza sottile, imposta una temperatura più alta e riduci i tempi di cottura. Le pizze più spesse e altri piatti a base di pane vanno cotti un po' più a lungo e a una temperatura più bassa. Per una cottura uniforme (e risultati più gustosi), usa il termometro laser da cucina Ooni per verificare che la temperatura ambiente dell'aria corrisponda alla temperatura della pietra refrattaria.



Se la pietra refrattaria è troppo calda, ruota la manopola del bilanciamento per ridurre la potenza alla matrice di riscaldamento inferiore.

La base è troppo cotta/bruciata

Ooni Volt 12 può cuocere a temperature molto elevate, quindi è importante tenere d'occhio il cibo.

Se noti che le basi delle pizze bruciano:

- Usa il termometro laser da cucina Ooni e assicurati che la temperatura della pietra sia quella indicata nella ricetta.
- Ruota la manopola del bilanciamento in senso orario per ridurre la potenza alla matrice di riscaldamento inferiore di Ooni Volt 12.
- Quando inforni la pizza, usa meno farina possibile. Molti pizzaioli utilizzano farina di semola per infornare.
- Riduci il tempo di cottura della pizza.

La base è poco cotta

Prova a preparare una base più sottile utilizzando la ricetta dell'impasto per pizza classica Ooni. Per una pizza napoletana, stendi la base fino a quando non riesci a vedere attraverso l'impasto. Puoi anche usare la funzione Boost. Per scoprire come fare, vai a pagina 14.

Le guarnizioni sono bruciate, ma la base è cruda

Se cuoci una pizza più spessa con più guarnizioni, riduci la temperatura del forno per dare più tempo all'impasto per cuocere.

La pizza sa di bruciato/Il cornicione è troppo cotto

Nella pizza napoletana, le "macchie di leopardo" sul cornicione sono normali e perfino desiderabili. In alternativa, puoi abbassare la temperatura o provare una ricetta diversa: non tutti i tipi di pizza devono essere cotti a temperature molto elevate.

L'impasto è troppo umido/appiccicoso

Prima di iniziare a stenderlo, trasferisci l'impasto in una ciotola di farina 00. La farina dovrebbe rendere l'impasto più facile da maneggiare.

L'impasto non si allunga

Stendi l'impasto per quanto possibile, poi lascialo riposare per alcuni minuti, in modo che la struttura del glutine abbia del tempo per rilassarsi. Per creare una base uniforme, prova a utilizzare la tecnica del "volante": per scoprire come fare, dai un'occhiata al breve video "How to Stretch Pizza Dough" sul canale YouTube di Ooni.

La pizza fuma

La farina sfusa può bruciare nel forno, generando fumo. Per evitare che la farina in eccesso bruci, usa solo la quantità di farina necessaria per evitare che la pizza si attacchi alla pala. Se dovesse bruciare lo stesso, basta chiudere lo sportello e le fiamme si spegneranno.



Per la risoluzione dei problemi relativi al forno e ai codici di errore, consulta il manuale.



L'Ooni Impact Fund dona l'1% delle entrate annue complessive di Ooni a opere e progetti di beneficenza incentrati sul cambiamento sociale e ambientale. Acquistando Ooni Volt 12 contribuirai alla piantumazione di alberi attraverso la partnership di Ooni con Eden Projects e 1% for the Planet.

Grazie!

ooni.com/impact

Restiamo in contatto

Adoriamo avere tue notizie e vedere cosa crei e cucini con il tuo Ooni Volt 12, quindi restiamo in contatto: tagga le tue foto sui social media con gli hashtag #ooni.

Seguici e rimani aggiornato su tutto ciò che ruota intorno a Ooni tramite:



Su **ooni.com** troverai anche deliziose ricette, i migliori consigli e promozioni esclusive.

Per domande o commenti, puoi contattarci alla pagina **support.ooni.com**.

Certified



Corporation

*Si applicano le Condizioni generali



Make
PIZZA

ooni.com

© 2023 Ooni

Ooni è un marchio registrato di Ooni Ltd.
Tutti i diritti riservati.