



Karu 16

Essentials Guide

Guide des essentiels

How to set up, cook with and care for Karu 16, plus handy tips and recipes.

Comment installer, cuisiner et entretenir le four Karu 16, ainsi que des conseils et des recettes pratiques.



 If your Ooni Karu 16 has not arrived as expected, reach out to us at support.ooni.com. We'll be happy to help!

 Ooni Karu 16's legs must be fully extended before firing up.

Important



Your safety is paramount. Please read the Karu 16 safety manual carefully and store for future reference.



Karu 16 is designed for outdoor use only. **Do not use in high winds.**



There may be sharp edges on the interior and exterior of the oven. Please handle with care.



Ensure children and pets are kept at a safe distance and supervised at all times around Karu 16.



Keep Karu 16 company while preheating and cooking. Do not leave the oven unattended while lit.



Do not use water to clean Ooni Karu 16 while it is hot and only store when completely dry.



Karu 16 will get hot. Do not touch the outer shell while in use.



Karu 16 has been designed to run at up to 950°F / 500°C. If Karu 16 exceeds these temperatures, switch off the flame and allow to cool.



Any modification to your Karu 16 violates our terms, invalidates any warranty and may present a danger to you or others.

Contents

EN1

Contenu

FR..... 53

Say hello to Ooni Karu 16!	03	Recipies	
Quick start	04	Classic Pizza Dough	32
Getting started	06	Classic Pizza Sauce	34
Cooking, extinguishing and storing Ooni Karu 16	08	Pizza Margherita	36
Tools for cooking	10	Detroit-Style Pizza	38
Ooni Karu 16 features	12	Flame-Cooked Steak	40
What's in the box?	14		
Stone temperature and cooking technique	16	Care instructions	42
How to use the Digital Thermometer	17	Troubleshooting	44
Which fuel should you use?	18	Cooking troubleshooting	48
Chimney baffle and ceiling vent	20	Keep in touch	51
ViewFlame™ Technology	21		
Cooking with wood	22		
Cooking with lumpwood charcoal	24		
Flame management	26		
Top tips for making great pizza	28		
How to launch pizza in to Karu 16	30		



Say hello to Ooni Karu 16!

Making truly amazing pizza at home is the reason I invented the first Ooni pizza oven. To become a master pizzaiolo takes time, passion, and of course, the right tools. Ooni Karu 16 packs all of the right ingredients for making great pizza at home into a sleek design.

The way you cook and enjoy food outdoors is about to change forever.

Building on years of design and engineering, Ooni Karu 16 is the latest innovation in the Ooni range, and we are proud of the cooking experience it provides.

Ooni Karu 16 is a multi-fuel oven, choose your preferred fuel from wood logs, charcoal, or propane. Each fuel source will allow you to reach the super high heats needed to cook truly great pizza at home. Ooni Karu 16 heats to 950°F / 500°C and is ready to start cooking incredible Neapolitan-style pizza in just 15 minutes. Like all Ooni Pizza Ovens, you can cook so much more than Neapolitan style - try Detroit style at a lower temperature, or how about searing a tasty Tomahawk steak, grilled veggies and more.

Cooking with Ooni Karu 16 is simple, fun, and an experience like no other - whether you're a beginner or a pro, the Essentials Guide will help you to enjoy your Ooni experience.

Be sure to hold onto this guide for hints, tips, and delicious recipes. Thank you for being part of the Ooni Community and enjoy Ooni Karu 16 - we know you're going to love it.



Kristian and the Ooni Team

*Ooni Karu 16 Gas Burner available separately at [ooni.com](https://www.ooni.com). Region specific.

Quick start

Pizza? Yes, please. In 60 seconds? Yes, please! There's a lot to be excited about when it comes to firing up your Ooni Karu 16. For those of you who are just desperate to start, here's the stuff you really need to know:

- 1 Set up** Outdoors on an Ooni Modular Table. Ooni Karu 16 can also be placed on wooden, stone, marble or stainless steel surfaces.
- 2 Prep** Your high-quality fuel and ingredients.
- 3 Light** Fire Ooni Karu 16 for the first time for 30 minutes to season the oven.
- 4 Get hot** An Ooni Infrared Thermometer is a must-have for cooking amazing pizza. We never cook without one!
- 5 Pizza** For awesome pizza, preheat to 750°F / 400°C in the centre of the stone. Launch your pizza and rotate every 20-30 seconds.
- 6 Relax** Let Ooni Karu 16 cool when you're done. Don't use water to clean or cool Ooni Karu 16.
- 7 Repeat** Baking great pizza is a journey and the more you practice, the better your pizza will become!



Getting started

Finding the right place to set up

Ooni Karu 16 will perform best when sheltered from wind. Choose a spot that has at least 1m / 3ft around the oven, away from buildings, structures and plants / trees. Place Ooni Karu 16 on the Ooni Modular Table or a similarly sturdy outdoor table that can hold weights upwards of 99 lbs / 45 kgs. Choose the perfect space, snap a picture and share it with us - we love seeing the Community's set ups!

💡 For Ooni Karu 16 we recommend the large Ooni Modular Table, especially if you want to store a gas bottle on the bottom shelf.

⚠️ Glass and plastic tables are not recommended.

Seasoning Ooni Karu 16

Before cooking for the first time, run Ooni Karu 16 at top temperatures for 30 minutes before allowing the oven to completely cool and wiping down with dry paper towels. This will remove any oils or coatings that are remnants from the manufacturing process.

It's also a good opportunity to get to know your oven — after all, you're going to be spending a lot of time together!

Getting the right burn

Using the right fuel is the first step towards delicious food. When you fire up with high-quality fuel, you will get high-quality food out.

See page 23 for further information.

If you want to change from using solid fuels to using gas, allow Ooni Karu 16 to cool first before attaching the Ooni Karu 16 Gas Burner.

Learn more

Keep reading to find out more about cooking, extinguishing and storing Ooni Karu 16 as well as our top pizza tips. We also have video guides that will help you to get the best results from Ooni Karu 16.

Find videos, recipes and inspiration at [ooni.com](https://www.ooni.com).

If you have any questions - or want to send us some pictures of your delicious Ooni Karu 16 dishes - you can always reach us at support.ooni.com. We love talking about pizza and Ooni!



The door:

To open the door

Lift the door up so the hooks are off of the pins, and pull the handle towards your body. Do not let the door drop.

To close the door

Lift the door up so the hooks rest safely on the pins and ensure it's secure.

⚠️ Do not lean on or put weight on the door



Cooking, extinguishing and storing

Reaching optimum temperatures

Ooni Karu 16 has been designed to run at up to 950°F / 500°C. The perfect cooking temperature for our Classic Ooni Dough Recipe is from 752°F / 400°C in the middle of the stone. Read more about our recipes on page 32.

Use your Ooni Infrared Thermometer to gauge your stone floor's temperature. The ambient temperature can be read using Ooni Karu 16's inbuilt thermometer. Aim for a close match in stone and ambient temperatures for an even bake.

Don't leave Ooni Karu 16 running on high for extended periods without cooking and do not allow your oven to exceed 999°F / 550°C. If you are taking a break, give Ooni Karu 16 a break too - you'll save fuel and it never takes long

to get back to top temperatures when you're ready to cook again.

 If your stone is too hot, place a piece of Ooni cast iron in the oven to draw some of the heat out.

Extinguishing and storing

After you have enjoyed cooking with Ooni Karu 16 and are ready to finish up, simply stop adding fuel. Wait at least two hours before attempting to move or clean Ooni Karu 16.

Make sure Ooni Karu 16 is dry and completely cool before storing.

Ooni Karu 16 is happy living outdoors, especially with the Ooni Karu 16 Cover. To keep Ooni Karu 16 looking great, store indoors during periods of not using

and during harsh weather conditions such as strong winds, heavy rain or snow. Use a hard-wearing brush to clean any excess ash or fuel residue from the grate so that the air can flow through the perforations.

Use the Ooni Karu 16 Cover to protect your oven. Available at [ooni.com](https://www.ooni.com)

Excited to get cooking? Skip to page 22 for detailed lighting instructions.



Tools for cooking



Ooni Infrared Thermometer

We never cook without one! Get an instant and accurate stone temperature reading by aiming the laser at the middle of the stone baking board. The Ooni Infrared Thermometer will allow you to achieve the amazing pizza bases. We aim for at least 750°F / 400°C when baking Neapolitan pizza.



Ooni Cast Iron Series

The high temperatures and fuel versatility of Ooni Karu 16 are perfect for searing meat, baking fish and roasting vegetables. Our Ooni cast iron series is designed to withstand the high temperatures of Ooni ovens, made with removable handles and fitted wooden boards for easily moving and serving your hot dishes.



Ooni Pizza Oven Gloves

We've got you covered for when things get a little hot in the (outdoor) kitchen! These heat-resistant gloves will keep you cool when cooking with all Ooni pizza ovens, whether you're removing the door or adding fuel.



Ooni Pizza Peels Range

Our pizza peels have been designed specifically for use with Ooni pizza ovens and are sleek and easy to transport and store. Having an additional peel helps to speed up the pizza supply chain, allowing you to invite more friends and family to create their own personalised pizza.



Ooni Premium Fuel Ranges and Natural Firestarters

We always use Ooni Premium Fuels and Ooni Natural Firestarters with Ooni. Our all-natural Ooni Premium Natural Firestarters are simple to use and provide enough heat and flame to light up wood and charcoal without affecting the flavor.



Ooni Modular Table Range

Our tables have been designed specifically for Ooni ovens. They provide the perfect set-up and weather resistance for outdoor cooking all year long as well as neat and convenient storage options.



Ooni Karu 16 features

Cooking with wood and charcoal

Ooni Karu 16 needs the right airflow to reach optimum temperatures.

When firing with solid fuels, set up with at least 3 feet / 1 metre of space around the oven and 9 feet / 3 metres above the oven.



- 1 Innovative drop-down door for easy access and increased heat retention.
- 2 Full glass door with innovative ViewFlame™ technology.
- 3 Front-mounted digital thermometer for accurate and immediate temperature readings in °F or °C.
- 4 Extra-large hatch access for inserting large wooden logs and solid fuel.
- 5 Ceiling vent for total flame control.
- 6 Chimney baffle
- 7 Optimized fuel tray design for fuel-efficient air flow.

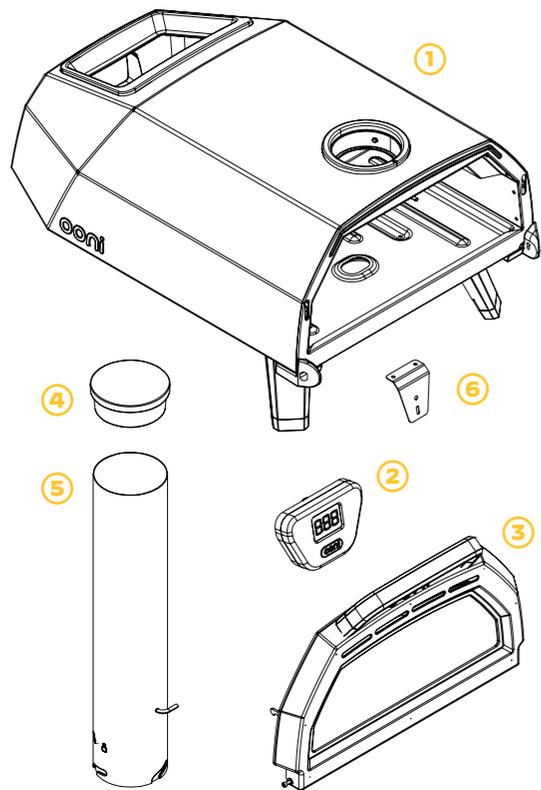
- 8 15mm thick cordierite baking stone. 16.7" / 425 mm cooking surface for up to 16" pizzas.
- 9 Folding legs with non-slip feet. The legs must be fully extended before lighting Ooni Karu 16.
- 10 Fully insulated for improved fuel efficiency and maximum heat control.
- 11 Carbon steel shell with high temperature-resistant powder-coated finish offering increased weather resistance.
- 12 Serial number. Register for your warranty extension via [ooni.com/warranty*](https://www.ooni.com/warranty)

*region dependent

Cooking with Ooni Gas Burner for Ooni Karu 16



What's in the box?



1 Main body - Fully insulated to help Ooni Karu 16 run efficiently and retain heat. Ooni Karu 16 has 3 legs that keep it sturdy and safe and non-slip feet to protect your table-top surface.

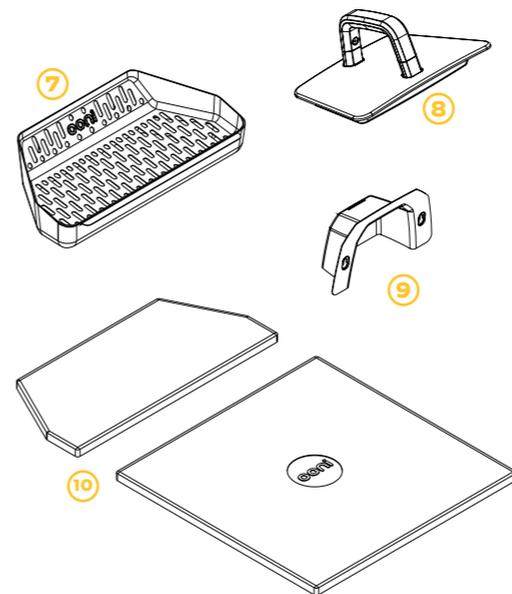
2 Digital Thermometer - The digital front-mounted thermometer displays the internal temperature of the Ooni Karu 16. The thermometer displays temperature in degrees Fahrenheit (°F) and Celsius (°C).

3 Door - Fully insulated to retain heat, with a cool-to-touch handle. The ViewFlame™ technology built into the door will reduce the amount of soot on the glass when firing with solid fuels.

4 Chimney cap - Keeps rainwater out of Ooni Karu 16 when not in use and stored outside without the Ooni Karu 16 Cover.

5 Chimney - Draws heat through Ooni Karu 16 when cooking with wood and the chimney baffle allows you to make airflow adjustments. The chimney's quick release feature allows you to set up and pack down with ease.

6 Thermometer bracket



7 Burner tray & grate - Carefully designed to help Ooni Karu 16 reach optimum temperatures when firing with wood and charcoal. The holes in the grate serve a dual purpose: to increase airflow through the fuel and to allow excess ash to drop away from the burning area.

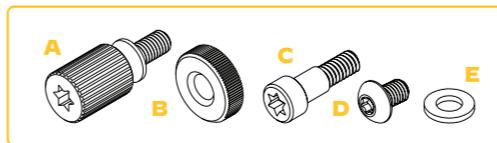
8 Fuel hatch - Fully insulated to hold in heat. Remove and hook on to the back draft defender plate when adding wood and charcoal to the burner.

9 Back Draft Defender Plate - Regulates the air into the back of Ooni Karu 16 for more consistent flames.

10 Stone baking boards - Custom-made from durable cordierite stone, the stone baking boards retains heat and cooks pizza bases thoroughly.

Fixings

- A** Thermometer bracket screw (x2)
- B** Thermometer thumb nut (x1)
- C** Door hinge screw (x2)
- D** Draft defender plate screw (x2)
- E** Washer (x2)



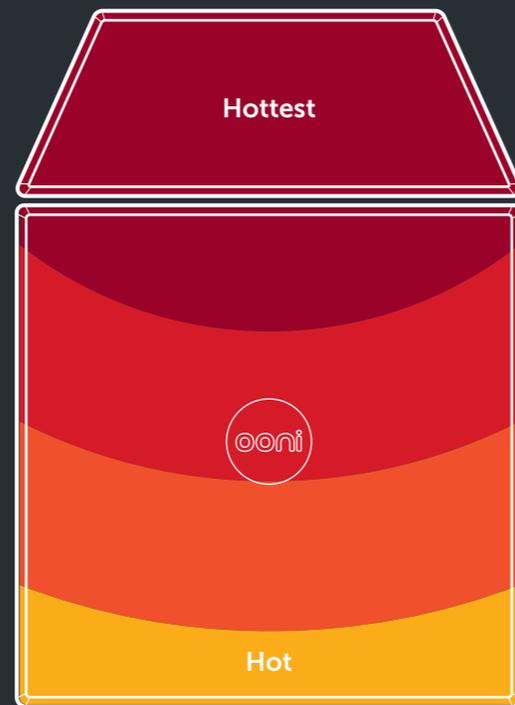
Stone temperature and cooking technique

Ooni Karu 16's large stone floor provides ultimate cooking versatility. The stone floor surface will gradually increase in temperature the closer it gets to the flame, allowing you to manoeuvre food around the oven depending on how you want it to cook. When cooking with fire, it's important to rotate your pizza and food for an even bake.

An **Ooni Infrared Thermometer** is a must-have tool for gauging the stone's temperature.

Stone temperature vs. air temperature

Your pizza stone will heat up a little more slowly than the air temperature that is displayed on your Digital Thermometer. For cooking great pizza, you need the balance of both. So use an Ooni Infrared Thermometer to ensure your stone and air temps are similar.



How to use the Digital Thermometer

Ooni Karu 16 comes with a battery powered Pizza Oven Digital Thermometer to measure the internal air temperature within the oven body in either Celsius (°C) or Fahrenheit (°F). For the most accurate stone temperature, use our Ooni IR Thermometer.



Power on

Press the Ooni button until '888' appears on screen.

Power off

Press and hold the Ooni button until the display goes blank/off. The thermometer will automatically power off after 3.14 hours. *Get it?!*



Change unit of measure

Single press the Ooni button to cycle between Celsius (C) and Fahrenheit (F).



Temperature

The temperature will be displayed in the unit of measurement you selected.



Max Temperature

Maximum internal temperature reached, open Ooni Karu 16 door to reduce the temperature within the oven



Error

This will display if the thermometer cable has not been connected to the Jack Bracket



Instructions on how to install the Digital Thermometer are on pages 8 to 10 of the manual.

Which fuel should you use?

Ooni Karu 16 has been designed for use with solid fuels, including real wood and charcoal, as well as propane gas with the use of the Gas Burner accessory. Whichever fuel you choose, Ooni Karu 16 will bake incredible pizza.

! Never use water to clean the grate.

Ooni Karu 16 preheats super quickly and will heat most efficiently when topped up with fuel gradually, creating the best environment for optimised airflow. Top up little and often to maintain consistent temperatures. Solid fuels should never overflow out of the grate and the fuel hatch should always be able to fit in place and close comfortably.

! Do not overfill the fuel tray, fuel should be added little and often. Overfilling the fuel tray like shown to right (in photo) can damage your oven.



Cooking with fire is as much an art as it is as a science – this table will give you an idea of the results to expect from each fuel:

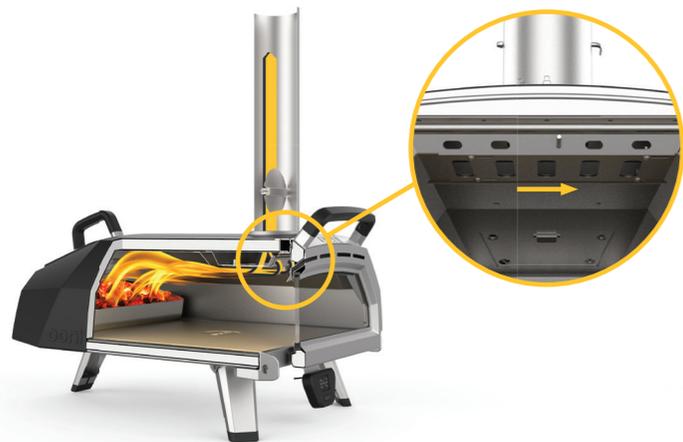
Fuel	Temperature	Benefits
Charcoal & Wood	Up to 950°F / 500°C	Lighting a base layer of charcoal keeps a steady, even temperature; adding wood will give a burst of heat and wood-fired flavor, which is perfect for pizza. <i>See page 16 for lighting instructions.</i>
Wood	Up to 950°F / 500°C	Cooking with wood alone is the fuel of choice for Neapolitan pizza purists. Wood is also ideal for any food that enjoys a fast cooking time, such as steak, fish and vegetables. Use quality fuel, kiln dried hardwood (wet wood, greenwood, softwood will cause excess smoke and poor performance. We always use Ooni Premium Hardwood. <i>See page 16 for lighting instructions.</i>
Charcoal	Up to 480 - 570°F / 250 - 300°C	Bake amazing bread, meat and more with charcoal. We love the option for low and slow cooking with charcoal and it gives you the option to bake thicker-crust and deeper-dish pizza. Charcoal will give a base temperature without excess flame. We always use Ooni Premium Lumpwood charcoal. <i>See page 18 for lighting instructions.</i>
Gas **	From 482-950°F / 250-500°C	For cooking with ultimate speed and reaching super-high temperatures very quickly, use the Ooni Gas Burner to create the ideal temperature for cooking pizza and so much more. <i>See page 20 for lighting instructions.</i>

* Please note that the above figures are estimates and are dependent on weather and ambient temperatures.

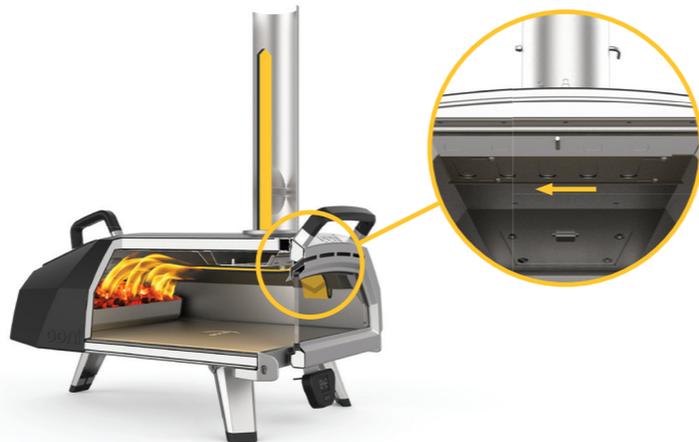
** Gas Burner available at ooni.com. Region dependent.

Chimney baffle and ceiling vent

The easiest way to regulate temperature in Ooni Karu 16 is through fuel management. The inbuilt chimney baffle and ceiling vents also allow for adjustments to be made to airflow and heat distribution through the oven.



Open chimney baffle and ceiling vent - increases the draw of air through the oven, creating more powerful flames and an increased heat.



Closed ceiling vent and open chimney baffle - slows the heat escape and allows for a billowing smoke effect before heat leaves through the side channels.

Closed chimney baffle - reduces the draw of air and flames. Great for low-and-slow cooks.



Are your pizza toppings cooking faster than the pizza base? Simply close the chimney baffle to bring down the flames, which gives the pizza base more time to cook.

ViewFlame™ Technology

Keep an eye on your creations with ViewFlame™ technology.

ViewFlame™ has been developed by our engineers to ensure your door stays cleaner for longer, so you can see your pizza cooking away while retaining heat within the oven.

To optimize ViewFlame™ make sure you follow these three easy steps.

1. Little and often

Do not overfill the fuel tray - ensure you feed a steady amount of fuel into the oven - little and often is always best when firing with solid fuels.

2. Open things up

When cooking at high temperatures always ensure both the ceiling vent and chimney baffle are in the fully open positions (refer to page x of essentials / manual for detail on how to do this)

3. Sweet spot

We recommend firing Ooni Karu 16 to 450°C / 850°F for best results when cooking Neapolitan style pizza.



Cooking with wood

The sound of crackling wood and the incredible smell of a wood-burning fire make for a really sensory cooking experience and add wood-fired flavor to food. We recommend cooking with Ooni Premium Hardwood Logs, which create powerful rolling flames.

Types of wood

Ooni Premium Hardwood Logs are perfect for use with Ooni Karu 16. Always use kiln-dried hardwood like beech or oak for the cleanest and most efficient burn.

Do not use treated or painted wood. Wood with high resin content, such as pine or spruce, might add unwanted flavors to your cooking.



1. Start with 3-6 small pieces of wood in your grate and stack carefully. Ooni Premium Hardwood or similar hardwood kindling is perfect for this. Light with Ooni Firestarters.

Size

We recommend pieces of wood approximately 20cm / 8".



2. Refuel when the wood has mainly burnt to embers but before all visible flames have disappeared.



3. Add fuel little and often and do not overfill - wood must not overflow the grate.



It is normal to see smoke when cooking with wood. Ooni Karu 16 will burn cleanly and with minimal smoke when running at optimum temperatures.

Cooking with lump charcoal

Lump charcoal offers a wide range of temperatures and is an easy choice for low-and-slow cooking in Ooni Karu 16. We use charcoal for non-pizza dishes that do not need the same exposure to flame. Use good quality, sustainably sourced lump charcoal.

Lump charcoal will burn down to a small amount of ash, reducing your clean-up.

Do not use briquettes as they will block the holes in the grate, resulting in reduced airflow.



1. Start with 1-2 handfuls of charcoal in your grate and light with Ooni Natural Firestarters.



2. Ooni Karu 16 is not ready to cook when the charcoal is black and producing smoke. When your charcoal is glowing white with a red centre, it is ready to cook.



3. Top up little and often to maintain a good base temperature. Always leave enough room for airflow through the grate.



A combination of charcoal and wood is a great way to cook in Ooni Karu 16. You can achieve a steady base temperature with a bed of lump charcoal before adding wood for a burst of heat and wood-fired flavor.

Flame management

What are you looking for when cooking with fire? Neapolitan-style pizza needs real flame to cook a pizza in 60 seconds.



This rolling flame will bake a beautiful Neapolitan-style pizza; it's the result of fuel management. You'll see this when fuel is given time to burn through properly and there is enough room for airflow through the grate.



Ooni Karu 16 is not ready to cook a 60-second pizza when the fuel tray looks like this. If this is your scenario, gradually build up a flame using smaller pieces of kindling, allowing for good airflow through the grate. Always give new fuel enough time to burn properly before you start cooking.

If you are cooking with charcoal, the flames will be smaller. Add a small piece of kindling 2 or 3 minutes before you bake your pizza to achieve the flames as in image 1.

It is perfectly normal for Ooni Karu 16 to produce smoke and leave a layer of soot on the inside of the oven. Excess soot can be a sign of incomplete airflow or wet fuel. Soot can be wiped down with a dry paper towel after you have finished cooking.

Top tips for making great pizza

1. Use high-quality 00 flour and fresh ingredients. 00 flour is a finely milled Italian style of flour and it is the gold standard for pizza dough.
2. Stretch out a nice, thin base and leave a centimetre-wide space to form a crust that will puff up under the intense heat of the flames.
3. Using your Ooni Infrared thermometer, aim for at least 750°F / 400°C in the centre of your stone baking board before you launch a pizza into the oven.
4. Rotate your pizza every 20-30 seconds to achieve an even bake on your crusts and toppings.
5. Top up your fuel little and often and allow new fuel to burn for a couple of minutes before adding food.
6. Check out the recipes and guides available on our website and subscribe to our YouTube channel for inspiration and top tips.



How to launch pizza in to Karu 16

- 1. Get your peel, dough and ingredients to room temperature.** Cold dough will spring back on itself and stick; warm dough will stretch too far and tear. If you stretch your pizza on a warm peel, the dough will start to sweat, which will cause it to stick.
- 2. Flour your hands and the surface you are working on before you begin stretching.**
- 3. Check for holes** in the pizza base before adding toppings. If sauce gets between the dough and peel it will have a gluey effect and your dough will stick.
- 4. Before you add any toppings - stop and shake the peel to check that your dough is moving freely.** If it's stuck, pick it up and add more flour to the peel. You have to do this before you add toppings!
- 5. Keep your toppings light.** Heavy ingredients will weigh down your dough and make it harder to lift off of the peel.
- 6. Work swiftly** — there's no need to rush but remember dough that rests on the peel for too long will be more likely to stick. Get your pizza ready when both you and Ooni Karu 16 are ready to cook.
- 7. If your pizza does stick you can use what we call the hovercraft technique** (see below). Lift up the edge of your dough at one side and gently blow air underneath the base. This will create air pockets and will spread flour to the areas that are sticking.



Classic Pizza Dough

Flour, salt, water and yeast – what do these simple ingredients have in common? They come together to create the perfect foundation for any good pizza!

This recipe is an excerpt from our new cookbook, *Ooni: Cooking with Fire*, and the go-to pizza dough recipe for everyone at Ooni HQ.

Makes 3 x 16" or 5 x 12" pizzas

Ingredient	Weight	Qty / Vol
Type '00' flour (or strong white)	607g	21.4oz
Water	364g	12.8oz
Salt	18g	4 tsp
Fresh yeast*	20g	0.7oz

**if unavailable, use 0.3oz / 9.2g active dried yeast or 0.24oz / 7g instant dried yeast*

Method

Place two-thirds of the water in a large bowl. In a saucepan or microwave, bring the other third of water to boil, then add it to the cold water in the bowl. This creates the correct temperature for activating yeast. Whisk the salt and yeast into the warm water.

If mixing by hand:

Place the flour in a large bowl and pour the yeast mixture into it. Stir with a wooden spoon until a dough starts to form. Continue mixing by hand until the dough comes together in a ball. Turn it onto a lightly floured surface and knead with both hands for about 10 minutes, until it is firm and stretchy. Return the dough to the bowl. Cover with plastic wrap and leave to rise in a warm place for 1-2 hours.

If mixing with a mixer:

Fit the mixer with the dough hook and place the flour in the mixer bowl. Turn the machine on at a low speed and gradually add the yeast mixture to the flour. Once combined, leave the dough to keep mixing to at the same speed for 5-10 minutes, or until the dough is firm and stretchy. Cover the dough with plastic wrap and leave to rise in a warm place for 1-2 hours.

When the dough has roughly doubled in size, divide it into 3 or 5 equal pieces, depending on what size you want your pizzas to be (either 16 inches or 12 inches wide). Place each piece of dough in a separate bowl or tray, cover with plastic wrap and leave to rise for another 20 minutes, or until doubled in size.



Classic Pizza Sauce

Simplicity at its finest, our super easy, no-nonsense Classic Pizza Sauce creates the perfect complement for layering up your pizza toppings of choice.

Made using a stovetop (hob) rather than in your Ooni, this recipe is an excerpt from our cookbook, *Ooni: Cooking with Fire*. Choosing good-quality tomatoes will make a difference to the flavor of your sauce - we like to go for canned San Marzano tomatoes, which are the traditional choice for Neapolitan pizzas.

Ingredient	Weight	Qty / Vol
Canned tomatoes	800g	4 cups
Olive oil	30g	2 tbsp
Sugar	10g	2 tsp
Salt	4g	1 tsp
2 garlic cloves, crushed or finely chopped		
Handful of basil leaves, roughly chopped		
Pinch of freshly ground black pepper		

Method

Place the oil in a pan over a medium heat. When warm, add the garlic and fry until softened but not brown.

Pour the can of plum tomatoes into the pan and use a masher or fork to crush them down.

Add all the remaining ingredients, then simmer on a low heat for 20 minutes, or until the flavor has deepened and the sauce has thickened slightly.

This sauce can be used straight away, or placed in an airtight container and stored in the fridge for up to a week, ready to be used as required.



Pizza Margherita

The classic pizza Margherita is a simple yet delicious recipe; the perfect starting point if you're new to the world of wood-firing!

All Ooni pizza chefs should be able to master this one with just a little bit of practice. And if you haven't yet, we're here to help you along the way.

Ingredient

Ooni Classic Dough
Ooni Classic Sauce
Fresh mozzarella
Basil leaves

Method

Light up your Ooni, then get ready to prepare your pizza while it heats up.

Using a small amount of flour, dust your Ooni pizza peel. Stretch the pizza dough ball out to 12" and lay it out on your pizza peel. Using a large spoon or ladle, spread the sauce evenly across the pizza dough base.

Next, add the cheese and slide the pizza into the pizza oven.

Slide the pizza off the peel and into your Ooni pizza oven, making sure to rotate the pizza regularly.

Once cooked, remove the pizza from the oven. Add a small handful of fresh basil to garnish.



Detroit-Style Pizza

Equipment

Electric scales

Electric mixer

Large mixing bowl

Metal baking pan (max. 33 x 23 cm / 13" x 9")

Tea towels

For the dough

12.3oz / 350g strong bread flour

9.2oz / 260g warm water

½ tsp / 3g instant dried yeast

0.4oz / 10g salt

0.7oz / 20g olive oil, plus extra for coating the metal pan

For the topping

2.8oz / 80g shredded cheddar cheese

3.5oz / 100g shredded mozzarella

3.5oz / 100g pepperoni slices

4.2oz / 120g pizza sauce

Method

Add the flour to a mixing bowl. In another bowl, add the yeast, salt and oil to the water, mix together and pour over the flour.

Using an electric mixer, mix the dough on a low to medium speed for 5 minutes, or until all the ingredients are fully combined and you have a smooth, silky dough with good elasticity.

Cover the bowl with plastic wrap (clingfilm) or a cloth and leave to prove on your kitchen counter at room temperature for 2-4 hours, or until the dough has doubled in size. If you prefer to cold prove the dough, at this point you would refrigerate the dough for up to 72 hours, then remove the dough from the fridge at least a few hours before you plan to cook it; allow the dough to come back up to room temperature before continuing the following steps.

A few hours before you plan to cook your pizza, coat the baking pan with a light layer of olive oil. This step is really important as it will help the pizza crust to caramelize and give the base a satisfying crunch!

Transfer the dough into the pan and 'dimple' it with your fingers, shaping and pushing the dough into the corners. Cover the dough and leave it to rest for about 30 minutes.

Once the dough has relaxed and become more pliable, dimple the dough again using your fingers, continuing to push it towards the corners of the pan. You might need to repeat this rest-and-dimple step a few times in order to get the dough to completely cover the base of the pan.

Sprinkle half the cheese on top of the dough, then cover and leave the dough to rest again for 30 minutes to an hour at room temperature.

Once the dough is undergoing this final proving step with the cheese, fire up your Ooni pizza oven to 840°F / 450°C. Preheat the oven for at least 30 minutes, as the stone baking board needs to be really hot to ensure the heat in the stone bakes the bottom of the pizza properly.

Once the dough's finished resting, add the remaining toppings – add the rest of the cheese, then the pepperoni, and then three stripes of sauce on top. Make sure to sprinkle the cheese all the way to the outer edges to really add to that delicious crunch.

Check the oven is up to 840°F / 450°C, then let the flame size reduce. Place the pan right at the front of your Ooni so it's not too close to the flame. Leave the pizza door on the oven while it's cooking.

At the start, rotate the pan every couple of minutes so the bottom bakes evenly as it draws heat from the stone. Bake the pizza for 10-15 minutes, depending on the thickness of the crust and the size of the pan being used.



Flame-Cooked Steak

When we say perfect, we mean it. The extreme heat from Ooni pizza ovens provides the ideal cook for a juicy, tender, and succulent steak. With the Ooni Dual-Sided Grizzler Plate, you can cook multiple steaks at a time – using the grizzler ribs to create those picture-perfect sear marks. Simple but effective. You'll thank us later!

Equipment

Cast Iron Dual-Sided Grizzler plate
Meat thermometer

For the steak

2 thick-cut prime steaks (roughly 8-12oz per steak)
2 tsp olive oil
Salt and pepper, to taste
Your favorite steak rub, to taste
2 tbsp butter

Method

Before you're ready to cook, allow the steaks to come up to room temperature. This ensures a clean, even cook throughout.

Next, season your steak by gently patting the salt and pepper into the meat with a little olive oil.

Fire up your Ooni Pizza Oven. Aim for 950°F / 500°C on the stone baking board inside. You can check the temperature of your oven quickly and easily using the Ooni Infrared Thermometer. The super-high temperature is vital to achieve the perfect steak. Why? It allows important chemical reactions to take place, caramelizing the fats and sugars and ensuring a rich and succulent cut.

Place your seasoned cast iron Dual-Sided Grizzler Plate in the oven to preheat. After 10 minutes, remove the plate. Using tongs, carefully lay your steaks across the grizzler ribs.

Put the plate back in the oven. For a 20mm cut steak, cook for around 90 seconds on each side. Flip and rotate the steak to ensure an even heat distribution in the hotter zones of the oven.

Using a meat thermometer, check the temperature inside your steak. For rare, aim for 125°F / 52°C. For medium rare, aim for 135°F / 57°C. You can use increments of 10°F for increasing levels of doneness.

Once cooked to your desired level, remove the Dual-Sided Grizzler Plate and transfer the steaks to a wooden cutting board. Add a knob of butter, cover with aluminum foil, and let the meat rest for roughly the time it took to cook. This allows the juices to settle evenly, ensuring full flavor with every bite.

Finally, serve. For maximum tenderness, slice across the grain of the steak with a sharp knife.



Care instructions

Where should I store Ooni Karu 16?

While Ooni Karu 16 is happy to live outdoors, we recommend that you store Ooni Karu 16 indoors when it is not in use. Remember to allow Ooni Karu 16 to cool and to ensure that it is completely dry before storing.

The Ooni Karu 16 Cover is perfect for Ooni Karu 16 and can be ordered at [ooni.com](https://www.ooni.com).

How do I clean Ooni Karu 16?

A run at top temperatures will do the hard work for you, burning off any excess flour or remnants of food. Always give Ooni Karu 16 time to cool completely before cleaning and never expose warm parts to moisture. You can wipe down the inside with a dry paper towel if you need to.

When cool, the outside of Ooni Karu 16 can be wiped with a damp cloth and dried completely. Use a regular stainless steel cleaner to remove any marks or smudges from the stainless steel.

How do I clean the glass pane?

Only clean when Ooni Karu 16 is completely cool. Soot can be removed using paper towels or a dry cloth. For more thorough cleaning, use warm soapy water when the glass is completely cool.

How do I extinguish Ooni Karu 16?

Leave Ooni Karu 16 to burn through any remaining solid fuels and allow it to cool naturally. This can take 90 minutes depending on ambient temperatures.

⚠ Do not apply water to Ooni Karu 16 to extinguish or cool as this can cause damage and personal injury.

How do I clean the stone baking board?

It is normal for the stone to look used so don't worry! Your stone baking board can be cleaned by running Ooni Karu 16 at top temperatures. If you need to remove hard-to-budge debris from the stone, use the Ooni Pizza Oven Brush.

Only cook pizza and dry, bread-based dishes directly on the stone baking board. If you are cooking meat, vegetables or other dishes then use the Ooni Cast Iron Series.

The stone baking board is not dishwasher safe.

💡 Once it has completely cooled, you can flip the stone baking board for the next time you use your Ooni Karu 16. The top temperatures inside Ooni Karu 16 will naturally clean the underside.

⚠ During harsh weather or extended periods of cold / wet weather we recommend you keep your Pizza Stone inside, this can easily be removed from Ooni Karu 16



Troubleshooting

Ooni Karu 16 has been carefully designed to provide exceptional food experiences and we know that you will love using it to cook. The Ooni team has thousands of hours of experience cooking with fire and enjoying delicious pizza. You can reach us at support.ooni.com or check out our online FAQs and video guides - we'll be happy to help.

I am seeing smoke and soot

It is perfectly normal for solid fuels to produce some smoke during the initial lighting period. Once Ooni Karu 16 is up to temperature, it will burn cleanly with minimal smoke. Continued smoke is a sign of incomplete combustion and can be caused by reduced airflow or the use of unsuitable fuel.

Remember to follow the lighting steps on page 22 and to top up little and often. An over-full grate can suffocate the flame and cause smoke.

Always store your fuel in a warm, dry environment and use within 6 months. Charcoal and wood that are old may have absorbed moisture and will not burn cleanly or efficiently.

Soot is natural when burning solid fuels. Excess soot can be wiped down using a dry paper towel or the Ooni Pizza Oven Brush when Ooni Karu 16 has completely cooled. You can reduce the amount of soot through efficient fuel management as described on page 19.

My Ooni Karu 16 glass door has soot on it

The ViewFlame™ technology is designed to minimise the amount of soot build up on the glass door. It will not keep the glass door fully clear. Therefore during the cook, wearing Ooni Oven Gloves, you can wipe the glass using a dry paper towel.

Stubborn marks can be removed using warm soapy water, only once Ooni Karu 16 is full cooled.

My Ooni Karu 16 has changed colour

Ooni Karu 16 is made from high-quality stainless steel and powder-coated carbon steel. You may notice some colour changes after repeated heat cycles but this won't affect performance. This change is known as patina.

You can polish Ooni Karu 16's stainless steel with a stainless steel cleaner and a sponge.

My Ooni Karu 16 is running too hot - my pizza is burning

Fuel management is the easiest way to reduce the temperature of Ooni Karu 16. If your Ooni Karu 16 exceeds 950°F / 500°C, stop adding fuel and remove the hatch until regular temperatures are reached. You can also reduce the flames by closing over the chimney baffle (see page 20).

My Ooni Karu 16 is not hot enough - my pizza is taking too long

Ooni Karu 16 will preheat from 20 minutes but will take longer if you are aiming for maximum temperatures. Add an additional 10-15 minutes to this preheat time if your Ooni Karu 16 is not running hot enough and to account for ambient temperature.

If cooking with charcoal or wood, check that your chimney baffle and ceiling vent are both open and the chimney cap is removed for optimum airflow. Before each cook, free the grate of any leftover ash by brushing it down with a hard-wire brush. Only use fuel that is high quality and dry.

Keep your door on throughout your cook. This helps to keep heat in and allows the chimney to work its magic drawing heat through the oven.

My stone baking board looks dirty

Your stone baking board may change colour during your cook but this will not affect performance. If you want, you can scrape away any excess flour or food with the Ooni Pizza Oven Brush. Once the stone baking board has completely cooled, you can flip it over for the next time you cook - the high temperatures inside Ooni Karu 16 will naturally clean the underside.

My burner grate has changed shape

Ooni Karu 16 is a hot oven! Parts of Ooni Karu 16 will regularly reach temperatures of 1000°F / 537°C and above. The appearance of your grate may change but this will not affect performance.

Replacements are available to order via [ooni.com](https://www.ooni.com).

I can see flames at the back of Ooni Karu 16

This can be expected when the door is removed or depending on ambient conditions. When setting up, always ensure you have at least 3ft / 1m of space around the oven. Keep the door on throughout your cook and position your oven so that wind enters through the rear of the oven, not the front.

My thermometer is displaying 'HHH'

This means that the maximum internal temperature of the oven has been reached, open Ooni Karu 16 door to reduce the temperature within the oven.

My thermometer isn't working

Please refer to page 8 and 10 of your Ooni Karu 16 manual and:

- check the batteries are working and inserted correctly
- ensure that the thermometer cable is attached to the Jack bracket under the oven.

My oven Digital Thermometer is reading a different temperature to my Ooni Infrared Thermometer

Refer to page 16 for tips on stone temperature and cooking technique.



Cooking troubleshooting

Making pizza is a journey: The important thing is to learn as you go and enjoy it! Practice, eat, practice, eat, repeat!

Like all cooking, the most important factors are temperature and time. If you want to cook a thin pizza quickly, aim for a higher temperature and reduce the amount of time in the oven. For thicker pizza and other dishes, reduce the temperature and increase the time so that your food can cook through.

Aim for matching ambient and stone temperatures for an even cook.

My base is overcooked / burnt

Ooni Karu 16 can cook at very high temperatures, so it's important to keep an eye on your food while it does. Not all pizza needs to cook at top temperatures in Ooni Karu 16 and you can easily dial down the temperatures to suit the pizza you want!

If you find that your pizza is burning, rotate more frequently and sooner into your bake.

We recommend the use of our Ooni Infrared Thermometer for gauging the temperature of your stone baking board.

Some other tips that will prevent overcooking are:

- Reducing your preheat time
- Reducing the amount of flour added to your pizza base and making sure you use 00 flour
- Using a thin base made using the Classic Ooni Pizza Dough recipe
- Adding enough fuel to provide flames across the top of your pizza while the stone bakes from underneath



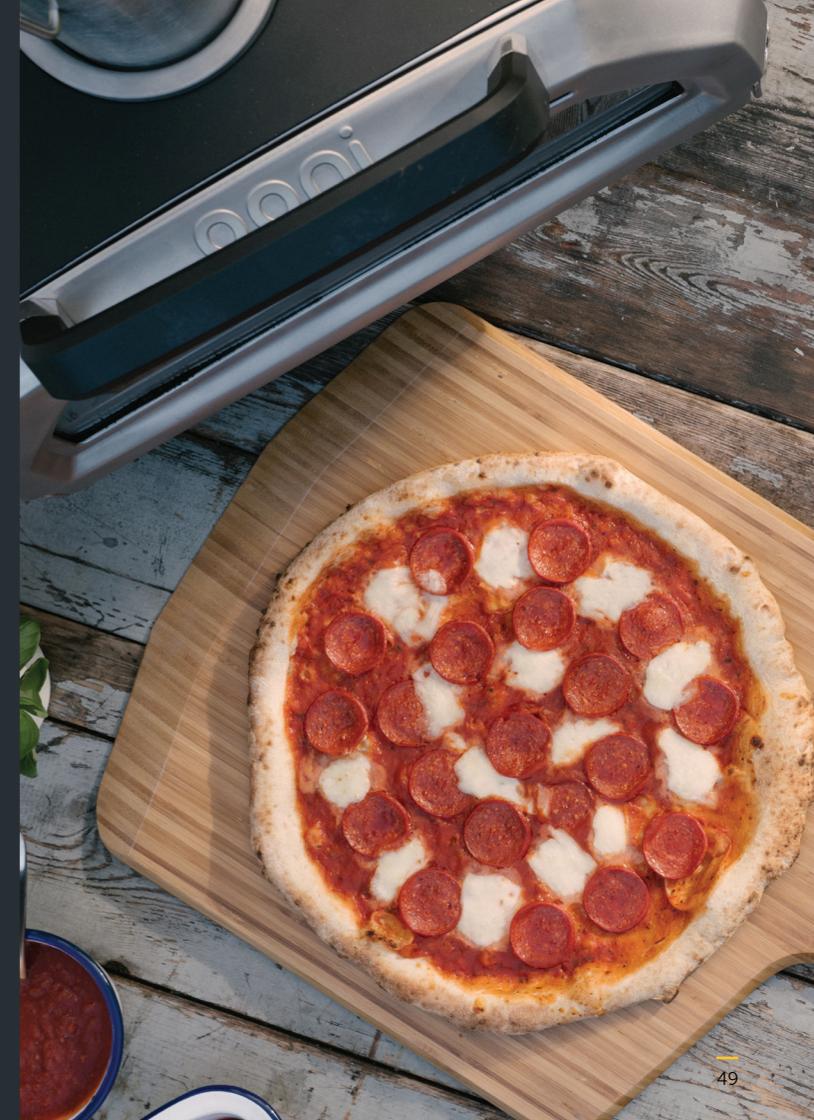
If your stone baking board is too hot, try adding a piece of Ooni cast iron for 30 seconds or so to absorb some of the heat.

My base is undercooked

- Increase your preheat or recharge time. Measure the temperature with your Ooni Infrared Thermometer and preheat until it is at a temperature you are happy with.
- Use a thin base made using the Classic Ooni Pizza Dough recipe.
- If you are cooking a thicker pizza with more toppings, aim for a lower temperature to allow time for everything to cook through.
- If your toppings are cooked before your base, close over the chimney vent. This will stop flames from cooking the top while your pizza bakes from the retained heat on the stone.

I'm having issues with my dough

Download our app and dial in the ingredients you want to use. Check out our online Community or reach out to our team via support.ooni.com - we can help!





Keep in touch

We love hearing and seeing what you create and cook with your Ooni Karu 16 so keep in touch by tagging your photos with #ooni or #oonified

Follow us and keep up to date with all things Ooni via:



Subscribe to our mailing list at [ooni.com](https://www.ooni.com) for access to delicious recipes, top tips and exclusive promotions. If you have any questions, queries or comments then you can reach us at [support.ooni.com](mailto:support@ooni.com).





Bonjour

Important



Votre sécurité est primordiale. Veuillez lire attentivement le manuel de sécurité du Karu 16 et conservez-le pour une référence ultérieure.



Le Karu 16 est conçu pour une utilisation extérieure seulement. **Ne pas utiliser lors de vents violents.**



Il peut y avoir des bords tranchants à l'intérieur et à l'extérieur du four. Veuillez le manipuler avec précaution.



Assurez-vous que les enfants et les animaux domestiques sont maintenus à une distance sûre et qu'ils soient supervisés en tout temps autour du Karu 16.



Surveillez le Karu 16 pendant le préchauffage et la cuisson. Ne laissez pas le four sans surveillance lorsqu'il est allumé.



Si votre Ooni Karu 16 n'est pas arrivé comme prévu, communiquez avec nous à support.ooni.com. Nous serons heureux de vous aider!



Les pattes de l'Ooni Karu 16 doivent être complètement déployées avant l'allumage.



N'utilisez pas d'eau pour nettoyer le four Ooni Karu 16 lorsqu'il est chaud et ne le rangez que lorsqu'il est complètement sec.



Le Karu 16 deviendra chaud. Ne touchez pas la coque extérieure pendant que le four fonctionne.



Le Karu 16 a été conçu pour fonctionner à des températures allant jusqu'à 500 °C (950 °F). Si le Karu 16 dépasse ces températures, éteignez la flamme et laissez-le refroidir.



Toute modification de votre Karu 16 contrevient à nos conditions, annule toute garantie et peut présenter un danger pour vous ou pour d'autres personnes.

Contenu

Dites bonjour à Ooni Karu 16!	57	Recettes	
Démarrage rapide	58	Pâte à pizza traditionnelle	86
Pour commencer	60	Sauce à pizza classique	88
Cuisson, extinction et rangement de l'Ooni Karu 16	62	Pizza Margherita	90
Outils pour la cuisson	64	Pizza de style Détroit	92
Caractéristiques de l'Ooni Karu 16	66	Steak cuit à la flamme	94
Contenu de la boîte	68		
Température de la pierre et technique de cuisson	70	Instructions d'entretien	96
Comment utiliser le thermomètre numérique	71	Dépannage	98
Quel combustible devez-vous utiliser?	72	Dépannage en matière de cuisson	102
Registre de cheminée et évent de plafond	74	Restez en contact	105
Technologie ViewFlame™	75		
Cuisson au bois	76		
Cuisson au charbon de bois	78		
Gestion des flammes	80		
Les meilleurs conseils pour préparer une excellente pizza	82		
Comment préparer la mise au four de la pizza dans le Karu 16	84		



Dites bonjour à Ooni Karu 16!

Faire des pizzas vraiment délicieuses à la maison est la raison pour laquelle j'ai inventé le premier four à pizza Ooni. Pour devenir un maître pizzaiolo, il faut du temps, de la passion et, bien sûr, les bons outils. L'Ooni Karu 16 et son design élégant offrent tous les éléments nécessaires pour faire une excellente pizza à la maison.

La façon dont vous cuisinez et appréciez la nourriture en plein air est sur le point de changer pour toujours.

S'appuyant sur des années de conception et d'ingénierie, le four Ooni Karu 16 est la toute dernière innovation de la gamme Ooni, et nous sommes fiers de l'expérience de cuisson qu'il offre.

L'Ooni Karu 16 est un four à plusieurs combustibles; choisissez votre préféré entre le bois, le charbon ou le propane. Chaque source de combustible vous permettra d'atteindre les températures très élevées nécessaires pour faire cuire une pizza vraiment excellente à la maison. L'Ooni Karu 16 chauffe à 500 °C (950 °F) et est prêt à commencer à cuire d'incroyables pizzas de style napolitain en seulement 15 minutes. Comme tous les fours à pizza Ooni, vous pouvez cuisiner bien plus qu'une pizza de style napolitain : essayez le style Détroit à une température plus basse, ou que diriez-vous de saisir un savoureux steak Tomahawk, des légumes grillés et plus encore.

Cuisiner avec l'Ooni Karu 16 est simple, amusant et offre une expérience comme nulle autre. Que vous soyez débutant ou professionnel, le Guide des essentiels vous aidera à profiter de votre expérience Ooni.

N'oubliez pas de conserver le Guide des essentiels pour obtenir des astuces, des conseils et de délicieuses recettes. Merci de faire partie de la communauté Ooni et de profiter de l'Ooni Karu 16; nous savons que vous allez l'aimer.



Kristian et l'équipe Ooni

**Le brûleur à gaz Ooni Karu 16 vendu est séparément sur le site [ooni.com](https://www.ooni.com). Propre à une région.*

Démarrage rapide

De la pizza? Oui, s'il vous plaît! En 60 secondes? Oui, s'il vous plaît! Il y a beaucoup de raisons d'être enthousiaste quand il s'agit d'allumer votre Ooni Karu 16. Pour ceux d'entre vous qui sont impatients de commencer, voici ce que vous devez vraiment savoir :

- 1 Installation** À l'extérieur sur une table modulaire Ooni. L'Ooni Karu 16 peut également être placé sur des surfaces en bois, en pierre, en marbre ou en acier inoxydable.
- 2 Préparation** Votre combustible et vos ingrédients de haute qualité.
- 3 Allumage** Allumez l'Ooni Karu 16 pour la première fois pendant 30 minutes pour conditionner le four.
- 4 Préparez-vous à avoir chaud** Un thermomètre infrarouge Ooni est un incontournable pour cuisiner une pizza incroyable. Nous ne cuisinons jamais sans lui!
- 5 Pizza** Pour une délicieuse pizza, préchauffez le four pour obtenir une température de 400 °C (750 °F) au centre de la pierre. Démarrez la cuisson de votre pizza et tournez-la toutes les 20 à 30 secondes.
- 6 Détendez-vous** Laissez l'Ooni Karu 16 refroidir lorsque vous avez terminé. N'utilisez pas d'eau pour nettoyer ou refroidir l'Ooni Karu 16.
- 7 Répétez** Cuisiner de la bonne pizza est une aventure et plus vous pratiquez, meilleure sera votre pizza!



Pour commencer

Trouver le bon endroit pour installer le four

L'Ooni Karu 16 fonctionnera le mieux lorsqu'il est à l'abri du vent. Choisissez un endroit qui a au moins 1 m (3 pi) autour du four, à l'écart des bâtiments, des structures, des plantes ou des arbres. Placez l'Ooni Karu 16 sur la table modulaire Ooni ou une table extérieure tout aussi robuste qui peut soutenir des poids supérieurs à 45 kg (99 lb). Choisissez votre espace idéal, prenez une photo et envoyez-la à support.ooni.com; nous adorons voir les installations de la communauté Ooni!



Pour l'Ooni Karu 16, nous recommandons la grande table modulaire Ooni, en particulier si vous souhaitez ranger une bouteille à gaz sur la tablette inférieure.



Les tables en verre et en plastique ne sont pas recommandées.

Conditionnement de l'Ooni Karu 16

Avant de cuisiner pour la première fois, faites fonctionner le Karu 16 à la température maximale pendant 30 minutes, puis laissez-le refroidir et essuyer l'intérieur avec des essuie-tout secs. Cela enlèvera toutes les huiles ou tous les revêtements laissés derrière pendant le processus de fabrication. C'est également une bonne occasion de connaître votre four. Après tout, vous allez passer beaucoup de temps ensemble!

Obtenir la bonne température

L'utilisation du bon combustible est la première étape vers une délicieuse nourriture. Lorsque vous allumez votre four avec un combustible de haute qualité, vous obtiendrez des aliments de haute qualité. *Pour plus d'informations, consultez la page 23.*

Si vous souhaitez remplacer les combustibles solides par du gaz, laissez d'abord refroidir l'Ooni Karu 16 avant de raccorder le brûleur à gaz.

En savoir plus

Continuez à lire pour en savoir plus sur la cuisson, l'extinction et le rangement de l'Ooni Karu 16 ainsi que sur nos meilleurs conseils en matière de pizza. Nous avons également des guides vidéo qui vous aideront à obtenir les meilleurs résultats de l'Ooni Karu 16. *Trouvez des vidéos, des recettes et de l'inspiration sur [ooni.com](https://www.ooni.com).*

Si vous avez des questions, ou si vous souhaitez nous envoyer des photos de vos délicieux plats cuisinés avec votre Ooni Karu 16, vous pouvez toujours communiquer avec nous sur le site [support.ooni.com](https://www.ooni.com). Nous adorons parler de pizza et d'Ooni!

La porte :

Pour ouvrir la porte
Soulevez la porte de façon à ce que les crochets soient à l'écart des goupilles et tirez la poignée vers votre corps. Ne laissez pas la porte tomber.

Pour fermer la porte
Soulevez la porte pour que les crochets reposent en toute sécurité sur les goupilles et assurez-vous qu'elle est bien en place.



Ne vous appuyez pas ou ne mettez pas de poids sur la porte



Cuisson, extinction et rangement

Atteindre des températures optimales

L'Ooni Karu 16 a été conçu pour fonctionner à des températures allant jusqu'à 500°C (950 °F). La température de cuisson idéale pour notre recette de pâte classique Ooni est de 400 °C (752 °F) au centre de la pierre. Pour en savoir plus sur nos recettes, consultez la page 32.

Utilisez votre thermomètre infrarouge Ooni pour mesurer la température du fond de la pierre de cuisson. La température ambiante peut être lue à l'aide du thermomètre intégré de l'Ooni Karu 16. Pour que la cuisson soit uniforme, il faut que la température de la pierre et la température ambiante soient presque identiques.

Ne laissez pas l'Ooni Karu 16 fonctionner à haute température pendant de longues périodes sans cuisiner et ne laissez pas votre four dépasser 550 °C / 999 °F.

Si vous faites une pause, faites de même avec l'Ooni Karu 16 : vous économiserez du combustible et il reviendra à la température maximale rapidement et vous serez prêt à cuisiner à nouveau.



Si votre pierre est trop chaude, placez un accessoire en fonte Ooni dans le four pour retirer une partie de la chaleur.

Extinction et rangement

Après avoir eu le plaisir de cuisiner avec l'Ooni Karu 16 et que vous êtes prêt à terminer, cessez tout simplement d'ajouter du combustible. Attendez au moins 2 heures avant de tenter de déplacer ou de nettoyer le four.

Assurez-vous qu'il est sec et complètement refroidi avant de ranger l'Ooni Karu 16.

L'Ooni Karu 16 est heureux de rester à l'extérieur, surtout avec la housse Ooni. Pour conserver l'apparence du four Ooni Karu 16, rangez-le à l'intérieur pendant les périodes de non-utilisation et pendant les conditions météorologiques difficiles, comme les vents violents, les fortes pluies ou la neige. Utilisez une brosse robuste pour nettoyer tout excès de cendres ou de résidus de combustible de la grille pour que l'air puisse circuler par les perforations.

Utilisez la housse Ooni Karu 16 pour protéger votre four. Disponible sur [ooni.com](https://www.ooni.com)

Avez-vous hâte de cuisiner? Passez à la page 22 pour des instructions d'allumage détaillées.



Outils pour la cuisson



Thermomètre infrarouge Ooni

Nous ne cuisinons jamais sans lui! Obtenez une mesure de température instantanée et précise en visant le laser au centre de la pierre de cuisson. Le thermomètre infrarouge Ooni vous permettra d'obtenir des croûtes à pizza incroyables. Nous visons une température d'au moins 400 °C (752 °F) pour la cuisson d'une pizza de style napolitain.



Gamme de pelles à Pizza Ooni

Nos pelles à pizza ont été spécialement conçues pour être utilisées avec les fours à pizza Ooni et elles sont élégantes et faciles à transporter et à ranger. Si vous disposez d'une pelle supplémentaire, vous pourrez faire plus de pizzas et pourrez donc inviter davantage d'amis et de membres de votre famille à créer leur propre pizza personnalisée.



Série en fonte Ooni

Les températures élevées et la polyvalence du combustible de l'Ooni Karu 16 sont parfaites pour saisir la viande, faire cuire le poisson et faire rôtir les légumes. Notre série en fonte Ooni est conçue pour résister aux températures élevées des fours Ooni, avec des poignées amovibles et des planches en bois ajustées pour déplacer et servir facilement vos plats chauds.



Gants de four à pizza Ooni

Nous avons ce qu'il vous faut lorsque les choses se réchauffent dans la cuisine (extérieure)! Ces gants résistants à la chaleur vous protégeront, lorsque vous cuisinez avec tous les fours à pizza Ooni, que vous enlevez la porte ou ajoutez du combustible.



Les gammes de combustibles haut de gamme Ooni et les allume-feu naturels

Nous utilisons toujours des combustibles de qualité supérieure et des allume-feu naturels Ooni avec les fours Ooni. Nos allume-feu entièrement naturels haut de gamme Ooni sont simples à utiliser et fournissent suffisamment de chaleur et de flamme pour allumer le bois et le charbon sans altérer la saveur.



Gamme de tables modulaires Ooni

Nos tables ont été conçues spécifiquement pour les fours Ooni. Elles offrent une installation parfaite et une résistance aux intempéries pour la cuisine en plein air tout au long de l'année, ainsi que des options de rangement soignées et pratiques.



Caractéristiques de l'Ooni Karu 16

Cuisiner avec du bois et du charbon

L'Ooni Karu 16 a besoin du bon débit d'air pour atteindre des températures optimales. Lorsque vous l'allumez avec des combustibles solides, placez-les à au moins 1 mètre (3 pieds) / autour du four et à 3 mètres (9 pieds) au-dessus du four.

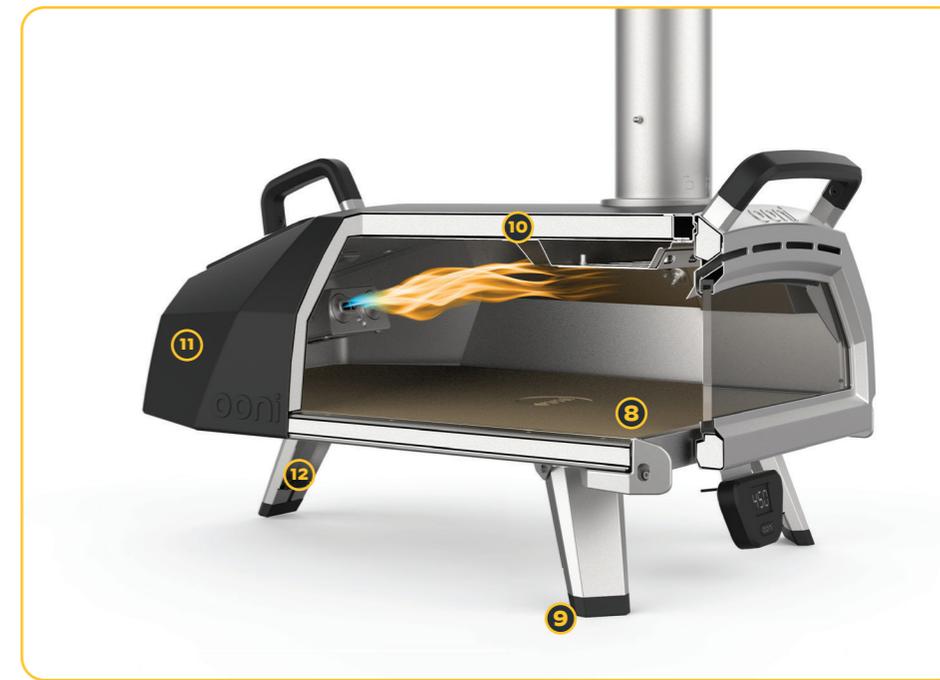


- 1 Une porte déroulante innovante permet un accès facile et une rétention accrue de la chaleur.
- 2 Porte entièrement vitrée avec la technologie innovante ViewFlame™.
- 3 Thermomètre numérique monté à l'avant pour des lectures de températures précises et immédiates en Celsius (°C) ou en Fahrenheit (°F).
- 4 Un accès très grand à la trappe permet l'insertion de grosses bûches en bois et de combustible solide.
- 5 Évent de plafond pour un contrôle total de la flamme.
- 6 Registre de cheminée
- 7 La conception optimisée du plateau à combustible offre un débit d'air efficace .

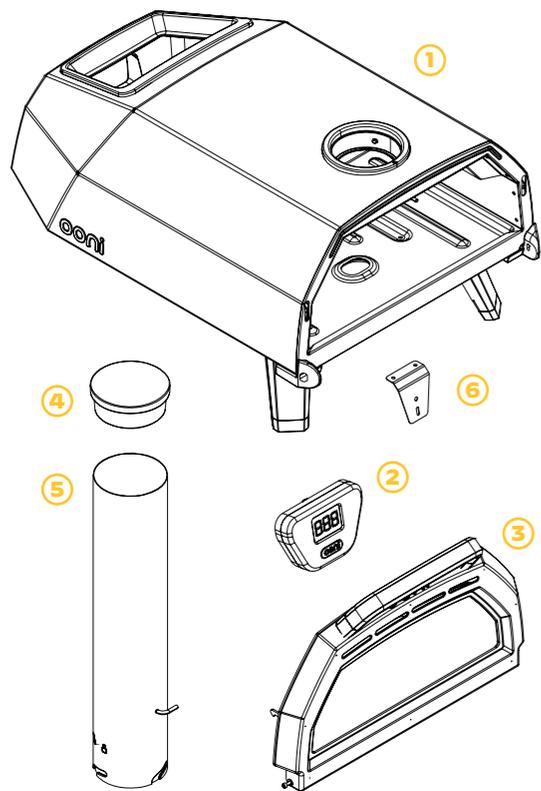
- 8 Pierre de cuisson en cordiélite de 15 mm d'épaisseur. Surface de cuisson de 425 mm (16,7 po) pour des pizzas jusqu'à 40 cm (16 po).
- 9 Pattes pliables avec pieds antidérapants. Les pattes doivent être complètement dépliées avant d'allumer l'Ooni Karu 16.
- 10 Complètement isolé pour un rendement énergétique amélioré et un contrôle maximal de la chaleur.
- 11 La coque en acier au carbone avec un fini recouvert de poudre résistant aux températures élevées, offre une résistance accrue aux intempéries.
- 12 Numéro de série. Inscrivez-vous pour prolonger votre garantie sur le site [ooni.com/garantie*](https://www.ooni.com/garantie)

*selon la région

Cuisiner avec le brûleur à gaz Ooni



Contenu de la boîte



1 Corps principal : complètement isolé pour aider l'Ooni Karu 16 à fonctionner efficacement et à retenir la chaleur. Le four Ooni Karu 16 comprend 3 pattes qui le gardent stable et sûr et des pieds antidérapants qui protègent la surface de votre table.

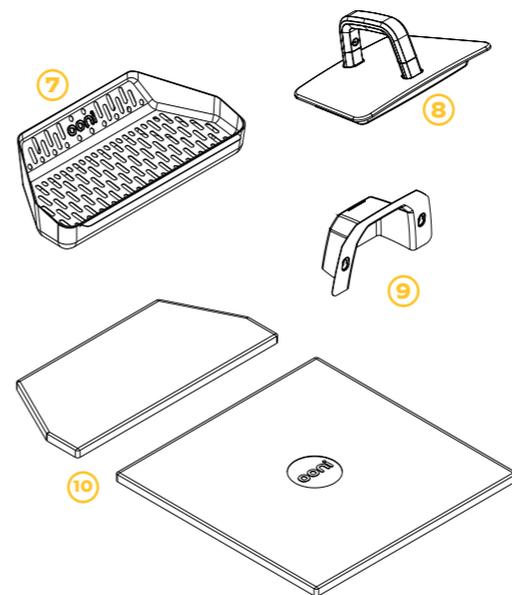
2 Thermomètre numérique : le thermomètre numérique monté à l'avant affiche la température interne de l'Ooni Karu 16. Le thermomètre affiche la température en degrés Celsius (°C) et Fahrenheit (°F).

3 Porte : complètement isolée pour retenir la chaleur et une poignée qui reste froide au toucher. La technologie ViewFlame™ intégrée à la porte permet de réduire la quantité de suie sur la vitre lors de la cuisson avec des combustibles solides.

4 Le capuchon de la cheminée empêche l'eau de pluie de s'infiltrer dans l'Ooni Karu 16 lorsqu'il ne fonctionne pas et qu'il est rangé à l'extérieur sans la housse.

5 La cheminée tire la chaleur à travers l'Ooni Karu 16 lorsque vous cuisinez avec du bois, et le registre vous permet de régler le débit d'air. La fonction de déverrouillage rapide de la cheminée vous permet de l'installer et de la désinstaller facilement.

6 Support pour thermomètre



7 Le plateau et la grille du brûleur sont spécialement conçus pour aider l'Ooni Karu 16 à atteindre des températures optimales lorsqu'il est allumé avec du bois et du charbon. Les trous de la grille ont deux fonctions : augmenter la circulation de l'air dans le combustible et permettre à l'excès de cendres de tomber loin de la zone de combustion.

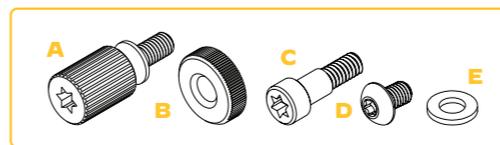
8 La trappe à combustible est complètement isolée pour maintenir la chaleur. Retirez-la trappe et accrochez-la à la plaque de protection de refoulement d'air lorsque vous ajoutez du bois et du charbon au brûleur.

9 Plaque de protection de refoulement d'air : régularise l'air à l'arrière d'Ooni Karu 16 pour des flammes plus régulières.

10 Pierre de cuisson : fabriquée sur mesure à partir de pierre de cordiélite durable, la pierre de cuisson retient la chaleur et cuit les croûtes à pizza de manière uniforme.

Fixations

- A** Vis du support du thermomètre (x2)
- B** Écrou à ailettes du thermomètre (x1)
- C** Vis à charnière de porte (x2)
- D** Vis de plaque de protection du refoulement d'air (x2)
- E** Rondelle (x2)



Température de la pierre et technique de cuisson

Le grand fond en pierre de l'Ooni Karu 16 offre une polyvalence ultime pour la cuisson. La surface du fond en pierre augmentera progressivement la température à mesure qu'elle se rapproche de la flamme, ce qui vous permet de manoeuvrer les aliments dans le four en fonction de la façon dont vous souhaitez qu'ils cuisent. Lorsque vous cuisinez avec un feu, il est important de faire tourner votre pizza et votre nourriture pour une cuisson uniforme.

Un **thermomètre infrarouge Ooni** est un outil incontournable pour mesurer la température de la pierre.

Température de la pierre comparativement à la température de l'air

Votre pierre à pizza se réchauffera un peu plus lentement que la température de l'air affichée sur votre thermomètre numérique. Pour cuisiner une bonne pizza, vous avez besoin de l'équilibre des deux. Utilisez donc un thermomètre infrarouge Ooni pour vous assurer que les températures de la pierre et de l'air sont similaires.



Comment utiliser le thermomètre numérique

L'Ooni Karu 16 est équipé d'un thermomètre numérique fonctionnant à piles, qui permet de mesurer la température de l'air à l'intérieur du four en degrés Celsius (°C) ou Fahrenheit (°F). Pour une température de pierre la plus précise, utilisez notre thermomètre Ooni IR.



Mise sous tension :

appuyez sur le bouton Ooni jusqu'à ce que le numéro « 888 » apparaisse à l'écran.



Mise hors tension :

appuyez sur le bouton Ooni jusqu'à ce que l'écran s'éteigne.

Le thermomètre s'éteindra automatiquement après 3,14 heures. *Vous comprenez?*



Changez l'unité de mesure

en appuyant une fois sur le bouton Ooni pour basculer entre les degrés Celsius (°C) et Fahrenheit (°F).



Température :

La température sera affichée selon l'unité de mesure que vous avez choisie.



Température max. :

lorsque la température interne maximale est atteinte, ouvrez la porte de l'Ooni Karu 16 pour réduire la température à l'intérieur du four

Erreur :

elle s'affichera si le câble du thermomètre n'a pas été connecté au support de la prise



Les instructions sur la façon d'installer le thermomètre numérique se trouvent aux pages 8 à 10 du manuel.

Quel combustible devez-vous utiliser?

L'Ooni Karu 16 a été conçu pour être utilisé avec des combustibles solides, y compris le vrai bois et le charbon, ainsi que le gaz propane au moyen du brûleur à gaz. Quel que soit le combustible que vous choisissez, l'Ooni Karu 16 va cuire une pizza incroyable.

! N'utilisez jamais d'eau pour nettoyer la grille.

L'Ooni Karu 16 préchauffe très rapidement et chauffe plus efficacement lorsqu'il est rempli progressivement de combustible, créant ainsi le meilleur environnement pour un débit d'air optimal. Remplissez un peu à la fois et souvent pour maintenir la température. Les combustibles solides ne doivent jamais déborder de la grille, et la trappe à combustible doit toujours pouvoir être mise en place et se fermer aisément.

! Ne remplissez pas trop le plateau à combustible. Le carburant doit être ajouté peu à la fois et souvent. Trop remplir le plateau à combustible comme indiqué à droite (sur la photo) peut endommager votre four



Cuisiner avec un feu est autant un art qu'une science. Ce tableau vous donnera une idée des résultats que vous pouvez obtenir de chaque combustible :

Combustible	Température	Avantages
Charbon et bois	Jusqu'à 500 °C (950 °F)	Le fait d'allumer une couche de base de charbon de bois permet de maintenir une température constante et régulière; l'ajout de bois permet d'obtenir un pic de chaleur et une saveur de feu de bois, ce qui est parfait pour la pizza. <i>Pour des instructions d'allumage, consultez la page 16.</i>
Bois	Jusqu'à 500 °C (950 °F)	La cuisson au bois seul est le combustible de prédilection des puristes de la pizza napolitaine. Le bois est également idéal pour tous les aliments qui bénéficient d'un temps de cuisson rapide, comme le steak, le poisson et les légumes. Utilisez un combustible de qualité comme le bois franc séché au four (le bois humide, le bois vert et le bois mou causeront un excès de fumée et de mauvais résultats). Nous utilisons toujours du bois franc haut de gamme Ooni. <i>Pour des instructions d'allumage, consultez la page 16.</i>
Charbon	Jusqu'à 250 à 300 °C / 480 et 570 °F	Faites cuire un pain incroyable, de la viande et plus encore avec du charbon. Nous aimons l'option de cuisiner de façon lente et à basse température avec du charbon et cela vous donne la possibilité de cuire une croûte plus épaisse et de la pizza à croûte profonde. Le charbon donnera une température de base sans flamme excessive. Nous utilisons toujours du charbon de bois haut de gamme Ooni. <i>Pour des instructions d'allumage, consultez la page 18.</i>
Gaz **	De 250 à 500 °C / 482 à 950 °F	Pour cuisiner très rapidement et atteindre des températures très élevées rapidement, utilisez le brûleur à gaz pour la cuisson des pizzas et bien plus encore. <i>Pour des instructions d'allumage, consultez la page 20.</i>

* Veuillez noter que les chiffres ci-dessus sont des estimations et dépendent des températures météorologiques et ambiantes.

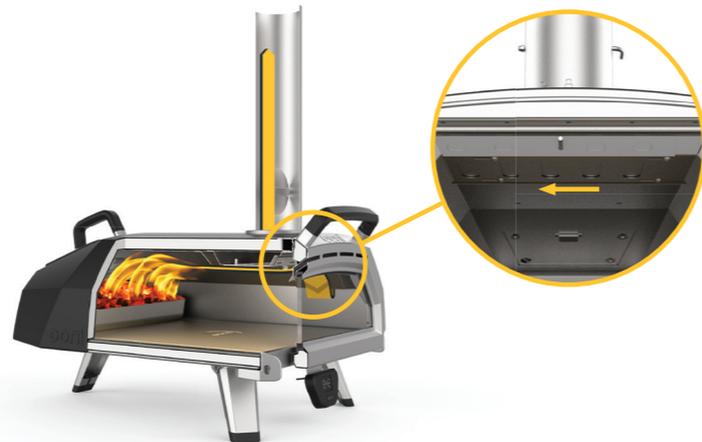
** Le brûleur à gaz est disponible sur ooni.com. Selon la région.

Registre de cheminée et évent de plafond

La gestion du combustible est le moyen le plus simple de réduire la température de l'Ooni Karu 16. Le registre de cheminée et les événements de plafond intégrés permettent d'ajuster la circulation d'air et de distribuer la chaleur à travers le four.



Registre de chemine ouvert : augmente le tirage d'air à travers le four, créant ainsi des flammes plus puissantes et une chaleur accrue.



L'évent de plafond fermé et le registre de cheminée ouvert — ralentit l'évacuation de la chaleur et permet un effet de fumée ondulante avant que la chaleur ne sorte par les canaux latéraux.
Registre de cheminée fermé : réduit le débit d'air et les flammes. Idéal pour les cuissons lentes et à faible température.



Vos garnitures à pizza cuisent-elles plus vite que la croûte de votre pizza? Il suffit de fermer le registre de la cheminée pour faire baisser les flammes, permettant à la croûte à pizza de cuire plus longtemps.

Technologie ViewFlame™

Surveillez vos créations avec la technologie ViewFlame™.

La technologie ViewFlame™ a été développée par nos ingénieurs pour que votre porte reste propre plus longtemps afin que vous puissiez voir votre pizza en train de cuire tout en conservant la chaleur dans le four.

Pour optimiser la technologie ViewFlame™ assurez-vous de suivre ces trois étapes simples :

1. Souvent par petites quantités

Ne remplissez pas trop le plateau à combustible - veillez à introduire une quantité constante de combustible dans le four; ajouter souvent de petites quantités est toujours préférable lors de la cuisson avec des combustibles solides.

2. Ouvrir tous les éléments

Lorsque vous cuisinez à des températures élevées, assurez-vous de toujours ouvrir l'évent du plafond et le déflecteur de la cheminée (reportez-vous à la page X du guide des essentiels pour plus de détails sur la façon de procéder)

3. Goût sucré

Nous recommandons de chauffer l'Ooni Karu 16 à une température de 450 °C (850 °F) pour de meilleurs résultats lorsque vous cuisinez une pizza de style napolitain.



Cuisson au bois

Le son de craquement du bois et l'odeur incroyable d'un feu de bois donnent une expérience de cuisson vraiment sensorielle et ajoutent une saveur de cuisson au bois à la nourriture. Nous recommandons de cuisiner avec des bûches en bois franc haut de gamme Ooni qui créent des flammes roulantes puissantes.

Types de bois

Les bûches en bois franc haut de gamme Ooni sont parfaites pour une utilisation avec l'Ooni Karu 16. Utilisez toujours du bois dur séché au four comme du hêtre ou du chêne pour une combustion plus propre et plus efficace.

N'utilisez pas de bois traité ou peint. Le bois à forte teneur en résine, comme le pin ou l'épinette, peut ajouter des arômes indésirables à votre cuisson.



1. Commencez avec 3 à 6 petits morceaux de bois dans votre grille et empilez-les avec précaution. Le bois franc haut de gamme Ooni ou du bois d'allumage en bois franc similaire est parfait pour cela. Allumer avec des allume-feu Ooni.

La taille :

nous recommandons des morceaux de bois d'environ 20 cm (8 po).



2. Rajoutez du combustible lorsque le bois est presque tout brûlé en cendres, mais avant que toutes les flammes visibles ne disparaissent.



3. Ajoutez le combustible en petites quantités et souvent, mais le bois ne doit pas déborder de la grille.



Il est normal de voir de la fumée lorsque vous cuisinez avec du bois. L'Ooni Karu 16 brûle de façon propre et avec un minimum de fumée lorsqu'il fonctionne à des températures optimales.

Cuisson au charbon de bois en cubes

Le charbon de bois en cubes offre une large gamme de températures et est un choix facile pour une cuisson à température basse et lente dans l'Ooni Karu 16. Nous utilisons du charbon pour des plats autres que les pizzas qui n'ont pas besoin de la même exposition à la flamme. Utilisez du charbon de bois en cubes de bonne qualité et d'origine durable.

Le charbon de bois en cubes ne laisse qu'une petite quantité de cendres ce qui réduit votre temps de nettoyage.

N'utilisez pas de briquettes, car elles bloqueront les trous de la grille réduisant ainsi le débit d'air.



1. Commencez par mettre une ou deux poignées de charbon de bois dans votre grille et allumez-les avec les allume-feu naturels Ooni.



2. L'Ooni Karu 16 n'est pas prêt à cuire si le charbon est noir et produit de la fumée. Lorsqu'une fine pellicule blanche apparaît sur la surface du charbon avec un centre rouge, il est prêt pour la cuisson.



3. Ajoutez du charbon en petites quantités et souvent pour maintenir une bonne température de base. Laissez toujours suffisamment d'espace pour permettre un débit d'air à travers la grille.



Une combinaison de charbon et de bois est un excellent moyen de cuisiner dans l'Ooni Karu 16. Vous pouvez obtenir une température de base constante avec du charbon de bois en cubes avant d'ajouter du bois pour obtenir une poussée de chaleur et une saveur du feu de bois.

Gestion des flammes

Que cherchez-vous lorsque vous cuisinez avec du feu? La pizza de style napolitain a besoin d'une véritable flamme pour cuire en 60 secondes.



Cette flamme roulante permet de cuire une belle pizza de style napolitain; c'est le résultat de la gestion du combustible. Vous pourrez le constater lorsque le combustible a le temps de brûler correctement et qu'il y a suffisamment d'espace pour permettre un débit d'air à travers la grille.



L'Ooni Karu 16 ne pourra pas cuire une pizza en 60 secondes si le plateau à combustible ressemble à cela. Si tel est votre cas, augmentez progressivement la flamme en utilisant de plus petits morceaux de bois d'allumage afin de permettre une bonne circulation de l'air à travers la grille. Il faut laisser le temps à un nouveau combustible de brûler correctement avant de commencer la cuisson.

Si vous cuisinez avec du charbon, les flammes seront plus petites. Ajoutez un petit morceau de bois d'allumage 2 ou 3 minutes avant de cuire votre pizza pour obtenir les flammes comme sur l'image 1.

 Il est tout à fait normal pour l'Ooni Karu 16 de produire de la fumée et de laisser une couche de suie à l'intérieur du four. Un excès de suie peut être un signe d'un débit d'air insuffisant ou d'un combustible humide. La suie peut être essuyée avec un essuie-tout sec une fois la cuisson terminée.

Les meilleurs conseils pour préparer une excellente pizza

1. Utilisez de la farine « 00 » et des ingrédients frais de haute qualité. La farine « 00 » est une farine de style italien finement moulu de farine, la norme d'or pour la pâte à pizza.
2. Étirez une belle croûte mince et laissez un espace d'un centimètre de large pour former une croûte qui gonflera sous la chaleur intense des flammes.
3. À l'aide de votre thermomètre infrarouge Ooni, visez une température d'au moins 400 °C (750 °F) au centre de votre pierre de cuisson avant d'y déposer une pizza.
4. Faites tourner votre pizza toutes les 20 à 30 secondes pour que les croûtes et les garnitures cuisent de façon uniforme.
5. Remplissez de combustible en petites quantités et souvent et laissez-le brûler pendant quelques minutes avant d'ajouter de la nourriture.
6. Consultez les recettes et les guides offerts sur notre site Web et abonnez-vous à notre chaîne YouTube pour plus d'inspiration et de conseils.



Comment préparer la mise au four de la pizza dans le Karu 16

- 1. Amenez votre pelle, votre pâte et vos ingrédients à température ambiante.** La pâte froide se replacera sur elle-même et collera; la pâte chaude s'étirera trop loin et se déchirera. Si vous étirez la pâte sur un pelle chaude, elle commencera à suer et elle collera.
- 2. Enfarinez vos mains et la surface sur laquelle vous travaillerez avant de commencer à étirer la pâte.**
- 3. Vérifiez la présence de trous** dans le fond de la pâte avant d'ajouter des garnitures. Si la sauce se propage entre la pâte à pizza et la pelle, elle aura un effet gluant et votre pâte collera.
- 4. Avant d'ajouter des garnitures : arrêtez et secouez la pelle pour vérifier que votre pâte se déplace librement.** Si elle reste collée, retirez-la et ajoutez plus de farine sur la pelle. Vous devez le faire avant d'ajouter des garnitures!
- 5. Gardez les garnitures légères.** Des ingrédients lourds pèseront sur votre pâte et la rendront plus difficile à soulever de la pelle.



- 6. Travaillez rapidement :** nul besoin de se précipiter, mais n'oubliez pas que la pâte qui repose sur la pelle pendant trop longtemps sera plus susceptible de coller. Préparez votre pizza lorsque vous et le Karu 16 êtes prêts à cuisiner.
- 7. Si votre pizza est collée, vous pouvez utiliser ce que nous appelons la « technique aéroglisteur »**(voir ci-dessous). Soulevez le bord de votre pâte d'un côté et soufflez doucement de l'air sous la pâte. Cela créera des trous d'air et diffusera la farine dans les zones collantes.



Pâte à pizza traditionnelle

Farine, sel, eau et levure : qu'est-ce que ces ingrédients simples ont en commun? Leur chimie crée la base parfaite de toute bonne pizza!

Cette recette est extraite de notre nouveau livre de cuisine, *Ooni : cuisiner avec le feu* et c'est la recette de pâte à pizza incontournable pour tout le monde au siège social d'Ooni.

Donne des pizzas de 8 x 40 cm (3 x 16 po) ou de 13 x 30 cm (5 x 12 po)

Ingrédients	Poids	Quantité/volume
Type de farine « 00 » (ou farine blanche forte)	607 g	21,4 oz
Eau	364 g	12,8 oz
Sel	18 g	4 c. à thé
Levure fraîche*	20 g	0,7 oz

**si non disponible, utilisez 9,2 g (0,3 oz) de levure sèche active ou 7 g (0,24 oz) de levure sèche instantanée*

Préparation

Placez les deux tiers d'eau dans un grand bol. Dans une casserole ou un four à micro-ondes, portez l'autre tiers d'eau à ébullition, puis ajoutez-le à l'eau froide dans le bol. Cela créera la bonne température pour activer la levure. Fouettez le sel et la levure dans l'eau chaude.

Préparation à la main :

Placez la farine dans un grand bol et versez le mélange de levure dans celui-ci. Mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à la formation d'une pâte. Continuez à mélanger à la main jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Déposez-la sur une surface légèrement farinée et pétrissez à deux mains pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit ferme et extensible. Remettez la pâte dans le bol. Couvrez-la avec une pellicule de plastique et laissez-la lever dans un endroit chaud pendant 1 à 2 heures.

Préparation au mélangeur :

Installez le crochet à pâte sur le mélangeur et mettez la farine dans le bol du mélangeur. Mettez la machine en marche à faible vitesse et ajoutez progressivement le mélange de levure à la farine. Une fois combinée, mélangez à la même vitesse pendant 5 à 10 minutes, ou jusqu'à ce

que la pâte soit ferme et extensible. Couvrez-la avec une pellicule de plastique et laissez-la lever dans un endroit chaud pendant 1 à 2 heures.

Lorsque la pâte a plus ou moins doublé de taille, divisez-la en 3 ou 5 morceaux égaux selon la taille de pizza que vous souhaitez (soit 30 ou 41 cm (12 ou 16 pouces) de largeur). Placez chaque morceau de pâte dans un bol ou un plateau séparé, couvrez-la avec une pellicule de plastique et laissez-la lever pendant encore 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'elle double de taille.



Sauce à pizza classique

La simplicité à son meilleur, notre sauce à pizza classique très simple et pleine de bon sens crée le complément parfait pour superposer des garnitures de pizza de votre choix.

Réalisée sur une cuisinière plutôt que dans votre four Ooni, cette recette est extraite de notre livre de cuisine Ooni : *Cuisiner avec le feu*. Le choix de tomates de bonne qualité fera une différence dans la saveur de votre sauce. Nous préférons les tomates San Marzano en conserve qui sont le choix traditionnel pour les pizzas napolitaines.

Ingrédients	Poids	Quantité/volume
Tomates en conserve	800 g	4 tasses
Huile d'olive	30 g	2 c. à table
Sucre	10 g	2 c. à thé
Sel	4 g	1 c. à thé
2 gousses d'ail écrasées ou finement hachées		
Une poignée de feuilles de basilic, grossièrement hachées		
Pincée de poivre noir fraîchement moulu		

Préparation

Dans une poêle à feu moyen, versez l'huile. Lorsque l'huile est chaude, ajoutez l'ail et faites frire jusqu'à ce qu'il soit ramolli, mais pas brun.

Versez la boîte de tomates italiennes dans la poêle et utilisez un pilon à patates ou une fourchette pour les écraser.

Ajoutez tous les ingrédients restants, puis laissez mijoter à feu doux pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que la saveur s'approfondisse et que la sauce s'épaississe légèrement.

Cette sauce peut être utilisée immédiatement ou placée dans un récipient hermétique et rangée au réfrigérateur jusqu'à une semaine, et prête à être utilisée selon les besoins.



Pizza Margherita

La pizza Margherita traditionnelle est une recette simple, mais délicieuse; le point de départ parfait si vous êtes nouveau dans la cuisson au feu de bois.

Tous les chefs de pizzas Ooni devraient être en mesure de maîtriser cette recette avec un peu de pratique. Et si vous ne l'avez pas encore faite, nous sommes là pour vous aider à la faire.

Ingrédients

Pâte Ooni traditionnelle

Sauce classique Ooni

Mozzarella frais

Feuilles de basilic

Préparation

Allumez votre four Ooni, puis préparez-vous à préparer votre pizza pendant qu'il se réchauffe.

Saupoudrez votre pelle à pizza Ooni d'une petite quantité de farine. Étirez doucement votre pâte à pizza, jusqu'à ce qu'elle atteigne 30 cm (12 po) et placez-la sur votre pelle à pizza. À l'aide d'une grande cuillère ou d'une louche, étalez la sauce de manière uniforme sur la pâte à pizza.

Ajoutez ensuite le fromage et glissez la pizza dans le four à pizza.

Faites glisser la pizza de la pelle dans votre four à pizza Ooni en vous assurant de la tourner régulièrement.

Une fois cuite, retirez la pizza du four. Ajoutez une petite poignée de basilic frais pour garnir.



Pizza de style Détroit

Équipement

Balances électrique

Batteur électrique

Grand bol à mélanger

Moule à pâtisserie en métal, max. 33 x 23 cm (13 x 9 po)

Serviettes à thé

Pour la pâte

350 g (12,3 oz) de farine à pain forte

260 g (9,2 oz) d'eau chaude

3 g (½ c. à thé) de levure sèche instantanée

10 g (0,4 oz) de sel

20 g (0,7 oz) d'huile d'olive et une petite quantité de plus pour enduire le moule en métal

Pour la garniture

80 g (2,8 oz) de fromage cheddar râpé

100 g (3,5 oz) de mozzarella râpé

100 g (3,5 oz) de tranches de pepperoni

120 g (4,2 oz) de sauce à pizza

Préparation

Ajoutez la farine dans un bol à mélanger. Dans un autre bol, ajoutez la levure, le sel et l'huile à l'eau, mélangez, puis versez sur la farine.

À l'aide d'un mélangeur électrique, mélangez la pâte à une vitesse faible à moyenne pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce que tous les ingrédients soient complètement combinés et que vous obteniez une pâte lisse et soyeuse avec une bonne élasticité.

Recouvrez le bol d'une pellicule de plastique (pellicule autocollante) ou un chiffon et laissez-le sur votre comptoir de cuisine à température ambiante pendant 2 à 4 heures, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de taille. Si vous préférez faire lever la pâte au froid, réfrigérez la pâte jusqu'à 72 heures, puis sortez-la au moins quelques heures avant de la cuire. Laissez la pâte revenir à température ambiante avant de poursuivre avec les étapes suivantes.

Quelques heures avant de faire cuire votre pizza, enduisez le moule d'une légère couche d'huile d'olive. Cette étape est vraiment importante, car elle aidera la croûte à se caraméliser et à lui donner un croquant satisfaisant.

Transférez la pâte dans le moule et faites-y des dépressions avec les doigts, en la façonnant et l'étirant vers les coins. Recouvrez la pâte et laissez-la reposer pendant environ 30 minutes.

Lorsque la pâte s'est détendue et devient plus pliable, faites-y à nouveau des dépressions en utilisant les doigts pour l'étirer vers les coins du moule. Vous devrez peut-être répéter cette étape (repos et étirage) plusieurs fois pour que la pâte couvre complètement le fond du moule.

Saupoudrez la moitié du fromage au-dessus de la pâte, puis recouvrez-la et laissez-la reposer à nouveau de 30 minutes à une heure à température ambiante.

Une fois rendu à cette dernière étape avec le fromage, allumez votre four à pizza Ooni à une température de 450 °C (840 °F). Préchauffez-le pendant au moins 30 minutes, car la pierre de cuisson doit être vraiment chaude pour assurer une bonne cuisson de la croûte à pizza.

Une fois que la pâte a fini de reposer, ajoutez les garnitures restantes : le reste du fromage, puis le pepperoni et enfin trois filets de sauce sur le dessus. Assurez-vous de saupoudrer le fromage jusqu'aux bords extérieurs pour ajouter à ce délicieux croquant.

Vérifiez que le four a atteint 450 °C (840 °F), puis laissez la taille de la flamme diminuer. Placez le moule directement à l'avant de votre Ooni pour qu'il ne soit pas trop près de la flamme. Laissez la porte du four fermée pendant la cuisson.

Au début, tournez le moule toutes les deux minutes pour que la croûte cuise uniformément en tirant la chaleur de la pierre. Faites cuire la pizza pendant 10 à 15 minutes, en fonction de l'épaisseur de la croûte et de la taille du moule utilisé.



Steak cuit à la flamme

La perfection, nous y tenons! La chaleur extrême des fours à pizza Ooni offre une température idéale pour cuire un steak juteux, tendre et succulent. Avec la plaque Grizzler à double face Ooni, vous pouvez faire cuire plusieurs steaks à la fois en utilisant les nervures du Grizzler pour créer ces marques de grill parfaites. Simple, mais efficace. Vous nous remercieriez plus tard!

Équipement

Plaque Grizzler en fonte à deux faces

Thermomètre à viande

Pour le steak

2 steaks de première qualité à coupe épaisse (environ 8 à 12 oz par steak)

2 c. à table d'huile d'olive

Sel et poivre, au goût

Votre assaisonnement à steak préféré, au goût

2 c. à table de beurre

Préparation

Avant de cuire les steaks, laissez-les atteindre la température ambiante. Cela garantit une cuisson propre et uniforme.

Assaisonnez ensuite votre steak en tapotant doucement le sel et le poivre sur la viande avec un peu d'huile d'olive.

Allumez votre four à Pizza Ooni. Visez une température de 500 °C (932 °F) sur la pierre de cuisson. Vous pouvez vérifier la température de votre four rapidement et facilement à l'aide du thermomètre infrarouge Ooni. Une température très élevée est essentielle pour obtenir le steak parfait. Pourquoi? Elle permet des réactions chimiques importantes, en caramélisant les graisses et les sucres et en assurant une coupe riche et succulente.

Placez votre plaque Grizzler à double face en fonte conditionnée dans le four pour la préchauffer. Après 10 minutes, retirez la plaque. En utilisant des pinces, placez soigneusement vos steaks sur les nervures du Grizzler.

Remettez la plaque dans le four. Pour une coupe de steak de 20 mm, faites cuire pendant environ 90 secondes de chaque côté. Retournez le steak et faites-le tourner pour

assurer une répartition régulière de la chaleur dans les zones les plus chaudes du four.

À l'aide d'un thermomètre à viande, vérifiez la température à l'intérieur de votre steak. Pour une cuisson saignante, visez une température de 52 °C (125 °F). Pour une cuisson mi-saignante, visez une température de 57 °C (135 °F). Vous pouvez utiliser des incréments de 10 ° pour augmenter le degré de cuisson désiré.

Une fois cuits au degré souhaité, retirez la plaque Grizzler à double face et transférez les steaks sur une planche à découper en bois. Ajoutez une noix de beurre, recouvrez d'une feuille d'aluminium et laissez la viande reposer pendant environ le temps qu'il a fallu pour la cuire. Cela permet aux jus de s'imprégner de façon uniforme, assurant une saveur pleine avec chaque bouchée.

Finalement, servez. Pour une tendreté maximale, coupez dans le sens du grain du steak avec un couteau tranchant.



Instructions d'entretien

Où dois-je ranger l'Ooni Karu 16?

Bien que l'Ooni Karu 16 soit heureux de rester à l'extérieur, nous vous recommandons de le ranger à l'intérieur lorsqu'il n'est pas utilisé. N'oubliez pas de laisser l'Ooni Karu 16 refroidir et assurez-vous qu'il est complètement sec avant de le ranger.

La housse Ooni Karu 16 est idéale pour l'Ooni Karu 16 et peut être commandée sur le site **ooni.com**.

Comment nettoyer l'Ooni Karu 16?

Faire fonctionner le four à des températures élevées brûlera tout excès de farine ou de restes de nourriture et vous facilitera la tâche de nettoyage. Laissez toujours l'Ooni Karu 16 refroidir complètement avant d'entreprendre le nettoyage, et n'exposez jamais les parties chaudes à l'humidité. Vous pouvez nettoyer l'intérieur avec un essuie-tout sec si nécessaire.

Une fois refroidi, l'extérieur de l'Ooni Karu 16 peut être essuyé avec un chiffon humide et séché complètement. Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable standard pour retirer toutes les marques ou taches sur l'acier inoxydable.

Comment nettoyer la vitre?

Nettoyez-le seulement lorsque l'Ooni Karu 16 est complètement refroidi. La suie peut être enlevée avec des essuie-tout ou un chiffon sec. Pour un nettoyage plus complet, utilisez de l'eau savonneuse chaude lorsque le verre est complètement refroidi.

Comment éteindre l'Ooni Karu 16?

Laissez le four brûler tous les combustibles solides restants et puis laissez-le refroidir de lui-même. Cela peut prendre 90 minutes en fonction des températures ambiantes.

⚠ N'appliquez pas d'eau sur l'Ooni Karu 16 pour l'éteindre ou le refroidir, car cela peut causer des dommages et des blessures corporelles.

Comment nettoyer la pierre de cuisson?

Il est normal que la pierre paraisse usée, alors ne vous inquiétez pas! Votre pierre de cuisson peut être nettoyée en chauffant le four Ooni Karu 16 à des températures élevées. Utilisez la brosse à pizza Ooni pour enlever les résidus tenaces sur la pierre.

Faites seulement cuire des pizzas et des plats secs à base de pain directement sur la pierre de cuisson. Si vous cuisinez de la viande, des légumes ou d'autres plats, utilisez la série en fonte Ooni.

La pierre de cuisson ne va pas au lave-vaisselle.

💡 Lorsque la pierre de cuisson est complètement refroidie, vous pourrez utiliser l'autre côté la prochaine fois que vous cuisinerez. Les températures maximales à l'intérieur de l'Ooni Karu 16 nettoieront naturellement le dessous de la pierre.

⚠ En cas de conditions climatiques difficiles ou de périodes froides ou humides prolongées, nous vous recommandons de garder votre pierre à pizza à l'intérieur; celle-ci peut être facilement retirée de l'Ooni Karu 16



Dépannage

L'Ooni Karu 16 a été soigneusement conçu pour fournir des expériences alimentaires exceptionnelles et nous savons que vous adorerez l'utiliser pour cuisiner. Notre équipe compte des milliers d'heures d'expérience en matière de cuisson au feu et de dégustation de délicieuses pizzas. Vous pouvez nous contacter à support.ooni.com ou consulter notre FAQ et nos guides vidéo en ligne : nous serons ravis de vous aider.

Je vois de la fumée et de la suie

Il est parfaitement normal pour les combustibles solides de produire une certaine fumée pendant la période d'allumage initiale. Lorsque l'Ooni Karu 16 est à la bonne température, il brûlera proprement avec un minimum de fumée. Une fumée persistante est le signe d'une combustion incomplète et peut être causée par un débit d'air réduit ou l'utilisation d'un combustible inapproprié.

N'oubliez pas de suivre les étapes d'allumage à la page 22 et de faire le plein de combustible en petites quantités et souvent. Une grille trop pleine peut étouffer la flamme et générer de la fumée.

Rangez toujours votre combustible dans un environnement chaud et sec et utilisez-le dans un délai de 6 mois. Du vieux charbon et du vieux bois peuvent avoir absorbé l'humidité et ne brûleront pas proprement ou efficacement.

La suie se forme naturellement lorsque vous brûlez des combustibles solides. Un excès de suie peut être essuyé à l'aide d'un essuie-tout sec ou avec la brosse à pizza Ooni lorsque l'Ooni Karu 16 est complètement refroidi. Vous pouvez réduire la quantité de suie en gérant efficacement le combustible comme décrit à la page 19.

Ma porte en verre Ooni Karu 16 comporte de la suie

La technologie ViewFlame™ est conçue pour minimiser la quantité de suie accumulée sur la porte en verre. La suie ne permet pas de garder la porte vitrée entièrement dégagée. Donc, pendant la cuisson vous pouvez essuyer le verre à l'aide d'un essuie-tout sec avec des gants de four Ooni.

Les marques tenaces peuvent être enlevées à l'aide d'une eau savonneuse chaude, seulement lorsque l'Ooni Karu 16 est complètement refroidi.

Mon Ooni Karu 16 a changé de couleur

L'Ooni Karu 16 est fabriqué à partir d'acier inoxydable de haute qualité et d'acier au carbone enduit de poudre. Vous remarquerez peut-être des changements de couleur après des cycles de chaleur répétés, mais cela n'affectera pas son rendement. Ce changement de coloration se nomme « patine ».

Vous pouvez polir l'acier inoxydable Ooni Karu 16 avec un nettoyant pour acier inoxydable et une éponge.

Mon four Ooni Karu 16 fonctionne à une température trop élevée; ma pizza brûle

La gestion du combustible est le moyen le plus simple de réduire la température de l'Ooni Karu 16. Si votre Ooni Karu 16

dépasse 500 °C (950 °F), arrêtez d'ajouter du combustible et retirez la trappe, jusqu'à ce que les températures normales soient atteintes. Vous pouvez également réduire les flammes en fermant le registre de la cheminée (voir page 20).

Mon Ooni Karu 16 n'est pas assez chaud; ma pizza prend trop de temps à cuire

L'Ooni Karu 16 préchauffera après 20 minutes, mais prendra plus de temps si vous visez des températures maximales. Ajoutez 10 à 15 minutes supplémentaires à ce temps de préchauffage, si votre Ooni Karu 16 n'est toujours pas assez chaud et pour tenir compte de la température ambiante.

Si vous cuisinez avec du charbon ou du bois, vérifiez que le registre de cheminée et votre évent de plafond sont tous les deux ouverts et que le capuchon de cheminée est enlevé pour obtenir un débit d'air optimal. Avant chaque cuisson, enlevez les cendres restantes sur la grille en la brossant avec une brosse à fils métalliques. Utilisez uniquement du combustible sec et de haute qualité.

Gardez votre porte fermée tout au long de la cuisson. Cela permet de garder la chaleur à l'intérieur et permet à la cheminée d'exercer sa magie en tirant la chaleur à travers le four.

La pierre de cuisson n'a pas l'air propre

Votre pierre de cuisson peut changer de couleur pendant la cuisson, mais cela n'affectera pas sa performance. Si vous le souhaitez, vous pouvez éliminer tout excès de farine ou de nourriture avec la brosse à pizza Ooni. Lorsque la pierre de cuisson est complètement refroidie, vous pouvez la retourner pour la prochaine fois où vous cuisinerez. Les températures élevées du four nettoieront naturellement le dessous de la pierre.

La grille de brûleur a changé de forme

L'Ooni Karu 16 est un four chaud! Les parties de l'Ooni Karu 16 atteindront régulièrement des températures de 537 °C (1 000 °F) et plus. L'apparence de votre grille peut changer, mais cela n'affectera pas son rendement.

Vous pouvez commander des pièces de rechange sur le site [ooni.com](https://www.ooni.com).

Je vois des flammes derrière l'Ooni Karu 16

Cela peut se produire lorsque la porte est enlevée ou en fonction des conditions ambiantes. Lors de l'installation, assurez-vous toujours d'avoir au moins 1 m (3 pi) d'espace

autour du four. Gardez la porte sur le four pendant la durée de votre cuisson et positionnez votre four pour que le vent entre à l'arrière du four et non à l'avant.

Mon thermomètre affiche « HHH ».

Ceci signifie que la température interne maximale du four a été atteinte. Ouvrez la porte Ooni Karu 16 pour réduire la température à l'intérieur du four.

Mon thermomètre ne fonctionne pas

Veillez consulter les pages 8 et 10 de votre manuel Ooni Karu 16 et :

- Vérifiez que les piles fonctionnent et qu'elles sont insérées correctement
- Assurez-vous que le câble du thermomètre est fixé au support de la prise sous le four.

Le thermomètre numérique du four lit une température différente de celle du thermomètre infrarouge Ooni

Consultez la page 16 pour des conseils sur la température de la pierre et la technique de cuisson.



Dépannage en matière de cuisson

Faire une pizza est une aventure : ce qui est important, c'est d'apprendre au fur et à mesure et d'en profiter! Pratiquez, mangez, pratiquez, mangez, répétez!

Comme dans toute cuisson, les facteurs les plus importants sont la température et le temps. Si vous souhaitez faire cuire une pizza mince rapidement, visez une température plus élevée et réduisez le temps dans le four. Pour une pizza plus épaisse et d'autres plats, réduisez la température et augmentez le temps pour que votre nourriture soit complètement cuite.

Essayez de faire correspondre la température ambiante et celle de la pierre pour une cuisson uniforme.

Ma croûte est trop cuite / brûlée

L'Ooni Karu 16 peut cuire à des températures très élevées, il est donc important de garder un œil sur votre nourriture lorsqu'elle cuit. Toutes les pizzas ne doivent pas cuire à des températures élevées dans l'Ooni Karu 16 et vous pouvez facilement diminuer les températures pour qu'elles correspondent à la pizza que vous voulez.

Si vous trouvez que votre pizza brûle, tournez-la plus fréquemment et plus tôt dans votre cuisson.

Nous recommandons l'utilisation de notre thermomètre infrarouge Ooni pour mesurer la température de votre pierre de cuisson. Voici quelques autres conseils qui vous permettront d'éviter une surcuisson :

- Réduisez le temps de préchauffage
- Réduisez la quantité de farine ajoutée à votre pâte de pizza et vous assurer d'utiliser la farine de type « 00 »
- Utilisez une croûte mince fabriquée à partir de la recette de la pâte à pizza Ooni traditionnelle
- Ajoutez suffisamment de combustible pour fournir des flammes sur le dessus de votre pizza, tandis que la pierre fait cuire le dessous



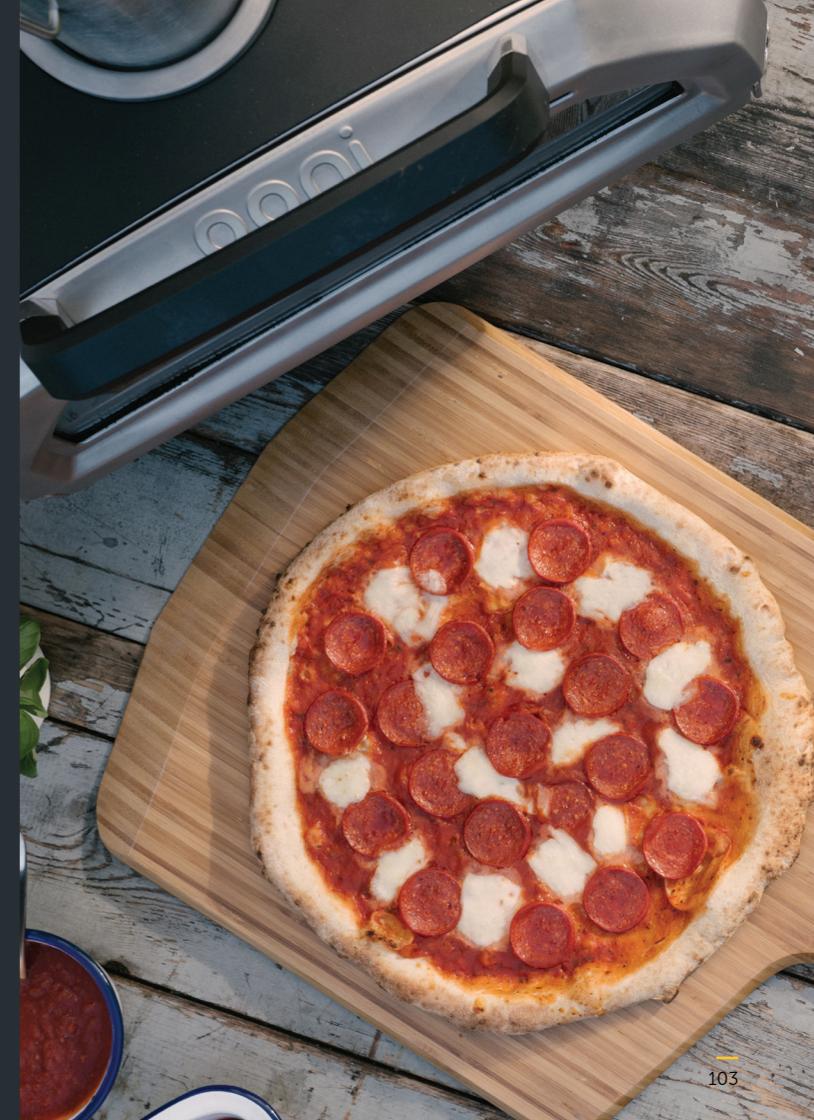
Si votre pierre de cuisson est trop chaude, essayez d'ajouter un plat de fonte Ooni pendant environ 30 secondes pour absorber une partie de la chaleur.

La croûte n'est pas assez cuite

- Augmentez votre temps de préchauffage ou de recharge. Mesurez la température avec votre thermomètre infrarouge Ooni et préchauffez jusqu'à ce qu'elle soit à une température qui vous satisfait.
- Utilisez une croûte mince fabriquée à partir de la recette de la pâte à pizza Ooni traditionnelle
- Si vous cuisinez une pizza plus épaisse avec plus de garnitures, visez une température plus basse pour laisser le temps à tout de cuire.
- Si vos garnitures sont cuites avant votre croûte, fermez l'évent de la cheminée. Cela empêchera les flammes de cuire le dessus, tandis que votre pizza cuit à partir de la chaleur conservée sur la pierre.

J'ai des problèmes avec ma pâte

Téléchargez notre application et saisissez les ingrédients que vous souhaitez utiliser. Consultez notre communauté en ligne ou contactez notre équipe au support.ooni.com, nous pouvons vous aider!





Restez en contact

Nous aimons entendre et voir ce que vous créez et cuisinez avec votre Ooni Karu 16, alors restez en contact en nous identifiant sur vos photos avec #ooni ou #oonified

Suivez-nous et tenez-vous au courant de tout ce qui concerne Ooni :



Abonnez-vous à notre liste de diffusion sur ooni.com pour accéder à de délicieuses recettes, de bons conseils et des promotions exclusives. Si vous avez des questions, des requêtes ou des commentaires, vous pouvez nous contacter à l'adresse suivante : support.ooni.com



ooni.com

© 2023 Ooni

Ooni is a registered trademark of Ooni Ltd.

All rights reserved.

ooni.com

© 2023 Ooni

Ooni est une marque de commerce déposée de Ooni Ltd.

Tous droits réservés.