



Ooni Karu 12G

Guida alla prima cottura

Suggerimenti per l'accensione, la cottura e la risoluzione dei problemi, oltre a ricette e molto altro.



Scarica l'app Ooni per scoprire come sfruttare al meglio il forno per pizza Ooni, scoprire le nostre ricette preferite e molto altro.





Benvenuto in Ooni

Preparare una pizza davvero straordinaria a casa è il motivo per cui abbiamo inventato il primo forno per pizza Ooni. Per diventare un pizzaiolo provetto occorrono tempo, passione e, ovviamente, gli strumenti giusti. Ooni Karu 12G è nato da tutte le conoscenze in materia di progettazione e ingegneristica che abbiamo accumulato negli anni riguardo alla cottura della pizza, e utilizza le più recenti innovazioni per creare un'esperienza di cottura davvero unica.

Cucinare con Ooni Karu 12G è un'esperienza semplice e divertente: questa Guida alla prima cottura ti aiuterà a ottenere il massimo dal tuo nuovo forno. Leggila, prepara gli ingredienti e invita amici e parenti a unirsi a te: il modo di cuocere e gustare il cibo all'aperto sta per cambiare definitivamente.

Ooni Karu 12G è un forno multi-combustibile alimentato a legna, carbonella o gas*, che raggiunge temperature fino a 500 °C (950 °F)** per cuocere una pizza davvero squisita a casa tua. Come tutti i forni per pizza Ooni, ti consente di cuocere tanti tipi di pizza e non solo: puoi cucinare una pizza stile Detroit a temperatura più bassa, oppure scottare una gustosa bistecca Tomahawk con verdure alla griglia dopo soli 15 minuti di riscaldamento.

Ti diamo il benvenuto nella community Ooni. Siamo sicuri che il tuo Ooni Karu 12G ti darà grandi soddisfazioni!



Kristian Tapaninaho
Fondatore e
co-amministratore delegato



Darina Garland
Co-fondatrice e
co-amministratrice delegata

**Attacco del bruciatore a gas venduto separatamente
**Il tipo di combustibile e le condizioni di utilizzo possono
influire sulle temperature più elevate*



Indice

Caratteristiche principali	4	Gestione della fiamma	18
Configurazione	6	Regolazione del deflettore del camino	19
Strumenti essenziali	9	Prepara, dai forma, guarnisci, cuoci	20
Controllo della temperatura	10	Risoluzione dei problemi di cottura	24
Temperatura e manutenzione della pietra refrattaria	11	Assistenza post-vendita	26
Quale combustibile è meglio utilizzare?	13	Ricetta dell'impasto per pizza classica	28
Cottura a legna	14	Ricetta della salsa per pizza classica	30
Cottura a carbonella	16	Cerchi di più?	32



La tua sicurezza è fondamentale. Leggi attentamente il manuale di Ooni Karu 12G e conservalo per farvi riferimento in futuro.



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

Caratteristiche principali

Ooni Karu 12G è dotato di una serie di funzioni straordinarie per offrirti la migliore esperienza di cottura.



a La maniglia dello sportello SureGrab resta fresca al tatto, anche quando il forno arriva a 500 °C (950 °F).

b La porta in vetro borosilicato ClearView ti consente di tenere d'occhio la pizza senza aprire lo sportello e rischiare di rilasciare calore.

c Il termometro integrato monitora la temperatura ambiente di Karu 12G per una cottura ogni volta perfetta.

d Il deflettore del camino, con impugnatura resistente al calore, permette di regolare facilmente il flusso d'aria del forno.

e Il vassoio più grande ti consente di caricare più combustibile, meno spesso.

f La pietra refrattaria è realizzata in cordierite spessa 15 mm (0,6").

g La coibentazione completa conserva il calore e mantiene la temperatura.

h Numero di serie: registrati per ottenere l'estensione della garanzia tramite **ooni.com/warranty**

Configurazione

Quando scegli un luogo per utilizzare Ooni Karu 12G, devi considerare alcuni fattori.

1. Posiziona Ooni Karu 12G su una superficie resistente in legno, acciaio o pietra: un tavolo modulare Ooni è l'ideale, perché ha una superficie liscia in acciaio inox e molto spazio per appendere gli utensili per la pizza. *Ti sconsigliamo di utilizzare tavoli in vetro e in plastica.*
2. Se c'è una corrente d'aria, posiziona la parte posteriore del forno in direzione della corrente per ottenere il migliore flusso d'aria per il fuoco.
3. Lascia ampio spazio intorno al tuo Ooni Karu 12G.
4. Segui le istruzioni del manuale.



Usa Ooni Karu 12G solo all'aperto





Strumenti essenziali

Ooni offre un'ampia gamma di accessori e utensili progettati per migliorare la tua esperienza di cucina all'aperto.



Termometro laser da cucina Ooni

Un must di Ooni! Per ottenere all'istante una lettura accurata della temperatura, punta il laser verso il centro della pietra refrattaria. Il termometro laser da cucina Ooni ti consente di ottenere pizze cotte alla perfezione. Quando inforniamo una pizza napoletana, la temperatura dovrebbe arrivare ad almeno 400 °C (750 °F).



Pale per pizza

Le pale per pizza Ooni sono progettate appositamente per l'uso con i forni per pizza Ooni. Usale per infornare la pizza e sfornarla dopo la cottura. Il palino tondo per pizza serve per ruotare la pizza e ottenere così una cottura uniforme.



Combustibile

Quando cuoci con il forno Ooni, usa i combustibili premium e gli accendifuoco naturali Ooni. I nostri accendifuoco ecologici premium, completamente naturali e semplici da usare, forniscono calore e fiamma sufficienti per accendere la legna e la carbonella senza alterare il gusto.

Controllo della temperatura

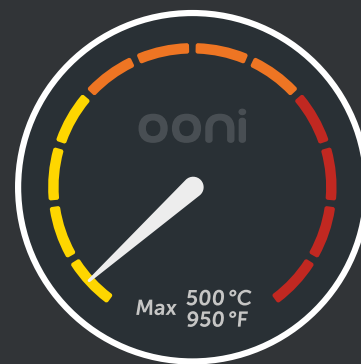
Per misurare la temperatura all'interno di Ooni Karu 12G, bisogna prendere in considerazione due parametri: la temperatura dell'aria e la temperatura della pietra.




Temperatura della pietra refrattaria rispetto alla temperatura dell'aria

La pietra refrattaria si riscalda più lentamente dell'aria all'interno del forno. Per cuocere una pizza squisita, è necessario trovare il giusto equilibrio fra le due: ti consigliamo quindi di utilizzare sia il termometro analogico integrato, sia un **termometro digitale a infrarossi Ooni** per assicurarti che le temperature della pietra e dell'aria siano simili.

Termometro analogico

Ooni Karu 12G dispone di un termometro per aria ambiente che mostra la temperatura interna del forno, in modo da poter riscaldare il forno alla temperatura ideale, qualunque tipo di pizza tu scelga.



-  Bassa (riscaldamento)
-  Media (pizze in teglia)
-  Alta (pizza napoletana)

Temperatura e manutenzione della pietra refrattaria

Durante il preriscaldamento, la pietra deve essere inserita nel forno.

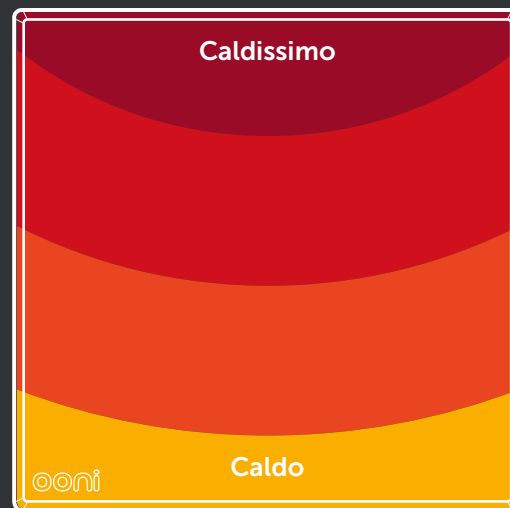
Temperatura della pietra

La superficie della pietra aumenta gradualmente di temperatura quanto più si avvicina alla fiamma. Per ottenere una cottura uniforme, è importante ruotare la pizza (o qualsiasi altro cibo).

Manutenzione della pietra

Quando Ooni Karu 12G si sarà completamente raffreddato, utilizza la spazzola per forno per pizza Ooni per rimuovere eventuali residui di cibo bruciato, quindi capovolgi la pietra refrattaria. Le temperature elevate che si sviluppano all'interno di Ooni Karu 12G puliranno naturalmente la parte inferiore.

Non utilizzare acqua per pulire la pietra refrattaria.





Quale combustibile è meglio utilizzare?

Cuocere alla fiamma è tanto un'arte quanto una scienza. Questa tabella ti darà un'idea dei risultati che puoi aspettarti da ciascun combustibile.

Il nostro combustibile preferito è una combinazione di carbonella e legna, ma tu puoi scegliere quello più adatto alla tua cucina.

Combustibile	Temperatura	Vantaggi
Carbonella e legna	Fino a 500 °C (950 °F)	Un primo strato di carbonella aiuta a mantenere una temperatura costante e uniforme. L'aggiunta di legna darà una sferzata di calore e un sapore caratteristico, ideale per la pizza.
Legna	Fino a 500 °C (950 °F)	Per i puristi della pizza napoletana, la legna è il combustibile perfetto per la cottura. La legna è ideale anche per i cibi il cui sapore si esalta con una cottura veloce, come bistecche, pesce e verdure.
Carbonella	Fino a 500 °C (950 °F)	La carbonella è ottima per cuocere in forno pane, carne e molto altro. La cottura che si ottiene è lenta e a bassa temperatura, ideale per pizze più alte e dalla crosta più spessa. La carbonella fornisce calore di base senza molta fiamma.
Gas**	Da 250-500 °C (482-950 °F)	Ideale per cuocere con la massima velocità e raggiungere rapidamente temperature super elevate, il bruciatore a gas Ooni crea la temperatura perfetta per cuocere la pizza e molto altro ancora. Per le istruzioni sull'accensione, consulta il manuale del bruciatore a gas.

**I dati sopra riportati sono stime e dipendono dal clima e dalla temperatura ambiente.*

***Bruciatore a gas disponibile su [ooni.com](https://www.ooni.com). A seconda della regione.*

Cottura a legna

La vera pizza napoletana è cotta esclusivamente con legno duro. E poi, niente può battere il bagliore ipnotico, il crepitio riposante e l'aroma celestiale della cottura alla fiamma.

Se alimentato a legna, Ooni Karu 12G è in grado di raggiungere temperature elevate, ideali per i tipi di pizza che richiedono una cottura rapida.

Varietà di legna

Legno duro	✓
Verniciato o trattato	✗
Legno tenero	✗

Per i migliori risultati, utilizza legno duro essiccato in forno.



Dimensioni

Ti consigliamo pezzi di legno di circa 15 cm (6"). Per Ooni Karu 12G, l'ideale sono i ciocchi di legno di quercia premium Ooni da 13 cm (5").



Inizia con 3-6 pezzi di legno nella grata e avvia la fiamma con gli accendifuoco naturali. Puoi anche avviare la fiamma con un cannello a gas o dei fiammiferi. Per ulteriori indicazioni, consulta il manuale.

Aggiungi altra legna quando la precedente è diventata quasi tutta brace, prima però che tutte le fiamme visibili siano scomparse.



Aggiungi combustibile spesso e in piccole quantità, assicurandoti di non riempire troppo: la legna non deve fuoriuscire dalla grata.



È normale vedere del fumo quando si cucina a legna. Alle temperature ottimali, Ooni Karu 12G brucia senza sporcare e sviluppa poco fumo.

Cottura a carbonella

La carbonella consente di cuocere alle temperature più diverse, ed è un'ottima scelta per cuocere a fuoco basso e lento in Ooni Karu 12G. Noi utilizziamo la carbonella per piatti diversi dalla pizza che non necessitano della stessa esposizione alla fiamma.

Utilizza carbonella di alta qualità, ottenuta in modo sostenibile, come la carbonella premium di Ooni.

Dopo la combustione, la carbonella lascia poca cenere, così lo sporco da pulire sarà davvero minimo.

Non utilizzare i bricchetti, poiché ostruiscono i fori della grata e riducono il flusso dell'aria.



Inizia con 2-3 pezzi di carbonella nella grata e avvia la fiamma con gli accendifuoco naturali. Per ulteriori indicazioni, consulta il manuale.



Abbinare carbonella e legna è un ottimo modo per cuocere con Ooni Karu 12G: la carbonella ti consente di raggiungere una temperatura di base stabile, mentre l'aggiunta di legna assicura una sferzata di calore, fiamme alte e un sapore caratteristico.



Se la carbonella è ancora nera e sviluppa fumo, Ooni Karu 12G non è ancora pronto per cuocere.

Quando la carbonella è bianca incandescente e rossa al centro, allora puoi iniziare a cuocere.



Aggiungi il combustibile un po' alla volta per mantenere una buona temperatura di base. Lascia sempre spazio per far passare l'aria attraverso la grata.

Gestione della fiamma

La pizza napoletana ha bisogno di fiamme alte per cuocere in 60-90 secondi.



Questo è il tipo di fuoco che ti occorre per cuocere una pizza napoletana in 60-90 secondi. Ci arriverai gestendo il combustibile, dandogli il tempo di bruciarsi correttamente e lasciando spazio sufficiente per permettere il passaggio d'aria attraverso la grata.

Se la fiamma non sembra avere questo aspetto, aumentala gradualmente aggiungendo pezzi di legno e consenti al nuovo combustibile di bruciare correttamente prima di iniziare la cottura.

Regolazione del deflettore del camino

Il modo più semplice per regolare la temperatura in Ooni Karu 12G è gestire il combustibile, ma puoi anche sfruttare il deflettore del camino integrato, che consente di regolare il flusso d'aria e la combustione.



Deflettore aperto: aumenta il tiraggio d'aria nel forno, creando fiamme più potenti e maggior calore.

Se il tuo Ooni Karu 12G non riscalda abbastanza quando è alimentato a legna o carbonella, controlla che il deflettore sia aperto e che il tappo del camino sia stato rimosso. In questo modo otterrai il massimo passaggio d'aria e temperature più elevate nel forno.



Deflettore chiuso: riduce il tiraggio d'aria per un effetto più affumicato e minor calore.

Prepara, dai forma, guarnisci, cuoci

Innanzitutto, lavora rapidamente. Non c'è fretta, ma ricorda che, più tempo l'impasto rimane sulla pala, più è probabile che vi si attacchi. Prepara la pizza quando tu e Ooni Karu 12G siete pronti per la cottura.



Porta la pala, l'impasto e gli ingredienti a temperatura ambiente.

L'impasto freddo si accartocchia e si attacca; l'impasto caldo si allunga troppo e si strappa. Se stendi la pizza su una pala calda, l'impasto inizierà a sudare e di conseguenza si attaccherà.



Dai forma

Per dare forma all'impasto, utilizza una qualsiasi tecnica di tuo gradimento: pressione con le dita, "volante", "paracadute" o lancio in aria. Assicurati solo di lasciare un bordo di 1 cm per il cornicione e che l'impasto non si strappi.

Spolvera la pala con un po' di farina in più prima di adagiarvi l'impasto.



Guarnisci

Prima di aggiungere qualsiasi guarnizione all'impasto, fermati e scuoti la pala per verificare che l'impasto si muova liberamente. Se è attaccato, sollevalo e aggiungi altra farina sulla pala. Ricorda di compiere questa operazione prima di aggiungere le guarnizioni!

Prima di aggiungere le guarnizioni, verifica anche che sulla base della pizza non vi siano buchi e, se ne trovi, chiudili con un pizzico.



Occhio alle guarnizioni

Non eccedere. Aggiungendo ingredienti pesanti appesantirai l'impasto, che risulterà più difficile da sollevare dalla pala.

Prepara, dai forma, guarnisci, cuoci



Controlla la temperatura

Prima di infornare una pizza, assicurati che il forno abbia raggiunto almeno i 400 °C (750 °F) al centro della pietra refrattaria, utilizzando il termometro laser da cucina Ooni.



Inforna

Se la pizza si attacca, puoi usare quella che chiamiamo tecnica hovercraft (vedi sopra). Solleva il bordo dell'impasto da un lato e soffia delicatamente sotto la base. In questo modo si creeranno delle sacche d'aria e si distribuirà la farina nelle aree che si stanno attaccando.



Cuoci

Quando cucini con Ooni, è importante rimanere nelle vicinanze, perché il forno diventa MOLTO caldo e cuoce la pizza molto rapidamente. Per una cottura uniforme, ruota la pizza ogni 20–30 secondi.



Gusta

Taglia subito la pizza e servila calda. Prima di infornare un'altra pizza, concedi alla pietra refrattaria il tempo necessario per ricaricarsi.

Risoluzione dei problemi di cottura

**Per preparare la pizza ci vuole esperienza.
L'importante è imparare con il tempo e divertirsi!
Esercitati, mangia, impara, ripeti!**

Come per tutti i tipi di cottura, i fattori più importanti sono la temperatura e il tempo. Se vuoi cuocere rapidamente una pizza sottile, ti servirà una temperatura più alta e dovrai ridurre il tempo di permanenza in forno. Per una pizza più spessa e altri piatti, abbassa la temperatura e aumenta il tempo in modo che il cibo possa cuocere al meglio.



La base è troppo cotta/bruciata

- Riduci il tempo di preriscaldamento e la temperatura della pietra refrattaria.
- Riduci la quantità di farina aggiunta alla base per pizza e assicurati di utilizzare farina 00.
- Usa la ricetta dell'impasto per pizza classica Ooni.
- Aggiungi abbastanza combustibile per permettere il contatto della parte superiore della pizza con la fiamma, mentre la pietra la cuoce dal basso.



Un lato del cornicione è bruciato

- Ruota la pizza prima e più spesso.
- Per girare la pizza più facilmente, usa il palino tondo per pizza Ooni.
- Prima di infornare, riduci le dimensioni della fiamma.



La base è poco cotta

- Prima di infornare, usa il termometro a infrarossi Ooni per assicurarti che la pietra refrattaria abbia raggiunto almeno i 400 °C (750 °F).
- Usa la ricetta dell'impasto per pizza classica Ooni.
- Stendi l'impasto fino a ottenere una base più sottile.
- Utilizza meno guarnizioni.
- Evita di aggiungere troppe guarnizioni ad alto contenuto di umidità.

Assistenza post-vendita

Come faccio a spegnere Ooni Karu 12G?

Per istruzioni su come spegnere Ooni Karu 12G, consulta il manuale.

Come faccio a pulire Ooni Karu 12G?

Lasciarlo acceso alle temperature più elevate farà il grosso del lavoro al posto tuo, poiché la farina in eccesso e i residui di cibo si bruceranno.

La fuliggine è un effetto collaterale naturale quando si bruciano combustibili solidi. Quando Ooni Karu 12G si è completamente raffreddato, la fuliggine in eccesso può essere pulita utilizzando della carta da cucina asciutta o la spazzola per forno per pizza Ooni. È possibile ridurre la quantità di fuliggine accumulata attraverso una gestione efficiente del combustibile (come descritto a pagina 18).

Una volta raffreddata, la parte esterna del forno può essere pulita con un panno umido e asciugata completamente. Utilizza un normale detergente per acciaio inox per rimuovere eventuali segni o macchie.

Come faccio a pulire il vetro?

Puoi pulirlo solo quando Ooni Karu 12G si è completamente raffreddato. La fuliggine può essere rimossa con della carta da cucina o un panno asciutto. Per una pulizia più accurata, utilizza acqua calda saponata quando il vetro è completamente freddo.

Dove devo riporre Ooni Karu 12G?

Anche se Ooni Karu 12G può stare tranquillamente all'aperto, ti consigliamo di riporlo al chiuso quando non lo utilizzi. Prima di riporre il forno, ricorda di lasciarlo raffreddare e assicurati che sia completamente asciutto.

Il copriforno per Ooni Karu 12 è perfetto per Ooni Karu 12G: puoi ordinarlo su [ooni.com](https://www.ooni.com).

Come prendersi cura della pietra refrattaria

È normale che la pietra sembri usata, quindi non preoccuparti! La pietra refrattaria può essere pulita utilizzando Ooni Karu 12G alle temperature più elevate. Se devi rimuovere sporco ostinato dalla pietra, usa la spazzola per forno per pizza Ooni. Non utilizzare acqua per pulire la pietra.

Si dovrebbero cuocere direttamente sulla pietra refrattaria solo le pietanze asciutte a base di pane. Carni, verdure e altri piatti umidi devono essere cotti utilizzando una padella in ghisa Ooni o altre padelle in grado di resistere alle alte temperature che si sviluppano all'interno di Ooni Karu 12G.

Nei climi più freddi e nei periodi dell'anno in cui la temperatura è più bassa, la pietra refrattaria impiega più tempo per riscaldarsi. Per velocizzare i tempi di riscaldamento, ti consigliamo di conservare la pietra a temperatura ambiente.



Impasto per pizza classica

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

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

Ingredienti

368 grammi di acqua tiepida

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

613 grammi di farina 00, più quella necessaria per infarinare

18 grammi di sale

Preparazione

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

Se mescoli a mano:

metti la farina in una ciotola grande e aggiungi la miscela di lievito. Mescola con un cucchiaino di legno fino a quando l'impasto non inizia a formarsi. Continua a lavorare a mano fino a quando l'impasto per pizza non sarà modellato in una palla.

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

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

Se usi un'impastatrice:

monta il gancio per impasto e versa la farina nella ciotola dell'impastatrice. Accendi l'impastatrice a bassa velocità e aggiungi a poco a poco alla farina il lievito disciolto in acqua e sale. Una volta mescolato, continua a impastare alla stessa velocità per 5-10 minuti, o fino a quando l'impasto non sarà compatto ed elastico. Copri l'impasto con una pellicola trasparente e lascia lievitare in un luogo caldo per 2 ore, o fino al raddoppio del volume.

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



Salsa per pizza classica

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

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

Ingredienti

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

2 spicchi di aglio, schiacciato o sminuzzato finemente

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

2 cucchiaini colmi di zucchero

1 cucchiaino di sale

Una manciata di foglie di basilico, tritate grossolanamente

Un pizzico di pepe nero macinato fresco

Preparazione

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

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

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

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



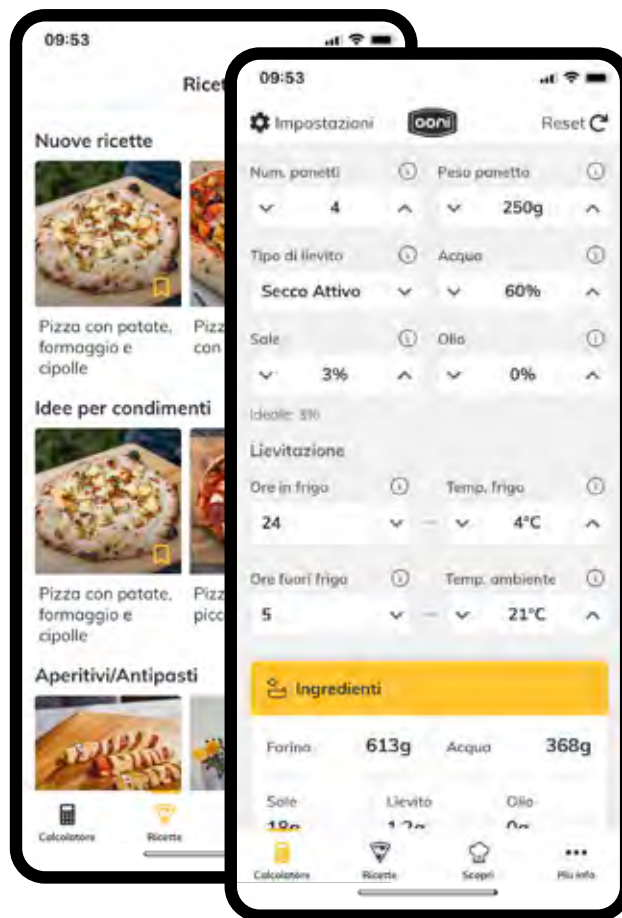
Cerchi di più?

L'app Ooni raccoglie le nostre ricette preferite e i nostri video su come ottenere il massimo dal tuo forno per pizza Ooni.

In più, contiene anche il nostro calcola-impasto Ooni, per trovare finalmente le dosi giuste senza tirare a indovinare. Scaricala subito!



Adoriamo avere tue notizie e vedere cosa crei e cucini con il tuo Ooni Karu 12G, quindi resta in contatto taggando le tue foto sui social media con l'hashtag #ooni.





Make PIZZA



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

Grazie!



ooni.com

© 2023 Ooni

Ooni è un marchio registrato di Ooni Ltd.

Tutti i diritti riservati.

Certified



Corporation