



Karu 16

Forno per pizza
multi-combustibile

Guida pratica

Come montare, utilizzare e
prendersi cura di Ooni Karu 16,
oltre a utili consigli e ricette.



Importante



La tua sicurezza è fondamentale. Leggi attentamente il manuale di sicurezza di Karu 16 e conservalo per farvi riferimento in futuro.



Karu 16 è stato progettato per essere utilizzato esclusivamente all'aperto.

Non utilizzare in presenza di vento forte.



Potrebbero esserci dei bordi taglienti all'interno e all'esterno del forno. Maneggiare con cura.



Assicurati che i bambini e gli animali domestici rimangano a distanza di sicurezza e siano sorvegliati per tutto il tempo in cui si aggirano intorno al forno Karu 16.



Sorveglia il Karu 16 durante il preriscaldamento e la cottura. Non lasciare il forno incustodito mentre è acceso.



Se il tuo Ooni Karu 16 non è arrivato nelle condizioni previste, contattaci su support.ooni.com. Saremo lieti di aiutarti!



Le gambe di Ooni Karu 16 devono essere completamente estese prima dell'accensione.



Non utilizzare acqua per pulire Ooni Karu 16 quando è caldo; riponilo o solo quando è completamente asciutto.



Karu 16 si riscalda. Non toccare l'involucro esterno durante l'uso.



Karu 16 è stato progettato per arrivare a 500 °C (950 °F). Se Karu 16 supera queste temperature, spegni la fiamma e lascialo raffreddare.



Qualsiasi modifica al tuo Karu 16 viola i nostri termini, rende nulla qualsiasi garanzia e può costituire un pericolo per te o per altri.

Indice

Ecco Ooni Karu 16!	02	Ricette	
Guida introduttiva rapida	04	Impasto per pizza classica	32
Per iniziare	06	Salsa per pizza classica	34
Cuocere con Ooni Karu 16, spegnerlo e conservarlo	08	Pizza Margherita	36
Utensili per la cottura	10	Pizza Detroit Style	38
Caratteristiche di Ooni Karu 16	12	Bistecca cotta alla fiamma	40
Contenuto della confezione	14		
Temperatura della pietra e tecnica di cottura	15	Pulizia e manutenzione	42
Come utilizzare il termometro digitale	16	Risoluzione problemi	44
Quale combustibile dovresti utilizzare?	18	Risoluzione dei problemi di cottura	48
Deflettore e sfiato sul cielo	20	Resta in contatto	51
Cottura a legna	22		
Cottura a carbonella	24		
Gestione della fiamma	26		
I migliori consigli per preparare una pizza squisita	28		
Come infornare la pizza nel Karu 16	30		



Ecco Ooni Karu 16!

Ho inventato il primo forno per pizza Ooni affinché tutti potessero preparare una pizza davvero straordinaria a casa propria. Per diventare un pizzaiolo provetto occorrono tempo, passione e, ovviamente, gli strumenti giusti. Ooni Karu 16 racchiude in un forno elegante tutto quello che serve per preparare una pizza squisita a casa.

Il tuo modo di cuocere e gustare il cibo all'aperto sta per cambiare definitivamente.

Risultato di anni di progettazione e ingegneria, Ooni Karu 16 è la più recente innovazione nella gamma Ooni; siamo orgogliosi dell'esperienza di cottura che offre.

Ooni Karu 16 è un forno multi-combustibile: decidi tu se alimentarlo con ciocchi di legno, carbonella o propano. Ogni combustibile ti consentirà di raggiungere le temperature estreme necessarie per cuocere una pizza davvero squisita a casa tua. Ooni Karu 16 arriva fino a 500 °C (950 °F) e in soli 15 minuti è pronto per iniziare a cuocere una fantastica pizza napoletana. Come tutti i forni per pizza Ooni, puoi cuocere pizze napoletane, ma non solo: prova la Detroit Style a bassa temperatura, oppure scotta una gustosa bistecca Tomahawk, prepara verdure grigliate e altro ancora.

Cucinare con Ooni Karu 16 è semplice, divertente e ti offre un'esperienza unica: che tu sia un principiante o un professionista, la Guida pratica ti aiuterà ad apprezzare la tua esperienza Ooni.

Ricorda di conservare questa Guida per suggerimenti, consigli e ricette deliziose. Grazie di far parte della community Ooni e buon divertimento con Ooni Karu 16. Siamo certi che lo adorerai.



Kristian e il team Ooni

Guida introduttiva rapida

Pizza? Sì, grazie. In 60 secondi? Sìiiii! Quando si tratta di accendere il tuo Ooni Karu 16, hai tanti motivi per essere felice. Per chi di voi si ritiene un caso disperato, ecco tutto quello che c'è da sapere:

- 1 Montaggio** All'aperto su un tavolo modulare Ooni. Ooni Karu 16 può anche essere posizionato su superfici in legno, pietra, marmo o acciaio inossidabile.
- 2 Preparazione** Il tuo combustibile e i tuoi ingredienti di alta qualità.
- 3 Accensione** Quando accendi Ooni Karu 16 per la prima volta, lascialo acceso per 30 minuti senza cuocere in modo da eseguire la bruciatura del forno.
- 4 Riscaldamento** Un termometro laser da cucina Ooni è uno strumento indispensabile per cuocere pizze straordinarie. Noi lo usiamo sempre!
- 5 Pizza** Per una pizza fantastica, preriscalda il forno fino a quando non avrà raggiunto 400 °C (750 °F) al centro della pietra refrattaria. Inforna la pizza e ruotala ogni 20-30 secondi.
- 6 Rilassati** Quando avrai finito, lascia raffreddare Ooni Karu 16. Non utilizzare acqua per pulire o raffreddare Ooni Karu 16.
- 7 Ripeti** Per cuocere una pizza squisita ci vuole esperienza: più ti eserciterai, migliore sarà la tua pizza!



Per iniziare

Trovare il posto giusto dove montare il forno

Ooni Karu 16 funziona meglio se riparato dal vento. Scegli un punto che si trovi ad almeno 1 m di distanza da eventuali edifici, strutture, piante e alberi. Posiziona Ooni Karu 16 sul tavolo modulare Ooni o su un tavolo da esterno altrettanto robusto che possa reggere pesi superiori a 45 kg. Scegli lo spazio perfetto, scatta una foto e condividila con noi: ci piace vedere le ambientazioni della community Ooni!



Per Ooni Karu 16 ti consigliamo il tavolo modulare Ooni grande, soprattutto se desideri riporre una bombola di gas sul ripiano inferiore.



Ti sconsigliamo di utilizzare tavoli in vetro e in plastica.

Brucciatura di Ooni Karu 16

Prima di cuocere per la prima volta, lascia acceso Ooni Karu 16 alle temperature più elevate per 30 minuti. Lascialo raffreddare, quindi puliscilo all'interno con della carta da cucina asciutta. In questo modo si rimuoveranno gli oli o i rivestimenti residui del processo di produzione. È anche una buona opportunità per conoscere il tuo forno: dopotutto, trascorrerete molto tempo insieme.

Ottenere la combustione giusta

L'uso del combustibile adatto è il primo passo per preparare pietanze deliziose. Se alimenti il forno con combustibile di alta qualità, i risultati saranno ottimi. *Per ulteriori informazioni, vedi pagina 23.*

Se desideri passare dall'uso di combustibili solidi a quello del gas,

fai raffreddare Ooni Karu 16 prima di collegare l'apposito bruciatore a gas.

Per saperne di più

Continua a leggere per saperne di più su come cuocere con Ooni Karu 16, come spegnerlo e conservarlo, oltre che per scoprire i nostri migliori consigli per una buona pizza. Abbiamo anche delle video guide che ti aiuteranno a ottenere i migliori risultati da Ooni Karu 16.

*Trova video, ricette e spunti su **ooni.com**.*

Per eventuali domande, o se desideri inviarcì alcune foto dei tuoi deliziosi piatti preparati con Ooni Karu 16, puoi sempre contattarci alla pagina **support.ooni.com**. Ci piace parlare di pizza e di Ooni!

Lo sportello:

Per aprire lo sportello

Solleva lo sportello in modo che i ganci siano staccati dai perni, quindi tira la maniglia verso di te. Non lasciare cadere lo sportello.

Per chiudere lo sportello

Solleva lo sportello in modo che i ganci poggino saldamente sui perni e verifica che sia ben fissato.



! Non appoggiarti e non collocare pesi sullo sportello



Cuocere con il forno, spegnerlo e conservarlo

Raggiungere temperature ottimali

Ooni Karu 16 è stato progettato per arrivare a 500 °C (950 °F). La temperatura di cottura perfetta per l'impasto per pizza classico Ooni è di 400 °C (752 °F) misurata al centro della pietra refrattaria. Scopri di più sulle nostre ricette a pagina 32.

Usa il termometro laser da cucina Ooni per misurare la temperatura della pietra refrattaria. La temperatura all'interno del forno può essere letta utilizzando il termometro incorporato in Ooni Karu 16. Per una cottura uniforme, la temperatura all'interno del forno e quella della pietra refrattaria non dovrebbero discostarsi molto.

Non lasciare in funzione Ooni Karu 16 ad alta temperatura per periodi prolungati senza cuocere e ricorda che il forno non deve superare 550 °C (999 °F).

Se stai facendo una pausa, concedi una pausa anche a Ooni Karu 16: risparmierai combustibile. Inoltre, non ci vorrà molto tempo per tornare alle temperature più elevate quando sarai pronto per cucinare di nuovo.



Se la pietra è troppo calda, metti una padella in ghisa Ooni nel forno per assorbire parte del calore.

Spegnimento e conservazione

Dopo esserti divertito a cucinare con Ooni Karu 16 e sei pronto per finire, smetti di aggiungere combustibile. Lascia trascorrere almeno due ore dallo spegnimento prima di provare a spostare o pulire Ooni Karu 16.

Assicurati che Ooni Karu 16 sia asciutto e completamente raffreddato prima di riporlo.

Ooni Karu 16 può stare tranquillamente all'aperto, in particolare se coperto dall'apposito copriforno. Per mantenere Ooni Karu 16 in perfetto stato, conservalo al chiuso durante i periodi di inutilizzo e in presenza di condizioni meteo estreme come vento forte, pioggia battente o neve. Usa una spazzola resistente per rimuovere dalla grata l'eventuale cenere in eccesso o i residui di combustibile, in modo che l'aria possa passare attraverso i fori.

Usa l'apposito copriforno per proteggere Ooni Karu 16. Puoi acquistarlo su **ooni.com**

Non vedi l'ora di iniziare a cucinare? Vai direttamente a pagina 22 per le istruzioni dettagliate sull'accensione.



Utensili per la cottura



Termometro laser da cucina Ooni

Noi lo usiamo sempre! 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 consentirà di ottenere basi per pizza eccezionali. Quando inforniamo una pizza napoletana, la temperatura dovrebbe arrivare ad almeno 400 °C (752 °F).



Assortimento di pale per pizza Ooni

Le nostre pale per pizza, progettate appositamente per essere utilizzate con i forni per pizza Ooni, sono lisce e facili da trasportare e conservare. Avere una pala aggiuntiva aiuta a velocizzare la catena di fornitura della pizza, consentendoti di invitare più amici e parenti a creare la propria pizza personalizzata.



Padelle in ghisa

Le alte temperature e la versatilità del combustibile di Ooni Karu 16 sono perfetti per scottare la carne, cuocere il pesce al forno o arrostitire le verdure. Le padelle in ghisa Ooni sono state progettate per resistere alle alte temperature dei forni Ooni e sono dotate di manici rimovibili e taglieri in legno per spostare e servire facilmente i tuoi piatti caldi.



Assortimento combustibili premium e accendifuoco ecologici Ooni

Nei forni Ooni usiamo sempre i combustibili premium e gli accendifuoco ecologici Ooni. Gli accendifuoco ecologici premium Ooni, completamente naturali, sono semplici da usare e forniscono calore e fiamma sufficienti per accendere la legna e la carbonella senza alterare il gusto.



Guanti resistenti al calore Ooni

Abbiamo pensato a te per tutte quelle occasioni in cui gli utensili della tua cucina all'aperto si surriscaldano! Con questi guanti resistenti al calore eviterai di scottarti quando usi uno dei forni per pizza Ooni, sia che tu stia togliendo lo sportello o rabboccando il combustibile.



Assortimento di tavoli modulari Ooni

I nostri tavoli sono stati progettati appositamente per i forni Ooni. Offrono la sistemazione perfetta e la resistenza alle intemperie necessaria per cucinare all'aperto tutto l'anno; inoltre potrai conservarli in modo pratico e ordinato.



Caratteristiche di Ooni Karu 16

Cottura a legna e carbonella

Per raggiungere le temperature ottimali, Ooni Karu 16 ha bisogno di un buon passaggio d'aria. Quando viene alimentato con combustibili solidi, monta il forno lasciando uno spazio di almeno 1 metro intorno e 3 metri sopra di esso.



- 1 Innovativo sportello a ribalta per un facile accesso e una maggiore ritenzione del calore.
- 2 Sportello completamente in vetro dotato dell'innovativa tecnologia ViewFlame™.
- 3 Termometro digitale installato sulla parte anteriore del forno per una lettura precisa e immediata della temperatura, in °C o °F.
- 4 Portello dall'accesso extra-large per poter inserire grandi ciocchi di legna e combustibili solidi.
- 5 Sfiato sul cielo per il controllo totale della fiamma.
- 6 Deflettore
- 7 Vassoio del combustibile dal design ottimizzato per un passaggio d'aria efficiente in termini di consumo del combustibile.

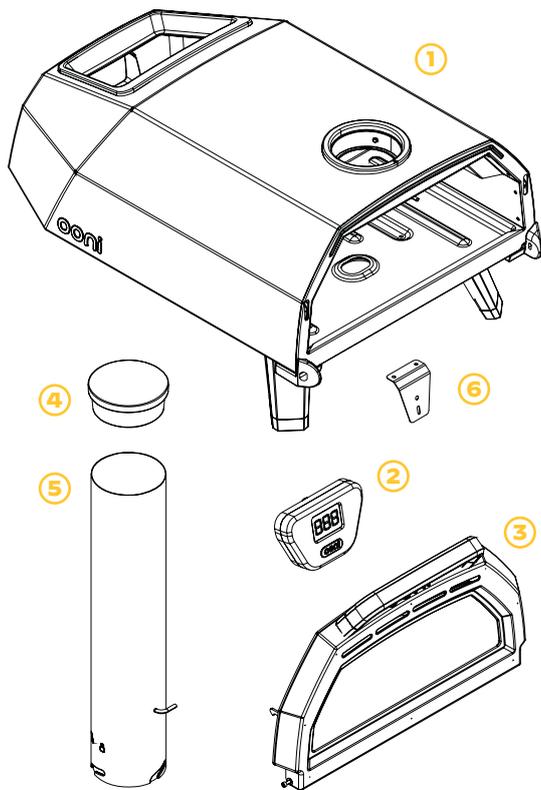
- 8 Pietra refrattaria in cordierite spessa 15 mm. Superficie di cottura: 425 mm, per pizze fino a 40 cm di diametro.
- 9 Gambe pieghevoli con piedini antiscivolo. Le gambe devono essere completamente estese prima di accendere Ooni Karu 16.
- 10 Completamente coibentato per una migliore efficienza nel consumo di combustibile e il massimo controllo del calore.
- 11 Involucro in acciaio al carbonio con finitura verniciata a polvere resistente alle alte temperature per una maggiore resistenza alle intemperie.
- 12 Numero di serie. Registrati per ottenere l'estensione della garanzia tramite [ooni.com/warranty](https://www.ooni.com/warranty)*

*a seconda della regione

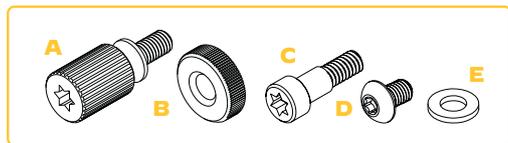
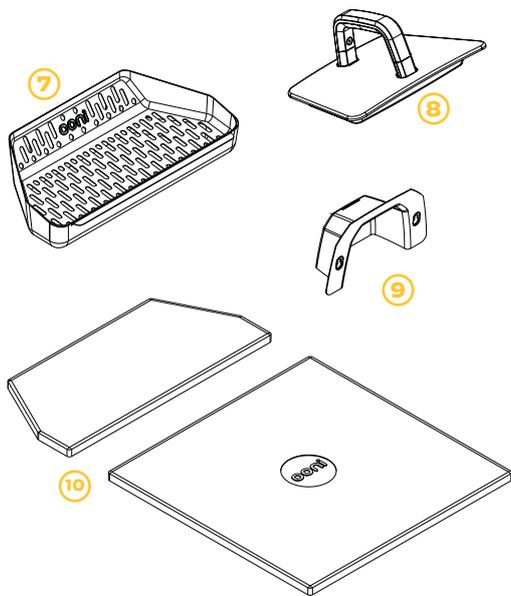
Bruciatore a gas per Ooni Karu 16



Contenuto della confezione



- 1 Corpo principale:** completamente coibentato affinché Ooni Karu 16 funzioni in modo efficiente e trattiene il calore. Ooni Karu 16 è provvisto di 3 gambe che ne garantiscono la stabilità e la sicurezza; i piedini antiscivolo proteggono la superficie del piano d'appoggio.
- 2 Termometro digitale:** il termometro digitale installato sulla parte anteriore del forno mostra la temperatura interna dell'Ooni Karu 16. Il termometro mostra la temperatura in gradi Fahrenheit (°F) e Celsius (°C).
- 3 Sportello del forno:** completamente coibentato per trattenere il calore, è provvisto di una maniglia fredda al tatto. La tecnologia ViewFlame™ incorporata nello sportello ridurrà la quantità di fuliggine sul vetro quando il forno viene alimentato con combustibili solidi.
- 4 Tappo canna fumaria:** impedisce all'acqua piovana di entrare nel forno Ooni Karu 16 quando non è in uso e viene conservato all'aperto senza l'apposito copriforno.
- 5 Canna fumaria:** conduce il calore attraverso Ooni Karu 16 quando cuoci con la legna; il deflettore ti consente di regolare il passaggio dell'aria. La funzione di sgancio rapido della canna fumaria ti consente di montarla e smontarla con facilità.
- 6 Staffa termometro**



- 7 Vassoio del bruciatore e grata:** progettato con cura affinché il forno Ooni Karu 16 raggiunga temperature ottimali quando viene alimentato a legna e carbonella. I fori della grata hanno un duplice scopo: aumentare il passaggio d'aria attraverso il combustibile e consentire alle ceneri in eccesso di cadere dall'area di combustione.
- 8 Portello del combustibile:** completamente coibentato per trattenere il calore. Toglilo e aggancialo al coperchio antivento posteriore per rabboccare il bruciatore con legna o carbonella.
- 9 Coperchio antivento posteriore:** regola l'aria sul retro del forno Ooni Karu 16 per fiamme più costanti.
- 10 Pietre refrattarie:** realizzata su misura in resistente cordierite, la pietra refrattaria trattiene il calore e cuoce le basi della pizza alla perfezione.

Elementi di fissaggio

- A** Vite staffa termometro (x2)
B Dado a galletto termometro (x1)
C Vite cerniera dello sportello (x2)
D Vite del coperchio antivento (x2)
E Rondella (x2)

Temperatura della pietra e tecnica di cottura

L'ampia platea in pietra refrattaria di Ooni Karu 16 offre la massima versatilità di cottura. La temperatura della superficie della platea in pietra aumenta gradualmente quanto più è vicina alla fiamma, consentendoti spostare il cibo all'interno del forno a seconda di come desideri che cuocia. Quando cuoci col fuoco, è importante ruotare la pizza e gli altri cibi per ottenere una cottura uniforme.

Un **termometro laser da cucina Ooni** è uno strumento indispensabile per misurare la temperatura della pietra.

Temperatura della pietra refrattaria rispetto alla temperatura dell'aria

La pietra refrattaria si riscalda un po' più lentamente della temperatura dell'aria indicata sul termometro digitale. Per cuocere una pizza squisita, serve che siano in equilibrio tra loro. Quindi usa un termometro laser da cucina Ooni per accertarti che la temperatura della pietra sia vicina a quella dell'aria.



Come utilizzare il termometro digitale

Ooni Karu 16 è dotato di un termometro digitale per forno da pizza a batteria per misurare la temperatura dell'aria all'interno del corpo del forno in gradi Celsius (°C) o Fahrenheit (°F). Per misurare la temperatura della pietra refrattaria con la massima precisione, usa il nostro termometro laser da cucina Ooni.



Accensione

Premi il pulsante Ooni fino a quando sullo schermo non compare '888'.

Spegnimento

Tieni premuto il pulsante Ooni finché il display non si spegne. Il termometro si spegnerà automaticamente dopo 3 ore. *Capito?!*



Cambiare l'unità di misura

Premi una volta il pulsante Ooni per passare da gradi Celsius (C) a Fahrenheit (F) o viceversa.



Temperatura

La temperatura verrà mostrata nell'unità di misura selezionata.



Temperatura massima

Se viene raggiunta la temperatura interna massima, apri lo sportello di Karu 16 per abbassare la temperatura all'interno del forno



Errore

Questa dicitura apparirà se il cavo del termometro non è stato collegato alla staffa del jack



Le istruzioni per l'installazione del termometro digitale sono riportate alle pagine da 8 a 10 del manuale.

Quale combustibile dovresti utilizzare?

Ooni Karu 16 è stato progettato per essere alimentato con combustibili solidi, tra cui legna e carbonella, nonché gas propano utilizzando l'apposito bruciatore a gas. Qualunque combustibile tu scelga, Ooni Karu 16 cuocerà pizze incredibili.

! Non utilizzare mai acqua per pulire la grata.

Ooni Karu 16 si preriscalda in un batter d'occhio e si riscalda più efficacemente quando il combustibile viene rabboccato a poco a poco, creando l'ambiente migliore per consentire un corretto passaggio d'aria. Aggiungi il combustibile spesso e in piccole quantità per mantenere le temperature costanti. I combustibili solidi non devono mai fuoriuscire dalla grata; il portello dovrebbe sempre poter essere montato nella sua sede e chiuso senza difficoltà.

! Non riempire eccessivamente il vassoio del combustibile, piuttosto aggiungine poco e spesso. Riempire eccessivamente il vassoio del combustibile come mostrato a destra (nella foto) può danneggiare il forno



Cuocere con il fuoco è tanto un'arte quanto una scienza. Questa tabella ti darà un'idea dei risultati che puoi aspettarti da ciascun combustibile:

Combustibile	Temperatura	Vantaggi
Carbonella e legna	Fino a 500 °C (950°F)	Avviare la fiamma con uno strato di base di carbonella mantiene una temperatura costante e uniforme; l'aggiunta di legna darà una sferzata di calore e il sapore della cottura a legna, ideale per la pizza. <i>Per le istruzioni sull'accensione, vedi pagina 16.</i>
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. Usa combustibile di qualità, legno duro essiccato in forno (legno umido, legno vergine, legno dolce provocheranno fumo in eccesso e cattive prestazioni. Usiamo sempre legno duro premium Ooni. <i>Per le istruzioni sull'accensione, vedi pagina 16.</i>
Carbonella	Fino a 250 - 300°C (480-570 °F)	Cuoci in forno pane, carne e molto altro con la carbonella. Amiamo la cottura lenta e a bassa temperatura offerta dalla carbonella e cuocere in forno pizze più alte e con una base più spessa. La carbonella fornisce una temperatura di base senza molta fiamma. Usiamo sempre carbonella premium Ooni. <i>Per le istruzioni sull'accensione, vedi pagina 18.</i>
Gas **	Da 250 a 500 °C (482-932°F)	Per cuocere con la massima velocità e raggiungere temperature elevatissime molto rapidamente, usa il bruciatore a gas Ooni per ottenere la temperatura ideale per cuocere la pizza e molto altro ancora. <i>Per le istruzioni sull'accensione, vedi pagina 20.</i>

* Ti ricordiamo che 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.

Deflettore e sfiato sul cielo

Il modo più semplice per regolare la temperatura in Ooni Karu 16 è gestire il combustibile. Il deflettore incorporato e gli sfiati sul cielo consentono di regolare il passaggio d'aria e la distribuzione del calore nel forno.



Deflettore e sfiato sul cielo aperti: aumenta il tiraggio d'aria nel forno, creando fiamme più potenti e maggior calore.



Sfiato sul cielo chiuso e deflettore aperto: rallenta la dissipazione del calore e fa sì che il fumo fluttui nel forno prima che il calore fuoriesca attraverso i canali laterali.

Deflettore chiuso: riduce il tiraggio dell'aria e le fiamme. Ideale per le cotture lente a fiamma bassa.



I condimenti della pizza cuociono più velocemente della base? Basta chiudere il deflettore per abbassare la fiamma, dando così alla base più tempo per cuocere.

Tecnologia ViewFlame™

Tieni d'occhio le tue creazioni con la tecnologia ViewFlame™.

ViewFlame™ è stata sviluppata dai nostri ingegneri per garantire che lo sportello resti più pulito più a lungo, in modo da poter vedere la pizza cuocere mantenendo il calore all'interno del forno.

Per ottimizzare ViewFlame™ assicurati di seguire questi tre semplici passaggi.

1. Poco e spesso

Non riempire eccessivamente il vassoio del combustibile. Assicurati di alimentare il forno con una quantità costante di combustibile: poco e spesso è sempre il metodo migliore quando si usano combustibili solidi.

2. Apri tutto

Quando cuoci a temperature elevate, assicurati sempre che lo sfiato sul cielo e il deflettore siano entrambi completamente aperti (vedi pagina 20 del manuale per le relative istruzioni)

3. Punto ottimale

Per ottenere i migliori risultati quando cuoci una pizza napoletana, Ooni Karu 16 dovrebbe raggiungere 450 °C (850 °F).



Cottura a legna

Il crepitio della legna e l'incredibile odore della combustione producono un'esperienza di cottura veramente sensoriale e conferiscono ai cibi il sapore della cottura a legna. Ti consigliamo di cuocere con i ciocchi di legno duro premium Ooni, che creano potenti fiamme vive.

Varietà di legna

I ciocchi di legno duro premium Ooni sono perfetti da utilizzare con Ooni Karu 16. Utilizza sempre legno duro essiccato al forno come faggio o quercia per la combustione più pulita ed efficiente.

Non utilizzare legno trattato o verniciato. Il legname ad alto contenuto di resina, come il pino o l'abete rosso, potrebbe conferire gusti indesiderati alle tue pietanze.



1. Inizia mettendo 3-6 legnetti accendifuoco nella grata, impilandoli con cura. I legnetti accendifuoco in legni duro premium Ooni o altri simili sono perfetti per questo. Accendi con gli accendifuoco ecologici Ooni.

Dimensioni

Ti consigliamo pezzi di legno di circa 20 cm.



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



3. Aggiungi il combustibile poco e spesso e non riempire eccessivamente: la legna non deve fuoriuscire dalla grata.



È normale vedere il fumo quando si cucina con la legna. Alle temperature ottimali, Ooni Karu 16 brucia senza sporcare e sviluppa poco fumo.

Cottura a carbonella

La carbonella offre un'ampia gamma di temperature ed è la scelta giusta per la cottura lenta a bassa temperatura nell'Ooni Karu 16. Utilizziamo carbonella per pietanze diverse dalla pizza che non richiedono la stessa esposizione alla fiamma. Utilizza carbonella di buona qualità, ottenuta in modo sostenibile, come la carbonella premium Ooni.

Dopo la combustione, la carbonella lascia poca cenere, riducendo così la pulizia.

Non utilizzare i bricchetti poiché ostruiscono i fori della grata, riducendo il passaggio d'aria.



1. Inizia con 2-3 manciate di carbonella nella grata e avvia la fiamma con gli accendifuoco naturali.



Una combinazione di carbonella e legna è un ottimo modo per cuocere nell'Ooni Karu 16. Puoi raggiungere una temperatura di base stabile con un letto di carbonella prima di aggiungere la legna per una sferzata di calore e conferire il sapore tipico della cottura a legna.



2. Ooni Karu 16 non è pronto per cuocere se la carbonella è nera e sviluppa fumo. Potrai iniziare a cuocere quando la carbonella è bianca incandescente e rossa al centro.



3. Aggiungi il combustibile spesso e in piccole quantità per mantenere una buona temperatura di base. Lascia sempre spazio per far passare l'aria attraverso la grata.

Gestione della fiamma

Cosa cerchi quando cucini col fuoco? La pizza napoletana ha bisogno di una vera fiamma per cuocere una pizza in 60 secondi.



Questa fiamma viva cuocerà una fantastica pizza napoletana; è il risultato di una buona gestione del combustibile. Vedrai la fiamma quando il combustibile avrà avuto il tempo di bruciarsi correttamente e ci sarà spazio sufficiente per permettere il passaggio d'aria attraverso la grata.



Ooni Karu 16 non è pronto per cuocere una pizza in 60 secondi se il vassoio del combustibile ha questo aspetto. Se questo è il tuo caso, crea gradualmente una fiamma utilizzando legnetti più piccoli, consentendo un buon passaggio d'aria attraverso la grata. Prima di iniziare la cottura, lascia sempre al nuovo combustibile abbastanza tempo per bruciare correttamente.

Se stai cucinando con la carbonella, le fiamme saranno più basse. Aggiungi un ciocchetto di legno 2 o 3 minuti prima di infornare la pizza per ottenere le fiamme raffigurate nell'immagine 1.



È assolutamente normale che Ooni Karu 16 produca del fumo e lasci uno strato di fuliggine all'interno del forno. La fuliggine in eccesso può indicare che il flusso d'aria è insufficiente o il combustibile è umido. Terminata la cottura, puoi pulire la fuliggine con un tovagliolo di carta asciutto.

I migliori consigli per preparare una pizza squisita

1. Utilizza farina 00 di alta qualità e ingredienti freschi. La 00 è una farina lavorata finemente, perfetta per l'impasto per pizza.
2. Stendi una base sottile e lascia uno spazio di un centimetro per formare un cornicione che si gonfierà sotto il calore intenso della fiamma.
3. Il forno dovrà raggiungere almeno 400°C/750°F (controlla con il tuo termometro a infrarossi Ooni) al centro della pietra refrattaria prima di potervi inserire una pizza.
4. Ruota la pizza ogni 20-30 secondi per ottenere una cottura uniforme della base e dei condimenti.
5. Ricarica il combustibile poco e spesso e lascia bruciare il nuovo combustibile per un paio di minuti prima di aggiungere gli alimenti.
6. Scopri le ricette e le guide disponibili sul nostro sito web e iscriviti al nostro canale YouTube per trovare spunti e ricevere preziosi consigli.





Come infornare la pizza nel Karu 16

- 1. Porta la pala, l'impasto e gli ingredienti a temperatura ambiente.** L'impasto freddo si accartocchia e si attacca; l'impasto caldo si stende troppo e si strappa. Se stendi la pizza su una pala calda, l'impasto inizierà a sudare e di conseguenza si attaccherà.
- 2. Infarina le mani e la superficie su cui lavori prima di iniziare a stendere l'impasto.**
- 3. Prima di aggiungere qualsiasi condimento,** verifica che sulla base della pizza non vi siano buchi. Se la salsa finisce tra l'impasto e la pala, avrà un effetto appiccicoso e l'impasto si attaccherà.
- 4. Prima di aggiungere qualsiasi condimento, fermati e scuoti la pala per verificare che l'impasto si muova liberamente.** Se è attaccato, sollevalo e aggiungi altra farina sulla pala. Devi compiere questa operazione prima di aggiungere i condimenti!
- 5. Non esagerare con i condimenti.** Troppi ingredienti appesantiranno l'impasto e sarà più difficile sollevarlo dalla pala.
- 6. Lavora rapidamente:** non c'è fretta, ma ricorda che l'impasto che rimane sulla pala per troppo tempo vi si attaccherà più facilmente. Prepara la pizza quando tu e Ooni Karu 16 siete pronti per la cottura.
- 7. Se la pizza si attacca, puoi usare quella che chiamiamo tecnica hovercraft (vedi sotto).** Solleva il bordo dell'impasto da un lato e soffia delicatamente sotto la base. In questo modo si creeranno delle sacche d'aria e la farina si distribuirà nelle aree che si stanno attaccando.





Impasto per pizza classica

Farina, sale, acqua e lievito: cosa hanno in comune questi semplici ingredienti? Dalla loro unione nasce la base ideale per una buona pizza!

Tratta dal nostro nuovo ricettario,

Ooni: Cooking with Fire, questa ricetta di impasto per pizza è la preferita di tutti noi della sede centrale di Ooni.

Per 3 pizze di circa 40 cm o 5 pizze di circa 30 cm di diametro

Ingrediente	Peso	Q.tà / Vol
Farina tipo "00" (o farina di grano duro)	607g	21.4oz
Acqua	364g	12.8oz
Sale	18g	4 cucchiaini
Lievito fresco*	20g	0.7oz

**Se non disponibile, usa 9,2 g di lievito secco attivo o 7 g di lievito secco istantaneo*

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.

In caso di miscelazione manuale:

Metti la farina in una ciotola capiente e aggiungi il lievito disciolto in acqua e sale. 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. Rovescia l'impasto su un piano leggermente infarinato e continua a impastare con entrambe le mani per circa 10 minuti, fino a quando non sarà compatto ed elastico. Rimetti l'impasto nella ciotola. Copri con una pellicola trasparente e lascia lievitare in un luogo caldo per 1-2 ore.

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 completamente incorporato, continua a impastare alla stessa velocità per 5-10 minuti, 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 1-2 ore.

Quando l'impasto avrà raddoppiato il suo volume, suddividilo in 3 o 5 panetti uguali, a seconda della diametro desiderato per la pizza (30 cm o 40 cm circa). Posiziona ciascun panetto in una ciotola o su un vassoio, copri con pellicola trasparente e fai lievitare per altri 20 minuti, o fino al raddoppio del volume.



Salsa per pizza classica

Semplicissima, la nostra salsa per pizza classica è facilissima da preparare e si sposa alla perfezione con qualsiasi condimento per pizza.

Questa ricetta, che si prepara sul fornello anziché nell'Ooni, è tratta dal nostro ricettario *Ooni: Cooking with Fire*. I pomodori di buona qualità danno alla salsa un sapore totalmente diverso: noi preferiamo i pomodori San Marzano in scatola, un ingrediente classico della pizza napoletana.

Ingrediente	Peso	Q.tà / Vol
Pomodori in scatola	800g	4 tazze
Olio d'oliva	30g	2 cucchiari
Zucchero	10g	2 cucchiaini
Sale	4g	1 cucchiaino
2 spicchi di aglio, schiacciato o sminuzzato finemente		
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 nel tegame, poi schiacciali con una forchetta o un pestello.

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, pronta per l'uso.



Pizza Margherita

La pizza Margherita classica è una ricetta semplice ma deliziosa; il punto di partenza perfetto se sei nuovo nel mondo della cottura a legna!

Tutti i pizzaioli Ooni dovrebbero essere in grado di padroneggiare questa pizza con un po' di pratica. Se ancora non è così, siamo qui per aiutarti in questo percorso.

Ingrediente

Impasto classico Ooni

Salsa classica Ooni

Mozzarella fresca

Foglie di basilico

Preparazione

Accendi il tuo Ooni, mentre si riscalda apprestati a preparare la pizza.

Utilizzando una piccola quantità di farina, spolvera la pala per pizza Ooni. Stendi l'impasto per pizza fino a ottenere un disco di circa 30 cm di diametro e sistemalo sulla pala per pizza. Utilizzando un cucchiaino grande o un mestolo, spargi uniformemente la salsa sulla base della pizza.

Dopodiché, aggiungi la mozzarella e inforna la pizza.

Trasferisci la pizza dalla pala al tuo forno Ooni, ricordando di ruotarla regolarmente.

Una volta cotta, toglie la pizza dal forno. Aggiungi una manciata di basilico fresco per guarnire.



Pizza Detroit Style

Attrezzatura

Bilance elettriche

Mixer elettrico

Ciotola capiente

Teglia da forno in metallo (max. 33 x 23 cm)

Strofinacci

Per l'impasto

350 g di farina di grano duro

260 g di acqua calda

3 g di lievito secco istantaneo

10 g di sale

20 g di olio di oliva, più altro per ungere la teglia di metallo

Per il condimento

80g di formaggio cheddar a pezzettini

100 g di mozzarella a pezzettini

100 g di salame piccante a fette

120 g di salsa per pizza

Preparazione

Versa la farina in una ciotola. In un'altra ciotola, aggiungi il lievito, il sale e l'olio all'acqua, mescola e versa sulla farina.

Se usi un robot da cucina, mescola l'impasto a una velocità da bassa a media per 5 minuti, o fino a quando tutti gli ingredienti non saranno completamente incorporati e avrai un impasto liscio e setoso con una buona elasticità.

Copri la ciotola con una pellicola alimentare o un panno e lascia lievitare sul bancone della cucina a temperatura ambiente per 2-4 ore, o fino a quando l'impasto non sarà raddoppiato. Se preferisci provare la lievitazione a freddo, a questo punto devi mettere in frigorifero l'impasto fino a 72 ore, quindi togli l'impasto dal frigorifero alcune ore prima di iniziare la cottura. Lascia che l'impasto torni a temperatura ambiente prima di proseguire con le fasi seguenti.

Qualche ora prima di cucinare la pizza, ungi la teglia con un leggero strato di olio d'oliva. Questo passaggio è molto importante perché darà al cornicione un aspetto appetitoso e alla base una bella croccantezza!

Trasferisci l'impasto nella teglia e fai delle "fossette" con le dita, modellandolo e spingendolo fino agli angoli.

Copri l'impasto e lascialo riposare per circa 30 minuti.

Quando l'impasto avrà perso "nervo" e diventa più maneggevole, fai di nuovo delle fossette con le dita continuando a spingerlo verso gli angoli della padella. Potrebbe essere necessario ripetere alcune volte questa fase di riposo ed allungamento per far sì che l'impasto copra completamente la base della teglia.

Cospargi metà del formaggio sopra l'impasto, quindi copri lo e lascialo riposare 30-60 minuti a temperatura ambiente.

Una volta che l'impasto è in fase di lievitazione con il formaggio, accendi il tuo forno per pizza Ooni a 450 °C. Preriscalda il forno per almeno 30 minuti, poiché la pietra refrattaria deve essere davvero calda per garantire la cottura perfetta della base della pizza.

Una volta che l'impasto ha finito di riposare, aggiungi le guarnizioni rimanenti: il resto del formaggio, poi il salame piccante e infine le tre strisce di salsa sopra il tutto. Assicurati di cospargere il formaggio fino ai bordi esterni per dare un tocco speciale a questo delizioso cornicione.

Assicurati che il forno raggiunga 450 °C, quindi lascia che le dimensioni della fiamma si riducano. Posiziona la teglia

direttamente sulla parte anteriore del tuo Ooni in modo che non sia troppo vicina alla fiamma. Lascia la porta del del forno chiusa mentre cuoce.

All'inizio, ruota la teglia ogni due minuti in modo che la base si cuocia in modo uniforme mentre assorbe il calore dalla pietra. Cuoci la pizza per 10-15 minuti, a seconda dello spessore della base e delle dimensioni della teglia utilizzata.



Bistecca cotta con la fiamma

Quando diciamo perfetta, intendiamo perfetta. Il calore estremo dei forni per pizza Ooni è ideale per cuocere alla perfezione una bistecca succulenta, tenera e succosa. Con la bisticchiera reversibile Ooni, puoi cuocere più bistecche alla volta, utilizzando le scanalature per creare perfetti segni di grigliatura. Semplice ma efficace. Ci ringrazierai più tardi!

Attrezzatura

Bisticchiera reversibile in ghisa

Termometro per carne

Per la bistecca

2 bistecche di prima scelta tagliate spesse (circa 226-340 grammi)

2 cucchiaini di olio d'oliva

Sale e pepe, a piacere

Il tuo rub per bistecca preferito, a piacere

2 cucchiaini di burro

Preparazione

Prima di iniziare a cucinare, lascia che le bistecche raggiungano la temperatura ambiente. Questo garantisce una cottura uniforme.

Poi condisci la bistecca strofinando delicatamente il sale e il pepe con un po' di olio d'oliva.

Accendi il tuo forno per pizza Ooni. Il forno dovrà raggiungere 500 °C (950 °F) sulla pietra refrattaria all'interno. Puoi controllare la temperatura del forno in modo rapido e semplice utilizzando il termometro a infrarossi Ooni. La temperatura elevatissima è fondamentale per ottenere la bistecca perfetta. Perché? Consente di dare il via a importanti reazioni chimiche, caramellando i grassi e gli zuccheri e garantendo una bistecca ricca e succulenta.

Dopo averla unta, posiziona la bisticchiera reversibile nel forno per riscaldarla. Dopo 10 minuti, togli la bisticchiera. Utilizzando le pinze, sistema con cura le bistecche sulle scanalature della bisticchiera.

Rimetti la bisticchiera nel forno. Per una bistecca tagliata da 20mm, cuoci per circa 90 secondi su ciascun lato. Capovolgi e ruota la bistecca per garantire una distribuzione uniforme del calore nelle zone più calde del forno.

Utilizzando un termometro per carne, controlla la temperatura all'interno della bistecca. Per la cottura al sangue, il forno dovrà raggiungere 52 °C (125 °F). / 52 C. Per la cottura media, il forno dovrà raggiungere 57 °C (135 °F). Per una bistecca più cotta, aumenta di volta in volta la temperatura ad incrementi di circa 12 °C.

Una volta ottenuta la cottura desiderata, togli la bisticchiera reversibile dal forno e trasferisci le bistecche su un tagliere in legno. Aggiungi una noce di burro, copri con un foglio di alluminio e lascia riposare la carne per circa lo stesso tempo che ha impiegato per cuocere. Questo consente ai succhi di stabilizzarsi in modo uniforme, garantendo il massimo sapore a ogni morso.

E, infine, servi. Per la massima morbidezza, taglia la bistecca con un coltello affilato seguendo le fibre.



Pulizia e manutenzione

Dove devo conservare Ooni Karu 16?

Anche se Ooni Karu 16 può stare tranquillamente all'aperto, ti consigliamo di conservare Ooni Karu 16 al chiuso quando non è in uso. Ricorda di lasciare raffreddare Ooni Karu 16 e di assicurarti che sia completamente asciutto prima di riporlo.

Proteggi il tuo Ooni Karu 16 con l'apposito copriforno: puoi ordinarlo su [it.ooni.com](https://www.ooni.com).

Come posso pulire Ooni Karu 16?

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. Lascia raffreddare sempre completamente Ooni Karu 16 prima di pulirlo e non esporre mai all'umidità le parti tiepide. Se necessario, puoi pulire l'interno con della carta da cucina asciutta.

Una volta raffreddata, la parte esterna di Ooni Karu 16 può essere pulita con un panno umido e asciugata completamente. Utilizza un normale detergente per acciaio inox per rimuovere eventuali segni o macchie.

Come posso pulire il vetro?

Puoi pulirlo solo quando Ooni Karu 16 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.

Come faccio a spegnere Ooni Karu 16?

Lascia che Ooni Karu 16 bruci completamente i combustibili solidi residui e fallo raffreddare naturalmente. Possono occorrere anche 90 minuti, a seconda della temperatura ambiente.

 Non usare acqua per spegnere o raffreddare l'Ooni Karu 16, in quanto ciò potrebbe causare danni e lesioni personali.

Come posso pulire la pietra refrattaria?

È normale che la pietra sembri usata, quindi non preoccuparti! Puoi pulire la pietra refrattaria lasciando acceso Ooni Karu 16 alle temperature più elevate. Se devi rimuovere sporco ostinato dalla pietra, usa la nostra spazzola per forno per pizza Ooni.

Si dovrebbero cuocere direttamente sulla pietra refrattaria solo la pizza e le pietanze asciutte a base di pane. Se stai cucinando carne, verdure o altri piatti, usa le padelle in ghisa Ooni.

La pietra refrattaria non è lavabile in lavastoviglie.



Quando si sarà completamente raffreddata, puoi capovolgere la pietra refrattaria per la prossima volta che usi il tuo Ooni Karu 16. Le temperature elevate che si sviluppano all'interno di Ooni Karu 16 puliranno naturalmente la parte inferiore.



In presenza di condizioni meteo estreme o in caso di periodi prolungati di freddo / pioggia, ti consigliamo di tenere al chiuso la pietra refrattaria che può essere facilmente tolta da Ooni Karu 16



Risoluzione problemi

Ooni Karu 16 è stato attentamente progettato per fornire esperienze culinarie eccezionali e siamo certi che adorerai usarlo per cucinare. Il nostro team ha migliaia di ore di esperienza nel cucinare col fuoco e assaporare una pizza deliziosa. Puoi contattarci alla pagina support.ooni.com oppure consultare le Domande frequenti e le videoguide online: saremo lieti di aiutarti.

Vedo fumo e fuliggine

È assolutamente normale che i combustibili solidi producano del fumo durante la fase di accensione iniziale. Una volta che Ooni Karu 16 sarà arrivato alle temperature ottimali, brucerà senza sporcare e svilupperà poco fumo. Il fumo continuo è un segno di combustione incompleta e può essere causato da un ridotto flusso d'aria o dall'uso di un combustibile inadatto.

Ricorda di seguire la procedura di accensione indicata a pagina 22 e di rabboccare il combustibile poco e spesso. Una grata troppo piena può smorzare la fiamma e provocare il fumo.

Conserva sempre il combustibile in un ambiente caldo e asciutto e usalo entro 6 mesi. Carbonella e legna vecchie potrebbero aver assorbito l'umidità e non bruceranno senza sporcare o in modo efficiente.

La fuliggine è naturale quando si bruciano combustibili solidi. La fuliggine in eccesso può essere pulita con della carta da cucina asciutta o con la spazzola per forno per pizza Ooni quando Ooni Karu 16 si è raffreddato completamente. È possibile ridurre la quantità di fuliggine attraverso una gestione efficiente del combustibile, come descritto a pagina 19.

Lo sportello in vetro del mio Ooni Karu 16 è sporco di fuliggine

La tecnologia ViewFlame™ è stata progettata per ridurre al minimo la quantità di fuliggine che si accumula sullo sportello di vetro. Tuttavia, il vetro dello sportello potrebbe sporcarsi un po'. Perciò, durante la cottura, indossando i guanti da forno Ooni, puoi pulirlo con carta da cucina asciutta.

Lo sporco ostinato può essere rimosso con acqua calda saponata, solo quando Ooni Karu 16 si è raffreddato completamente.

Il mio Ooni Karu 16 ha cambiato colore

Ooni Karu 16 è realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità e acciaio al carbonio verniciato a polvere. Dopo ripetuti cicli di riscaldamento potresti notare alcune variazioni di colore, ma questo non influenzerà le prestazioni. Questo cambiamento è noto come patina.

Puoi lucidare l'acciaio inossidabile Ooni Karu 16 con un detergente per acciaio inox e una spugna.

Il mio Ooni Karu 16 raggiunge una temperatura eccessiva: la mia pizza sta bruciando

Il modo più semplice per ridurre la temperatura di Ooni Karu 16 è gestire il combustibile. Se il tuo Ooni Karu 16 supera 500°C (932 °F), non rabboccare il combustibile e rimuovi il portello fino a quando non vengono raggiunte le normali temperature.

Puoi anche abbassare le fiamme chiudendo il deflettore (vedi pagina 20).

Il mio Ooni Karu 16 non è abbastanza caldo: impiega troppo tempo per cuocere la pizza

Ooni Karu 16 raggiunge la temperatura ottimale in 20 minuti, ma ci vorrà più tempo se stai cercando di raggiungere le temperature massime. Se il tuo Ooni Karu 16 non è abbastanza caldo, oppure se devi compensare la temperatura esterna, lascia trascorrere 5-10 minuti in più oltre al tempo di preriscaldamento.

Se cuoci con carbonella o legna, controlla che il deflettore sia aperto e che il tappo della canna fumaria sia stato rimosso per garantire un passaggio d'aria ottimale. Prima di ogni cottura, libera la grata da eventuali residui di cenere spazzolandola via con una spazzola metallica dura. Utilizza esclusivamente combustibile asciutto e di alta qualità.

Lascia sempre installato lo sportello del forno durante la cottura. Contribuisce a trattenere il calore all'interno e consente alla canna fumaria di fare magie estraendo il calore dal forno.

La mia pietra refrattaria sembra sporca

La pietra refrattaria potrebbe cambiare colore durante la cottura, ma ciò non influisce sulle sue prestazioni. Se lo desideri, puoi raschiare la farina in eccesso o i residui di cibo con la spazzola per forno per pizza Ooni. Quando si sarà completamente raffreddata, puoi capovolgere la pietra refrattaria per la prossima volta che usi il tuo Ooni Karu 16. Le temperature elevate che si sviluppano all'interno dell'Ooni Karu 16 puliranno naturalmente la parte inferiore.

La mia grata del bruciatore ha cambiato forma

Ooni Karu 16 è un forno caldo! Le parti di Ooni Karu 16 raggiungono regolarmente temperature pari o superiori a 537 °C (1000°F). L'aspetto della grata potrebbe cambiare, ma ciò non influenzerà le prestazioni.

I pezzi di ricambio possono essere ordinati su it.ooni.com.

Vedo le fiamme sul retro di Ooni Karu 16

Possiamo aspettarcelo quando lo sportello viene rimosso o a seconda delle condizioni ambientali. Durante il montaggio, assicurati sempre di avere almeno 1 m di spazio intorno al forno. Tieni installato lo sportello per tutta la cottura; posiziona il forno

in modo che il vento entri dalla parte posteriore del forno e non dalla parte anteriore.

Il mio termometro indica "HHH": significa che la temperatura interna massima del forno è stata raggiunta, apri lo sportello dell'Ooni Karu 16 per abbassare la temperatura all'interno del forno.

Il mio termometro non funziona

Consulta le pagine 8 e 10 del tuo Manuale Ooni Karu 16 e:

- Controlla che le batterie siano cariche e siano inserite correttamente
- Assicurati che il cavo del termometro sia collegato alla staffa del jack sotto il forno.

Il termometro digitale del mio forno sta leggendo una temperatura diversa da quella del mio termometro a infrarossi Ooni

Leggi a pagina 16 i consigli sulla temperatura della pietra refrattaria e sulla tecnica di cottura.



Risoluzione dei problemi di cottura

Per preparare la pizza ci vuole esperienza: la cosa importante è imparare con il tempo e divertirsi! Esercitarsi, mangiare, esercitarsi, mangiare, ripetere ancora!

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 tuo cibo possa cuocere bene.

Per una cottura uniforme, la temperatura interna del forno e quella della pietra refrattaria non dovrebbero discostarsi l'una dall'altra.

La mia base è troppo cotta / bruciata

Ooni Karu 16 può cuocere a temperature molto elevate, pertanto è importante tenere d'occhio il cibo durante la cottura. Non tutta la pizza deve cuocere alle temperature più elevate di Ooni Karu 16 e puoi facilmente regolare le temperature in base alla pizza che desideri!

Se noti che la pizza sta bruciando, inizia a girarla non appena la inforni e girala più spesso.

Ti consigliamo di utilizzare il nostro termometro laser da cucina Ooni per misurare la temperatura della pietra refrattaria. Ecco qualche altro suggerimento per evitare la cottura eccessiva:

- Ridurre il tempo di preriscaldamento
- Ridurre la quantità di farina aggiunta alla base della pizza e assicurarsi di usare farina 00
- Utilizzare una base sottile preparata seguendo la ricetta di impasto per pizza classica Ooni
- Aggiungere abbastanza combustibile per permettere il contatto della parte superiore della pizza con la fiamma mentre la pietra la cuoce dal basso



Se la pietra refrattaria è troppo calda, prova ad appoggiare su di essa una padella in ghisa Ooni per circa 30 secondi in modo da assorbire parte del calore.

La mia base è poco cotta

- Aumenta il tempo di preriscaldamento o di ricarica. Misura la temperatura con il tuo termometro a infrarossi Ooni e preriscalda fino a quando non raggiunge una temperatura che ti soddisfa.
- Utilizza una base sottile preparata seguendo la ricetta per l'impasto per pizza classica Ooni
- Se stai cucinando una pizza più spessa con più condimenti, cerca di ottenere una temperatura più bassa affinché tutto cuocia bene.
- Se i condimenti della pizza cuociono prima della base, chiudi il deflettore. In questo modo le fiamme smetteranno di cuocere la parte superiore e mentre la base viene cotta dal calore trattenuto sulla pietra refrattaria.

Ho problemi con l'impasto

Scarica la nostra app e seleziona gli ingredienti che desideri utilizzare. Dai un'occhiata alla nostra community online o contatta il nostro team tramite support.ooni.com: possiamo aiutarti!





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 16 contribuirai alla piantumazione di alberi attraverso la partnership di Ooni con Eden Projects e 1% for the Planet. Grazie!

ooni.com/impact

Resta in contatto

Adoriamo avere tue notizie e vedere cosa crei e cucini con il tuo Ooni Karu 16, quindi resta in contatto taggando le tue foto con l'hashtag #ooni o #oonificato

Seguici e rimani aggiornato sul mondo di Ooni tramite:



Iscriviti alla nostra mailing list su **ooni.com** per accedere a ricette deliziose, consigli preziosi e promozioni esclusive. Per eventuali domande, quesiti o commenti puoi contattarci alla pagina **support.ooni.com**.



make pizza

ooni.com

© 2022 Ooni

Ooni è un marchio registrato di Ooni Ltd.

Tutti i diritti riservati.