

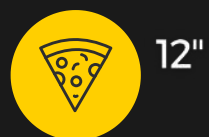


Distribuidor
autorizado



jungla

jungla



Karu 12

HORNO PORTÁTIL: LEÑA, CARBÓN O GAS*

Q2,500

*Adaptador a gas se vende por separado

Leña



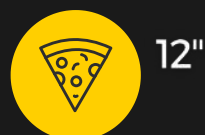
Carbón



Distribuidor
autorizado



jungla



Karu 12

HORNO PORTÁTIL: LEÑA, CARBÓN O GAS*

Q3,750

*Adaptador a gas se vende por separado

Leña



Carbón



Distribuidor
autorizado



jungla



12"

Volt

HORNO ELÉCTRICO PARA INTERIOR O EXTERIOR

Q8,950



Eléctrico

Hasta
18 cuotas
sin recargo



Distribuidor
autorizado





Volt



CONTROLA
TIEMPO

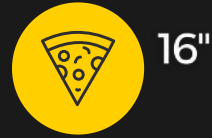


CONTROLA
TEMPERATURA



CONTROLA
EL ÁREA DE CALOR

jungla



16"

Karu 16

HORNO PORTÁTIL: LEÑA, CARBÓN O GAS*

Q7,000

*Adaptador a gas se vende por separado.



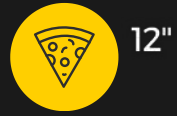
Distribuidor
autorizado



Hasta
18 cuotas
sin recargo



Distribuidor
autorizado



12"

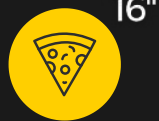
jungla



Koda 12

HORNO PORTÁTIL A GAS

Q3,500



16"



Koda 16

HORNO A GAS

Q4,650

*Cilindro de gas se vende por separado.



Hasta
18 cuotas
sin recargo



Gas Burner

ADAPTADOR A GAS PARA **KARU 16**

Q1,000.00

INCLUYE MANGUERA



Gas Burner

ADAPTADOR A GAS PARA **KARU 12**

Q875.00

INCLUYE MANGUERA



Termómetro

INFRAROJO



Q350

Importante para medir la temperatura de la piedra antes de agregar la pizza



Cepillo

DE LIMPIEZA



Q250

Importante limpiar la piedra después de cocinar cada pizza y así evitar que la ceniza genere humo el sabor afectará a la siguiente pizza.







Liso VS Perforado

Ambas paletas para pizza cumplen la misma función, que es meter y sacar la pizza del horno. La diferencia, el peel perforado te permite eliminar el exceso de harina y humedad.

Classic Peel



Q250

Paleta sin mango. En ella puedes agregar harina y armar tu pizza. Luego desliza la pizza hacia la piedra del horno y retira la paleta. Cuenta unos segundos para empezar a rotarla y en un minuto tu pizza debe estar lista para ser retirada del horno.

Este accesorio no se calienta, debido a que no lo dejas dentro del horno con la pizza, solo la utilizas para meter y sacar tu pizza.







Paletas para servir



14"

12"

Q400

Q275



12"



MÁS
DELGADA



**Koda & Fyra
Stone
Q275**



**Karu 12 Stone
Q425**



**Koda 16 stone
Q600**



Pizzaiolo Apron

Q450

Lona & detalles en cuero

Bordado de nombre

+ Q150



Cobertores



Fyra Cover
Q350



Karu Cover
Q350



Koda 12 Cover
Q350



Koda 16 Cover
Q450





Skillets

Grizzler pan with Removable Handle



Q325

Sizzler pan with Removable Handle



Q325

Skillet with Removable Handle



Q350

Dual-Sided Grizzler Plate



Q575

Reversible

DIGITAL
Dual Scale

UNA DE LAS MEJORES BÁSCULAS
QUE VAS A ENCONTRAR



Q450

Optimiza la preparación de tu pizza y haz la masa perfecta en todo momento con las básculas digitales de plataforma dual Ooni. Mide todos tus ingredientes hasta una décima de gramo, sí, incluso esas pequeñas cantidades de sal y levadura, utilizando las plataformas de acero inoxidable cepillado, una pantalla LCD doble para ver las medidas de ambas plataformas simultáneamente y un plato de medición personalizado para la levadura o hierbas.



Pesa dos
ingredientes
al mismo tiempo

Pantalla digital



Topping Station

Q1,175



Stack

Q375



Turning Peel

Q550



Rocker Blade

Q225



Dough Scraper

Q175



**Distribuidor
autorizado**



Modular table

Q1,750

**Aluminio reforzado y Acero
Inoxidable**

Utility Box

PARA MESA MODULAR OONI

Lateral



Q500

Frontal



Q400

Material: Acero inoxidable





Pizza Kit

LLÁMANOS PARA TENERLO LISTO!

SET DE 6 BOLAS DE MASA (300 G C/U)

SALSA DE TOMATE ARTESANAL | 32 OZ

QUESO MOZARELLA RAYADO | 400 G

PRECIO Q200



MASA EN BOLA INDIVIDUAL (300G) | Q15 C/U

WHATSAPP ZONA 15: 3037-0844

PBX ZONA 10: 2206-5454