



DONI KARU 12

HORNO PORTÁTIL: LEÑA, CARBÓN O GAS*

Q2,500

P0A100 | P29400

LEÑA









DONI KARU 12G

HORNO PORTÁTIL: LEÑA, CARBÓN O GAS*

Q3,750









OONI KARU 2

REEMPLAZO KARU 12G

HORNO PORTÁTIL: LEÑA, CARBÓN O GAS*

Q3,750

P30300











OONI KARU 2 PRO

HORNO A LEÑA, CARBÓN O GAS* PARA PIZZAS DE 16''

Q6,750

P2EE00



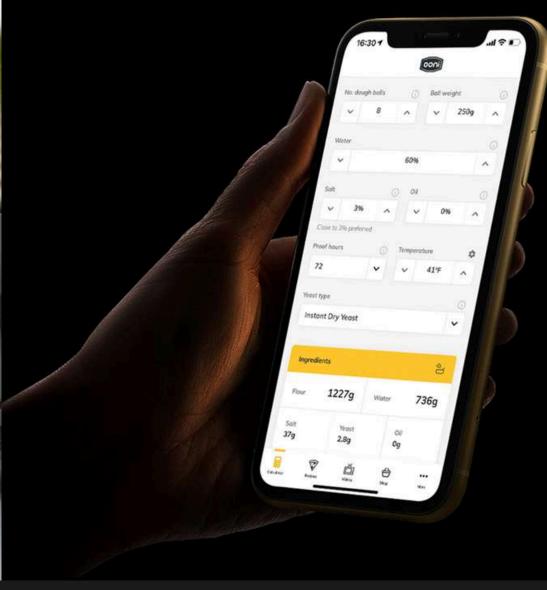












AMPLIA ÁREA DE COCCIÓN

PREPARE PIZZAS MÁS GRANDES O COCINE
VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ GRACIAS AL ÁREA
DE COCCIÓN DE **17 PULGADAS** DEL **KARU 2 PRO**.
ESTO RESULTA MUY ÚTIL CUANDO RECIBE
INVITADOS O COCINA PARA UNA FAMILIA.

PUERTA DE VIDRIO CLEARVIEWTM

LA GENIAL PUERTA DE VIDRIO **CLEARVIEW™**LE PERMITE VER SU COMIDA SIN TENER QUE
ABRIR EL HORNO, MANTENIENDO ASÍ LA
TEMPERATURA Y GARANTIZANDO UNA
COCCIÓN MÁS UNIFORME.

APLICACIÓN OONI CONNECT™

FACILITA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y
FACILITA A LOS USUARIOS LA POSIBILIDAD DE MEJORAR
SUS EXPERIENCIAS DE COCINA, YA QUE AL AJUSTAR LAS
CONFIGURACIONES SE RECIBEN NOTIFICACIONES.
LA EXPERIENCIA MEJORA PARA QUE SE PUEDA
COCINAR SIN DESVIACIONES.





GAS BURNER

ADAPTADOR A GAS PARA KARU 16 Y KARU 2 PRO

Q975.00

INCLUYE MANGUERA
POEEOO | P2E600



GAS BURNER

ADAPTADOR A GAS PARA KARU 12, KARU 12G Y KARU 2

Q800.00

INCLUYE MANGUERA
P30700







KODA 12

HORNO PORTÁTIL A GAS

Q3,250

P06A00



KODA 2
REEMPLAZO KODA 12

HORNO PORTÁTIL A GAS

Q4,500

P33500 | P2D100



KODA 16

HORNO A GAS Q5,250

POABOO

*UTILIZA CILINDRO DE GAS DE 20 LBS CON VALVULA TIPO AMERICANA. CILINDRO SE VENDE POR SEPARADO.





ooni

Distribuidor autorizado



MÁS GRANDE. MEJOR. MÁS INTELIGENTE.

PIZZA CONSISTENTEMENTE DELICIOSA CON **TECNOLOGÍA DE GAS G2™** LA GAMA KODA 2 OFRECE
MAYOR VERSATILIDAD CON UN
RANGO DE TEMPERATURA
AMPLIADO DE 160 °C* A 500 °C

EL KODA 2 PRO TIENE UNA
CAPACIDAD TOTAL UN 30 % MAYOR
QUE SU PREDECESOR, CON UNA
PIEDRA DE 53 CM EN LA PARTE
DELANTERA Y 45 CM EN LA TRASERA



OONI KODA 2 MAX

HORNO A GAS, CON **2 ZONAS DE COCCIÓN** INDEPENDIENTES

Ф9,000

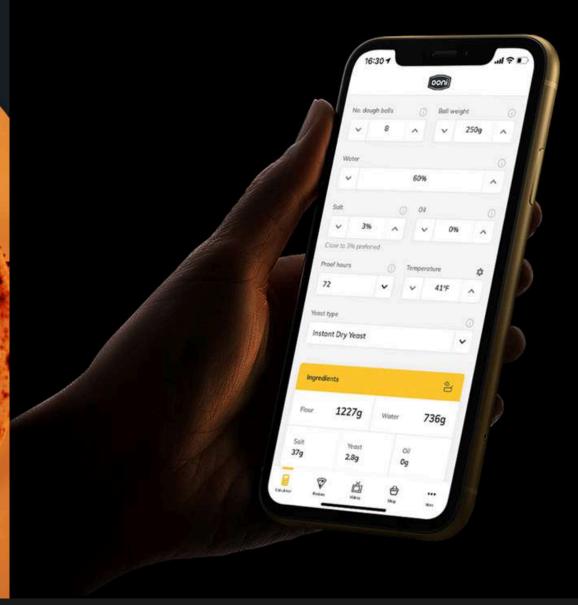
P2B100











AMPLIA ÁREA DE COCCIÓN

PREPARE PIZZAS DE 24" O COCINE
VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ GRACIAS
AL ÁREA DE COCCIÓN DE **24 PULGADAS**DEL **KODA 2 MAX**.

DUAL-ZONE

COOKING

DOS ZONAS DE COCCIÓN INDEPENDIENTES
OFRECEN LA MÁXIMA VERSATILIDAD EN
TÉRMINOS DE QUÉ Y CÓMO PUEDES
COCINAR.

APLICACIÓN OONI CONNECT™

FACILITA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y
FACILITA A LOS USUARIOS LA POSIBILIDAD DE MEJORAR
SUS EXPERIENCIAS DE COCINA, YA QUE AL AJUSTAR LAS
CONFIGURACIONES SE RECIBEN NOTIFICACIONES.
LA EXPERIENCIA MEJORA PARA QUE SE PUEDA
COCINAR SIN DESVIACIONES.



HALO PRO SPIRAL MIXER

UN TIPO DIFERENTE DE BATIDORA, PARA RESULTADOS DE PANADERÍA ARTESANAL.

Q7,000

P31400 | P31300







TECNOLOGÍA PROFESIONAL DE SPIRAL MIXER

CON RECIPIENTE GIRATORIO, GANCHO PARA
MASA EN ESPIRAL Y BARRA ROMPEDORA
REMOVIBLE, DESARROLLA REDES DE GLUTEN
MÁS FUERTES PARA LOGRAR UNA MEJOR
MASA Y, EN DEFINITIVA, UN PAN Y UNA PIZZA
MÁS SABROSOS.

CONTROL DE PRECISIÓN

AJUSTE SU MEZCLA A TRAVÉS DE 58 CONFIGURACIONES DE VELOCIDAD, DESDE 60 RPM HASTA MÁS DE 1000.

MEZCLANDO. BATIENDO

PREPARE PASTELES, GALLETAS, CREMA BATIDA, GLASEADOS Y MÁS EXCEPCIONALES CON LOS ACCESORIOS MULTIFUNCIONALES INCLUIDOS.



TERMÓMETRO

INFRAROJO



Q400 P25B00



IMPORTANTE PARA MEDIR LA TEMPERATURA DE LA PIEDRA ANTES DE AGREGAR LA PIZZA







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



Q300 P07500

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







MÁS DELGADA



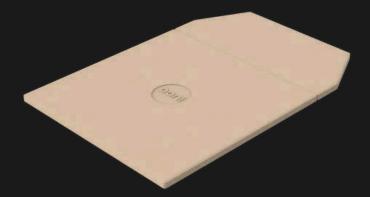
FYRA, KODA 12, VOLT & STONE 10MM
Q250
P25F00



Q325 P25E00



KODA 16 BAKING STONE
Q500
POB500



KARU 16 & KODA 2 PRO STONE Q500





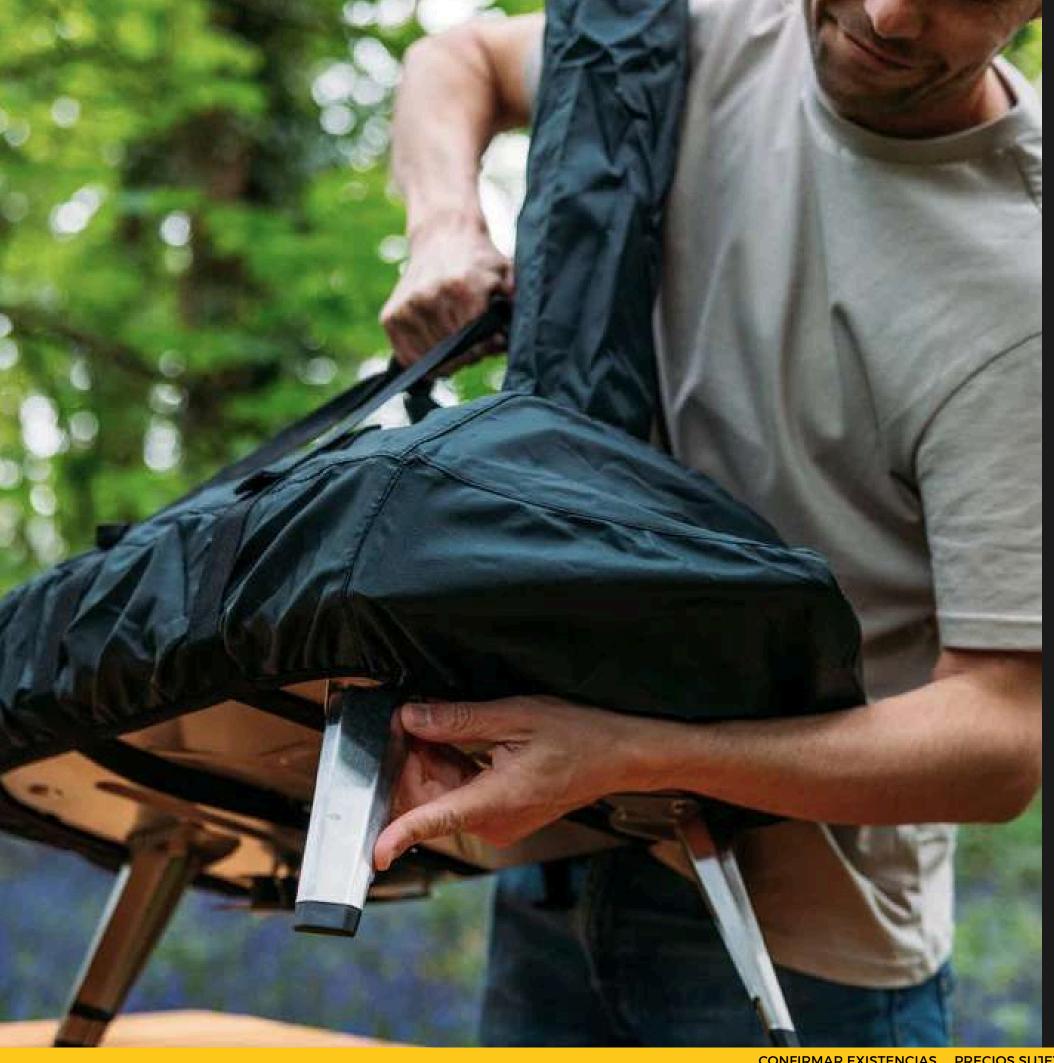


PIZZAIOLO APRON

LONA & DETALLES EN CUERO

Q475 P09800

BORDADO DE NOMBRE + Q150











ooni

KARU 12, 12G Y KARU 2 COVER

Q400 p0a200

KARU 16 COVER Q400



KODA 12 COVER

Q325 P07900

KODA 2 COVER Q400



KODA 16 COVER

Q400 POAFOO

KODA 2 PRO COVER Q475



COBERTORES





VOLT COVER

Q425 P21100



KODA 2 MAX COVER

Q675 _{P2C600}







SKILLETS

GRIZZLER PAN WITH REMOVABLE HANDLE

SIZZLER PAN WITH REMOVABLE HANDLE





SKILLET WITH REMOVABLE HANDLE

DUAL-SIDED GRIZZLER PLATE





REVERSIBLE

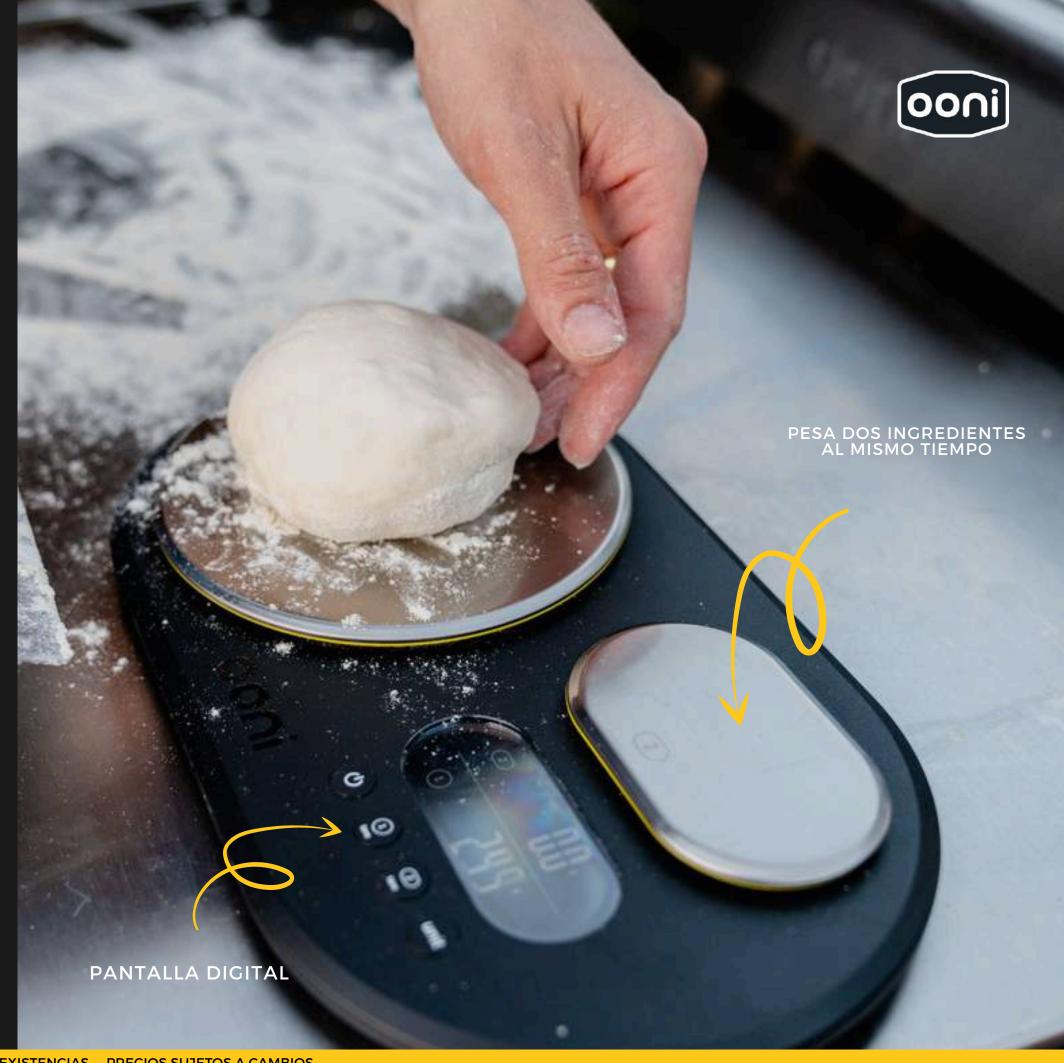
DUAL SCALE

UNA DE LAS MEJORES BÁSCULAS QUE VAS A ENCONTRAR



Q425 P0A800

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.







TOPPING STATION

Q1,000POCE00



STACK

Q375 P0E800



TURNING PEEL

Q500 P09400





ROCKER BLADE

Q325



DOUGH SCRAPER

Q125 P09600





PIZZA CUTTER WHEEL

Q175 P06600



OVEN GLOVES

Q275 P1AE00





MODULAR TABLE MEDIUM

Q2,250 P2F000 60 X 80 X 90CM







MODULAR TABLE LARGE

Q2,500P2F100

90CM X 80CM X 80CM



Q2,000P1F400
57.5CM X 70CM X 90CM



UTILITY BOX

PARA MESA MODULAR OONI



Q475 poda00



MATERIAL: ACERO INOXIDABLE





PIZZA KIT

LLÁMANOS PARA TENERLO LISTO!

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

SALSA DE TOMATE ARTESANAL

QUESO MOZARELLA RAYADO

PRECIO Q200



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

WHATSAPP ZONA 15: 3037-0844

PBX ZONA 10: 2206-5454

jungla