



NOUVEAUTÉ 2025

# Halo Pro

## ROBOT PÉTRIN À SPIRALE

Faites de la pâte de qualité-restaurant à la maison avec la technologie révolutionnaire du pétrissage en spirale utilisée dans les boulangeries, pizzerias et cuisines professionnelles du monde entier.

Pour en savoir plus, voir page 23.



## Sommaire

Fours	08
Pelles à pizza	14
Housses	16
Combustibles	20
Préparation de la pâte	22
Ustensiles de cuisine	28
Matériel de cuisson	32
Cuisine extérieure	36
Impact	38

# Salut ! Nous sommes Ooni.

Depuis 2012, notre mission est de rassembler et créer de la joie à travers des expériences culinaires à partager.

## 2012

Le couple Kristian Tapaninaho et Darina Garland fonde Uuni.

2015 : Uuni s'installe à Édimbourg, en Écosse.

2017 : Lancement d'Uuni 3 et d'Uuni Pro.

2017 : Uuni s'engage à consacrer 1% de son chiffre d'affaires annuel à des causes environnementales et sociales.

2018 : Uuni devient Ooni.

2019 : Lancement du Ooni Koda 12 et Ooni Karu 12.



## 2020

Lancement du Ooni Koda 16

2020 : Lancement de Ooni Fyra 12.

2020 : Ooni ouvre un bureau à Bonn, en Allemagne.

2021 : Lancement de Ooni Karu 16.

## 2022

Le Sunday Times classe Ooni 1ère entreprise écossaise et 10ème au Royaume-Uni.

2022 : Inscription sur la liste Growth 100 de la FEBE (n° 13).

2022 : Kristian et Darina participent au podcast « How I Built This ».

2022 : Fast Company Most Innovative Companies 2022 / Ooni obtient la seconde place dans la catégorie des biens de consommation.

2022 : Ooni lance une ligne de produits d'épicerie.

2022 : Ooni ouvre des bureaux à Austin TX, en Australie et en Nouvelle-Zélande.

2022 : La communauté Ooni compte plus de 100 000 membres.



## 2023

Ooni obtient la certification B Corp.

2023 : Prix de l'innovation du Sunday Times 100.

2023 : Lancement des fours Ooni Volt 12 et Ooni Karu 12G.

2023 : Ooni lance des comptes régionaux sur les réseaux sociaux.

2023 : Ooni Volt 12 figure sur la liste des "Oprah's Favorite"

2023 : Ooni Volt 12 remporte le prix du meilleur four à pizza 2023 d'Esquire.

## 2024

Lancement de Ooni Koda 2 Max.

2024 : Prix iF Design pour Ooni Volt 12 et Ooni Karu 12G.

2024 : Lancement de Ooni Karu 2 Pro.

2024 : Ooni atteint 1 million de commandes sur le site Shopify US.



## 2025

Le meilleur est encore à venir.



Au premier trimestre :

2025 : Lancement du robot pétrin à spirale Ooni Halo Pro.

2025 : Lancement de la gamme Ooni Koda 2.

# Koda 2 Max

## LE FOUR À PIZZA À GAZ XXL

**Vous avez toujours voulu tout avoir ?  
C'est désormais possible.**

Avec sa surface de cuisson extra large de 61 cm, le Koda 2 Max est le plus grand des fours Ooni, capable de cuire des pizzas New-Yorkaises de 50 cm, plusieurs pizzas à la fois, ou encore un repas complet en une fournée.

# 24



**Ooni G2 Gas Technology™**  
Sa flamme fuselée minimise les points chauds pour une chaleur homogène dans tout le four.



**Zone de cuisson extra-large de 61 cm**  
Faites cuire des pizzas XXL ou plusieurs pizzas à la fois.



**Double zone de cuisson**  
Préparez simultanément un repas complet ou deux pizzas différentes à la fois.



**Hub de température connecté**  
Synchronisez votre téléphone et obtenez des alertes ainsi que des relevés de température pour optimiser chaque cuisson.



NOUVEAUTÉ 2025

# Gamme Ooni Koda

## Fours à pizza à gaz

Les fours Koda sont rapides et pratiques et conviennent donc aussi bien aux débutants qu'aux pizzaioli chevronnés.

La technologie G2 Gas Technology offre une distribution de la chaleur sur la pierre de cuisson 4X plus efficace\* pour une cuisson en un tour de main et une facilité d'utilisation inégalée.

Gérez les températures élevées et basses - de 110 °C à 500 °C - en tournant le cadran, pour une expérience de cuisson précise.

Savourez dans n'importe quel espace extérieur des pizzas épiques cuites sur pierre, de délicieux steaks cuits à la flamme, des poissons, légumes et plus encore.

Également disponibles dans les modèles de première génération: Koda 12 et Koda 16.



\*Comparaison entre Koda 2 Pro et Koda 16.

### Spécifications



Ooni Koda 2 Max



Ooni Koda 2 Pro



Ooni Koda 2

	Ooni Koda 2 Max	Ooni Koda 2 Pro	Ooni Koda 2
Dimensions	80 x 74 x 42,8 cm	68,2 x 65,2 x 39,3 cm	54,5 x 47,2 x 33,3 cm
Poids	43 kg	30 kg	16 kg
Surface de cuisson	53 x 48,2 cm	45,7 x 50,8 cm	35,5 x 38 cm
Taille de pizza maximale	20"	18"	14"
Coloris disponibles			



## Gamme Ooni Karu

### Fours à pizza multi-combustibles

Les fours Karu offrent l'expérience de cuisson en plein air la plus polyvalente et apportent une technologie de pointe à vos soirées pizza.

Avec de multiples options de combustible, utilisez du bois et/ou du charbon de bois pour une expérience de cuisson de pizza authentique et une saveur subtile de feu de bois, ou optez pour une cuisson gaz nécessitant peu d'entretien en utilisant un brûleur à gaz Ooni\*.



\*Brûleur à gaz vendu séparément.

### Spécifications

NOUVEAUTÉ 2024



Ooni Karu 2 Pro



Ooni Karu 2



Ooni Karu 12

	Ooni Karu 2 Pro	Ooni Karu 2	Ooni Karu 12
Dimensions	81 x 50 x 83 cm	72 x 42 x 77 cm	57 x 40 x 34 cm
Poids	28,4 kg	15,5 kg	12 kg
Surface de cuisson	42,4 x 42,4 cm	33,8 x 33,8 cm	34,3 x 34,3 cm
Tailles de pelles à pizza Ooni	30, 35, 40 cm 12", 14", 16"	30 cm 12"	30 cm 12"
Compatibilité Brûleur à gaz Ooni	✓	✓	✓



## Ooni Volt

### Four à pizza électrique

Ooni Volt 12 cuit de délicieuses pizzas de 30 cm en seulement 90 secondes dans le confort de votre cuisine, jardin ou balcon, et tout au long de l'année.

Ce four permet à l'utilisateur de contrôler totalement son expérience de cuisson en appuyant simplement sur un bouton.

Idéal pour les personnes à la recherche d'un four à pizza d'intérieur et d'extérieur qui offre un maximum de flexibilité et de commodité.



### Spécifications



Ooni Volt 12

Dimensions

62 x 53 x 28 cm

Poids

18 kg

Surface de cuisson

33,8 x 33,8 cm

Tailles de pelles  
à pizza Ooni

30 cm  
12"



## Pelle à pizza et planche de service en bambou Ooni

Enfournez vos pizzas avec facilité grâce à la pelle à pizza et planche de service en bambou Ooni, légère et durable. Dotée d'une surface en bambou lisse et résistante à l'humidité, elle empêche la pâte à pizza de coller, et sert aussi de planche pour servir et découper vos pizzas.

**Tailles :** 30 cm (12"), 35 cm (14") et 40 cm (16")  
**Idéale pour :** Enfourner  
**Matériau :** Bambou  
**Poids :** 30 cm : 0,5 kg ; 35 cm : 0,7 kg ; 45 cm : 0,8 kg  
**Dimensions :** 30 cm : 31 x 3 x 66 cm ; 35 cm : 36 x 2 x 70 cm ; 40 cm : 77 x 43 x 4 cm



## Pelles à pizza Ooni

La pelle à pizza Ooni est une pelle de haute qualité, parfaite pour préparer, enfourner, tourner et récupérer les pizzas. Sa surface lisse et parfaitement uniforme en fait une pelle polyvalente convenant aussi bien aux débutants qu'aux pros.

**Tailles :** 30 cm (12"), 35 cm (14") et 40 cm (16")  
**Idéale pour :** Enfourner, tourner, récupérer  
**Matériau :** Aluminium, nylon renforcé de verre  
**Poids :** 30 cm : 0,5 kg ; 35 cm : 0,7 kg ; 45 cm : 0,8 kg  
**Dimensions :** 30 cm : 31 x 3 x 66 cm ; 35 cm : 36 x 2 x 70 cm ; 40 cm : 77 x 43 x 4 cm



## Pelles à pizza perforées Ooni

Cette pelle premium et légère garantit une expérience sans faille lors de l'enfournement et de la récupération de vos pizzas. Les perforations permettent d'obtenir une pizza parfaitement cuite à chaque fois, grâce à l'évacuation rapide de la vapeur et de l'excès de farine à la base de la pizza.

**Tailles :** 30 cm (12"), 35 cm (14")  
**Idéale pour :** Enfourner, tourner, récupérer  
**Matériau :** Aluminium, nylon renforcé de verre  
**Poids :** 30 cm : 0,5 kg ; 35 cm : 0,6 kg  
**Dimensions :** 30 cm : 66 x 31 x 3 cm ; 35 cm : 70 x 36 x 3 cm



## Pelle à tourner Ooni

Faites cuire vos pizzas plus rapidement grâce à la pelle à tourner Ooni, qui maintient les pizzas en contact avec la pierre de cuisson même quand vous les faites tourner.

**Tailles :** 18 cm (7")  
**Idéale pour :** Tourner, récupérer  
**Matériau :** Aluminium anodisé, nylon renforcé de verre  
**Poids :** 0,6 kg  
**Dimensions :** 87 x 20 x 3 cm



## Pelles à pizza

Quelle pelle convient le mieux à votre four ?

\* Tous les poids et dimensions correspondent à des pelles non emballées.

Pelles de 30 cm (12")    Pelles de 35 cm (14")    Pelles de 40 cm (16")    Pelle à tourner

**Fours 30 cm (12")**  
Karu 2, Koda 12, Volt 12



**Fours 35 cm (14")**  
Koda 2



**Fours 40 cm (16") et 45 cm (18")**  
Koda 2 Pro, Koda 16, Karu 2 Pro



**Fours 60 cm (24")**  
Koda 2 Max



# Housses Ooni

Les fours à pizza Ooni ont été conçus pour être facilement transportés et stockés.

En photo :  
Four à pizza Ooni Karu 12  
Housse de transport Ooni  
Karu 12



## Housse de transport pour Karu 12, Karu 12G & Karu 2

Emmenez votre four Ooni Karu 12 ou Ooni Karu 12G lors de votre prochaine aventure grâce à cette housse de transport 100 % imperméable, qui offre un ajustement parfait grâce à son bord élastique et ses angles réglables.

**Dimensions :** 27 x 4 x 23 cm

**Poids :** 0,4 kg

**Matériaux :** Aluminium, polyester



## Housse de transport pour Koda 2

Fabriquée en polyester 600D imperméable, cette housse est la meilleure façon de protéger votre four à pizza Ooni Koda 2 des intempéries. Le bord élastique et les poignées rembourrées vous permettent de transporter votre four en toute simplicité.

**Dimensions :** 32 x 18,5 cm

**Poids :** 0,4 kg

**Matériaux :** Aluminium, 600D polyester



## Housse pour four Ooni Volt 12

Protégez votre four Ooni Volt 12 avec notre housse Ooni Volt. Conçue spécifiquement pour s'adapter au four Ooni Volt et fabriquée à partir de matériaux premium, cette housse offre à votre four une protection optimale. Elle est résistante aux intempéries, dotée d'une languette réglable pour un ajustement parfait, épouse parfaitement les pieds du four pour éviter qu'ils ne glissent, et protège votre four lorsqu'il n'est pas utilisé.

**Dimensions :** 53 x 26 x 8 cm

**Poids :** 0,77 kg

**Matériaux :** PolyPropylène, Polyester, Polyuréthane



## Housse pour four Karu 2 Pro

Protégez votre four à pizza Ooni Karu 2 Pro des éléments avec la housse 100 % imperméable et conçue sur mesure. Les bords élastiques permettent un ajustement parfait.

**Dimensions :** 27 x 5 x 19 cm

**Poids :** 0,6 kg

**Matériaux :** Aluminium, polyester



## Housse pour four Koda 2 Pro

Protégez votre four à pizza Ooni Koda 2 Pro des intempéries. Fabriquée en polyester 600D imperméable, cette housse conçue sur mesure intègre aussi des bords élastiques pour un ajustement parfait.

**Dimensions :** 32 x 18,5 cm

**Poids :** 0,4 kg

**Matériaux :** Aluminium, 600D polyester



## Housse pour four Koda 2 Max

Cette housse de four conçue sur mesure pour le Koda 2 Max est fabriquée en polyester de haute qualité, imperméable et résistant aux UV. Son bord élastique crée un ajustement serré qui offre une protection inégalée contre les intempéries afin de prolonger la durée de vie de votre four. La pochette arrière permet de ranger le détendeur et le tuyau de gaz lorsque le four n'est pas utilisé. Quand il est temps de sortir le four, la housse se replie proprement pour être conservée jusqu'à ce que vous en ayez de nouveau besoin.

**Dimensions :** 37 x 17 x 6 cm

**Poids :** 0,44 kg

**Matériaux :** Polyester



## Housse pour four et table Ooni

Protégez votre cuisine extérieure des intempéries avec cette housse facile à mettre en place, conçue pour se glisser à la fois sur le four et la table Ooni.

Fabriquée à partir de matériaux de haute qualité résistants aux UV, la housse offre une protection inégalée contre les intempéries, prolongeant ainsi la durée de vie de votre four.



**Dimensions :** M: 30 x 20 x 6 cm L: 30 x 20 x 8 cm

**Poids :** M: 1,11 kg L: 1,25 kg

**Matériaux :** Polyester 600D étanche

En photo :  
Housse pour four et table Ooni



# Combustibles Ooni

Notre gamme de combustibles solides d'origine durable brûle proprement pour un rendement plus efficace.

Ainsi, une petite quantité suffit.



En photo :  
Four à pizza Ooni Karu 12  
Bûchettes de bois dur premium Ooni

## Bûchettes de bois dur premium Ooni

Les bûchettes premium Ooni de chêne dur, de 13 cm de long, sont composées à 100 % de chêne dur issu de sources durables. Notre bois dur ne contient ni substances chimiques, ni arômes artificiels, ni additifs, pour donner à vos plats des saveurs entièrement naturelles, et pour brûler plus longtemps.



**Dimensions :** 62 x 32 x 25 cm

**Poids :** 8 kg

**Matériaux :** 100% chêne

## Allume-feux naturels premium Ooni

Les allume-feux naturels premium Ooni sont composés à 100% de copeaux de bois naturel, et sont sans arômes artificiels. Pour un allumage de four à pizza Ooni sain et rapide.



**Dimensions :** 22 x 14 x 11 cm

**Poids :** 0,7 kg

**Matériaux :** Copeaux de bois naturel, cire raffinée

## Pack chêne premium Ooni

Le pack chêne premium Ooni contient tout ce dont vous avez besoin pour cuisiner à la flamme dans votre four Ooni Karu 16. Associez les allume-feux naturels, le bois d'allumage et les différentes pièces de bois dans le bac à combustible situé à l'arrière du Karu 16. Et obtenez la flamme parfaite pour une pizza cuite au feu de bois.



**Dimensions :** 39 x 28 x 30 cm

**Poids :** 11 kg

**Matériaux :** 100% chêne

# Préparation de la pâte

Des outils essentiels conçus pour vous aider à maîtriser l'art de la pâte à pizza.



## Ooni Halo Pro Robot pétrin à spirale



NOUVEAUTÉ 2025

Depuis des années, les boulangeries, les pizzerias et les cuisines professionnelles utilisent un type de pétrin différent pour préparer leur pâte – le pétrin à spirale. Le Ooni Halo Pro apporte la technologie du pétrissage en spirale à votre cuisine, le tout dans une forme compacte, puissante et élégante qui trouvera parfaitement sa place sur votre plan de travail.

### Caractéristiques techniques :

Bol de 7 litres de haute qualité.

58 niveaux de réglage de la vitesse de rotation (de 60 à 345 RPM).

Minuterie d'arrêt automatique intégrée.

Tête inclinable et verrouillable.

Bol rotatif et accessoires lavables au lave-vaisselle.

Capacité du bol : Min. 1kg > Max. 5kg de pâte

**Dimensions :** 34,2 x 25,2 x 43,6 cm

**Poids :** 14,6 kg

**Matériaux :** Aluminium moulé sous pression, bol rotatif en acier inoxydable, accessoires en acier inoxydable, silicone (pour le mélangeur flexible), plastique (boîtier du fouet motorisé)

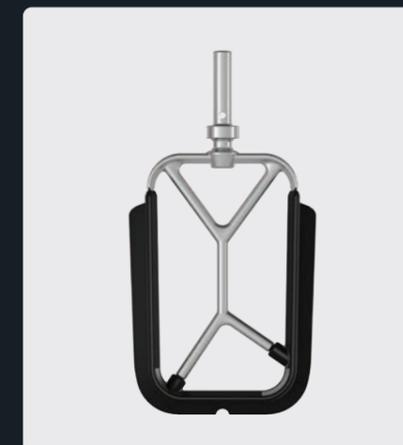


## Accessoires



### Crochet en spirale et barre brise-pâte

Faites du pain et de la pâte à pizza comme les pros. Le double pétrissage crée les longs brins de gluten dont la pâte a besoin pour se développer efficacement.



### Mélangeur flexible

Pour la pâtisserie de tous les jours, l'accessoire mélangeur en silicone est l'outil qu'il vous faut. C'est l'accessoire idéal pour associer le beurre et le sucre pour de la pâte à gâteau ou pour un glaçage.



### Fouet motorisé

Lorsqu'il s'agit de préparer les crèmes et meringues les plus légères et les plus moelleuses, il faut de la vitesse.

## Kit d'ustensiles pour pâte Ooni

Améliorez votre préparation de la pâte avec le kit d'ustensiles pour pâte Ooni. Nous avons conçu et fabriqué ces ustensiles pour la pâte avec l'équilibre idéal entre flexibilité et rigidité pour mélanger, préparer et manipuler la pâte sans effort.

### Kit d'ustensiles pour pâte Ooni

Les trois ustensiles seront regroupés dans une boîte.

**Dimensions emballés :** 300 x 140 x 45 mm

**Poids emballé :** 0,24 kg

**Matériaux :** Polypropylène alimentaire entièrement recyclable

NOUVEAUTÉ 2025



Comprend : Coupe-pâte Ooni, Spatule Ooni Easy-Lift et Spatule à mélanger Ooni.

## Balance numérique Ooni à double pesée

Simplifiez la préparation de vos pizzas et préparez la pâte parfaite à chaque fois, grâce à notre balance numérique Ooni. Mesurez tous vos ingrédients au dixième de gramme près – même les petites quantités de sel et de levure – grâce aux deux plateformes en acier inoxydable microbillé. Le double écran LCD vous permet de contrôler simultanément les mesures des deux plateformes, tandis que le verre mesureur est parfait pour la levure et les herbes aromatiques.

**Dimensions :** 31 x 18 x 3 cm

**Poids :** 0,8 kg

**Matériaux :** Plastique, acier inoxydable microbillé



## Bacs à pâtons Ooni

Chaque kit Ooni comprend deux bacs empilables, spécialement conçus pour faire lever jusqu'à 12 boules de pâte à pizza (6 par bac), ainsi que des couvercles hermétiques et empilables, empêchant ainsi la pâte de sécher et permettant d'économiser un espace précieux sur le plan de travail.

**Dimensions :** 42,3 x 32,3 x 18,1 cm

**Poids :** 1,8 kg

**Matériaux :** Polypropylène durable



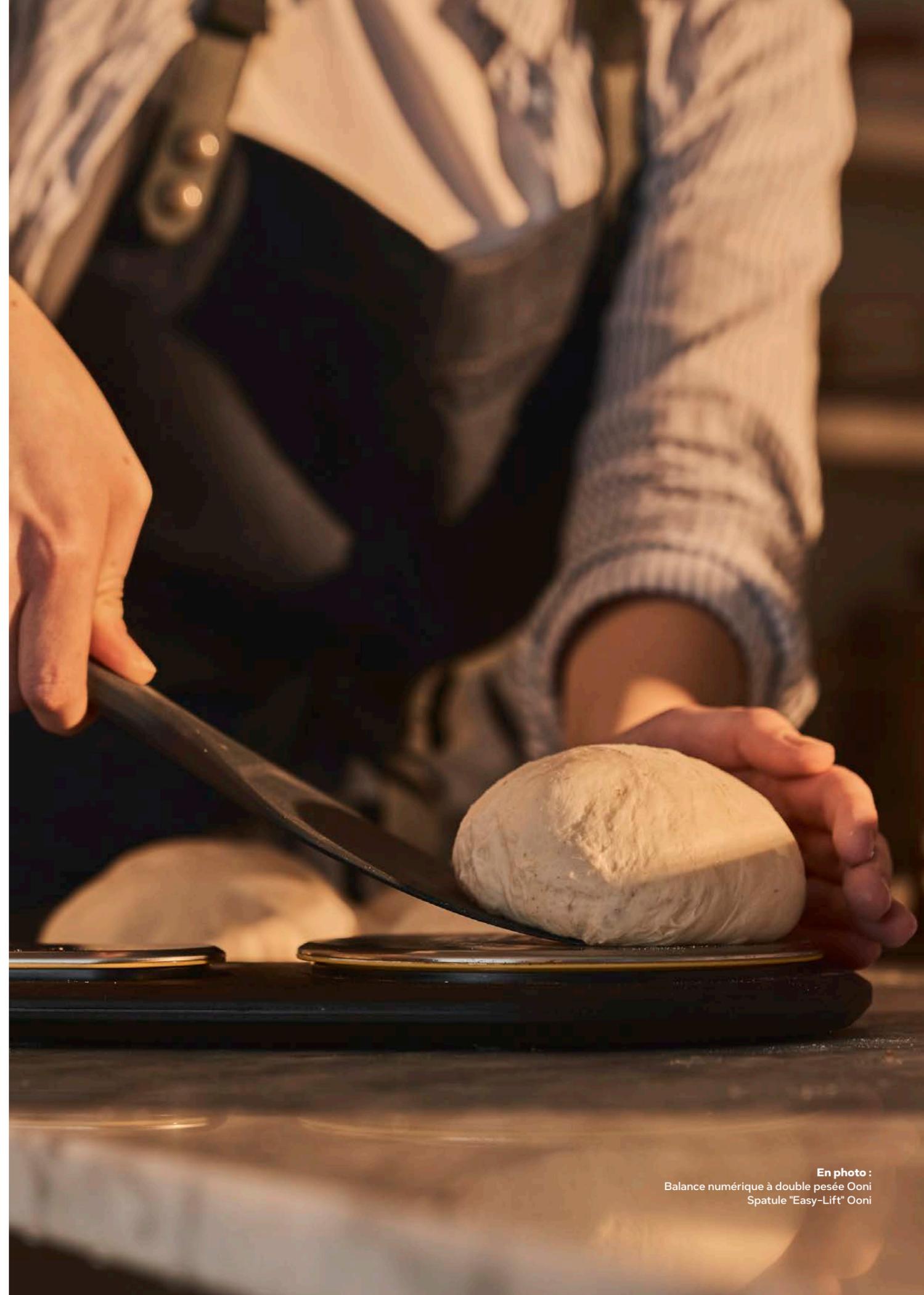
## Couvercle de préparation 2 en 1 Ooni

Le couvercle de préparation 2 en 1 est une planche à découper légère et durable qui s'empile parfaitement sur nos bacs à pâtons Ooni (vendus séparément) pour une surface de travail lisse, résistante à l'humidité et peu encombrante. Parfaite pour préparer et servir les pizzas.

**Dimensions :** 42,5 x 32,5 x 1,3 cm

**Poids :** 1,3 kg

**Matériaux :** Bambou FSC, laque matte



En photo :  
Balance numérique à double pesée Ooni  
Spatule "Easy-Lift" Ooni

# MIX POUR PÂTE À PIZZA OONI

TOUT A COMMENCÉ AVEC LES FOURS OONI. DÉSORMAIS, AVEC NOTRE GAMME DE MIX POUR PÂTE À PIZZA, TOUT LE MONDE PEUT FAIRE DE BONNES PIZZAS MAISON, DU DÉBUT À LA FIN.

ÉLABORÉ AU  
ROYAUME-UNI  
Avec de la farine de blé  
ITALIENNE

À  
ÉTALER  
À LA MAIN

IDÉALE  
POUR UN  
FOUR OONI  
ou votre  
four domestique

POUSSÉE LENTE  
CUISSON RAPIDE

PÂTE LÉGÈRE  
&  
AÉRIENNE

VEGAN  
FRIENDLY

POUR EN SAVOIR PLUS SUR LA GAMME DES PRODUITS D'ÉPICERIE OONI, RENDEZ-VOUS SUR LE SITE EU.OONI.COM



# Accessoires de cuisine

Équipez votre cuisine extérieure d'accessoires essentiels pour une expérience culinaire épique.



## Livre de recette "Ooni : Cooking with Fire"

"Ooni : Cooking with Fire" est conçu pour vous aider à profiter au maximum de votre expérience avec les fours à pizza Ooni, que vous cuisiniez dans votre jardin, en camping, ou partout où le vent vous mènera.

**Dimensions :** 26 x 21 x 2 cm

**Poids :** 1,1 kg

**Matériaux :** Papier, encre toner



## Saladette Ooni

Préparez-vous pour votre soirée pizza avec élégance avec la saladette Ooni. C'est l'outil parfait pour préparer vos ingrédients et vos garnitures. Ce système facile à déplacer vous permet de passer d'une cuisine intérieure à une cuisine extérieure en un claquement de doigt. Compatible avec les tables modulaires Ooni.

**Dimensions :** 77 x 24 x 16 cm

**Poids :** 3,9 kg

**Matériaux :** Acier au carbone avec revêtement en poudre, acier inoxydable, polycarbonate, silicone



## Roulette à pizza Ooni

Découpez votre pizza comme un(e) pro, avec la roulette à pizza Ooni. Conçue avec une lame en acier inoxydable ultra tranchante pour une coupe et un nettoyage simplifiés. Poignée facile à saisir.

**Dimensions :** 24 x 11 x 2 cm

**Poids :** 0,2 kg

**Matériaux :** Acier inoxydable, nylon



## Coupe pizza avec lame à bascule Ooni

Coupez des pizzas entières d'un seul geste en utilisant le coupe pizza Ooni. Sa lame à bascule ultra tranchante en acier inoxydable fait 35 cm de long. Poignée facile à saisir.

**Dimensions :** 38 x 10 x 2 cm

**Poids :** 0,3 kg

**Matériaux :** Acier inoxydable, nylon



## Hub de température connecté Ooni Connect™

Via Bluetooth, Ooni Connect™ permet de notifier la température cible et de suivre la cuisson en direct. Comprend une sonde alimentaire numérique pour suivre la température interne des viandes pendant qu'elles rôtissent.

Le hub de température connecté Ooni Connect™ est inclus avec les appareils suivants Karu 2 Pro, Koda 2 Max et Koda 2 Pro.

Accessoire seul également compatible avec : Koda 2, Karu 2 et Karu 16.

**Dimensions :** 7,6 x 10,9 x 4,3 cm

**Poids :** 0,34 kg

**Matériaux :** Nylon renforcé par du verre



NOUVEAUTÉ 2025

## Thermomètre infrarouge numérique Ooni

Mesurez la température de surface de la pierre de cuisson de votre four Oonien quelques secondes ! Dirigez le guide laser au milieu de la pierre de cuisson et la température s'affiche à l'écran. Affichage en °F ou °C.

**Dimensions :** 9 x 3 x 13 cm

**Poids :** 0,2 kg

**Matériaux :** Plastique



## Gants pour four à pizza Ooni

Que vous ouvriez simplement la porte de votre four Ooni ou que vous remplissiez votre bac à combustible, ces gants Ooni sont faits pour vous protéger de la chaleur. En cuir et résistant aux hautes températures, ils sont doublés de flanelle et de toile afin de vous offrir la meilleure protection pendant la cuisson.

**Dimensions :** 35 x 13 x 6 cm

**Poids :** 0,4 kg

**Matériaux :** Cuir, toile, flanelle



## Brosse pour four à pizza Ooni

Cette brosse pour four à pizza Ooni est un outil 2 en 1 : elle permet de brosser mais aussi de racler la pierre et la plaque de cuisson avec un grattoir intégré. Poignée en bois confortable, grattoir et poils en acier inoxydable. C'est l'outil parfait pour nettoyer rapidement et efficacement votre four à pizza Ooni après cuisson.

**Dimensions :** 63 x 6 x 4 cm

**Poids :** 0,4 kg

**Matériaux :** Acier inoxydable, bambou



# Matériel de cuisson Ooni

La gamme de matériel de cuisine d'Ooni allie innovation et technologie à un profond respect de la tradition.



## Plat à rôtir Ooni

Les plats à rôtir Ooni sont incroyablement polyvalents et durables, et vous permettent de faire cuire vos poulets, viandes, poissons et légumes à la perfection. Les plats sont conçus à partir d'une seule pièce en acier inoxydable premium d'une épaisseur de 2 mm, qui résiste à la cuisson à haute température caractéristique des fours Ooni.

Medium : compatible avec les fours Ooni de 40 cm (16") et les fours domestiques.  
Large : uniquement compatible avec les fours domestiques.

**Dimensions :** M: 38 x 25 x 8 cm L: 44 x 30 x 8 cm

**Poids :** M: 4,2 kg L: 5,3 kg

**Matériaux :** Acier inoxydable 304 et SS 316, chêne blanc



## Moules à pizza Détroit

Faites cuire d'authentiques pizzas Détroit dans ce moule spécialisé. Ses parois inclinées à 75° ainsi que sa finition anti-adhésive PizzaProtect™ facilitent le démoulage de vos réalisations et permettent un nettoyage rapide et facile. Quant au couvercle en acier inoxydable brossé, il permet de faire lever la pâte et de protéger vos garnitures pendant la cuisson. **Disponible en 2 formats.**

**Dimensions :** S: 21,1 x 16,2 x 5,9 cm  
M: 32,4 x 24,1 x 5,9 cm

**Poids :** S: 0,74kg M: 1,34 kg

**Matériaux :** Aluminium anodisé, acier inoxydable G201



## Dessous de plat en silicone Ooni

Que vous cuisiniez une pizza, rôtissiez des légumes ou fassiez cuire du pain, le dessous de plat en silicone Ooni protège n'importe quelle surface des plats de cuisson encore chauds. Les stries en silicone durable maintiennent le dessous-de-plat en place, créant ainsi une surface antidérapante pour les poêles, les plats, les bols et les planches à découper.

Disponible en deux tailles : Moyen et Grand.

**Dimensions :** M: 32,3 x 24 x 0,8 cm L: 37,8 x 28,1 x 0,8 cm

**Poids :** M: 0,24 kg L: 0,25 kg

**Matériaux :** Silicone de 8 mm d'épaisseur



## Spatule de service pour moule à pizza Ooni

La spatule de service pour moule à pizza Ooni est l'outil idéal pour retirer et découper les pizzas "deep dish" et autres pizzas pan avant de les servir. La spatule est en acier inoxydable brossé premium, adaptée aux aliments et facile à nettoyer.

**Dimensions :** 36,5 x 16,4 x 6,1 cm

**Poids :** 306 g

**Matériaux :** SS 304, Polypropylène Homopolymère



## Poêle en fonte à griller Ooni

La poêle à griller Ooni vous permettra de cuisiner de délicieux poissons, viandes et légumes, et leur donnera cette marque de cuisson tellement caractéristique des grils.



**Dimensions :** 31 x 16 x 5 cm

**Poids :** 2,4 kg

**Matériaux :** Fonte, acier inoxydable

## Poêle à griller en fonte double face Ooni

Faites saisir cette très grosse pièce de boeuf dans votre four à pizza Ooni ! La poêle à griller en fonte double face Ooni s'adapte à tous nos fours à pizza, ce qui vous permet d'aller encore plus loin que la pizza. Préparez à la flamme toute une variété de plats pour vos nombreux invités.



**Dimensions :** 35 x 32 x 5 cm

**Poids :** 6,1 kg

**Matériaux :** Fonte, acier inoxydable

## Poêle en fonte ronde Ooni

Fabriquée en fonte durable de grande qualité, la poêle en fonte Ooni permet une excellente rétention de la chaleur et s'adapte à tous les usages. Idéale pour une utilisation dans votre four Ooni, sur du feu ou sur une cuisinière traditionnelle.



**Dimensions :** 30 x 25 x 6 cm (surface de cuisson de 22 cm)

**Poids :** 2,9 kg

**Matériaux :** Fonte, acier inoxydable

## Poêle en fonte ovale Ooni

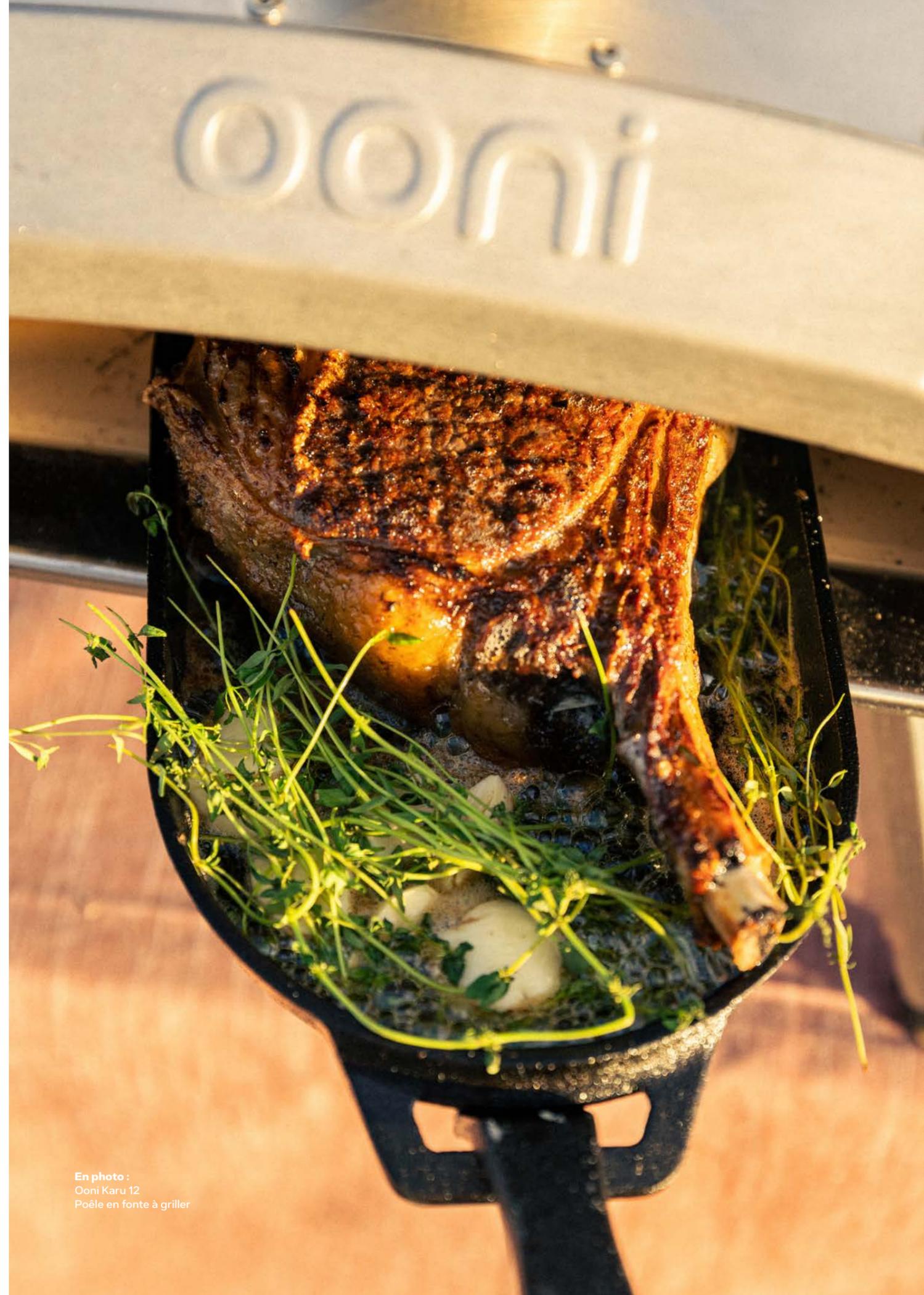
Vous pouvez y cuisiner des viandes, des poissons ou encore des légumes. Les aliments conserveront toute leur saveur, tout en étant cuits à la flamme en un temps record dans votre four Ooni.



**Dimensions :** 31 x 16 x 5 cm

**Poids :** 2,5 kg

**Matériaux :** Fonte, acier inoxydable



En photo :  
Ooni Karu 12  
Poêle en fonte à griller

# Cuisine d'extérieur

Boostez votre cuisine extérieure avec notre gamme de produits dédiés.



En photo :  
Table modulaire Ooni  
Saladette Ooni  
Pelle à pizza perforée Ooni

## Tables modulaires Ooni

Un système de tables modulaires spécialement conçu pour accueillir la gamme de fours à pizza et d'accessoires Ooni. Pièce d'extérieur contemporaine en acier au carbone poudré, avec deux tailles au choix - une table Moyenne et une Grande..

Moyenne : Compatible avec les fours à pizza Ooni de 12" (30 cm) uniquement.  
Grande : Compatible avec tous les fours à pizza Ooni.

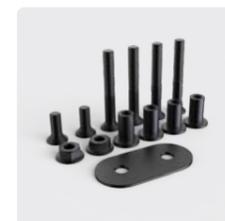


**Dimensions :** M: 80 x 60 x 90 cm  
L: 80 x 80 x 90 cm

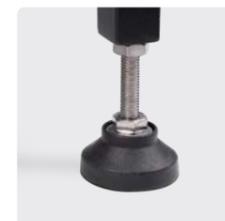
**Poids :** M: 22 kg L: 26 kg

**Matériaux :** Acier revêtement en poudre et acier inoxydable

## Accessoires



Kit de connection Ooni



Kit de pieds Ooni (x4)



Pieds de table Ooni



Kit de crochets de rechange Ooni

## Boîtes de rangement Ooni

Gardez vos bières fraîches, vos gants et vos sauces à portée de main grâce à la boîte de rangement Ooni. Cette boîte en acier inoxydable a été conçue pour s'ajouter sur les tables modulaires Ooni, rendant votre cuisine d'extérieur encore plus pratique.

Disponible en taille Medium et Large.

**Dimensions :** M: 60 x 20 x 12 cm  
L: 80 x 20 x 12 cm

**Poids :** M: 2,4 kg L: 3,7 kg

**Matériaux :** Acier inoxydable



## Table pliante Ooni

Lancez votre soirée pizza en quelques minutes et rangez tout aussi rapidement avec la table pliante compacte Ooni. Facile à transporter et à stocker, cette table polyvalente se plie presque à plat lorsque vous avez terminé. Utilisez-la dans un jardin, sur un balcon ou en déplacement.

**Dimensions :** 57 x 70 x 90 cm

**Poids :** 10,4 kg

**Matériaux :** Acier inoxydable G201, Acier au carbone/acier au carbone, revêtement en poudre, silicone, aluminium



# L'impact d'Ooni

Chez Ooni, nous nous engageons à utiliser notre entreprise comme une force oeuvrant pour le bien. Nous ne nous contentons pas d'être moins mauvais : nous voulons que tout le monde puisse manger de bonnes pizzas tout en laissant un monde meilleur aux générations futures.

Nous n'avons qu'une seule planète et nous pensons qu'il est de notre responsabilité de la protéger et de la restaurer.

## Action pour le climat

Nous sommes au cœur d'une urgence climatique et d'une crise écologique que nous ne pouvons ignorer.

Pour éviter les pires impacts de ces crises, le monde doit parvenir à des émissions nettes nulles d'ici 2050 au plus tard. Nous reconnaissons ouvertement que nous sommes impliqués et que les entreprises comme nous doivent agir avec rapidité et audace. Nous avons travaillé dur pour mesurer notre empreinte carbone et disposons désormais d'une base de référence rigoureuse en matière d'impact, qui englobe tous les maillons de notre chaîne d'approvisionnement.

Notre prochaine priorité est de passer de la parole aux actes : en bref, de réduire nos émissions et de développer notre stratégie de neutralisation carbone en utilisant la science pour éclairer nos décisions. Vous pouvez consulter notre rapport d'impact sur notre site web ([eu.ooni.com](http://eu.ooni.com)) et découvrir la répartition complète de notre empreinte carbone ainsi que nos objectifs pour l'avenir.

## Fonds d'impact Ooni

Nous voulons créer l'impact le plus significatif possible, en accord avec les cinq objectifs de développement durable des Nations unies sur lesquels nous nous sommes engagés à nous concentrer :

- Faim zéro
- Consommation et production responsables
- Action pour le climat
- La vie sous l'eau
- La vie sur terre

Nous nous sommes associés à Eden Reforestation Projects pour parrainer deux sites de reforestation : un à Madagascar et un au Kenya. Ces deux sites de mangrove abritent des écosystèmes côtiers dynamiques mais menacés.

En 2022, nous avons soutenu la mission de Mad Agriculture, qui consiste à créer une révolution régénératrice dans l'agriculture et à réinventer le système alimentaire. Notre don soutient un projet qui aide les agriculteurs à cultiver des céréales traditionnelles, ce qui peut accroître la biodiversité, réduire considérablement les intrants chimiques ainsi que les combustibles fossiles, renforcer la santé des sols et améliorer le stockage du carbone. Ces céréales ont également une saveur plus riche et un contenu nutritionnel plus élevé, et sont beaucoup plus résistantes au changement climatique.

Nous travaillons en étroite collaboration avec Social Bite, Slice Out Hunger et d'autres initiatives qui correspondent à nos valeurs et à notre mission.

## Zéro déchet

Notre objectif principal est de minimiser les déchets dans nos bureaux, nos opérations, nos produits et nos emballages, et de fabriquer des produits qui durent. Nous mettons l'accent sur la durabilité et la réparabilité et nous recherchons en permanence des moyens de rendre nos produits plus efficaces et plus circulaires en termes de ressources.

Nous sommes fiers de dire que l'emballage de nos fours est recyclable à 97 % au moins et qu'il est fabriqué à partir de matériaux renouvelables. Nos objectifs pour les années à venir comprennent le développement d'emballages 100 % recyclables et l'augmentation du pourcentage de matériaux recyclés que nous utilisons pour protéger nos fours pendant qu'ils vous parviennent.

## Responsabilité sociale

Les personnes représentent pour nous une autre mesure clé du succès, c'est pourquoi nous veillons au bonheur de nos clients, de nos équipes et au bien-être de tous ceux qui font partie de notre chaîne d'approvisionnement. Nous soutenons les dix principes du Pacte mondial des Nations unies en matière de droits de l'homme, de travail, d'environnement et de lutte contre la corruption.



En 2021, nous avons établi notre programme de commerce éthique et mis en place des bases solides. Nous recensons tous nos fournisseurs de production, procédons à des vérifications préalables, menons des audits et travaillons avec nos fournisseurs sur des plans d'amélioration continue.

Nous avons identifié notre chaîne d'approvisionnement de production comme notre domaine de risque le plus élevé, mais chez Ooni, la responsabilité sociale couvre également toutes les communautés sur lesquelles nous avons un impact. Nous voulons travailler avec nos équipes, nos fournisseurs et la communauté d'Ooni pour partager le plaisir de faire des pizzas tout en enrichissant le système plus large dont nous faisons tous partie.

## Transparence et reporting

Nous voulons montrer à tous ce que nous faisons, où nous en sommes et ce qui nous attend (à savoir beaucoup de choses !), et nous voulons inspirer d'autres entreprises à suivre notre exemple.

Face à l'écoblanchiment des entreprises, nous pensons que l'honnêteté, la transparence et l'action sont la voie à suivre. Dans cette optique, nous avons publié notre premier rapport annuel sur l'impact, que vous pouvez consulter sur notre site web.

Nous avons également rejoint la Better Business Act Coalition, qui appelle à une modification de la législation britannique afin que chaque entreprise prenne en charge son impact social et environnemental.

## Action collective\*

Nous sommes une entreprise bienveillante composée de personnes bienveillantes. Être une "entreprise oeuvrant pour le bien" fait partie de l'ADN d'Ooni. Pour cette raison, nous sommes ambitieux et nous nous efforçons toujours de faire mieux !

Il nous faudra beaucoup de travail pour réduire rapidement l'impact de notre activité sur le climat, et notre équipe ainsi

que notre communauté joueront un rôle clé à cet égard. Nous nous sommes associés à plusieurs initiatives visant à équiper notre équipe et à lui donner les moyens d'agir en faveur du climat, que ce soit à la maison ou au travail : Pawprint, Count Us In, Do Nation ainsi que l'organisation de notre première Journée de l'impact en 2021, pour que les membres de notre équipe s'impliquent dans la COP26.

Le changement climatique est un problème global et, en tant que tel, il exige une collaboration et une action collective. Nous devons travailler ensemble avec nos partenaires et la communauté Ooni pour créer un dialogue et atteindre collectivement nos objectifs climatiques. Nous serions ravis de connaître vos idées sur la manière dont nous pouvons améliorer l'image d'Ooni. Envoyez-nous vos idées par courriel à l'adresse suivante : [impact@ooni.com](mailto:impact@ooni.com).



\* anciennement "Engagement d'équipe"

**ooni.com**

© 2025 Ooni

Ooni est une marque déposée de  
Ooni Ltd. Tous droits réservés.

[sales@ooni.com](mailto:sales@ooni.com)

+44 (0) 131 677 8780

