

ooni



Ooni Koda

Основы работы



Как установить,
использовать и ухаживать
за печью Ooni Koda плюс
несколько полезных
советов и рецептов.

i Перед розжигом ножки Ooni Koda необходимо полностью выдвинуть.

Важно



Ваша безопасность превыше всего. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с руководством по безопасности Ooni Koda.



Не отходите от Ooni Koda во время нагрева и готовки. Печь нельзя оставлять без присмотра во время работы.



Ooni Koda предназначена только для применения вне помещений. Не разжигать при сильном ветре.



Убедитесь, что дети и домашние животные находятся на безопасном расстоянии и под присмотром взрослых во время работы Ooni Koda.



Ooni Koda работает при температурах до 500°C. Если печь превысит данный лимит, отключите огонь и дайте остыть естественным путем.



Печь Ooni Koda накаляется. Не трогайте внешний корпус во время работы.

Содержание

Знакомство с Ooni Koda	3	Рецепты	
Используем Ooni Koda по максимуму	4	Классическое тесто для пиццы	14
Характеристики Ooni Koda	5	Соус для пиццы	16
Настройка, завершение работы и хранение Ooni Koda	6	Пицца «Буррата»	17
Инструменты для приготовления	7	Пицца с тыквой, кабачками и чили	18
Сборка и подключение к баку с пропаном	8	Креветки с кайенским перцем	19
Розжиг	11	Инструкции по уходу	20
Что делает Ooni Koda исключительной печью для пиццы?	13	Устранение проблем	21
		Оставайтесь на связи	25



Знакомство с Ooni Koda!

Все заслуживают отличную пиццу.

Ooni Koda была создана для обеспечения непревзойденного интуитивного использования. Наша первая газовая печь Ooni Koda обладает огромной скоростью и жарой, что, в свою очередь, обеспечивает потрясающие результаты и отличный опыт. Ooni Koda изменит ваш способ приготовления и наслаждения едой на свежем воздухе.

Ooni Koda готова к работе на очень высоких температурах уже через 15 минут. Благодаря изолированному корпусу и специально созданному камню для запекания, оптимизированному под равномерное распределение тепла, Ooni Koda готовит пиццу ресторанного качества всего за 60 секунд.

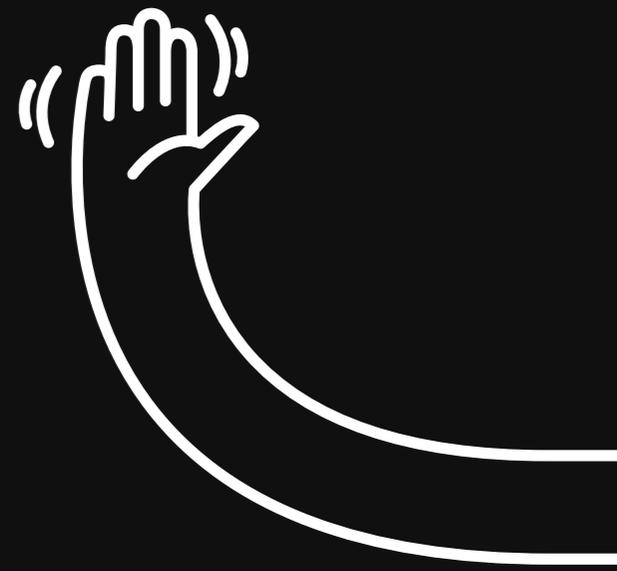
Ooni Koda – это больше, чем идеальная пицца. Вы можете готовить аппетитные стейки, вкуснейшие жареные овощи и многое другое.

Как и со всеми продуктами Ooni, приготовление с Ooni Koda – простой, забавный и уникальный процесс. Новичок вы или профессионал, этот гид поможет вам насладиться опытом работы с Ooni Koda. Держите этот документ под рукой для полезных советов и вкусных рецептов.

Спасибо за то, что являетесь частью сообщества Ooni и наслаждаетесь Ooni Koda. Мы знаем, что вам понравится,



Кристиан и команда Ooni



Используем Ooni Koda по максимуму

Прежде чем начать, не забудьте внимательно ознакомиться с инструкциями и сохраните их для будущего применения.

! Внимание

Ooni Koda предназначена для использования вне помещений. Не разжигать при сильном ветре.

Перед началом готовки

Проверьте соединения на баке с пропаном, шланге и регуляторе. Их следует закреплять и проверять на утечку перед каждой готовкой.

Прогнав Ooni Koda на высокой температуре, вы избавитесь от масла или покрытий, оставшихся после процесса производства, и печь будет готова к работе. Также это даст вам возможность познакомиться с характеристиками Ooni Koda.

Для этого прогоните Ooni Koda на максимальной температуре в течение 30 минут перед тем, как потушить. Когда печь остынет, протрите ее изнутри сухими бумажными полотенцами.

Готовка

Ooni Koda создана для работы при температуре до 500°C. Идеальная температура для приготовления пиццы – около 400°C.

Ooni Koda нельзя надолго оставлять включенной и при этом не готовить на ней. Если вы решили сделать перерыв в приготовлении, дайте отдохнуть и Ooni Koda, отключив ее или снизив огонь с помощью ручки контроля газа.

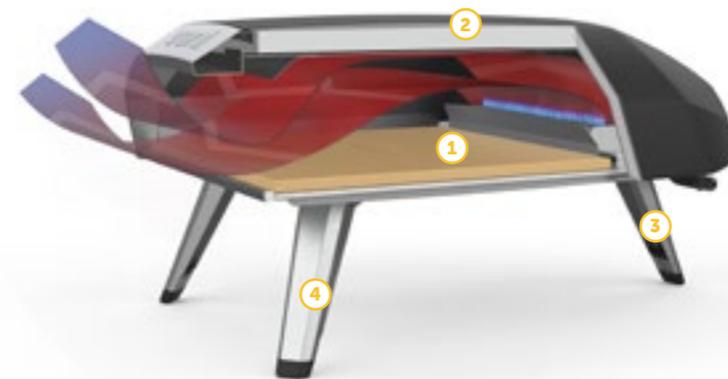
Детей и домашних животных нужно держать на безопасном расстоянии, пока Ooni Koda горячая.

Узнайте больше

У нас есть видео, чтобы помочь вам извлечь максимум из своей Ooni Koda. Вы также найдете вкусные рецепты и вдохновение на сайте ooni.com.

Если у вас возникли вопросы или вы хотите отправить нам фотографии ваших вкусных блюд Ooni Koda, вы всегда можете написать нам по адресу support@ooni.com Мы любим говорить обо всем, что касается пиццы и Ooni.

Характеристики Ooni Koda



1. Каменная доска из 100% сделанного на заказ кордиерита для оптимального удержания тепла и идеальной корочки для пиццы.
2. Полностью изолированный корпус для удержания тепла и обеспечения высоких обжигающих температур, необходимых для приготовления пиццы за 60 секунд.
3. Серийный номер. Зарегистрируйтесь на ooni.com/warranty для продления гарантии
4. Раздвижные ножки для легкого хранения и транспортировки. Ножки Ooni Koda прочные и уберегут любую поверхность от царапин.
5. Ручка контроля газа для розжига Ooni Koda и регулирования пламени.
6. Отверстие, чтобы видеть пламя и проверять, работает ли Ooni Koda.
7. Газовый терминал для крепления к источнику пропана.

Настройка, завершение работы и хранение Ooni Koda

Нам нравится видеть ваши потрясающие летние кухни и приключения, которые вы разделяете с Ooni Koda. Выберите идеальное место и не забудьте прислать нам фото!

Внимание

Не использовать при сильном ветре. Расположите Ooni Koda так, чтобы ветер входил через заднюю часть печи.

Настройка

Ooni Koda будет работать лучше всего, если скрыть ее от ветра. Выберите место, как минимум, в 1 м от зданий и сооружений.

Поставьте Ooni Koda на столик, как минимум, 40 см в ширину и 70 см в длину с как минимум 15 см расстояния от задней ножки до края стола. Стол должен быть достаточно прочным, чтобы удержать вес до 15 кг. Ножки Ooni Koda имеют наконечники для защиты деревянной, металлической или каменной поверхности на ваш выбор.

Стекланные и пластиковые столы не рекомендуются.

Завершение работы
Насладившись едой, приготовленной на Ooni Koda и приготовившись завершить работу, просто отключите огонь с помощью ручки управления газа и отсоедините регулятор от бака с пропаном.

Подождите, как минимум, 1 час после того, как вы потушили огонь, прежде чем переходить к чистке или перемещению. Ooni Koda должна высохнуть и полностью остыть перед хранением.

Внимание

Не подвергайте Ooni Koda воздействию влаги и не пытайтесь охладить ее водой. Это приведет к повреждению.

Хранение

Чтобы сохранить отличный внешний вид Ooni Koda, храните ее в помещении в периоды неиспользования и во время суровых погодных условий, таких как сильный ветер, ливень или снег. Для оптимального результата мы рекомендуем хранить камень для запекания в сухом месте.

Чехол Ooni Koda является надежным, четким и водонепроницаемым способом хранения печи Ooni Koda. Благодаря ремням, вы можете брать Ooni Koda с собой, чтобы пользоваться ей на пляже, в горах или дома у друга.

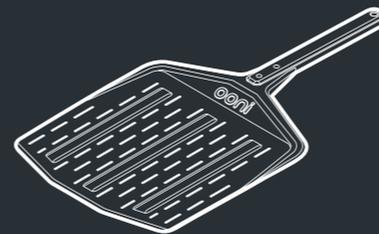
Отсоединяйте регулятор, когда не пользуетесь Ooni Koda.

Инструменты для приготовления



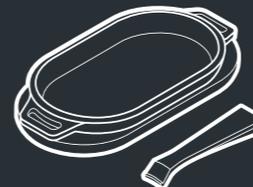
Инфракрасный термометр

Мгновенно считывайте точную температуру, направив лазер в центр камня для запекания. Инфракрасный термометр Ooni – это необходимый инструмент для измерения температуры камня для запекания перед началом готовки. Это позволит вам добиться идеальной корочки для пиццы.



Лопатка

Наши лопатки были созданы специально для использования с печами Ooni, и их легко переносить и хранить. Имея под рукой несколько лопаток, вы ускорите процесс приготовления нескольких пицц, чтобы приглашать больше друзей и родственников для наслаждения изумительной едой.



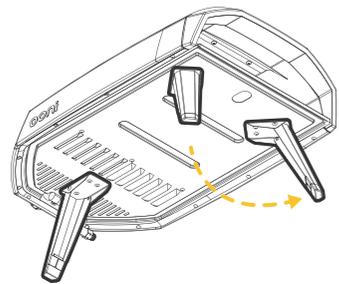
Чугунная посуда

Чугунная посуда идеально подходит для обжаривания мяса, запекания рыбы и приготовления вкусных жареных овощей. Линейка чугунной посуды Ooni создана для выдерживания высоких температур внутри Ooni Koda.

Сборка и подключение к баку с пропаном

Установить Ooni Koda очень просто и займет меньше 5 минут.

1. Расставьте ножки и вставьте внутрь камень для запекания Ooni



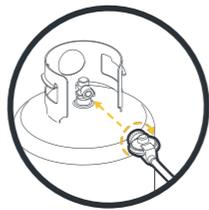
2. Подключите к газу

Нормы для конкретной страны смотрите в своей инструкции.



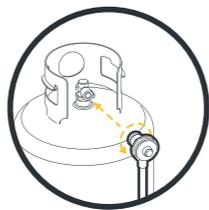
Регулятор газа (Великобритания, Европа)

Это нажимная газовая арматура. Убедитесь, что черный выключатель находится в горизонтальном положении. Нажмите кнопку, расположенную под черным выключателем, и протолкните регулятор до клапана бака, пока он не встанет на место.



QCC1 (США, Канада)

Это газовая арматура с резьбой по часовой стрелке. Убедитесь, что бак полностью отключен, и прикрутите регулятор к клапану бака с пропаном до упора.



POL (Австралия и Европа)

Газовая арматура с резьбой против часовой стрелки. Убедитесь, что бак полностью отключен и вкрутите регулятор как можно дальше на клапан бака с пропаном.

Тип соединения с баком будет зависеть от региона.





ⓘ Внимание

Ooni Koda должна работать тихо. Если вы слышите рев из газовой горелки, отключите газ на 5 минут и зажгите снова.

Розжиг

Когда регулятор подключен, пустите газ из бака с пропаном.

Надавите и медленно поверните ручку управления против часовой стрелки, пока не услышите щелчок, а горелка не загорится.

Продолжайте нажимать на ручку еще 5 секунд после зажигания, затем отпустите.

Ooni Koda должна работать тихо. Если вы слышите рев из газовой горелки, отключите газ на 5 минут и зажгите снова.

Что делать, если огонь погас?

Для нас главное – чтобы вы наслаждались Ooni Koda в безопасной и непринужденной среде. Для этого Ooni Koda обладает встроенным устройством безопасного пламени (FSD). Это значит, что, если пламя погаснет, пока подача газа продолжается, система FSD автоматически отключит подачу газа на печь Ooni Koda.

Если вы заметили, что пламя потухло, отключите подачу газа и отсоедините Ooni Koda от бака с пропаном.

Оставьте на 5 минут, прежде чем зажигать повторно.



Надавите, медленно поверните и подержите 5 секунд, чтобы зажечь



Минимальная мощность



Максимальная мощность



Выкл.



Совет

Если топпинг готов раньше, чем основание, просто убавьте огонь, а камень продолжит нагревать корж снизу.

Что делает пиццу, приготовленную на Ooni Koda, исключительной?

Мы любим пиццу и знаем, что вы тоже. Теперь вы можете приготовить свое любимое блюдо вместе с Ooni Koda.

Подумайте о лучшей пицце, которую вы когда-либо ели. Корочка, изумительно поджаренная и хрустящая снаружи, но легкая и нежная внутри с периодическими пузырьками, готовыми лопнуть от легкого нажатия. Тонкое и равномерно прожаренное основание и легкие, свежие и красиво растаявшие и обжаренные на интенсивном огне ингредиенты топпинга.

Уникальный камень из кордиерита внутри Ooni Koda удержит тепло и впитает влагу из теста, обеспечивая идеально приготовленное основание. Интенсивное тепло в печи приготовит топпинги с равномерной прожаркой, и пицца в Ooni Koda будет готова уже через 60 секунд.

Благодаря приготовленному на камне коржу и высоким температурам Ooni Koda, вы получите невероятную пиццу.



Лучшие советы

- Используйте муку «00» высокого качества и свежие ингредиенты. Для топпингов чем меньше, тем лучше
- Раскатывайте тесто тонко, оставив корочку в сантиметр шириной
- Стремитесь к температуре 400°C в центре камня для запекания перед тем, как загружать пиццу
- Поворачивайте пиццу каждые 20-30 секунд, чтобы корочка равномерно обжарилась

Классическое тесто для пиццы

500 г (4½ чашки) муки «00», плюс немного для присыпания

300 мл (1¼ чашки) холодной воды

10 г (2 ч.л.) соли

7 г свежих дрожжей (для сухих дрожжей следуйте инструкциям на упаковке)

Получится 5 пицц 30 см (5 шариков из теста по 160 г)



Способ приготовления

Влейте две трети воды в большую миску. В кастрюле или микроволновке доведите оставшуюся треть до кипения, затем добавьте ее к холодной воде в миске. Это создаст правильную температуру для активации дрожжей. Добавьте в теплую воду, взбивая, соль и дрожжи.

Если смешиваете вручную: ссыпьте муку в большую миску и влейте в нее дрожжевую смесь. Помешайте деревянной ложкой, пока тесто не начнет схватываться. Продолжайте помешивать вручную, пока тесто не свернется в шар. Переложите на слегка присыпанную мукой поверхность и месите руками минут 10, пока не станет твердым и тягучим. Верните тесто в миску. Накройте пищевой пленкой и оставьте подниматься в теплом месте на 1-2 часа.

Если используете миксер: поставьте на миксер насадку для теста и ссыпьте муку в чашу миксера. Включите аппарат на медленной скорости и постепенно добавляйте дрожжевую смесь к муке. Когда смешаете, оставьте тесто смешиваться на той же скорости 5-10 минут или пока тесто не станет твердым и тягучим. Накройте тесто пищевой пленкой и тряпкой и оставьте подниматься в теплом месте на 1-2 часа.

Когда тесто поднялось, разделите его на 3-5 равных кусков в зависимости от того, какого размера вы хотите пиццу. Поместите каждый кусок в отдельную миску или поднос,

накройте пищевой пленкой и оставьте подниматься еще на 20 минут или пока оно не удвоится в размере.

Месим и растягиваем тесто: наш главный совет – всегда начинайте с идеально круглого шара теста, т.к. это помогает сохранить форму основания пиццы круглой во время процесса растягивания. Положите шар на слегка присыпанную мукой поверхность, присыпьте руки мукой и кончиками пальцев прижмите тесто в маленький плоский диск. Работая из центра, растяните тесто наружу, расставляя пальцы, делая диск чуть больше. Поднимите тесто и осторожно прижмите его по краю, чтобы оно свисало вниз под действием гравитации в 30-сантиметровый круг. У пицц в неаполитанском стиле очень тонкое основание, так что вы оно должно просвечиваться на свет. Будьте осторожны, не порвите тесто.

Когда тесто растянуто, слегка присыпьте лопатку для пиццы и положите на нее основание. Если вы видите мелкие дырочки в тесте, осторожно сожмите их края вместе, чтобы закрыть. Добавьте топпинг и запекайте, как указано в выбранном вами рецепте.

Холодная техника

Можно также обработать тесто так называемой «холодной техникой», чтобы дрожжи взаимодействовали с сахаром в муке дольше, помогая тесту развить более глубокий вкус. Для этого используйте половину количества дрожжей, перечисленных в списке ингредиентов, и оставьте тесто подниматься в холодильнике на 24-72 часа – по сути, до дня, пока оно вам не понадобится. Разделите тесто и накройте, как написано в главном рецепте, затем отложите в сторону (не в холодильник) минимум на 5 часов, пока оно не станет комнатной температуры.



Классический соус

1 зубчик чеснока
оливковое масло (1 ст.л.)
Томатное пюре (500 г)
Соль (1/2 ч.л.)
Сахар (1/2 ст.л.)
Черный перец (1 ч.л.)
Щепотка рубленого базилика

Способ приготовления

Сначала порубите чеснок.

Влейте столовую ложку оливкового масла в сковороду и обжарьте чеснок в масле. Не пережарьте, он не должен стать коричневым.

Оставьте на средне-сильном огне. Теперь добавьте томатное пюре, соль, сахар, черный перец и базилик.

Кипятите на слабом огне 20 минут.

Подождите, пока соус остынет до комнатной температуры, прежде чем добавлять его на пиццу.

Пицца «Буррата»

165 г классического теста Ooni
5 ст. ложек (90 мл) классического соуса
2-3 ломтика прошутто
150 г сыра буррата
Щепотка небольших листьев базилика
2 ст. ложки (40 мл) оливкового масла высшего качества

Способ приготовления

На одну пиццу 30 см

Когда ваше тесто и соус будут готовы, зажгите Ooni Koda. Температура камня должна быть 400°C. Ее можно быстро и легко проверить с помощью инфракрасного термометра Ooni.

Достаньте сыр буррата из холодильника, чтобы он достиг комнатной температуры. Сыр не готовится в печи на пицце, а добавляется на уже готовую пиццу, так что важно, чтобы он не был холодным.

Растяните шар теста до 30 см и положите на лопатку. С помощью большой ложки или половника равномерно распределите на основании соус. Переложите пиццу с лопатки в печь Ooni Koda и регулярно вращайте.

Как будет готова, достаньте пиццу из печи. Выложите сверху прошутто, затем буррату, листья базилика и щедро обрызгайте оливковым маслом.



Пицца с тыквой, кабачками и чили

- 1 шар классического теста для пиццы 160 г
- Половина небольшой тыквы, пожарить и растолочь в пюре
- 1 зубчик чеснока, раздавить (порубить)
- 2 ст.л. оливкового масла
- Половина небольшого кабачка, мелко порезать кружочками
- 1 чили, очистить от семян и мелко порубить
- 1 ст.л. кедровых орехов
- Морская соль и молотый черный перец
- Оливковое масло



Способ приготовления

Для одной пиццы 30 см

В миске смешайте тыквенное пюре, оливковое масло и чеснок, приправьте по вкусу. Отставьте в сторону.

Когда тесто будет готово, зажгите Ooni Koda. Температура камня для запекания должна быть 400°C. Ее можно легко и быстро проверить с помощью инфракрасного термометра Ooni.

Присыпьте лопатку небольшим количеством муки. Растяните тесто для пиццы до 30 см и выложите его на лопатку.

С помощью большой ложки или половника равномерно распределите тыквенный соус по основанию пиццы. Оставьте край в 1 см без соуса на вздутую корочку. Сверху выложите кабачки и чили и посыпьте кедровыми орехами.

Положите пиццу на лопатку и в печь Ooni Koda. Вращайте пиццу каждые 20-30 секунд для равномерного пропекания.

Когда приготовится, снимите пиццу с печи. Обрызгайте оливковым маслом и приправьте солью и перцем по вкусу.

Креветки с кайенским перцем

- Сырые креветки 500 г, очистить, хвосты оставить
- Сливочное масло 100 г, растопить
- 3 чайные ложки (8 г) кайенского перца
- 3 чайные ложки (8 г) паприки
- Сок 1 лимона
- 2 ст. ложки (35 мл) меда
- 2 чайные ложки (5 г) соли
- 2 ст. ложки (35 г) петрушки, порубить
- 2 ст. ложки (35 мл) оливкового масла



Способ приготовления

На 4 порции

Нагрейте Ooni Koda до 300°C. Температуру можно проверить с помощью инфракрасного термометра Ooni. Если вы используете обычную духовку, нагрейте ее до 200°C.

Добавьте оливковое масло в сковороду Ooni Sizzler и поставьте ее в печь нагреваться. Можно также использовать сковороду-гриль Ooni Grizzler или обычную сковороду Ooni.

Хорошенько смешайте сливочное масло, кайенский перец, паприку, лимонный сок, мед и соль в большой миске. Добавьте креветки и хорошо обваляйте их в маринаде. Оставьте мариноваться в холодильнике минимум на полчаса.

Доставьте сковороду из печи и переложите в нее креветки вместе с маринадом из миски. Верните в печь и готовьте 2 минуты или пока креветки не станут коричневыми с одной стороны.

Достаньте сковороду из печи, встряхните ее, чтобы перевернуть креветки, и верните в печь еще на две минуты или пока креветки не станут слегка коричневыми.

Достаньте сковороду из печи, посыпьте креветки петрушкой и сразу же подавайте к столу. Столовые приборы не нужны – просто берите креветки за хвост!

Инструкции по уходу

Ooni Koda обеспечит вам лучший кулинарный опыт в жизни. Относитесь к Ooni Koda с любовью и заботой, и она прослужит вам много лет.

Где хранить Ooni Koda?

Храните Ooni Koda в помещении, особенно в непогоду. Ooni Koda должна полностью высохнуть и остыть, прежде чем убирать ее на хранение.

Если вы живете рядом с океаном или другим водоемом соленой воды, храните Ooni Koda в помещении, когда не используете.

Как чистить Ooni Koda?

Почистить Ooni Koda внутри легко: просто прогоните ее на максимальных температурах 30 минут, чтобы сжечь остатки еды. Когда печь остынет, внутри можно протереть сухими бумажными полотенцами.

Внешний корпус Ooni Koda можно протирать влажной тряпочкой и сразу же сухой. Не используйте абразивные чистящие средства или средства с жесткими химикатами.

Как чистить камень для запекания?

Когда печь полностью остынет, переверните камень для запекания для следующего использования Ooni Koda: высокие температуры внутри Ooni Koda почистят камень естественным путем. *Камень для запекания не подходит для использования в посудомоечной машине.*

Устранение неполадок

Мы обладаем опытом готовки на печах Ooni в несколько сотен часов, и мы постоянно пробуем новые рецепты и идеи для непревзойденных продуктов. В главном офисе Ooni мы едим пиццу каждый день. Не забывайте проверять наши онлайн ресурсы и видеогиды, а чтобы задать вопрос, напишите нам на support@ooni.com. Мы всегда рады поболтать!

Ooni Koda не зажигается

- Если горелки не зажигаются, отключите регулятор от бака с пропаном на 30 секунд. Снова подключите и откройте газ на 30 секунд, прежде чем зажечь снова.
- Убедитесь, что ваш бак с пропаном полон
- Убедитесь, что соединения на баке с пропаном и регуляторе герметичны и безопасны
- Проверьте газовый шланг на утечку с помощью специального спрея или мыльной воды
- Надавите и *медленно* поворачивайте ручку контроля газа против часовой стрелки. Удерживайте кнопку нажатой в течение 5 секунд после зажигания.
- Если Ooni Koda не зажигается, а газ идет, используйте идущий в комплекте держатель для спичек, чтобы зажечь газ. В инструкции подробно написано, как это сделать.

Ooni Koda издает ревущий звук

Если Ooni Koda работает тихо, значит, пламя стабилизировалось. В редких случаях вы можете услышать ревущий звук громче, чем обычно, а это означает, что газовая горелка зажглась неправильно. Если это так, отключите печь на 5 минут и зажгите снова.

Я чувствую запах газа

- Отключите подачу газа в Ooni Koda, закрыв клапан на баке с пропаном
- Потушите любой открытый огонь
- Если запах не прошел, отойдите на безопасное расстояние и свяжитесь с местным пожарным отделением

Проверка на утечку

Перед каждым использованием проводите проверку на утечку газа. Проведите специальным спреем или мыльной водой по соединениям между баком с пропаном и печью Ooni Koda. Если видите пузыри, сразу же отключите подачу газа и проверьте газовую арматуру. Если пузыри не исчезли, отключите газ и осмотрите регулятор.

Никогда не используйте печь, не прошедшую проверку на утечку. Напишите нам на support@ooni.com для дальнейших рекомендаций.

Ooni Koda слишком накаляется

Вы поймете, что Ooni Koda слишком горячая, если ваша еда готовится слишком быстро и начинает подгорать. Если Ooni Koda слишком накаляется, сбавьте огонь с помощью ручки контроля газа.

Ooni Koda нельзя оставлять включенной на максимальных температурах надолго, при этом ничего на ней не готовя. Если вы решили отдохнуть, дайте отдохнуть и вашей Ooni Koda, сбавив огонь с помощью ручки контроля газа или вообще выключив плиту.



Совет

Если ваш камень слишком накалился, поставьте на него чугунную сковороду на 30 секунд, чтобы она впитала в себя часть жара.

Ooni Koda недостаточно накалилась

Ooni Koda должна достигнуть оптимальных температур за 15 минут. Добавьте еще 5-10 минут на низкую температуру воздуха. Убедитесь, что бак с пропаном полон, и что вы используете правильный регулятор. Убедитесь, что нет утечек в шланге, и что соединения между регулятором и баком с пропаном герметичны.

Камень для запекания выглядит грязным

Камень для запекания в Ooni Koda может изменить цвет, но это не повлияет на его работу. Остатки еды могут сами сгореть внутри Ooni Koda на высоких температурах. Инструкции по чистке и уходу за камнем можно найти на странице 20.

Пицца прилипла к лопатке

Это случилось с лучшими из нас, но если вы будете следовать этим простым советам, вам никогда не придется выбрасывать пиццу:

- Лопатка, тесто и топпинги должны быть комнатной температуры. При комнатной температуре тесто легче всего растягивать и класть в печь с лопатки. Если вы закрепляли тесто холодом, оставьте его, как минимум, на 5 часов при комнатной температуре, прежде чем начинать растягивать
- Возможно, вы используете слишком влажное тесто. Щедро присыпьте его и лопатку мукой, прежде чем приступить к растягиванию. Смотрите рецепт приготовления классического теста на странице 15
- Убедитесь, что в тесте нет отверстий, так как соус может создать «клеевой» эффект между тестом и лопаткой
- Прежде чем добавлять топпинги, встряхните лопатку, чтобы убедиться, что тесто двигается свободно. Если это не так, поднимите тесто и присыпьте лопатку мукой
- Не оставляйте тесто на лопатке надолго перед приготовлением
- Если тесто все же прилипло, приподнимите его с одной стороны и подуйте под низ: это создаст эффект «воздушной подушки», и ваша пицца легко соскользнет с лопатки на камень



1% от мирового оборота Ooni активно используется в благотворительных целях и для положительных социальных и экологических изменений, благодаря фонду Ooni Impact Fund. Мы уже посадили десятки тысяч деревьев и являемся членом организации «1% ради планеты».

Оставайтесь на связи

Мы любим слушать и смотреть, что вы создаете и готовите на ваших печах Ooni Koda, так что оставайтесь на связи, поставив под фото теги #ooni или #oonikoda

Подписывайтесь на нас и будь в курсе всего, что касается Ooni:



Подпишитесь на нашу рассылку на ooni.com для доступа к вкусным рецептам, лучшим советам и эксклюзивным акциям. Если у вас возникли вопросы или комментарии, пишите нам на support@ooni.com.



**Все заслуживают
отличную пиццу**

ooni

ooni.com

© 2020 Ooni

Ooni является зарегистрированной торговой
маркой Ooni Ltd. Все права защищены.