



ポータブルで組み立て簡単

一度組み立ててしまえば(※)付属の工具で簡単組み立て持ち運びが出来るコンパクトな設計。アウトドア、ピクニック、ご自宅の庭で大活躍です。

※初回は組み立てに30分程度



Uuni2: スペック

重量:9kg

サイズ:12x35x48cm

最大火力:6kWh(オーブン内約450℃)

本体セットに含まれる物(組み立て式)

Uuni2 Wood-fire oven x1

ピザ用ピール x1

組み立て工具一式 x1

燃料:木質ペレット(ペレットストーブと同じ燃料)

輸入代理元: J-trade

〒245-0009

神奈川県横浜市泉区新橋町1180-101

電話: 045-810-1815

FAX: 045-810-1816

<http://www.spruceforest.biz>

正規販売店: 株式会社あかりハウジング

〒900-0012

沖縄県那覇市泊3丁目14-5アーマンスハウス206

電話: 098-868-6508

FAX: 098-868-6509

<http://www.akari-h.com/>

Uuni 2-WOOD-FIRED OVEN





イギリスからやって来たウッドオーブン

450℃ 簡単2分で本格的ピザ Uuni 2

ステンレス製ウッドオーブンです。裏庭、バルコニー、ピクニック、アウトドア、イベント、ホームパーティーで大活躍!本格的な料理が石窯同様にテーブルの上で実現します。本製品は野外のみでご使用ください。

燃料は木質ペレット

ペレットで焼いたピザの特長は、表面はパリッとしていますが、中はふっくらでもちつとした美味しさになる事です。ガスや電気オーブンでは決して味わえない「遠赤効果」に加え、ペレットが燃える時の木の香りと程よい湿度がピザを本格的なものにしてくれます。



Uuni 2 について

ピザオーブンに革命を!

このオーブンの開発者であるクリスチャン・タパニナーホさんがオリジナルのUuniを2011年に手掛けました。そのきっかけは市場に安価で薪を使ったポータブルなピザオーブンが無かった事です。そして2年の歳月を掛けてUuniが市場に誕生したのです。

今回発売されるのが2代目のUuni2になります。Uuni2は世界に居るたくさんの方々の木質ペレットで焼き上げたピザを美味しく食べられる事を自信持ってお勧め致します。



450度に達する火力で生地の外はカリカリで中はふっくら焼きあがります。

熱伝導率の高いステンレス製の窯の中に厚みのある蓄熱版を備えています。よって石窯とは異なり短時間で約450度に達する事が出来ます。ペレットを継ぎ足す事で安定的に熱を供給する事が可能です。

火力を調節する事でピザ以外にもスキレット料理等を楽しむ事が出来ます。