Piec do pizzy Karu 12

Przewodnik

Konfiguracja, pielęgnacja i użytkowanie pieca do pizzy Ooni Karu 12. Przydatne porady i przepisy.



Szanowni Klienci,

Z przyjemnością informujemy, że instrukcja obsługi pieca Ooni Karu 12 w wersji polskojęzycznej została opracowana specjalnie dla Was przez firmę Decofire.pl.

Dzięki nowej instrukcji będziecie mieli jeszcze łatwiejszy dostęp do informacji dotyczących funkcjonowania pieca oraz wszelkich wskazówek związanych z jego obsługą.
Jeżeli macie jakiekolwiek pytania lub potrzebujecie dodatkowych informacji, nasz zespół obsługi Klienta jest do Waszej dyspozycji. Chętnie udzielimy Wam wszelkiej niezbędnej pomocy.

Dziękujemy za wybór Ooni Karu 12 w naszym sklepie i zaufanie, jakim nas obdarzyliście. Jesteśmy przekonani, że instrukcja w języku polskim znacznie ułatwi Wam korzystanie z pieca i przyczyni się do Waszej pełnej satysfakcji.

Z poważaniem,

Zespół **Decofire.pl**

Jeżeli piec do pizzy Ooni Karu 12 nie jest zgodny z Twoimi oczekiwaniami, koniecznie skontaktuj się z nami na stronie **support.ooni.com**. Na pewno znajdziemy rozwiązanie!

Składane nogi urządzenia Ooni Karu 12 powinny zostać całkowicie rozłożone przed uruchomieniem pieca.

WAŻNE!

Twoje bezpieczeństwo jest najważniejsze! Dokładnie zapoznaj się z instrukcją Ooni Karu 12 przed pierwszym użyciem.

Ooni Karu 12 został zaprojektowany tylko i wyłącznie do użytku zewnętrznego. Nie uruchamiaj urządzenia podczas silnego wiatru.

Wewnątrz i na zewnątrz pieca mogą znajdować się ostre krawędzie. Postępuj ostrożnie!

Upewnij się, że dzieci i zwierzęta domowe znajdują się w bezpiecznej odległości i cały czas są pod Twoją kontrolą podczas korzystania z pieca Ooni Karu 12.

Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, kiedy jest uruchomione.

Nie używaj wody do czyszczenia pieca Ooni Karu 12, kiedy jest rozgrzany. Przechowuj całkowicie osuszony i wychłodzony.

Ooni Karu 12 szybko się nagrzewa. Nie dotykaj zewnętrznej części pieca podczas użytkowania.

Piec Ooni Karu 12 został zaprojektowany do pracy w temperaturze do 500°C. Jeśli ta temperatura zostanie przekroczona, nie dodawaj więcej paliwa i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.

Wszelkie samodzielne modyfikacje pieca Ooni Karu 12 naruszają i unieważniają warunki gwarancji oraz mogą stanowić zagrożenie do Ciebie i Twoich bliskich.

* Wszystkie przedstawione zdjęcia mają charakter poglądowy. Rzeczywisty produkt i zawartość mogą się różnić.

Spis treści

Powitanie 3

Możliwości Ooni Karu 12 4

Funkcjonalności Ooni Karu 12 6

Co znajdziesz w opakowaniu? 8

Przydatne narzędzia 10

Jaki rodzaj paliwa wybrać? 12

Przegroda kominowa 14

Pieczenie z...
Drewnem 16
Węglem 18

Rozpalanie i utrzymywanie płomienia 20

Wskazówki dotyczące przygotowania idealnej pizzy 22

Jak przygotować pizzę w Ooni Karu 12? 24

Przepisy
Klasyczne ciasto na pizzę 26
Klasyczny sos do pizzy 28
Pizza Margherita 30
Kurczak w rozmarynie z pieczoną cebulką 32

Instrukcja pielęgnacji 34

Rozwiązywanie najczęstszych problemów 36

Kontakt 41



Powitaj piec Ooni Karu 12!

Przygotowaliśmy ten przewodnik, aby pomóc Ci w pełni wykorzystać możliwości Ooni Karu 12. Przeczytaj, przygotuj składniki, a następnie zaproś przyjaciół i rodzinę, aby dołączyli do Ciebie – sposób, w jaki przygotowujesz i celebrujesz jedzenie na świeżym powietrzu, wkrótce całkowicie się zmieni!

Ooni Karu 12 jest zasilany prawdziwym drewnem i węglem drzewnym. Wyróżnia się przenośną konstrukcją, wyrazistymi płomieniami oraz doskonałą izolacją. Jeśli wolisz przygotowywać jedzenie na gazie, po prostu podłącz palnik gazowy Ooni*, aby móc rozpalać ogień za pomocą propanu i osiągać równie doskonałe rezultaty. Ooni Karu 12 nagrzewa się do 500°C i jest gotowy do rozpoczęcia pracy w zaledwie 15 minut – przygotuj prawdziwą pizzę w stylu neapolitańskim, niesamowity stek, pyszne pieczone warzywa i o wiele więcej!

Za pomocą wszystkich produktów Ooni możesz przygotować wyśmienite dania. To gotowanie pełne frajdy i radości! Ooni Karu 12 pozwoli Ci osiągnąć pyszne rezultaty, niezależnie czy jesteś początkujący, czy zaawansowany.

W tym przewodniku znajdziesz liczne wskazówki i przepisy, które pozwolą Ci cieszyć się doświadczeniem gotowania i pieczenia z Ooni Karu 12.

Dziękujemy za to, że chcesz być częścią społeczności Ooni – jesteśmy pewni, że spodoba Ci się ta kulinarna przygoda!



Kristian i zespół Ooni

**dostępny na stronie ooni.com, zależnie od regionu.*

Możliwości Ooni Karu 12

Zanim rozpalisz piec Ooni Karu 12 i zaczniesz przygotowywać jedzenie, przeczytaj instrukcję obsługi i poznaj zasady bezpieczeństwa. Przechowuj instrukcję.

> Ooni Karu 12 jest przeznaczony wyłącznie do użytku na zewnątrz. Nie używaj podczas silnego wiatru.

Przed pierwszym uruchomieniem, rozgrzej piec Ooni Karu 12 do maksymalnej temperatury i utrzymuj ją przez 30 minut.

Pozostaw do ostygnięcia i przetrzyj środek ręcznikiem papierowym. Usuniesz w ten sposób wszelkie substancje, które powstały w trakcie procesu produkcji. To także okazja na to, aby lepiej poznać urządzenie – w końcu będziecie spędzać ze sobą dużo czasu!

Teraz możesz zaprosić przyjaciół i rodzinę na najlepszą pizzę, jaką kiedykolwiek jedli. Stosowanie odpowiedniego paliwa to pierwszy krok do otrzymania doskonałego posiłku.

Więcej informacji na temat jakości stosowanego paliwa znajdziesz na stronie 12.

Kiedy przygotowujesz jedzenie z użyciem palnika gazowego, sprawdź wąż i reduktor oraz połączenie ze zbiornikiem na propan.

Należy je zabezpieczyć i sprawdzać ich szczelność przed każdym gotowaniem lub pieczeniem.

Ustaw Ooni Karu 12 na stole modułowym Ooni. Ta elegancka powierzchnia ze stali nierdzewnej zapewnia dużo miejsca do zawieszenia narzędzi i przygotowania pizzy – to idealne rozwiązanie!

Piec możesz umieścić także na innej, solidnej powierzchni – drewnianej, stalowej lub kamiennej. Nie zalecamy stołów plastikowych i szklanych.

Jeśli podczas korzystania z pieca chcesz zmienić źródło zasilania z paliw stałych na palnik gazowy, konieczne jest ostudzenie Ooni Karu 12.

Dopiero po wychłodzeniu pieca, możesz użyć palnika gazowego.

Pieczenie

Ooni Karu 12 został zaprojektowany do pracy w temperaturze 500°C. Jeśli Twój piec przekracza tę wartość, nie dodawaj więcej paliwa.

Możesz także otworzyć drzwiczki, aby obniżyć temperaturę.

Jeśli robisz sobie przerwę od pieczenia, pozwól także odpocząć Ooni Karu 12 – przestań dodawać paliwa lub wyłącz palnik gazowy.

Wszyscy, również dzieci, kochają pizzę, którą można przygotować w 60 sekund! To świetny sposób, żeby zaangażować najmłodszych w pomoc podczas przygotowania obiadu. Pamiętaj, aby pilnować dzieci przez cały czas podczas korzystania z pieca Ooni. Zarówno dzieci, jak i zwierzęta domowe powinny przebywać w bezpiecznej odległości, gdy Ooni Karu 12 jest rozgrzany.

Przed próbą przeniesienia lub wyczyszczenia Ooni Karu 12 po skończonym posiłku, odczekaj przynajmniej 1 godzinę do momentu ugaszenia pieca. Przechowuj Ooni Karu 12 tylko całkowicie schłodzony i suchy. Nigdy nie używaj wody do schładzania lub ugaszenia Ooni Karu 12.

Dowiedz się więcej

Na całym świecie mamy bardzo zaangażowaną społeczność właścicieli Ooni, możesz do niej dołączyć na stronie: **community.ooni.com.** To właśnie tu dowiesz się o nowych pomysłach, poznasz inspiracje i wyjątkowe przepisy.
Na stronie **ooni.com** znajdziesz również pyszne przepisy oraz materiały w formie video.

Jeżeli masz jakiekolwiek pytania lub chcesz wysłać nam zdjęcia swoich dań – zapraszamy do kontaktu pod adresem **support.ooni.com**. Uwielbiamy otrzymywać zdjęcia dań przygotowanych za pomocą produktów Ooni! Chętnie dzielimy się też przepisami i poradami.

Nie możesz doczekać się korzystania z pieca Ooni? Przejdź do stron 16-21, gdzie opisaliśmy proces rozpalania i utrzymywania płomienia.



Funkcjonalności Ooni Karu 12



Numer seryjny. W celu przedłużenia gwarancji, zarejestruj się na stronie:

ooni.com/warranty*

*Zależne od regionu

Drewno i węgiel

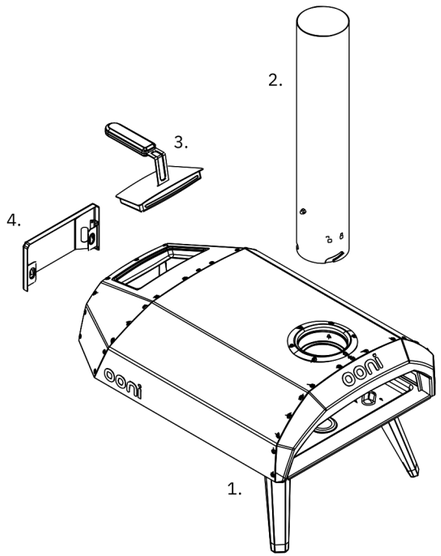
Ooni Karu 12 potrzebuje dobrej cyrkulacji powietrza, aby osiągnąć optymalną wysokość temperatury. W przypadku opalania paliwami stałymi, piec należy ustawić przynajmniej 1 metr od wszelkich zabudowań. Urządzenie potrzebuje wolnej przestrzeni wokół, aby zapewniony został prawidłowy przepływ powietrza.

Pamiętaj o zdjęciu nasady komina i pozostawieniu otwartych drzwiczek dla optymalnej wydajności.



Drzwiczki będą gorące podczas pieczenia, więc uważaj, gdzie je odkładasz.

Co znajdziesz w opakowaniu?



1. Główny korpus

W pełni izolowany, aby pomóc Ooni Karu 12 działać wydajnie i zachować wysokie temperatury. Ooni Karu 12 ustawiony jest na trzech nogach, które zapewniają mu stabilność i bezpieczeństwo. Antypoślizgowa podstawa chroni powierzchnię blatu.

2. Komin

Odprowadza ciepło przez Ooni Karu 12 podczas pieczenia na drewnie i węglu drzewnym. Funkcja szybkiego rozkładania komina sprawia, że możesz szybko go złożyć i spakować.

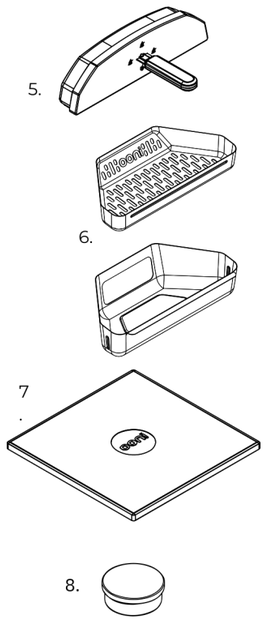
Przegroda kominowa kontroluje całkowity przepływ powietrza przez komin i korpus pieca. Możesz regulować przepływ powietrza, używając rękawic chroniących przed ciepłem. Więcej informacji znajdziesz na stronie 14.

3. Wlew paliwa

W pełni izolowany, aby utrzymać ciepło. Otwórz podczas dodawania drewna lub węgla do pieca.

4. Drzwiczki tylne

Zakrywają tył pieca Ooni Karu 12 podczas pieczenia z użyciem drewna lub węgla drzewnego. Pomagają kontrolować płomienie.



5. Drzwiczki

Gruby i w pełni izolowany materiał doskonale zatrzymuje ciepło. Uchwyt jest w pełni bezpieczny i chłodny w dotyku.

> Drzwiczki będą gorące podczas pieczenia, więc uważaj, gdzie je odkładasz.

6. Komora spalania

Starannie zaprojektowany, aby pomóc Ooni Karu 12 osiągnąć optymalne temperatury podczas opalania drewnem i węglem drzewnym. Otwory w kratce mają podwójne zadanie: zwiększenie przepływu powietrza oraz umożliwienie opadania nadmiaru popiołu poza płonącym obszarem.

7. Kamień do pieczenia

Wykonany na zamówienie z wytrzymałego kamienia kordierytowego. Kamień do pieczenia zatrzymuje ciepło i doskonale wypieka spód pizzy.

8 . Nasada kominowa

Chroni piec Ooni Karu 12 przed deszczem.

Przydatne narzędzia



Termometr na podczerwień Ooni
Uzyskaj natychmiastowy i precyzyjny odczyt temperatury. Wystarczy skierować wiązkę lasera na środek kamienia do pizzy. Termometr na podczerwień Ooni to niezbędne narzędzie do mierzenia temperatury przed i w trakcie pieczenia. Akcesorium pozwoli Ci uzyskać idealny spód pizzy. Przygotowując pizzę w stylu neapolitańskim, rozgrzej piec do minimum 400°C.



Drewno liściaste Ooni Premium
Twoje jedzenie będzie tak dobre, jak paliwo, za pomocą którego je przygotowujesz. Nasze 100% drewno liściaste doskonale nadaje się do stosowania w bardzo wysokich temperaturach.



Naturalne podpałki Ooni Premium
Zostały wykonane w 100% z naturalnych wiórów drzewnych i nie zawierają chemicznych dodatków. To gwarancja czystego i szybkiego rozpalenia paliwa w piecu do pizzy Ooni Karu 12.



Łopata szuflowa do pizzy Ooni
Nasze łopaty do pizzy zostały zaprojektowane specjalnie do użytku z pizzą w piecach Ooni. Są eleganckie, łatwe do transportu i przechowywania. Dzięki perforacji łopaty do pizzy, z łatwością zsuniesz ciasto na kamień, a nadmiar mąki odpadnie z podstawy pizzy. Akcesorium dostępne jest w wersji aluminiowej i bambusowej. Doskonale pasuje do modelu Ooni Karu 12.



Stoły modułowe Ooni
Nasze stoły zostały zaprojektowane specjalnie z myślą o piecach Ooni. Zapewniają stabilne ustawienie i są odporne na zewnętrzne warunki atmosferyczne. Kompaktowe rozmiary pozwalają na wygodne przechowywanie.



Żeliwna seria Ooni
Wysokie temperatury, jakie osiągniesz w Oon Karu 12, doskonale nadają się do smażenia mięs, pieczenie ryb i warzyw. Nasza żeliwna seria Ooni jest zaprojektowana tak, aby wytrzymać wysokie temperatury pieców Ooni. Produkty są wyposażone w zdejmowane uchwyty i dopasowane drewniane deski, które ułatwiają przenoszenie i serwowanie gorących dań.



Szczotka do pieca Ooni
Szczotka do pieca Ooni to produkt 2 w 1, za pomocą którego sprawnie i szybko wyczyścisz swoje urządzenie. Strona z włosiem pozwoli pozbyć się nadmiaru mąki, a strona ze skrobakiem wyczyścić przypalone fragmenty jedzenia.



Pokrowiec na Ooni Karu 12
Chroń piec Ooni Karu 12 przed deszczem lub słońcem. Pokrowiec przeznaczony do tego modelu ma elastyczne krawędzie i paski, za pomocą których w łatwy sposób przetransportujesz piec. Pokrowiec jest wodoodporny i został wyposażony w aluminiowe klamry dla maksymalnej wytrzymałości.

Jaki rodzaj paliwa wybrać?

Piec Ooni Karu 12 jest przeznaczony do użytku z paliwami stałymi – z drewnem i węglem drzewnym. Możesz także przygotować jedzenie za pomocą palnika gazowego zasilanego propanem. Bez względu na to, jakie paliwo wybierzesz, Ooni Karu 12 przygotuje dla Ciebie niesamowite dania.

Nigdy nie używaj wody do czyszczenia rozgrzanego urządzenia.

Ooni Karu 12 bardzo szybko się nagrzewa. Najszybciej rozgrzejesz piec, poprzez stopniowe uzupełnianie paliwem. Zapewnia to najlepsze warunki do prawidłowego przepływu powietrza.

Częste dokładanie małych ilości paliwa zapewnia najlepsze efekty. Paliwo stałe nigdy nie powinno wystawać poza komorę. Wlew paliwa musi mieć możliwość swobodnego zamknięcia.

Przed pieczeniem użyj wytrzymałej szczotki, aby wyczyścić nadmiar popiołu lub pozostałości paliwa – zapewnisz powietrzu swobodną cyrkulację.





Przygotowanie posiłków za pomocą ognia to w takim samym stopniu sztuka jak i nauka – poniższa tabela podpowie Ci, jakich rezultatów możesz oczekiwać od poszczególnego rodzaju paliwa.

Paliwo	Temperatura	Korzyści
Węgiel i drewno	500°C	Rozpalenie podstawowej warstwy węgla drzewnego utrzymuje stałą i równomierną temperaturę. Dodanie drewna zapewni zwiększenie ciepła i nadanie potrawie smaku opalanego drewnem, który idealnie pasuje do pizzy. *Instrukcje dotyczące rozpalania i utrzymywania ognia znajdują się na stronie 20.*
Drewno	500°C	Pieczenie pizzy wyłącznie z użyciem drewna jest sposobem preferowanym przez mieszkańców Neapolu, najprawdziwszych purystów w dziedzinie pizzy. Drewno jest również idealne do przygotowania każdego jedzenia, które wymaga krótkiego czasu w wysokiej temperaturze, np. stek, ryby czy warzywa. *Instrukcje dotyczące rozpalania i utrzymywania ognia znajdują się na stronie 20.*
Węgiel	500°C	Piecz niesamowity chleb, mięso i inne dania z użyciem węgla drzewnego. Możliwość przygotowania potraw metodą low & slow na węglu drzewnym pozwala upiec pizzę na grubszym cieście czy przygotować danie w głębokim naczyniu. Węgiel drzewny zapewni temperaturę podstawową bez dużego płomienia. *Instrukcje dotyczące rozpalania i utrzymywania ognia znajdują się na stronie 20.*
Gaz **	250-500°C	Do błyskawicznego przygotowania dań i szybkiego osiągania bardzo wysokich temperatur, użyj palnika gazowego Ooni. *Instrukcje dotycząca rozpalania pieca za pomocą gazu znajdują się w dziale poświęconym obsłudze palnika gazowego.*

*Należy pamiętać, że powyższe wartości są szacunkowe oraz uzależnione od pogody i temperatury otoczenia.
**Palnik gazowy dostępny jest na stronie ooni.com. W zależności od regionu.

Przegroda kominowa

Najprostszy sposób na regulację temperatury w Ooni Karu 12. Wbudowana przegroda kominowa umożliwia regulację przepływu powietrza i ciepła rozprowadzanego przez piec.

Jeśli Twój Ooni Karu 12 nie nagrzewa się wystarczająco przy użyciu drewna lub węgla, sprawdź, czy przegroda komina jest otwarta, a nasadka zdjęta z komina. Zapewni to maksymalny przepływ powietrza i osiągnięcie pożądanej temperatury.



Otwarta przegroda kominowa – zwiększa ciąg powietrza przez komin pieca, tworząc mocniejsze płomienie i wyższą temperaturę.



Zamknięta przegroda kominowa – zmniejsza zasysanie powietrza i obniża temperaturę.

Dodatki do pizzy są upieczone szybciej niż spód pizzy? Zamknij przegrodę komina, aby przygasić płomienie, dzięki czemu spód pizzy zyska więcej czasu na upieczenie.

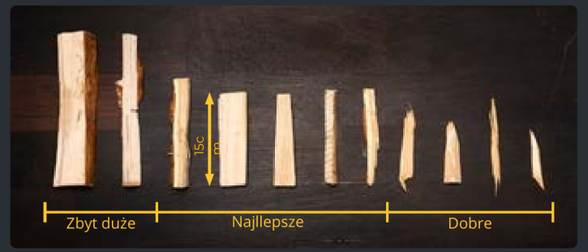


Pieczenie z użyciem drewna

Odgłosy trzaskającego drewna i jego niesamowity zapach mogą zapewnić wyjątkowe doświadczenie i niepowtarzalny smak jedzenia. Polecamy wypiekanie z użyciem 100% twardego drewna, które zagwarantuje odpowiedni ogień.

Types of wood
Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zawsze używaj dobrze wysuszonego, twardego drewna. Polecamy stosowanie buku i dębu.

Nie używaj drewna impregnowanego ani malowanego. Drewno z wysoką zawartością żywicy, jak sosna czy świerk, może nadać Twoim potrawom niepożądany smak.





1. Umieść od 3 do 6 kawałków drewna w komorze paliwa i rozpal je za pomocą naturalnej podpałki. Możesz też zapalić drewno palnikiem lub lampą lutowniczą.

Wielkość
Zalecamy kawałki drewna o długości około 15 cm.



2. Uzupełnij paliwo, gdy drewno wypali się do postaci żaru, jeszcze zanim znikną wszystkie widoczne płomienie.



3. Paliwa dodawaj niewiele i często. Nie przepełniaj komory paliwa – drewno nie powinno wystawać ze środka.

To normalne, że podczas pieczenia z użyciem drewna, widać dym. Ooni Karu 12 będzie spalać się czysto i z minimalną ilością dymu, kiedy pracuje w optymalnych temperaturach.

Pieczenie z użyciem węgla

Kawałki węgla drzewnego pozwalają uzyskać szeroki zakres wysokich temperatur i są dobrym wyborem do pieczenia w stylu low & slow. Węgla drzewnego możemy użyć także do dań innych niż pizza, otrzymując doskonałe rezultaty.

Używaj paliwa dobrej jakości. Proponujemy stosować węgiel drzewny Ooni Premium w kawałkach.

Węgiel drzewny w kawałkach będzie się palił do momentu uzyskania niewielkiej ilości popiołu, dzięki czemu ograniczymy ilość sprzątania.

Nie używaj brykietów, ponieważ mogą one zablokować komorę spalania, co spowoduje zmniejszenie przepływu powietrza.

Połączenie węgla drzewnego i drewna to świetny sposób na przygotowanie potraw w Ooni Karu 12. Możesz osiągnąć stałą temperaturę bazową z kawałkami węgla drzewnego, a po dodaniu drewna, zapewnić jeszcze wyższą temperaturę.



1. Zacznij od 2-3 kawałków węgla w komorze spalania i rozpal je, używając naturalnej podpałki.



2. Ooni Karu 12 nie jest gotowy do pracy, gdy węgiel nadal ma kolor czarny i wytwarza dym.

Kiedy węgiel drzewny zyska biały kolor z czerwonym środkiem, możesz zacząć przygotowywać potrawy.



3. Węgiel dodawaj w małych ilościach i z dość dużą częstotliwością, aby utrzymać optymalną temperaturę podstawową. Zawsze pozostawiaj miejsce na przepływ powietrza.

Rozpalanie i utrzymywanie płomienia

Aby przygotować pizzę w stylu neapolitańskim z użyciem żywego ognia, potrzebujesz tylko 60 sekund.

1



Przygotowując pizzę z Neapolu, należy dążyć do wypracowania bardzo wysokiej temperatury, którą uzyskamy, właściwie zarządzając paliwem.

Odpowiedni płomień osiągniesz, gdy paliwo będzie miało wystarczająco dużo czasu na prawidłowe wypalenie oraz zapewnisz właściwy przepływ powietrza.

2



Ooni Karu 12 nie jest gotowy do przyrządzenia pizzy, gdy komora spalania wygląda tak jak na powyższym zdjęciu. W takiej sytuacji stopniowo dodawaj mniejsze kawałki podpałki, pozwalając na odpowiedni przepływ powietrza przez komorę spalania. Przed rozpoczęciem pieczenia, należy zawsze dać nowemu paliwu wystarczająco dużo czasu na rozpalenie się.

Jeśli przygotowujesz potrawy z użyciem węgla, płomienie będą mniejsze. Dodaj mały kawałek rozpałki, poczekaj 2 lub 3 minuty, zanim umieścisz pizzę w środku pieca, aby osiągnąć płomienie jak na zdjęciu nr 1.

Wskazówki dotyczące przygotowania idealnej pizzy

1. Używaj wysokiej jakości mąki 00 i świeżych składników. Mąka 00 to mąka włoska. Charakteryzuje się bardzo wysokim stopniem zmielenia – niemal na pył. To złoty standard w przygotowaniu idealnej pizzy. Pozwól ciastu dłużej wyrastać, aby uzyskać odpowiednią chrupkość i wyśmienity smak.

2. Gdy ciasto osiągnie temperaturę pokojową, zacznij rozciągać je na boki, aby uzyskać cienką bazę, która będzie miała około 1 centymetra grubości.

3. Użyj termometru na podczerwień Ooni, aby zmierzyć temperaturę kamienia do pizzy. W przypadku pizzy neapolitańskiej kamień powinien osiągnąć co najmniej 400°C na środku, jeszcze przed włożeniem pizzy do pieca.

4. Obracaj pizzę co 20-30 sekund, aby uzyskać równo przypieczone brzegi ciasta.

5. Pozwól Ooni Karu 12 nagrzać się ponownie po przygotowaniu każdej pizzy. W tym czasie delektuj się jedzeniem i przygotuj ciasto na kolejną pizzę.

6. Sprawdź przepisy i poradniki dostępne na naszej stronie internetowej i subskrybuj nasz kanał YouTube, aby uzyskać inspiracje i najlepsze wskazówki.













Jak przygotować pizzę w Ooni Karu 12?

Jednym z częstych problemów jest przyklejanie się ciasta do kamienia w trakcie przygotowania pizzy. Poniższe wskazówki pomogą Ci uniknąć takich niespodzianek.

- Użyj dobrej jakości mąki 00 i naszego przepisu na klasyczne ciasto na pizzę, który znajdziesz na stronie 26. Dzięki temu ciasto będzie miało idealną konsystencję.
- Wszystkie składniki powinny znajdować się w temperaturze pokojowej. Zimne ciasto będzie przyklejać się do kamienia, a z kolei zbyt ciepłe – rozciągnie się i rozerwie.
- Oprósz mąką ręce i powierzchnię, na której wyrabiasz ciasto.
- Sprawdź, czy w spodzie pizzy nie ma otworów przed dodaniem dodatków – jeśli sos dostanie się między ciasto, całość zacznie się kleić.
- Przed dodaniem jakichkolwiek dodatków, potrząśnij ciastem, by sprawdzić, czy swobodnie się porusza. Jeśli jakiś punkt ciasta przyklei się do powierzchni, dodaj więcej mąki.
- Dodawaj lekkie składniki. Ciężkie dodatki obciążą ciasto i utrudnią oderwanie go od powierzchni.
- Nie musisz się spieszyć, ale pamiętaj o tym, że ciasto, na którym zbyt długo leżą dodatki, może bardziej przywierać. Zacznij przygotowywać pizzę, gdy zarówno Ty, jak i Ooni Karu 12 jesteście gotowi do działania.
- Jeśli Twoja pizza się przykleja, możesz użyć tzw. techniki „hovercraft". Podnieś krawędź ciasta z boku i delikatnie wdmuchnij powietrze pod ciasto. Spowoduje to powstanie pęcherzyków powietrza i rozprowadzi mąkę w miejscach, które się sklejają.



Klasyczne ciasto na pizzę

Mąka, sól, woda i drożdże – te proste składniki wspólnie tworzą magiczne połączenie! To właśnie z nich powstaje wyśmienita pizza!

Ten przepis znajdziesz także w nowej książce kucharskiej Ooni ***„Cooking with fire”***. Poniższy przepis na ciasto sprawdzi się we wszystkich piecach Ooni.

Z tej receptury otrzymasz 4 spody do pizzy o średnicy 30 cm – ta ilość ciasta odpowiada też ok. 4 x 250 g kulek ciasta albo 3 x 40 cm spodów do pizzy, czyli 3 x 330 g kulek ciasta.

Składniki	Waga	Objętość
Mąka typu „00”*	607 g	622,15 ml
Woda	364 g	378,4 ml
Sól	18 g	4 łyżeczki
Świeże drożdże**	20 g	20,6 ml

**albo mąka pszenna do wypieku chleba lub pizzy*
**jeśli są niedostępne, użyj 9,2 g aktywnych suszonych drożdży lub 7 g suszonych drożdży instant*

Przepis

Umieść dwie trzecie wody w dużej misce. W garnku lub kuchence mikrofalowej zagotuj pozostałą jedną trzecią wody, a następnie dodaj ją do wody w misce. Pozwala to uzyskać odpowiednią temperaturę do aktywacji drożdży. Do ciepłej wody dodaj sól i drożdże.

Ręczne wyrabianie ciasta:
Umieść mąkę w dużej misce i wlej do niej mieszaninę drożdży. Mieszaj drewnianą łyżką, aż ciasto zacznie się formować. Kontynuuj, mieszając ręcznie, aż ciasto uformuje się w kształt kuli. Ciasto przełóż na blat lekko posypany mąką i zagniataj obiema rękami przez około 10 minut, aż będzie miękkie i elastyczne. Ciasto przełóż z powrotem do miski. Przykryj folią spożywczą i odstaw do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na 1-2 godziny.

Wyrabianie ciasta mikserem:
Przygotuj mikser z hakiem do ciasta i umieść mąkę w misie miksera. Włącz maszynę na niską prędkość i stopniowo dodawaj mieszaninę drożdży do mąki. Po połączeniu pozostaw ciasto do wyrośnięcia, mieszając z tą samą prędkością przez 5-10 minut lub do momentu, aż ciasto będzie miękkie i rozciągliwe. Przykryj ciasto folią spożywczą i odstaw do wyrośnięcia. Ciasto powinno wyrastać w ciepłym miejscu przez 1-2 godzin.

Gdy ciasto podwoi swoją objętość, podziel je na 3 lub 4 równe części, w zależności od wielkości pizzy, jaką chcesz otrzymać (30 cm lub 40 cm średnicy). Każdy kawałek ciasta umieść w oddzielnej misce, przykryj folią i pozostaw do wyrośnięcia na kolejne 20 minut lub do podwojenia objętości.



Klasyczny sos do pizzy

Prostota w najlepszym wydaniu! Klasyczny sos do pizzy stanowi idealne uzupełnienie chrupiącego ciasta i aromatycznych dodatków.

Sos do pizzy możesz przygotować na swojej domowej kuchence. Przepis pochodzi z książki kucharskiej Ooni ***„Cooking with fire”***. Pamiętaj o tym, aby wybierać pomidory dobrej jakości – mają one ogromny wpływ na smak sosu. Polecamy pomidory San Marzano z puszki, to tradycyjny wybór do pizzy neapolitańskiej.

Składniki	**Waga**	**Objętość**
Pomidory w puszce	800 g	4 szklanki
Oliwa z oliwek	30 g	2 łyżki
Sól	4 g	1 łyżeczka
2 ząbki czosnku, zmiażdżone lub drobno posiekane		
Garść listków bazylii, grubo posiekanych		
Szczypta świeżo zmielonego czarnego pieprzu		

Przepis

Wlej oliwę na patelnię i podgrzewaj na średnim ogniu. Gdy patelnia się nagrzeje, dodaj czosnek i podsmażaj, aż delikatnie zmięknie, ale nie zbrązowieje.

Dodaj wszystkie pozostałe składniki, a następnie gotuj na małym ogniu przez około 20 minut lub do momentu, aż sos zgęstnieje.

Sos można zużyć od razu lub umieścić w hermetycznym pojemniku i przechowywać w lodówce do tygodnia.



Pizza Margherita

Klasyczna pizza Margherita to prosty, a zarazem pyszny posiłek. Doskonały na start dla wszystkich początkujących miłośników dań z pieca.

Każdy użytkownik pieców Ooni powinien bez problemu przygotować tę pizzę – wystarczy odrobina praktyki! Chętnie pomożemy Ci w tej przygodzie!

Składniki	Waga	Objętość
Klasyczne ciasto Ooni	250 g	165,5 ml
Klasyczny sos Ooni	5 łyżek	135 ml
Świeża mozzarella	100 g	118 ml
Liście bazylii, garść		

Przepis

Uruchom piec Ooni, a następnie dobrze go rozgrzej.

Nanieś niewielką ilość mąki na łopatę. Rozciągnij kulę ciasta na szerokość 30 cm. Za pomocą dużej łyżki lub chochli rozprowadź sos równomiernie na całym cieście.

Następnie posyp całość startym serem. Zsuń pizzę z łopaty i umieść w rozgrzanym piecu. Pamiętaj, aby regularnie obracać pizzę.

Po upieczeniu wyjmij pizzę z pieca. Dodaj małą garść świeżej bazylii do dekoracji.



Kurczak w rozmarynie z pieczoną cebulką

Soczysty i delikatny w środku oraz idealnie chrupiący na zewnątrz. Żeliwo to materiał, który doskonale nadaje się do przygotowania kurczaka – dzięki dobremu przewodzeniu wysokich temperatur, seria Ooni Cast Iron pozwala zachować pełen smak, jednocześnie doskonale wypiekając mięsne kawałki.

Przygotowany na żeliwnej patelni, rozmarynowy kurczak z bukietem ziół i pieczoną cebulą jest bardzo prosty w przygotowaniu.

Składniki

5 udek kurczaka ze skórą
1 duża czerwona cebula, pokrojona w ósemki
2 duże gałązki rozmarynu
3 łyżki (45 ml) oliwy z oliwek
100 g masła
1 łyżka (15 g) soli
½ czerwonej papryczki chilli – drobno pokrojonej do dekoracji

Przepis

Kurczaka osusz ręcznikiem papierowym i dopraw solą.

Rozgrzej swój piec Ooni do średniej temperatury. Jeśli przygotowujesz kurczaka za pomocą tradycyjnego piekarnika, rozgrzej go do 180 °C.
Możesz łatwo i szybko sprawdzić temperaturę wewnątrz Ooni za pomocą termometru na podczerwień.

Wlej oliwę z oliwek na patelnię, a następnie umieść ją w piecu. Musisz pamiętać, że uchwyt patelni bardzo się nagrzewa i należy obchodzić się z nim ostrożnie – pamiętaj o używaniu rękawic Ooni lub suchego ręcznika do naczyń. Po wyciągnięciu, umieść patelnię na żaroodpornej powierzchni.

Wyjmij gorącą patelnię z piekarnika. Umieść kurczaka skórką do dołu na rozgrzanej patelni i zostaw mięso na jej powierzchni przez 3 minuty lub do momentu, aż skóra zacznie skwierczeć lub zyska brązowy kolor.

Gdy kurczak będzie złocisty, przewróć go na drugą stronę. Przełóż masło na patelnię i polej kurczaka. Do stopionego masła dodaj gałązki rozmarynu i cebulę.

Włóż patelnię z powrotem do piekarnika, aby kontynuować pieczenie kurczaka, aż masło się wyklaruje.



Instrukcja pielęgnacji

Gdzie przechowywać Ooni Karu 12?

Ooni Karu 12 może być przechowywany na świeżym powietrzu. Pokrowiec dedykowany do tego modelu jest idealny do utrzymywania go w bezpiecznym i suchym miejscu. Jeśli to jednak możliwe, przechowuj Ooni Karu 12 w pomieszczeniach, zwłaszcza podczas niekorzystnych warunków atmosferycznych. Piec do pizzy musi być całkowicie suchy i wychłodzony przed próbą przeniesienia go w inne miejsce lub w trakcie przechowywania.

Jeśli znajdujesz się w pobliżu morza, oceanu lub innego zbiornika ze słoną wodą, chroń Ooni Karu 12, przechowując go wyłącznie w pomieszczeniu, gdy nie jest używany.

Jak czyścić Ooni Karu 12?

Czyszczenie wnętrza Ooni Karu 12 jest bardzo łatwe: rozgrzej piec do maksymalnej temperatury i utrzymuj ją przez minimum 30 minut, aby wypalić resztki jedzenia. Schłodzone wnętrze pieca możesz wytrzeć suchymi ręcznikami papierowymi.

Schłodzoną, zewnętrzną powłokę Ooni Karu 12 można przetrzeć ciepłą wodą z mydłem, a następnie wysuszyć. Unikaj materiałów ściernych, środków czyszczących lub zawierających żrące chemikalia.

Jak czyścić kamień do pieczenia pizzy?

Użyj szczotki Ooni, aby usunąć resztki mąki lub przypalone składniki. W przypadku uporczywych śladów zwiększ wysokość temperatury wewnątrz pieca. Wysoka temperatura w naturalny sposób oczyści spód kamienia do pizzy. Następnie poczekaj, aż kamień całkowicie ostygnie.

Kamienia do pizzy nie można myć w zmywarce – nie należy używać także płynu do mycia naczyń.

Jak ugasić Ooni Karu 12?

Pozostaw Ooni Karu 12, aby wypaliły się w nim pozostałe resztki paliwa. Pozwól mu ostygnąć w sposób naturalny. Może to potrwać 90 minut w zależności od temperatury otoczenia.

Nie stosuj wody do gaszenia lub schładzania Ooni Karu 12. W ten sposób możesz spowodować szkody i obrażenia ciała.

Po całkowitym ostygnięciu możesz odwrócić kamień do pizzy do następnego użycia pieca.
Najwyższe temperatury wewnątrz Ooni Karu 12 w naturalny sposób oczyszczą spód.



Rozwiązywanie najczęstszych problemów

Piec Ooni Karu 12 został starannie zaprojektowany, aby zapewnić wyjątkową jakość doznań kulinarnych. Jesteśmy pewni, że go pokochasz! Mamy przepracowane tysiące godzin z ogniem, a ich efektem było delektowanie się pyszną pizzą. W razie wszelkich pytań zachęcamy do kontaktowania się z nami pod adresem **support.ooni.com**. Na naszej stronie możesz też znaleźć odpowiedzi na najczęściej zadawane pytania w formie przewodników video.

Widzę dym w Ooni Karu 12

To zupełnie normalne, że paliwa stałe wydzielają trochę dymu na początku spalania. Kiedy Ooni Karu 12 osiągnie wyższą temperaturę, będzie palił się czystym ogniem
z minimalnym dymem. Ciągły dym jest oznaką niepełnego spalania i może być spowodowany przez zmniejszony przepływ powietrza lub użycie nieodpowiedniego paliwa.

Pamiętaj, aby postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi rozpalania pieca, które znajdziesz na stronach 16-21 oraz aby dokładać paliwo często i w niewielkich ilościach. Przepełniona komora spalania może zdusić płomień i powodować powstawanie dymu.

Zawsze przechowuj paliwo w ciepłym, suchym miejscu i zużywaj w ciągu 6 miesięcy. Węgiel drzewny i drewno, które są stare, mogą wchłonąć wilgoć i nie spalać się odpowiednio czysto ani wydajnie. Sprawdź, czy przegroda i nasada komina są otwarte – pozwoli to na maksymalny przepływ powietrza.

Mój Ooni Karu 12 zmienił kolor

Ooni Karu 12 jest wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Możesz zauważyć zmiany koloru po powtarzających się cyklach ogrzewania, ale nie wpłynie to na wydajność urządzenia. Elementy pieca może pokryć patyna. Pamiętaj, aby przechowywać Ooni Karu 12 w pomieszczeniu, gdy nie używasz urządzenia.

Widzę sadzę wewnątrz Ooni Karu 12

Sadza jest zjawiskiem naturalnym podczas spalania paliw stałych. Nadmiar sadzy możesz wytrzeć suchym ręcznikiem papierowym lub dedykowaną szczotką Ooni. Wyczyść Ooni Karu 12, dopiero kiedy całkowicie ostygnie. Możesz także zmniejszyć ilość sadzy poprzez efektywne zarządzanie paliwem, zgodnie z instrukcją na stronie 20.

Należy pamiętać o całkowitym otwarciu przegrody kominowej i wyjęciu nasady komina, zapewniającej optymalny przepływ powietrza i efektywne spalanie.

Ooni Karu 12 jest zbyt gorący

Będziesz wiedzieć, że Ooni Karu 12 jest za mocno rozgrzany, jeśli Twoje jedzenie zbyt szybko przypieka się i zaczyna przypalać. Jeśli Ooni Karu 12 osiągnął zbyt wysoką temperaturę, skróć czas podgrzewania i nie dodawaj więcej paliwa. Moc płomienia można regulować, zamykając przegrodę nad kominem. Jeśli ciasto do pizzy przypala się, a kamień jest zbyt gorący, możesz użyć produktów z żeliwnej serii Ooni. Umieść żeliwne akcesorium przez około 30 sekund na rozgrzanym kamieniu, aby wchłonęło część ciepła.

Ooni Karu 12 nie jest wystarczająco rozgrzany

Ooni Karu 12 został zaprojektowany tak, aby osiągać optymalne temperatury w trakcie 15 minut czasu nagrzewania. Dodaj do tego dodatkowe 10-15 minut w przypadku niskiej temperatury otoczenia. Jeśli używasz węgla drzewnego lub drewna, sprawdź, czy przegroda komina jest otwarta, a jego nasada zdjęta.

Przed każdym użyciem należy oczyścić komorę spalania z resztek. Używaj tylko suchego paliwa wysokiej jakości. Po otwarciu nie przechowuj dłużej niż 6 miesięcy.

Trzymaj drzwiczki zamknięte przez cały czas pieczenia. Pomoże to zatrzymać ciepło i uzyskać doskonałe rezultaty.

Uwaga: Jeśli korzystasz z Ooni Karu 12 podczas deszczu lub niskich temperatur, wstępne nagrzewanie może zająć więcej czasu.

Moja pizza się przypala

Zalecamy korzystanie z termometru na podczerwień Ooni. Pozwoli on zmierzyć temperaturę kamienia do pizzy. Przygotowując pizzę w stylu neapolitańskim, powinniśmy na środku kamienia uzyskać temperaturę 400°C. Grubsze ciasto do pizzy będzie wymagało niższej temperatury kamienia.

Oto kilka innych wskazówek, które pomogą uniknąć przypalenia:

· Skrócenie czasu podgrzewania
· Zmniejszenie ilości mąki dodawanej do spodu pizzy
· Używanie cienkiego spodu wykonanego z przepisu na klasyczną pizzę Ooni
· Dodanie wystarczającej ilości paliwa, aby zapewnić równomierną temperaturę

Kamień do pizzy wygląda na brudny

Kamień do pizzy może zmienić kolor w trakcie użytkowania, ale nie wpłynie to na jego właściwości. Resztki jedzenia można zostawić i wypalić w wysokich temperaturach wewnątrz pieca Ooni Karu 12.
Na kamieniu należy przygotowywać tylko suche potrawy mączne. Mięso, warzywa i inne wilgotne potrawy powinny być przygotowane przy użyciu produktów Ooni Cast Iron lub innych akcesoriów, które są w stanie wytrzymać wysokie temperatury wewnątrz Ooni Karu 12.

Komora spalania zmieniła kształt

Części Ooni Karu 12 będą regularnie osiągać temperatury ok. 537°C i wyższe. W rezultacie wygląd niektórych elementów pieca może ulec zmianie, ale nie wpłynie to na jego wydajność. Zamienniki można zamówić za pośrednictwem witryny ooni.com.

Jeśli kamień do pizzy jest zbyt gorący, umieść na nim żeliwne akcesorium Ooni, aby odciągnąć część ciepła.





Ooni i świat

Ooni Impact Fund przekazuje 1% rocznych globalnych przychodów firmy na cele charytatywne i projekty, które wspierają lokalne społeczności i chronią środowisko. Kupując Ooni Karu 12, pomagasz sadzić drzewa dzięki partnerstwu Ooni z organizacją pozarządową Eden Reforestation Projects. Dziękujemy!

ooni.com/impact

Bądźmy w kontakcie

Uwielbiamy wiedzieć i widzieć, co przygotowujesz za pomocą Ooni Karu 12. Bądźmy w kontakcie! Oznaczaj swoje zdjęcia za pomocą hashtagów:
#ooni i #oonified

Śledź nas i bądź na bieżąco ze wszystkimi nowościami Ooni za pośrednictwem naszych kanałów:

Zapisz się na naszą listę mailingową na ooni.com, aby otrzymywać pyszne przepisy, najlepsze wskazówki i ekskluzywne promocje.
Jeśli masz jakieś pytania lub uwagi, zachęcamy do kontaktu z nami pod adresem: **support.ooni.com**



Make Pizza

ooni.com

© 2021 Ooni
Ooni jest zastrzeżonym znakiem towarowym
firmy Ooni Ltd. Wszelkie prawa zastrzeżone.

Instrukcja w polskiej wersji językowej:
Decofire Grupa sp. z o. o.
www.decofire.pl

decofire®
Home & Garden

Kraków - Wielicka
ul. Nad Serafą 56
+48 668 151 378
+48 690 033 461

Kraków - Czyżyny
ul. Medweckiego 7
+48 531 125 972
+48 531 126 033

www.decofire.pl