

NINJA OO101EU HORNO EXTERIOR NINJA WOODFIRE



Un mundo de sabores, todo en un solo horno. Lleve la cocina al aire libre con texturas y sabores inspirados en los hornos de ladrillo, **8 funciones de cocción y un control total de la temperatura** de 40°C-370°C. **Asado a alta temperatura, barbacoa ahumada, pizza artesanal y mucho más con auténtico sabor ahumado gracias a la tecnología Woodfire**, todo ello con sólo pulsar un botón. Crea pizzas en menos de 3 minutos (sin incluir el tiempo de precalentamiento, cocinado a 370°C) con 6 preajustes: Artesana, Fina, Nueva York, Honda, Calzone y Personalizada. Perfecto como anfitrión, el Horno Exterior tiene capacidad para 3 kg de pollo y verduras, 5 kg de carne de ternera o 2 costillas. **Agregue fácilmente sabores ahumados a cualquier cosa que haga con pellets de leña 100% de madera real.** Ahumado bajo y lento para obtener resultados tiernos.

- Potencia: 2.400 W.
- Rango de temperatura 40°C a 370°C.
- **Tecnología Ninja Woodfire.**
- Incluye:
 - Marco de accesorio.
 - Bandeja Pro-Heat.
 - Rejilla para asar.
 - Piedra para pizza.
 - Caja de pellets extraíble.
 - Pala para pellets.
- Resistente a la intemperie.

- **8 programas.**
 1. Warm (Mantener caliente).
 2. Dehydrate (Deshidratar).
 3. Smoker (Ahumar).
 4. Bake (Hornear).
 5. Top Heat (Calor máximo).
 6. Gourmet Roast (Asado Gourmet).
 7. Max Roast (Asado máximo).
 8. Pizza.
- Color naranja quemado.
- **Incluye guía de recetas creadas por Chefs.**

<https://marketinginfo.es/ninja-oo101eu>

<https://marketinginfo.es/ninja-generic-woodfire.html>

DATOS LOGÍSTICOS:

Código de Barras: 0622356272889

Unidades de Embalaje: 1

Medidas producto (An-Al-Pr): 45,00 X 38,00 X 54,00 cm

Peso neto producto: 22,000 Kg

