

Průvodce výběrem pizza pece Ooni

Výběr správné pizza pece závisí na tom, jakým způsobem chcete pizzu připravovat, kde budete nejčastěji péct a pro kolik lidí. Tento průvodce vám pomůže položit si ty správné otázky a snadno zvolit ideální model pro vaše potřeby.

1. Klíčové otázky před nákupem

Než se rozhodnete pro konkrétní model, zamyslete se nad následujícími čtyřmi otázkami:

- **Kde budu pec používat?** Máte k dispozici zahradu, terasu, balkón, nebo chcete péct výhradně uvnitř v kuchyni?
- **Jaké palivo preferuji?** Chci tradiční chuť dřeva a rituál roztápění, nebo spíše pohodlí, rychlost a precizní regulaci plynu či elektřiny?
- **Jak velkou pizzu chci péct?** Stačí mi standardní osobní velikost (12 palců / cca 30 cm), nebo chci hostit rodinu a péct velké pizzy (14 až 18 palců / až 45 cm)?
- **Budu pec často převážet?** Plánuji brát pec na chaty, kempování a k přátelům, nebo bude mít stabilní místo na zahradním stole?

2. Přehled podle typu paliva (médium)

Médium / Palivo	Hlavní výhody	Pro koho je vhodné
Dřevo a pelety (Multi-fuel)	Autentická kouřová chuť, tradiční rituál pečení, nezávislost na plynu či elektřině. Možnost přejít na plyn s dokoupitelným hořákem.	Pro milovníky klasického outdoorového vaření, kteří si užívají proces práce s ohněm.
Plyn (Gas)	Maximální pohodlí, rychlé nahřátí (cca 15-20 min), čistý provoz bez popela, velmi snadná a okamžitá regulace teploty.	Pro ty, kteří chtějí skvělou pizzu bez námahy a preferují rychlost, čistotu a konzistentní výsledky.
Elektřina (Electric)	Možnost bezpečného pečení v interiéru (kuchyni), zapojení do běžné zásuvky, digitální nastavení teploty a režimů pečení, žádný kouř.	Pro obyvatele bytů bez zahrad či pro ty, kteří chtějí péct pizzu celoročně bez ohledu na počasí.

3. Doporučení k jednotlivým modelům Ooni

A. Řada Ooni KODA (Čistě plynové pece)

Ztělesnění rychlosti a čistého komfortu pro venkovní použití.

- **Ooni Koda 12:** Kompaktní a extrémně lehká pec na plyn. Ideální pro jednotlivce, páry nebo tříčlennou rodinu. Perfektní na cesty, kempování a na menší terasy. (Max. velikost pizzy: 30 cm).
- **Ooni Koda 16:** Prostornější plynová pec. Skvělá pro rodinné oslavy a zahradní party. Větší prostor usnadňuje manipulaci s pizzou a otáčení. (Max. velikost pizzy: 40 cm).
- **Ooni Koda 2 / Koda 2 Pro / Koda 2 Max:** Nejnovější generace plynových pecí (Koda 2 Pro s velikostí 18 palců / 45 cm, Koda 2 Max s obří plochou až 24 palců). Koda 2 Pro má digitální ovládání displeje. Koda 2 Max disponuje pokročilou zónovou regulací teploty (Dual-flame) a digitálními displeji. Ideální pro náročné uživatele, velké rodiny a gastro nadšence, kteří dělají obří rodinné pizzy nebo pečou více věcí naráz.

B. Řada Ooni KARU (Vícepalivové pece / Multi-fuel)

Flexibilita na prvním místě. Můžete topit dřevem/dřevěným uhlím, nebo připojit plynový hořák.

- **Ooni Karu 2 (12G):** Kompaktní, snadno přenosné pece. Novější generace Karu 2 (12G) nabízí prosklená dvířka pro snadnou kontrolu pečení bez úniku tepla a efektivnější spalování. Skvělé pro 2–4 osoby na zahradu i výlety. (Max. velikost pizzy: 30 cm).
- **Ooni Karu 2 Pro:** Špičkové robustní pece s velkým proskleným průzorem, vestavěným teploměrem a masivní izolací. Karu 2 Pro přichází s větším zásobníkem na dřevo a ještě efektivnějším chodem. Ideální volba pro stabilní zahradní kuchyně, velké rodiny a ty, co nekompromisně vyžadují dřevo i plyn v jednom velkém balení. (Max. velikost pizzy: 40 cm).

C. Řada Ooni VOLT (Elektrické pece)

Revoluce v pečení pizzy uvnitř domu.

- **Ooni Volt 2:** Nejnovější generace plně elektrické pece. Je určena primárně do **interiéru** (kuchyně). Nabízí technologii Pizza Intelligence™ s předvolbami pro různé styly pizzy (Neapolská, New York, na plechu), nastavení intenzity pečení shora/zespoda a dosažení 450 °C za pár minut. Ideální pro celoroční pečení v bytě či domě, pro rodiny o 2–4 členech. (Max. velikost pizzy: 30 cm).

Shrnutí pro rychlé rozhodnutí:

- Chci péct v kuchyni → **Ooni Volt 2**
- Chci co největší pohodlí na zahradě bez kouře a popela → **Ooni Koda (velikost 12 nebo 16 / Koda 2 Pro dle rozpočtu a velikosti rodiny)**
- Chci autentický oheň a možnost střídat paliva → **Ooni Karu (Karu 2 - pro přenosnost, Karu 2 Pro- pro pevnou zahradní základnu)**