

**KIGOS.**  
KITCHEN SUPPLIES



**KIGOS**

Distribuidor oficial de Ooni  
en Chile

Mira nuestro catálogo!

Haz click en los  
productos y te llevarán  
directamente a la web.

[www.KIGOS.cl](http://www.KIGOS.cl)



2021

KIGOS.CL



## ¡Conoce a Ooni Pizza Ovens!

El 2012 Kristian Tapaninaho, junto a su señora Darina Garland, fundaron Ooni Pizza Ovens. Al haberse criado en Finlandia, donde su familia tenía una panadería y se solía cocinar al aire libre, Kristian estuvo rodeado desde muy joven de excelentes comidas y reposterías cocinadas con leña. Años después, cuando vivía en Londres junto a su familia, se sentía frustrado de que las pizzas que cocinaba en su casa carecían de ese sabor tan característico como de restaurante. El horno de su casa no alcanzaba las temperaturas suficientes y no contaba con la posibilidad de construir un costoso horno de ladrillo.

Los únicos hornos a leña para hacer pizza en el mercado eran caros y de gran volumen. Kristian no tenía conocimientos de ingeniería, pero estaba decidido a crear un horno accesible capaz de cocinar pizzas auténticas al aire libre. Después de diseñar y probar varios prototipos, Ooni lanzó el primer horno para pizza portátil del mundo, que utiliza pellets de madera.

¡Los Ooni Pizza Ovens alcanzan temperaturas muy elevadas! Todos nuestros modelos alcanzan temperaturas de hasta 500 °C para cocinar increíbles pizzas en tan solo 60 segundos.

Nuestros modelos de hornos para pizzas parten de un peso de 10 kg (22 lbs), por lo que podrás llevarlos contigo y darte un festín de pizza a donde quiera que vayas.

Desde su lanzamiento, Ooni se ha convertido en una premiada empresa global de gestión familiar con sede en Escocia. Nuestros hornos para pizza y sus accesorios se venden en más de 70 países, y son apreciados por nuestros clientes y la prensa. El año pasado, nuestro horno para pizza Ooni Pro fue elegido "Mejor horno para pizza" por la revista WIRED, y ocupamos el séptimo lugar en el ranking de "las 100 empresas de más rápido crecimiento del Reino Unido" en Sunday Times.

El año pasado, nuestro horno para pizza de exterior Ooni Pro multcombustible fue elegido «mejor horno para pizza» por la revista WIRED, y ocupamos el séptimo lugar en el ranking de las 100 empresas de más rápido crecimiento del Reino Unido en Sunday Times.



Prepara una magnífica pizza en casa

## Ooni Karu 16

Horno para pizza multicomcombustible



NOVEDAD  
EN 2022

El horno Ooni Karu 16 aprovecha la experiencia culinaria al aire libre más versátil de Ooni y aporta tecnología avanzada para disfrutar de magníficas pizzas. Con varias opciones de combustible, prueba a utilizar madera o carbón para disfrutar de una experiencia de pizza original y un sutil sabor a leña, o elige una experiencia culinaria de bajo mantenimiento con un quemador de gas Ooni.

- Viene listo para usar con madera o carbón y se puede usar con gas acoplando el quemador de gas Ooni opcional (se vende por separado).
- Mejor aislamiento del cuerpo y la puerta del horno de acero inoxidable revestidos con fibra cerámica.
- La nueva puerta del horno es totalmente de cristal con tecnología ViewFlame™ que reduce la acumulación de hollín y aumenta la visibilidad; el nuevo diseño desplegable permite un fácil acceso.
- El termómetro digital incorporado muestra la temperatura interna del horno Ooni Karu 16 en °F o °C.
- Ingeniería de flujo de aire optimizada entre la bandeja de combustible y el cuerpo del horno.
- Alcanza los 500 °C en tan solo 15 minutos.

Dimensiones: 50 x 82 x 84 cm  
 Peso: 28.4kg  
 Materiales: Acero al carbono pulvicubierto  
 Acero inoxidable, nailon  
 Patas de TPR

## Ooni Karu 12

Horno para pizza multicomcombustible



Domina el arte del fuego con el horno para pizza Ooni Karu 12. Alimentado con leña o carbón reales, cocina auténtica pizza a la piedra en cualquier espacio al aire libre en tan solo 60 segundos.

- La bandeja de combustible diseñada a medida maximiza el flujo de aire y proporciona una potente ráfaga de llama abrasadora: cárgala con madera o carbón reales y no tendrás que limpiar un exceso de ceniza al terminar.
- Con un peso de tan solo 12 kg (26,5 lb), este horno Ooni ofrece portabilidad junto con toda la potencia y el calor de un horno de leña más grande.
- El cuerpo de acero inoxidable está aislado con fibra cerámica. Además, cuenta con una piedra para hornear Ooni de mayor grosor y un protector de llama patentado para la máxima retención del calor.

Dimensiones: 80 x 40 x 77cm  
 Peso: 12kg  
 Materiales: Acero inoxidable 430 pulido  
 Nailon reforzado con vidrio  
 Patas de TPR



## Ooni Koda 16

Horno para pizza de gas



Dimensiones: 63 x 59 x 35cm  
 Peso: 18.2kg  
 Materiales: Carcasa de acero laminado en frío pulvicubierto  
 Frontal de aluminio fundido  
 Estructura interior, base y quemador de acero inoxidable  
 Patas de TPR

Toma las riendas de tu experiencia culinaria al aire libre con el horno para pizza Ooni Koda 16, diseñado para hornear magníficas pizzas a la piedra de 16 pulgadas y mucho más. Este horno Ooni, que combina la comodidad y estabilidad de la energía del gas con un diseño llamativo, cuenta con una amplia puerta de horno y una gran placa de cocción de piedra, ideal para cocinar para grupos.

- Cocina pizzas a la piedra extraordinarias de 40 cm de diámetro en tan solo 60 segundos, con la auténtica textura horneada a la piedra.
- Carcasa de acero duradera, aislada con fibra cerámica y pulvi cubierta para una mayor retención del calor y resistencia a los imprevistos del tiempo.
- Funciona con gas propano, alcanza 500 °C y está listo para cocinar a los 20 minutos de encenderlo.

## Ooni Koda 12

Horno para pizza de gas



Dimensiones: 63 x 40 x 30cm  
 Peso: 9.25kg  
 Materiales: Carcasa de acero laminado en frío pulvicubierto  
 Frontal de aluminio fundido  
 Estructura interior, base y quemador de acero inoxidable  
 Patas de TPR

Diseñado para ofrecer la máxima velocidad, comodidad y facilidad de uso, el horno para pizza Ooni Koda 12 cuenta con encendido de gas instantáneo y un mando de control de temperatura ajustable que regula una amplia gama de temperaturas.

- Cocina una increíble pizza a la piedra en 60 segundos.
- Carcasa de acero duradera, aislada con fibra cerámica y pulvi cubierta para una mayor retención del calor y resistencia a las inclemencias del tiempo.
- Este horno Ooni funciona con gas propano, alcanza 500 °C y está listo para cocinar en 15 minutos.



## Ooni Fyra 12

Horno para pizza alimentado con pellets

El horno para pizza Ooni Fyra 12 ofrece una experiencia de clase mundial con fuego de leña. Cocinar con pellets de madera se traduce en una experiencia culinaria práctica y sin complicaciones. Este horno Ooni es superfácil de usar y cocina una pizza a la leña deliciosa en tan solo 60 segundos.

- El horno para pizza Ooni Fyra 12 funciona con pellets de madera Ooni, eficientes energéticamente y de origen sostenible, que dan a la pizza y a los platos un auténtico sabor a leña.
- El Ooni Fyra 12 es muy duradero y quedará genial en tu jardín durante todo el año y, ya que es realmente portátil, puedes llevarlo contigo allá donde quieras cocinar.
- Alcanza los 500°C y está listo para cocinar en 15 minutos.

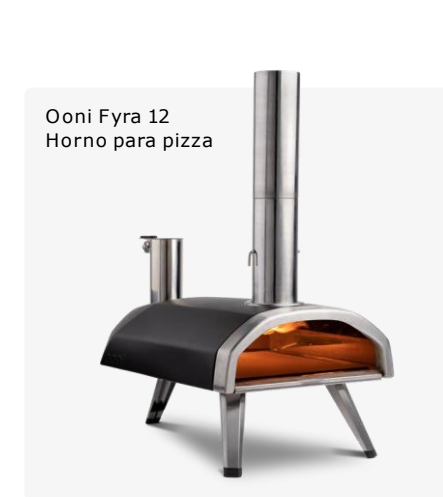
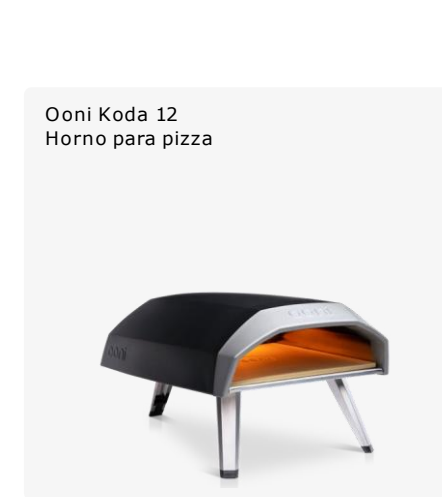
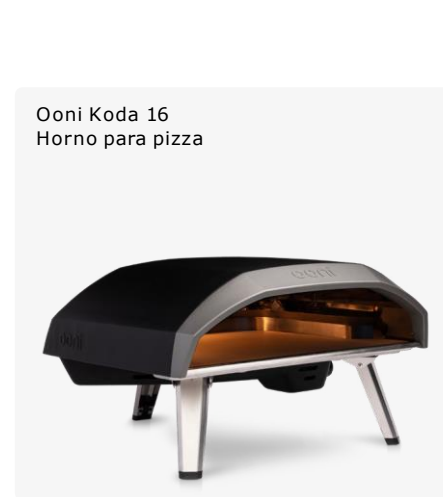
Dimensiones:	74 x 39 x 73cm
Peso:	10.4kg
Materiales:	Acero al carbono pulvicubierto Nailon reforzado con vidrio Patas de TPR



# Comparación de los hornos

\*\*Todos los pesos y dimensiones del horno corresponden a los productos sin caja

\*El quemador de gas se vende por separado



tamaño de la pizza  
**40cm**

tamaño de la pizza  
**30cm**

tamaño de la pizza  
**40cm**

tamaño de la pizza  
**30cm**

tamaño de la pizza  
**30cm**

tiempo de calor  
**15 minutos**

tiempo de calor  
**15 minutos**

tiempo de calor  
**20 minutos**

tiempo de calor  
**15 minutos**

tiempo de calor  
**15 minutos**

temperatura máxima  
**500°C**

temperatura máxima  
**500°C**

temperatura máxima  
**500°C**

temperatura máxima  
**500°C**

temperatura máxima  
**500°C**

tamaño  
**50 x 82 x 84 cm**

tamaño  
**80 x 40 x 77cm**

tamaño  
**63 x 59 x 35cm**

tamaño  
**63 x 40 x 29cm**

tamaño  
**74 x 39 x 73cm**

Peso  
**28.4kg**

Peso  
**12kg**

Peso  
**18.2kg**

Peso  
**9.25kg**

Peso  
**10.4 kg**

tipos de combustible  
**Madera, carbón o gas\***

tipos de combustible  
**Madera, carbón o gas\***

tipos de combustible  
**Gas**

tipos de combustible  
**Gas**

tipos de combustible  
**Pellets de madera**



# Palas para pizza Ooni

\*Todos los pesos y dimensiones del accesorio corresponden a los productos sin cajav

Pala y tablas para servir pizza Ooni Bamboo



La forma clásica de crear tu pizza e introducirla en tu Ooni Pizza Oven fácilmente. El borde rebajado permite mover la pizza o el pan sin esfuerzo. También sirve como tabla para cortar y servir.

tamaños disponibles

30cm, 35cm, 40cm

la mejor para

Introducir

materiales

Bambú

peso

30cm: 0.7kg    40cm: 1.7kg  
35cm: 1kg

dimensiones

30cm: 50 x 30 x 1cm  
35cm: 57 x 35 x 1cm  
40cm: 64 x 40 x 1.5cm

Palas para pizza Ooni



La pala para pizza Ooni es una pala ligera y de alta calidad para meter, girar y sacar pizzas de tu horno con facilidad. La superficie lisa hace que deslizar las pizzas en tu horno Ooni sea un juego de niños.

tamaños disponibles

30cm, 35cm, 40cm

la mejor para

Introducir, Girar, Extraer

materiales

Aluminio, Nylon de vidrio reforzado

peso

30cm: 0.5kg    40cm: 0.8kg  
35cm: 0.7kg

dimensiones

30cm: 65 x 30 x 3cm  
35cm: 70 x 35 x 3cm  
40cm: 76 x 40 x 3cm

Palas perforadas para pizza Ooni



La pala para pizza perforada Ooni es una pala ligera y de alta calidad para meter, girar y sacar las pizzas de tu horno Ooni con facilidad. Utiliza el borde rebajado de la pala para deslizarla directamente bajo las bases de pizza.

tamaños disponibles

30cm, 35cm

la mejor para

Introducir, Girar, Extraer

materiales

Aluminio anodizado, Nylon de vidrio reforzado

peso

30cm: 0.5kg  
35cm: 0.6kg

dimensiones

30cm: 65 x 30 x 3cm  
35cm: 70 x 35 x 3cm

Pala para girar la pizza Ooni



Cocina tus pizzas más rápido con la pala para girar pizza Ooni, manteniendo las pizzas en contacto con la piedra de hornear mientras las giras como un profesional en tu Ooni Pizza Oven a altas temperaturas.

tamaños disponibles

17cm

la mejor para

Girar, Extraer

materiales

Aluminio anodizado, Nylon de vidrio reforzado

peso

0.4 kg

dimensiones

80 x 17 x 2cm

## ¿Cuál es la mejor pala para tu horno?

	Pala de 12"	Pala de 14"	Pala de 16"	Pala para girar la pizza
Horno para pizza Ooni Fyra 12	✓			✓
Horno para pizza Ooni Koda 12	✓			✓
Horno para pizza Ooni Koda 16	✓	✓	✓	✓
Horno para pizza Ooni Karu 12	✓			✓
Horno para pizza Ooni Karu 16	✓	✓	✓	✓



## Fundas de transporte Ooni

Los hornos para Pizza Ooni se han diseñado pensando en el almacenamiento y la portabilidad.



### Funda del Ooni Koda 16

Protege tu horno para Pizza Ooni Koda 16 de las inclemencias con la funda 100 %impermeable diseñada a medida. Los bordes elásticos proporcionan un ajuste superceñido.

Dimensiones: 28 x 22 x 8cm  
 Peso: 0.6kg  
 Materiales: Aluminio, poliéster



### Funda de transporte del Ooni Koda 12

La funda de transporte Ooni Koda 12 impermeable es la mejor forma de proteger tu horno para pizza Ooni Koda 12 de las inclemencias del tiempo. El borde elástico proporciona un ajuste ceñido y las prácticas correas ajustables te permiten llevar y transportar tu horno Ooni con facilidad.

Dimensiones: 27 x 32 x 4cm  
 Peso: 0.4kg  
 Materiales: Aluminio, poliéster



NUEVO

### Funda para el Ooni Karu 16

Protege tu horno para pizza Ooni Karu 16 de las inclemencias del tiempo con la funda 100 % impermeable diseñada a medida. Los bordes elásticos proporcionan un ajuste superceñido.

Dimensiones: 28 x 22 x 5cm  
 Peso: 0.6kg  
 Materiales: Aluminio, poliéster



### Funda de transporte del Ooni Karu 12

Llévate tu horno para pizza Ooni Karu 12 para disfrutar de tu próxima aventura con la funda de transporte 100 %impermeable Ooni Karu 12, con un borde elástico para un ajuste superceñido y correas ajustables para mover tu horno para pizza con facilidad.

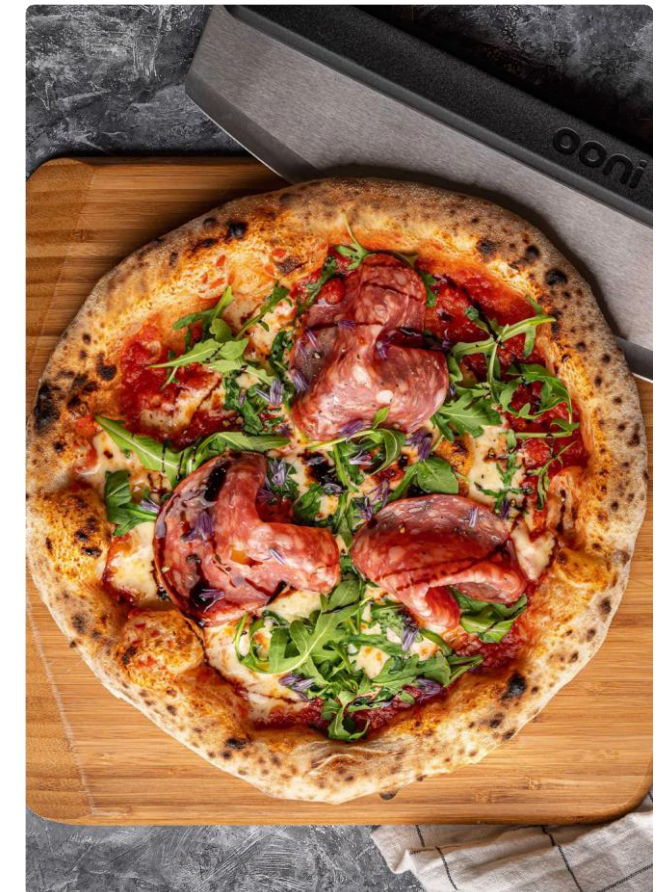
Dimensiones: 27 x 22 x 4cm  
 Peso: 0.4kg  
 Materiales: Aluminio, poliéster



### Funda de transporte del Ooni Fyra 12

Lleva tu horno para pizza Ooni Fyra 12 dondequiera que vayas y protégelo de las inclemencias con esta funda de transporte muy práctica y 100 % impermeable. El borde elástico proporciona un ajuste perfecto, las correas ajustables hacen que resulte cómodo de llevar y la bolsa de almacenamiento de la chimenea encaja en su interior. ¡Todo se coloca y transporta de forma ordenada!

Dimensiones: 27 x 32 x 4cm  
 Peso: 0.4kg  
 Materiales: Aluminio, poliéster





## Accesorios Ooni

Complementa tu Ooni Pizza Oven con nuestra gama de accesorios diseñada para ayudarte a crear la mejor experiencia culinaria posible.



### Termómetro de infrarrojos Ooni

¡Mide la temperatura de la superficie de la piedra de hornear de tu Ooni Pizza Oven en segundos! Apunta la guía del láser al centro de tu piedra de hornear y la lectura se mostrará en la pantalla. La muestra en °F o °C.

Dimensiones: 13 x 9 x 3cm  
 Peso: 0.2kg  
 Materiales: Plástico



### Piedra para hornear Ooni

La retención de calor de la piedra para hornear Ooni hornea desde abajo para obtener bases de pizza perfectamente cocinadas y platos bien cocidos que están listos rápidamente. La placa de hornear de piedra cordierita de alta calidad también proporcionará resultados excepcionales en un horno convencional.

La piedra para hornear Ooni viene de serie con el horno para pizza Ooni Koda 12 y con todos los hornos (¡en un tamaño adecuado!).

Dimensiones: 15 x 15 x 0.4cm  
 Peso: 2.1kg  
 Materiales: Piedra cordierita maciza



### Cortador con cuchilla oscilante para pizzas Ooni

Corta pizzas enteras por la mitad con un movimiento rápido utilizando la cuchilla oscilante del cortador de pizza Ooni. La hoja de acero inoxidable ultra afilada tiene 14 pulgadas de largo y está terminada con un mango de fácil agarre.

Dimensiones: 38 x 10 x 2cm  
 Peso: 0.3kg  
 Material: Acero inoxidable, nailon



### Rueda cortadora de pizza Ooni

Corta la pizza como un profesional con la rueda cortadora de pizza Ooni, fabricada con un mango de fácil agarre y una hoja de acero inoxidable superafilada para un corte y una limpieza óptimos.

Dimensiones: 24 x 11 x 2cm  
 Peso: 0.2kg  
 Material: Acero inoxidable, nailon



### Rascador para masa/banco de pizza Ooni

Amasa, divide y limpia. ¡Trabajar con la masa de pizza puede resultar pegajoso! Gira la masa a granel sobre la superficie de trabajo con facilidad y troceala con precisión utilizando el rascador de masa/banco Ooni con un borde firme de acero inoxidable y un asa de fácil agarre.

Dimensiones: 16 x 11 x 2cm  
 Peso: 0.2kg  
 Material: Acero inoxidable, nailon



### Cepillo Ooni Pizza Oven

El cepillo Ooni Pizza Oven es un cepillo y rascador 2 en 1 para piedras de hornear que cuenta con un cómodo mango de madera, además de un duradero rascador y cerdas de acero inoxidable. Es la herramienta perfecta para limpiar rápida y eficientemente tu Ooni Pizza Oven después de cocinar.

Dimensiones: 63 x 6 x 4cm  
 Peso: 0.6kg  
 Material: Acero inoxidable, bambú



### Delantal Ooni Pizzaiolo

¡Ensúciate las manos, pero no la ropa! Nuestro resistente delantal Ooni Pizzaiolo está hecho de lona resistente con detalles de cuero auténtico, y cuenta con dos bolsillos multiusos, un soporte para el paño de cocina, correas ajustables para un ajuste perfecto y hebillas extraíbles para facilitar el lavado.

Dimensiones: 90 x 67 x 1cm  
 Peso: 0.4kg  
 Materiales: Cuero auténtico, lona resistente



### Guantes Ooni Pizza Oven

Estos guantes de cuero resistentes al calor, forrados con franela y lona, añadirán protección al cocinar con todos los Ooni Pizza Ovens, ya sea al quitar la puerta o al reponer el combustible.

Dimensiones: 35 x 17 x 3cm  
 Peso: 0.4kg  
 Materiales: Cuero, franela, lona



## Ooni Cast Iron

Aprovecha al máximo el potencial de tu horno Ooni con la gama Ooni Cast Iron. Todas las piezas están hechas de hierro fundido de alta calidad, adecuado para las altas temperaturas de los hornos Ooni Pizza Ovens.



### Sartén Ooni Cast Iron Skillet

Fabricada en hierro fundido de alta calidad, la sartén Ooni Cast Iron Skillet ofrece una excelente retención del calor y es la sartén perfecta para todo tipo de usos. Ideal para usar en tu Ooni Pizza Oven, en fuegos abiertos y en placas o fogones domésticos. El exclusivo mango extraíble y la base de madera resistente al calor permiten un manejo más seguro de la sartén caliente.

Dimensiones: 42 x 25 x 4cm  
Superficie de cocción de 22cm  
Peso: 3kg  
Materiales: Hierro fundido, haya



### Plancha Ooni Dual-Sided Grizzler

Carga con ese corte extragrande de carne de vacuno y dóralo en tu Ooni Pizza Oven. La plancha de hierro fundido Ooni Dual-Sided Grizzler encaja en todos nuestros hornos para pizza, por lo que puedes ir más allá de la pizza a la piedra para elaborar una gama de platos más grandes cocinados a la llama para una multitud. Utiliza las asas extraíbles para mover la plancha con facilidad y púsala directamente en la tabla de servir de haya.

Dimensiones: 37 x 33 x 7cm  
Peso: 6.1kg  
Materiales: Hierro fundido, haya



### Sartén Ooni Grizzler

La sartén Grizzler te ayudará a cocinar deliciosas carnes, pescados y verduras, con las marcas distintivas de una parrilla. ¡Prueba a cocinar un filete en la sartén Grizzler y no te arrepentirás! Fabricada en hierro fundido de alta calidad, con un asa extraíble y una tabla de servir de madera para facilitar su uso.

Dimensiones: 44 x 16 x 8cm  
Peso: 2.5kg  
Materiales: Hierro fundido, haya



### Sartén Ooni Sizzler

Puedes cocinar carne, pescado o verduras muy sabrosas con la sartén Sizzler. La comida conserva los jugos y sabores mientras se cocina con llama en un tiempo récord en tu Ooni Pizza Oven. El mango extraíble y la tabla de servir de madera hacen que la manipulación de esta sartén de hierro fundido de alta calidad resulte sencilla y segura.

Dimensiones: 44 x 16 x 8cm  
Peso: 2.5kg  
Materiales: Hierro fundido, haya

¡Les deseamos una  
Feliz Navidad para  
todos!

Regala magia,  
Regala KIGOS

