

# Gozney Arc XL Unboxing & Review

*(Indeholder egenbetalt Reklame)*

Gozney har for nylig introduceret sin seneste kreation indenfor Pizzaverden nemlig deres Arc XL, som hævdes at være verdens mest avancerede kompakte Pizzaovn til at lave 16-tommer pizzaer.

Det er ikke en hemmelighed, at jeg er kæmpe fan af Gozney's Dome, og jeg synes faktisk også, det er en næsten perfekt ovn.

Spørgsmålet er, om den seneste Arc XL slår sin forgænger? Er den pengene værd og en ideel mulighed for pizzafremstilling?

Svarene finder du her i min detaljerede og ærlige Gozney Arc XL anmeldelse. Jeg kommer til vise jer hvordan jeg udpakker denne innovative kreation og tester den ved at lave et par pizzaer.

Baseret på min erfaring håber jeg, at det vil hjælpe dig med at beslutte, om Gozney Arc XL er den ultimative Pizzaovn og om den er dennes pris værdig.

I denne artikel afslører jeg funktionerne, fordele og ulemper og alt andet, du skal vide, før du beslutter dig.

## **Gozney Arc XL -Det første indtryk - Unboxing og samling**

[Gozney Arc XL\\*](#) fås i to farver. Dens kernefarve er elfeben farven, og sort. Jeg bestilte elfeben farven, som er hvidlig-cremet farve. Den ser meget tiltalende ud og adskiller sig fra andre [Gozney-Pizzaovne\\*](#).



Det første jeg lagde mærke til er den solide og robuste konstruktion, hvilket betyder at den er bygget til at holde længe. Den har to håndtag en på hvert side, til at tage ovnen ud af kassen eller nemt flytte den, selvom den faktisk er varm, ret fantastisk, hvis du af en eller anden grund skal flytte den under madlavning.

En af mine favoritter ved Arc XL er dens store udtagelige sten, hvor du kan tilberede store og endda lange pizzaer "pipes" på. Åbningen er meget større end på både Dome og Rocbox, hvilket giver mere plads til at håndtere ens pizza fra forskellige vinkler.

Designet og brænderplaceringen gør den kompakt udefra og rummelig indefra. Helt ærligt, jeg er imponeret!



**Ovnen kommer færdigmonteret (stort PLUS!)**





Arc Ovnén kommer færdigmonteret et stort PLUS!, så du behøver ikke at gøre andet end fjerne alt beskyttelse, placere ventilationsristen og flammeristen foran brænderen. Den kommer også med en Gasslange med click on funktion for at komme hurtigt i gang. og for at man kan tage den af igen efter tilberedning. Dermed ungår man at regulatoren altid hænger ligger i vejen under opbevaring.



Det kræver tre batterier: to til det digitale termometer og et til tændingen. Alle batterier følger med denne Gozney Pizza Ovn.







Når du tænder termometeret, er displayet klart og farverigt og viser temperaturen i både Celsius og Fahrenheit. Displayet er mere moderne og et skridt op i forhold til det der er monteret i Gozney Dome. Den er holdt meget stilrent med en touch retro i dennes udsen. Simple men funktionel udsen og aflæsning.

Jeg har også valgt at tilkøbe en stand til min ny Arc XL som hæver ovnen i den rette arbejdshøjde. Den er solid og meget simple holdt med en smuk finish.

Dens hovedformål er at forhindre rygproblemer - så man ikke behøver at bøje sig ned hele tiden når man tjekker til ens pizza under madlavning.

Endu et plus er at den tilbyder også opbevaringsplads, hvor du kan lægge dine pizzaredskaber, I bunden af standn er der der lavet plads til at man kan placere ens gasflaske så den altid er oprydt og man ikke vælter over den da den står i vejen ved siden af ovnen et sted.



I løbet af et minutter kan du montere og fastgøre din Gpzney Arc XL på denne stander. Hurtigt og enkelt, ingen ballade overhovedet.





[https://youtu.be/g-skF\\_91e\\_A](https://youtu.be/g-skF_91e_A)

## Opstart af den nye Gozney arc XL

Det er nemt og hurtigt at tænde for denne ovn. Bare tryk på knappen og drej, for at antænde flammen på få sekunder.

Dennes meget vigtige detalje er flammens fordybning. Den er unikt designet til at genskabe traditionel træfyret rullende flammer og tilbyder dermed en fremragende ydeevne, kontrol og varmetilbageholdelse under selve tilberedning. Med andre ord, den forstår at vise sig frem.

For det andet holder sidebrænderen og fordybningen fronten af ovnen ren. Varmen kommer let ud gennem ventilationsgazen uden at efterlade pletter på yderdelen. Dette adskiller den fra både Dome og Rocbox, og holder den nærmest set ny, selv efter flere brug.

Ovnens flamme er ekstremt kraftig. Det er den mest aggressive flamme, jeg har set i en gas pizzaovn. Den er dog rettet mod loftet og spreder sig kontrolleret på grund af designet og forvæggen og loft.

<https://youtu.be/lBsOUAgds1E>

## Hvor lang tid tager det at nå 400 grader?

Den største udfordring er den tid det tager Arc XL for at nå op på de ønskede 400 grader. Ovnens var på 85°C efter kun 2 minutter, hvilket er ret hurtigt. Det tog 12 minutter at nå 190°C og 36 minutter og 15 sekunder at nå 401°C.

Temperaturdisplayet viser en af tre farver.

1. Blå = for kold til at lave varme
2. Grøn = start madlavning,
3. Rød = ovnen er for varm, så pizzaen kan hurtig brænde på.

Dette er super nyttigt for alle, men især begyndere. Termometer i ovnen kan maksimalt gå op på 500°C. derfter viser den HOT.

Men det vigtigste er at den når høje temperaturer hurtigere og holder på varmen

i lang tid på grund af dets 20 mm tykke pizzasten og 2-lags isolering.

Når det her nørdede her er sagt, så kan den hurtigt lave de perfekte pizzaer.



## Tilberedning af pizza i Gozney Arc XL

Til den rigtige test, hvordan gik det med at lave en Meatlover Pizza? Nå, jeg startede med en temperatur på ca. 450°C. Da den første pizza kom ind, begyndte den at koge ret hurtigt. Kanterne voksede smukt på ingen tid. Derfor skulle jeg bare vende pizzaen ofte for at tilberede den perfekt fra hvert hjørne. Den var sprød, blød lige som en pizza skal være ved 450°C. Bunden af ??pizzaen havde også et smukt lag skorpe. Osten smeltede perfekt; skorpen var perfekt, det var lækkert. Der var ikke en eneste bid af pizzaen, der var rå eller covercooked. Jeg prøvede en pizza mere. Bunden steg ret hurtigt, så jeg kunne vende den så den bliver bagt jævnt fra alle sider for at undgå at den brændte. Pizzaens skorpe var fantastisk, og den kom bedre ud, end jeg havde forestillet mig, ved denne temperatur.

<https://youtu.be/4I14EW1Uf0M>

## Konklusion - Er Gozney XL det værd at købe?

Lad os komme til hovedspørgsmålet, om den er pengene værd eller ej. Jeg vil spare dig for den helt slange smør mit simple svar er, JA!.

- Selv efter at have tilberedt seks pizzaer, er det ydre af ovnen stadig ret ren.
- Derudover fungerer udluftningen godt og forhindrer pletter.
- Æstetisk synes jeg, det er en fantastisk, stilren ovn til et udekøkken og vil se ret ny ud i lang tid.
- Den holder på varmen, tilbyder perfekt madlavning og ser stilfuldt ud.
- Pizzaerne blev bagt rigtig godt.

- Desuden brændte ovnen dem ikke på heller ikke ved 460°C.
- Dens aggressive flammer gør alting hurtigere, og bare ved at flytte rundt på pizzaen tilberedes den jævnt, og du forhindrer enhver forbrænding.



For mig er det den perfekte ovn den ligger lige i mellem Dome (professionel ovn) og Rocbox (begynder ovn). Den dræber bogstaveligt talt alle mellemstore pizzaovne på markedet med dennes udseende og performance og har et bedre udstødningsdesign end Dome.

Den mangler seriøst intet.

Uanset om du er nybegynder, professionel eller pizzaelsker, er denne Gozney Pizzaovn virkelig fantastisk. Perfekt til alle.

Den er en kompakt pizzaovn lige så god som Dome, hvis ikke bedre. Jeg tror ikke, at man kan finde noget så solidt i så god kvalitet, så sexet og så perfekt som denne her. I den prisklasse Gozney's Arc serien bevæger sig i. Den er mere end perfekt i mine øjne. Det er faktisk så slemt at vi får Pizza fra den her ovn op til flere gange om ugen.



“ALLE LINKS MARKERET MED \* ER AFFILIATE LINKS / ELLER AFFILIEREDE LINKS (REKLAME). DETTE ER EN PERSONLIG ANBEFALING. YDERLIGERE INFORMATION FINDES [HER](#).



Klik på Billede for at finde din nærmeste forahndler