

UUNI 3 Pizzaovn - er ikke kun til pizza

For nogen tid siden kom UUNI 2S Pizzaovn på marked. Men nu har firmaet frigivet deres UUNI 3 Pizzaovn. Dette er en opgraderet model af UUNI 2S. Som giver pizza tilberedt over træ, derhjemme et helt nyt udtryk. Jeg har aldrig troet at det skulle være så nemt og effektivt at lave en pizza i sådan en lille ovn. Og den kan ikke kun bruges til pizza. Men det kan du læse mere om lidt længere ned.



Hvis du elsker pizza, vil du elske UUNI 3.

Som virksomheden beskriver det:

Uuni 3 er et fantastisk værktøj når det hedder Pizzaovn til din have eller udendørs køkken. Den er specielt designet til at holde omkostningerne, løsningen og besværet ned. En vider udvikling af den højt anerkendte Uuni 2S. Uuni 3 Pizzaovn når 500°C grader på bare 10 minutter og kan tilberede en autentisk træfyret pizza på utrolige 60 sekunder. Den patentanmeldte ovn opvarmes af træpiller, der er meget energidrevne og billige.



Nyt i UUNI 3 er nogle få vigtige forbedringer. Disse omfatter:

Et ny, luft isoleret Firebox: Den opretholder varmeeffektivitet og giver ovnen hurtigt de imponerende 500°C grader. Det betyder at du kan lave en træfyret pizza på bare 60 sekunder. Den høje varme betyder også, at du kan bruge ovnen til madlavning af kød, skaldyr, grøntsager og fladbrød. Og til alt mad, der normalt kun tager kort tid over direkte varme fks. banke et Steak af, på kun 45 sekunder, det kan denne UUNI 3 klare.



En ny træpelletbrænder, der gør det muligt at man har en bedre temperaturkontrol og kontinuerlige madlavningstemperaturer: Den er designet efter et krav og det er den skal være nem at bruge, og man lærer den ret hurtigt at kende. Så indstilling og optænding bliver til en lege.



Den nye UUNI 3 står kun på tre ben men lige dette gør at den står stabil selv på ujævne overflader. Dette er vigtigt, da UUNI 3 er beregnet til at være med på farten. Her haft man lidt udfordringer ved forgængeren UUNI 2S som haft 4 ben da det ikke er altid lige nemt at finde et jævnt underflade.



Dennes nye skorstensklemme, gøre det meget lettere end nogensinde før at pakke UUNI 3 ned så man kan tage den med sig på den næste weekendtur.



Det følger alt med UUNI 3:

- Den UUNI 3 Pizzaovn
- Træpille brænderen
- En Pizzasten
- En Pizzaspade
- Et manual & sikkerhedsanvisninger

NB. Kassen indeholder ikke egetræspellet som skal være fødevaregodkendt, så du skal sørge for at bestille nogle af dem også når du kaster dig ud i dette

eventyr!

Samling af UUNI 3 Pizzaovn

Samling af UUNI 3 var temmelig let. Jeg fulgte bare billederne i manualen. På ingen tid havde jeg samlet min UUNI 3, det tog faktisk kun 10 minutter og så var den klar til brug for første gang.

Teknisk specifikation af UUNI 3:

- Højde (m) - 0,22
- Bredde (m) - 0,36
- Længde (m) - 0,64
- Vægt (kg) - 13,4 kg
- Farve - Sølv
- Max pizzastørrelse - 33Ø cm/13 tommer
- Bagesten størrelse - 33,7 x 33,7 cm
- Brændsel - Træpiller
- Materialer - 430 rustfrit stål, rustfrit stål nitter, FSC certificeret træhåndtag, Cordierit bagesten.
- Højde på Uuni 3 med skorsten - 67 cm



Jeg syntes, at UUNI 3 er:

NEM: Selv en nybegynder indenfor UUNI Pizzaovn verden, som mig var i stand til at lave en pizza på få minutter.

SJOVT: Der er ikke noget sjover som at tilberede en pizza fra bunden, med alle ingredienser som man selv ønsker, man skupper den ufærdige pizza i den lille åbning. og trækker en færdig måltid ud igen 1 minut senere. Det er virkelig sjovt, hurtigt og smagen er fantastisk. Faktisk den bedst smagende pizza jeg har lavet til dags dato.

COOL: Da venner og naboerne kom på besøg her i weekend og så UUNI 3, var deres første spørgsmål "Hvad er det?". Og da jeg fortalte dem at det var en lille hurtig Pizzaovn som kunne så meget mere end lave Pizza, sagde de uundgåeligt, "Cool!"

Hvad jeg kan lide ved denne Pizzaovn er at den er nemt at samle, let at bruge og så laver den en fantastisk hurtig pizza ...

[**UUNI 3 koster i dag små 2000,- kr på tilbud**](#), og hvis du planlægger at den skal stå udenfor, er det nok en god ide med en den passende [**overtræk til UUNI 3**](#) til små 249,- kr, som samtidigt også kan benyttes som transporttaske. Jeg syntes dog for en transportabel Pizzaovn der er Prissat til 2999,- Kr. Når den ikke er på tilbud, som markedsføres som "transportabel", kunne de have inkluderet tasken med i prisen, men desværre gjort de det ikke.

Derudover kan man købe en [**stegepande til UUNI 3**](#) der er lavet i støbejern til 199,- kr.

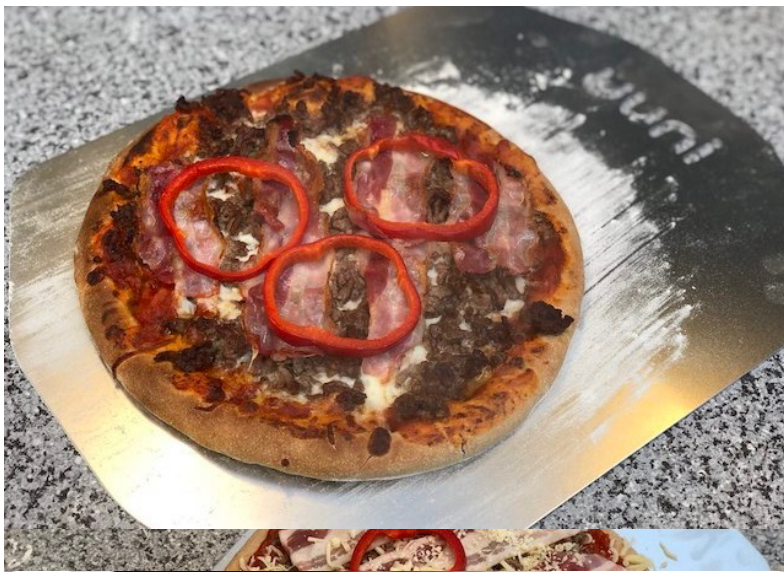


UUNI 3 har en fair pris når den er på tilbud, den bliver så lidt dyre hvis man skal købe pellets og et overtræk med. Men en pose træpiller holder virkelig til mange måltider. Det er en seriøs hurtig, nem og sjov måde at tilberede ens Pizza på.

Derfor får den også 5 Stjerner









Du kan finde en opskrift på en koldhævede Pizza dej her:

<https://boemsen.com/koldhaevet-pizza/>

Unboxing Video UUNI 3 Pizzaovn

Min første Pizza lavede på UUNI 3 Pizzaovn

Indlægget er delvis sponsoreret af:

