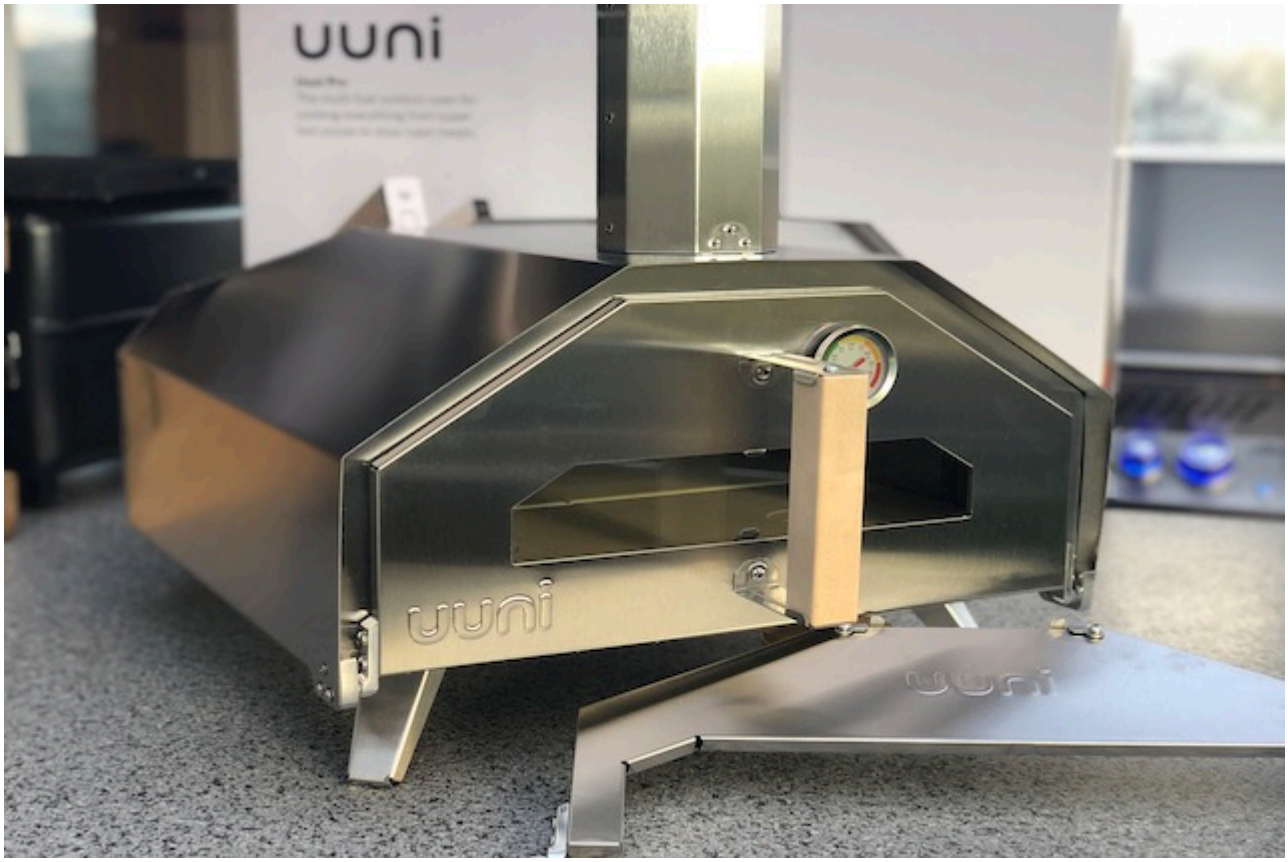
Uuni Pro Pizzaovn – Produkt Review

I dag tager jeg et kig på Uuni 3´s – opgraderingen, nemlig dennes storebror Uuni Pro. En pizzaovn der kan fyres op via flere forskellige brænstoffer, det siges at Uuni Pro er en af ??de mest alsidige pizzaovne på markedet. Uuni Pro har den samme idé som Uuni 3, det er en lille, træfyret pizzaovn, der er let at bruge og relativt billig i indkøb og hvad forbrug angår.

Deres hovedmodel og en af ??de mest populære pizzaovne på markedet lige nu er Uuni 3. Dette er en træfyret pizzaovn, der bruger træpiller som brændsel. Jeg gennemgik den sidste år og elskede den absolut. ***Du kan læse om min Uuni 3 anmeldelse her***.



Uuni Pizzaovn – Baggrundsinfo om

Virksomheden

Uuni er en Pizzaovn virksomhed, der blev lanceret på ***Kickstarter i 2012**** og blev taget i mod med stor succes over hele verden. Uuni nåede sit finansieringsmål indenfor de første to uger. Faktisk opnåede de 220% af målet inden kampagnens afslutning. Brandet er vokset siden og blev hurtigt en af ??de stærkeste pizzaovn Brands der findes.

Uuni Pro startede som en ***IndieGoGo-kampagne**** tilbage i 2017. Denne kampagne var mærkbart bedre end den oprindelige Uuni kampagne og afsluttede med den svimlende sum af $ 1.020.265, hvilket var 1286% mere end de havde forventet. Efterår 2018 blev Uuni Pro Lanceret i Danmark, og kan købes hos ***Homeshop.dk**

Uuni Pro – Hurtig Oversigt

- Brændsel: Trækul, træbriketter, træpiller og gasbrænder.
- Høj ydeevne, når op til 500 ° C på ca. 15-20 minutter.
- Stort udvalg af tilbehør, fra brændere, til støbejernspander henover infrarød termometer og meget mere.
- Hvis du leder efter en premium pizzaovn, der kan tilberede pizzaer op til 40cm i diameter, så er Uuni Pro sagen.
- Bliver fremstillet i 430 rustfri stål (syrefast)
- Dennes slanke design, fantastiske præstationer og alsidighed, kompencere lidt for dennes ret høje pris.

Uuni Pro – Specifikationer

- Mål 790 x 490 x 740mm
- 26kg når den er helt samlet.
- Bagesten overfladen er 450 x 450mm
- Kan bage pizza på op til 40cm i diameter.

Hvad følger der alt med den nye Uuni Pro

- Uuni Pro bagesten (4 stk)

- Dør med termometer
- Pizza Dør
- Træ og kulbrænder
- Sikkerhedshandsker
- Uuni Pro Manual
- Unbrakonøgle til montering



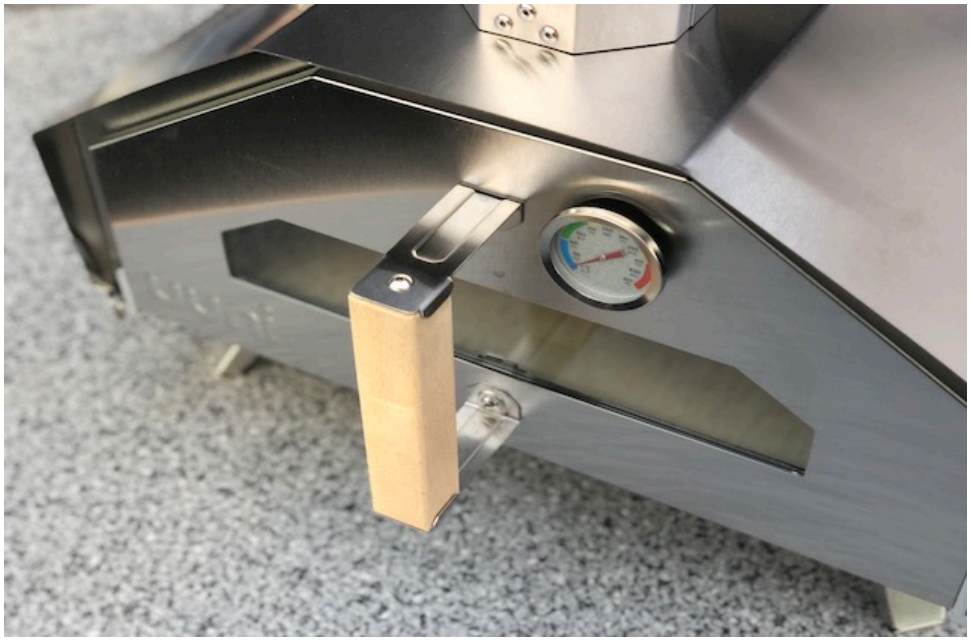
Uuni Pro – Funktioner

Det som er specielt ved Uuni Pro er dennes brænder. Det kan i øjeblikket køre på trækul og træ og briketter, hvilket giver meget mere alsidighed til din madlavning. Derudover kan man tilkøbe en træpillebrænder, ligesom man kender den fra Uuni 3. Uuni har også udgivet en gasbrænder, som kan gøre din Uuni Pro til en fuldt fungerende gas pizzaovn, hvilket øger alsidigheden endnu mere. Den er i øjeblikket kun tilgængeligt i Storbritannien og Tyskland. Man forventer den lanceres medio januar 2019 i Danmark, den skal først godkendes til den danske gastryk.

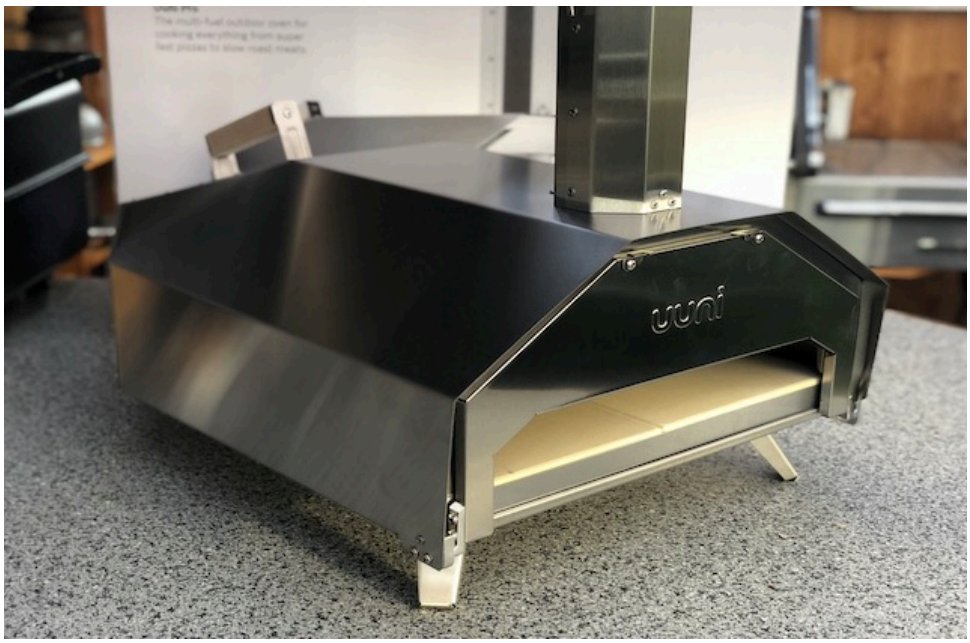


De 4 Cordierite bagesten, der sørger for professionelle resultater i den nye ??Uuni Pro, klare høje temperaturer rigtigt godt og giver en god finish til Pizzabunden når man laver pizzaer. Cordierite er et af de bedste materialer når man snakker bagning på sten, da det har en meget termisk effekt og er fantastisk til opbevaring af varme, uden at den bliver for varmt.

Et af de meget flotte funktioner i Uuni Pro er ??to forskellige frontdøre. Begge disse døre er helt aftagelige og klikkes simpelt på plads. Den ene kommer med et lille glasvindue, så du kan følge din mad under tilberedning. Denne dør har også et indbygget termometer som er et kæmpe plus i mine øjne når vi snakker Pizza tilberedning. For den har jeg godt nok manglet nogengange i Uuni 3.



Dør nr. 2 er en klassisk pizza ovns dør, den er ideal udformet så man nemt kan skovle ens pizzaer ind og ud på en Pizzaspade uden at man skal åbne døren hvertgang.



I denne nye Uuni Pro kan man nemmer styre temperaturen ind i dennes brændekammer. Der er en spjæld i skorstenen, som kan bruges til at styre luftstrømmen og dermed den interne temperatur. Det er faktisk en rigtig god tilføjelse, der gør madlavning på Uuni Pro meget nemmere når man har fundet fidusen.



Uuni Pro – Kvalitet og Design

Uuni Pro's design svarer meget til Uuni 3. Den er bare støre. De bruger det samme design, med at have en brænder på bagsiden og en skorsten på forsiden for at sikre, at der er tilstrækkelig luftstrøm gennem hele ovnen. Denne ovn er mærkbart større og har en indvendig højde på 15cm. derfor er man i stand til at lave meget mere i den nye Uuni Pro. Om vi snakker gryderetter, ovn-stegt kød, fisk og grønt eller blot brød. Ja dennes anvendelses mulighed er nærmest ubegrænset. For mig er et dog et plus at man nu kan lave indbagt Pizzaer som man ikke kunne i dennes forgænger Uuni 3.

Uuni Pro's 430 rustfri stålvæge bruger nu et dobbeltvægget design, der hjælper med at give yderligere isolering og reducerer misfarvningen af ??ydervæggen. Dette reducerer også med mindske brændstofforbrug og hjælpemidler under opvarmning nu kan du nå 500 ° C i Uuni Pro på omkring 15 minutter.



Brugervenlighed af den nye Uuni Pro

Jeg elskede min Uuni 3 for den var super nem at bruge, og Uuni Pro er helt sikkert på samme niveau, faktisk er den meget nemmer at bruge. Dennes nye dør- og skorstensbetjening betyder, at der er mindre panik, når du undervurderer ovnens indre temperatur og ved et uheld brænder din pizza af som kunne ske i Uuni 3. Takket være de to døre der gør det meget nemmere at holde øje med, hvordan man laver mad og hvor langt ens Pizzaer er. Det medfølgende termometer er rart at at have ved hånden den giver en grov overblik over hvor temperaturen er hen i din Pizzaovn, men jeg vil foreslå at du investere i et anstændigt ***infrarødt termometer****, for at give dig en meget mere præcis temperaturlæsning under madlavningen.

Jeg trode, ??at Uuni Pro's træ- / kulbrænder er lidt mere vanskelige end Uuni 3s pelletbrænder. Men den giver dig faktisk meget mere alsidighed, og hvis du allerede har trækul og træbriketter, så bliver du ikke nødt til at købe pellets som du gør med Uuni 3. Men ved at bruge trækul og træbriketter er det ikke så nemt som med pellets, som er utrolig simpelt. Dog det er glemt igen efter man har leget lidt med den Kulbrænder og luftspjælden i skorstenen. For når man har fundet fidusen, savner man virkelig ikke den der Pelletfætter længer som man kender fra ens Uuni 3.



En af de bedste ting ved Uuni 3 er, at den er beregnet til farten. Du kan tage det med dig overalt og få en god pizza på få minutter. Uuni Pro er bestemt ikke beregnet til at tage med ud i det blå. Uuni Pro har kaldet den “transportable”, hvilket er sandt, men seriøst hvem gider slæbe rundt på en pizzaovn på over 25 kg plus briketter? Jeg gør hvertfald ikke. Derfor mener jeg, at den er bedst egnet når det gælder pizza i ens egen baghave.



Hvad er godt ved den nye Uuni Pro

- **Meget alsidig** – Brændstofens alsidighed, ovnens størrelse og temperaturreguleringen er fantastisk! Den er næsten lige så godt som en ***Kamado Joe**** med hensyn til alsidighed.
- **Fungerer godt** – Den opvarmes hurtigt, og når en god høj temperatur, den har en overraskende brændstofeffektiv, bager pizza og andet mad, og den er nem at bruge når man har fundet fidusen med dennes temperaturstyring. Tjek fks. denne ***liste over andre opskrifter**** fra Uuni for at få flere ideer til hvad du alt kan lave på en Uuni Pro.
- **Stort udvalg af tilbehør** – Fra de forskellige brænder hen til støbejernspanden er der masser af tilbehør, der hjælper dig med at få mere ud af din pizzaovn. ***Du finder alt tilbehør her*.**

Hvad er mindre godt ved den nye Uuni Pro

- **Relativt dyrt** – fordi man kan få to Uuni 3, for en Uuni Pro er jeg ikke helt sikre på, om den er berettiget. Man får uden tvivl en fantastisk Pizza ovn, der kan klare meget, men det kompenser ikke over for prisen. Det er lige før jeg vil påstå at man skal overveje om man ikke skal købe en Kamado grill isted.
- **Små temperatur fald** – Jeg har hørt, at nogle mennesker har set små vand dråber i termometeret efter et stykke tid. Og brænderne skal kontinuerligt toppes op for at holde den på max temp. Dette har jeg dog ikke oplevet men har døjet med det ved min Uuni 3 hvor man kan konstant skulle skovle flere piller ind.

Unni Pro vs Uuni 3

Pizza Ovn	Uuni Pro	Uuni 3
Brændstoff	Charcoal, Wood, Wood Pellets, Gas	Wood pellets
Max Temp	500°C	500°C
Opvarmningstid	15 miutter	10 minutter

Pizza Ovn	Uuni Pro	Uuni 3
Tilberedningstid	1-2 minutter	1-2 minutter
Pizza størelse	40cm	33cm
Andet mad	Ja, næsten alt	Ja
Transportabel	Ja, men med omtanke	Ja
Tilbehør	En af de mest alsidige Pizzaovne på markedet. Udfører utroligt godt og hurtig opvarmningstiden for sådan en stor Pizzaovn. God udvalg af tilbehør	Ovnen er meget dyb, hvilket betyder at varmefordeling er ret jævn. Kan lave et stort udvalg af Mad. Meget transportabel, benene og skorsten kan nemt klappes ned.
Dimensioner	79 x 49 x 74cm	58 x 43 x 71 cm
Vægt	26kg	13.2 kg



Pizza på vej ind i Uuni Pro

Købsvurdering af den nye Uuni Pro

Hvis du leder efter en premium klasse Pizzaovn, af høj kvalitet som også skal være alsidig, vil du ikke finde en meget bedre Pizzaovn end denne Uuni Pro udendørs ovn. Den levere fantastiske resultater og er meget alsidig, der desværre ikke helt er i overenstemmelse med dennes ret høje pris. Men når det er sagt så syntes jeg at Uuni Pro har mange fordele i henhold til dens lillebror Uuni3. Og ja je vil vælge Uuni Pro i forhold til Uuni 3 igen fordi den har den der meget støre bageareal som fordeler varmen fantastisk godt.



Pizza færdig efter 2 minutter lavet i Uuni Pro

Jeg Har Brugt Følgende Redskaber Til af Pizza i min ny Uuni Pro

- **Uuni Pro***
- ***Pizzaspade****
- ***Koldhævet Pizzadej opskrift***
- ***Den hurtige Pizzadej opskrift***

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette

er en personlig anbefaling. Yderligere information findes *her*.

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

https://boemsen.com/den-hurtig-pizzadej/

Indlægget er delvis sponsoreret af:

