



STRONG KNOWHOW
QUALITY PRODUCTS

Witt A/S overtager distributionen af Ooni pizzaovne i Norden



Witt A/S er stolt over at have overtaget distributionen af Ooni pizzaovne i Danmark, Sverige og Finland. Ovnene, som opnår en temperatur på over +500 °C på 20 minutter, tilbereder en lækker pizza på blot 60 sekunder. Perfekt i haven, på terrassen eller på stranden...

“Med Ooni-ovnene kan alle blive en ægte pizzaiolo, og fremtrylle autentiske, italienske pizzaer på under et minut”, udtaler Product Manager, Ture Vester, Witt A/S. “Vi glæder os over at have fået distributionen af dette kvalitetsbrand, som i 2012 revolutionerede markedet, da de præsenterede verdens første bærbare pizzaovn til træpiller. Vi er utrolig positive og sikre på, at vi kan skabe stor succes med Ooni på det nordiske marked”, afslutter han.

Sortimentet af Ooni-pizzaovnene er bredt, og du kan, alt afhængig af dine præferencer, vælge præcis den model, der passer bedst til dig. Om du ønsker optænding med træ, træpiller eller trækul for den autentiske røgsmag, eller du foretrækker den bekvemmelige optænding med gas – har Ooni den perfekte pizzaovn til dig.

Med det banebrydende, prisvindende design med fokus på kompakt komfort og brugervenlighed er du ikke blot sikret et lækkert resultat, men samtidigt en let håndterbar pizzaovn, som kræver minimalt vedligehold. Ingen samling nødvendig - bare fold benene ud og ovnen er klar til at bage pizza efter ca. 20 minutter.



STRONG KNOWHOW
QUALITY PRODUCTS

Ens for alle Ooni-ovnene er, at de er kompakte, og i særdeleshed er modellerne FYRA, KARU og KODA12 transportable letvægtsmodeller, som gør det nemt at "tage ovnen under armen", og lave autentiske pizzaer, uanset hvor du befinder dig.

Link til highres. billeder: <https://we.tl/t-qntj4o9gGj>

Link til YouTube-videoer: <https://www.youtube.com/user/uunified>

For yderligere information om Ooni: <https://eu.ooni.com/>

For yderligere informationer kontaktes:

Ture Vester

Product Manager

Tel: +45 21 31 55 51

Mail: tuv@witt.dk