

## Review Ooni Koda – BBQ Helden



Deze BBQ-Helden zijn Erik en Harco. BBQ-bloggers van het jaar 2019 en wij gaan jou helpen om jouw barbecue tot een smakelijk en compleet feestje te maken.



Wij zijn gek op pizza en we hebben al vaker laten zien **hoe je goeie pizza's maakt op de barbecue**. En al is zelfgemaakte pizza beter dan een gekochte, op de barbecue blijft het toch altijd een beetje behelpen. We zouden toch graag eens echt geweldige pizza's willen maken.

Daar heb je dan dus een echte pizzaoven voor nodig en dan het liefst een die met gemak 400°C of hoger aankan. Dan denk je meteen aan een grote stenen en hout gestookte oven maar in onze tuin hebben we helaas de ruimte niet voor zo'n groot apparaat.

We hebben ook een praktisch probleem met die grote pizzaovens. Je bent zeker anderhalf uur, of langer, bezig om de oven op temperatuur te krijgen zodat je 4 pizza's kan bakken en daarna duurt het ook een hele poos voordat het hele geval weer is afgekoeld.

In die afkoelperiode zou je natuurlijk brood kunnen bakken maar soms willen we gewoon alleen maar pizza. En dan het liefst elke week. Zo'n enorme hout gestookte pizzaoven is heel stoer maar niet efficiënt laat staan duurzaam.



Op **social media** zagen we regelmatig de tafelmodellen pizzaovens van Ooni voorbijkomen waar echt hele mooie pizza's uit kwamen. Maar pas toen we de Ooni Koda voorbij zagen komen werden we echt nieuwsgierig.

De vorm en het formaat stond ons enorm aan en Ooni beloofde dat de Koda in 15 minuten op temperatuur is. Dan zou je ook doordeweeks na het werk eens verse pizza op tafel kunnen zetten. Zonder geklooi met hout en zonder dat je burens uit de tuin gerookt worden. Daar moesten we meer van weten.

### Wat is de Ooni Koda

**De Ooni Koda** is een gasgestookte draagbare pizzaoven. Door de gladde en ronde vormen en het gebruik van zwart carbon en geborsteld aluminium krijgt de Koda een heel modern uiterlijk.



De Koda komt mooi verpakt in een hele stevige dubbel golfkartonnen doos. Je weet dat er heel wat moet gebeuren wil de inhoud beschadigt raken tijdens vervoer. Als je de doos opent dan zie eerst een aantal boekjes. 1 met de garantie, een ander met de gebruiksaanwijzing en een derde met wat handige tips, tricks en recepten.



Een 10 millimeter dikke cordoriet steen doet dienst als pizzasteen. Ook zit er een uitschuifbare lucifer houder bij. Mocht de elektrische ontsteking er ooit mee ophouden dan kan je altijd zelf nog met een lucifer aan de gang.



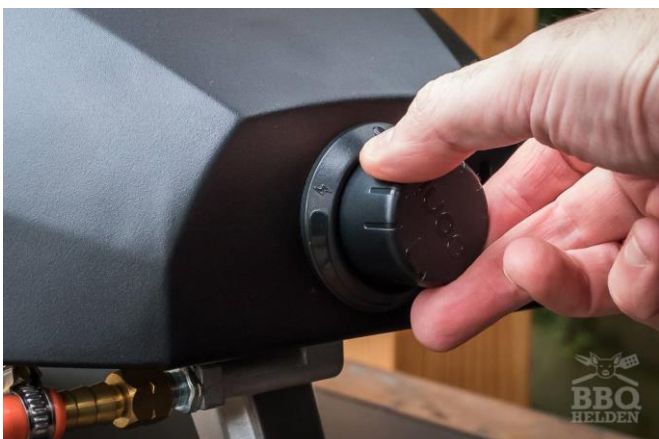
De Koda is ingeklapt 40 x 29.5 x 63 cm en weegt nog geen 10 kilo. Wat ons betreft dus echt draagbaar. Je kan er een handige draagtas bij kopen waar de hele oven netjes inpast. De gaslang hoeft je dan niet te demonteren want ook die kan je wegwerken in de tas. Op het volgende barbecuefeestje bij vrienden kan de Koda dus gewoon mee.

Achterin de Koda heb je een hele rij branders voor een mooie brede warmtebron. De branders hebben een speciale beveiliging die de gastoevoer afsluit mocht de vlam uitgaan.



### Hoe werkt de Ooni Koda

Wij houden ervan als een product zo ontworpen is dat het meteen te gebruiken is. Het is een kwestie van de poten openklappen, de pizzasteen plaatsen en de gaslang aansluiten op je fles. Met een druk en draai van de knop ontsteek je de vlam en dan is het wachten tot de steen heet genoeg is. De gaslang en gasdrukregelaar zitten er trouwens niet standaard bij. Hou dat in de gaten als je de Koda koopt.





De eerste keer moet je misschien de brander even wat langer laten branden om de binnenkant een schoon te branden maar daarna is de Koda klaar voor je eerste pizza. In het begin maakt de gasvlam wel wat herrie. Het klinkt als een afterburner van een straaljager maar dan veel zachter natuurlijk. Na een paar minuten en een keer extra opstarten hoor je nagenoeg niets meer.

### **Wat vinden we van de Koda**

De Ooni Koda is bijna zo snel als belooft. Het duurde bij ons iets langer dan de beloofde 15 minuten voordat de steen echt goed op temperatuur was. Dat zal bij koud weer vaker het geval zijn. Als je de steen nog 5 minuten langer op laat warmen dan zit je goed. In die 20 minuten kan je alles klaarzetten voor de eerste pizza.

De Koda is maar een kleine pizzaoven dus de temperatuur in de koepel is afhankelijk van de buitentemperatuur. We testten de Koda nu tijdens de herfstmaanden en we kunnen ons voorstellen dat je in de winter de gaskraan verder moet openzetten om de juiste temperatuur te krijgen. In de zomer heb je weer wat minder gas nodig

Nu we weten dat hij werkt wordt het tijd voor de eerste pizza's. We hebben een dag eerder al het deeg gemaakt en dat heeft een nacht in de koelkast gelegen. 2 uur voordat de Koda aanging hebben we er bollen van gedraaid. Die zijn inmiddels 2 keer zo groot geworden en ontspannen genoeg om er mooie bodems van te maken.

We gaan voor Napolitaanse pizza's met dikke randen en de structuur van brood en een zacht midden. Dun beleg met goede tomatensaus, mozzarella en basilicum als basis. Daar moet deze pizzaoven uitermate geschikt voor zijn.



Omdat de Koda zo gloepend heet wordt en de warmtebron enkel aan de achterkant de pizza verwarmt is het zaak dat je de pizza elke 20 seconden een kwartslag draait. Heb je de pizzaoven goed op temperatuur en je vergeet dit dan verbrand het deeg en krijg je zwarte randen.

Doordat de Koda volledig open is van voor kan je gelukkig heel goed zien hoever je pizza is. Dat scheelt ook kostbare seconden als je de pizza moet draaien. Met een beetje handigheid steek je de pizzaschep onder de pizza, haal je hem eruit en draai je hem op de schep een kwartslag.

Het blijft een kwestie van gevoel en een hele hoop pizza's bakken om de Koda te leren kennen. Voor ons geen straf hoor. Voor de kinderen trouwens ook niet. We hadden gelukkig al wat wat ervaring met het maken van pizza's dus het ging eigenlijk al snel best goed. We voelden ons in ieder geval zeker genoeg om gasten uit te nodigen om de volgende rij pizza's te proeven.



Dat was een succes. Iedereen vond de pizza's heerlijk. De enige kritiek die we kregen was dat de Koda natuurlijk geen hout gestookte pizzaoven is. We vragen ons af of je het verschil zou merken. In de 1 tot 2 minuten die het duurt om een pizza te bakken zal er weinig tot geen rooksmak opgenomen worden door de pizza.

De meeste smaak komt trouwens door de hoge hitte die losgelaten wordt op het deeg en het beleg. De zogenaamde maillard reactie die deze smaak veroorzaakt krijg je door hitte en niet door dat beetje rook van brandend hout. Eigenlijk zijn wij, en de burens, wel blij dat de Ooni Koda niet rookt.

Hebben we ook iets negatiefs te melden over de Koda na het maken van tientallen pizza's? Tuurlijk wel, al zijn het maar een paar hele kleine.

Door het compacte formaat van de Koda zit je vast aan een maximumformaat pizza. Dit formaat van 30 cm doorsnee is een prima formaat pizza hoor. Maar maak je per ongeluk een keer een grotere dan schurkt deze wel heel kort op de branders zodat het eigenlijk zeker is dat je een verbrande rand krijgt.

Het instellen van de perfecte temperatuur is ook niet altijd even makkelijk. Er is geen thermometer voor de interne temperatuur en op de draaiknop zouden we graag een klein wit streepje willen zien. Nu is het af en toe lastig om te zien op wat voor stand de knop staat.



Voor de rest zijn we eigenlijk alleen maar heel positief over de Ooni Koda. De Koda is snel startklaar zodat je ook doordeweeks eens de familie kan verrassen met pizza's. Hij is echt draagbaar zodat het geen moeite is om de oven mee te nemen naar feestjes, de camping of het strand.

Hij is ook heel makkelijk schoon te houden. Het vuil dat er op de steen achterblijft brand je er de volgende keer vanzelf af door de steen om te draaien. De volgende keer draai je de steen weer om en borstel je hem even schoon.

Wat je misschien zou missen aan een hout gestookte pizzaoven krijg je ruimschoots terug door het gemak en de snelheid waarmee je echt hele goede pizza's op tafel zet.

## Conclusie



Omdat we er ook een leuk gietijzeren pannetje bij kregen hebben we ook nog een lekkere ribeye gegrild die net te dun was voor op de barbecue. Wat gegrilde paprika en ui erbij en wat kaas en je hebt een heerlijke Philly Cheese Steak. Natuurlijk is dit leuk om te doen maar de Koda is gewoon gemaakt voor pizza's en dat doet ie echt heel goed.

Waarom vinden wij de Koda een hele goede pizzaoven? Wij zijn van nature lui en vinden het gemak en snelheid waarmee je de Koda opstart voor ons de voornaamste reden waarom dit zo'n goede pizzaoven is.

Daarnaast maakt hij door het ontwerp en plaatsing van de gasbranders echt geweldige pizza's. En doordat de Koda heel constant z'n hitte afgeeft is het heel makkelijk om de hele avond dezelfde kwaliteit pizza's te serveren.



**De Ooni Koda** is volgens ons een goedkope oplossing om thuis echt geweldige pizza's te maken. Voor €299 heb je de Koda en de gasslang en regulator. Daarnaast raden we je aan om een goeie pizzaschep aan te schaffen. En dan ben je klaar.