

Für die vielfältige Outdoorküche: Der Ninja Woodfire Elektrischer Outdoor Ofen heizt dem Gartenfest ordentlich ein

- » Ninja erweitert seine erfolgreiche Woodfire-Outdoorserie
- » Der Ninja Woodfire Outdoor Ofen erreicht Temperaturen bis zu 370 Grad Celsius
- » Flexibel, schnell und vielfältig: Pizzaofen, Hochtemperaturofen und Smoker in einem
- » Einzigartiges Holzfeueraroma

(Frankfurt, Dezember 2023) Dieser elektrische Outdoor Ofen hat es in sich: Dank integriertem Smoker mit echtem Holzfeueraroma und Temperaturen bis zu 370 Grad Celsius vereint er die authentische Geschmackswelt eines traditionellen Steinofens mit der Funktionsvielfalt eines hochmodernen Backofens. Denn der Ninja Woodfire Outdoor Ofen kann nicht nur backen, sondern dank seiner gradgenauen Temperatursteuerung auch hochtemperaturresten und smoken. So eröffnen sich ganz neue Geschmackswelten für die nächste BBQ-Party im eigenen Garten, auf der Terrasse oder dem Balkon – echtes Grillerlebnis, voller Geschmack, und das ohne offene Flamme. Und damit alle Gäste garantiert satt werden, lassen sich im neuen Outdoortalent selbst gemachte Pizzen in nur rund 2,5 Minuten¹ fertig backen – wie beim italienischen Pizzabäcker im Originalsteinofen. Highlight des neuen Ninja Woodfire ist die integrierte Smokerfunktion: Holzpellets aus 100 % hochwertigem Hartholz werden in der Smokerbox verbrannt und verleihen Pizza, Brot, Fleisch oder Gemüse ein spezielles Holzfeueraroma. Der Ninja Woodfire Outdoor Ofen ist ab Dezember 2023 erhältlich.

Pizza ist eines der beliebtesten Gerichte der Deutschen – im Jahr 2022 wurden in Deutschland fast 400.000 Tonnen Tiefkühlpizza verzehrt – im Schnitt isst jeder Bundesbürger rund 15 Fertigpizzen pro Jahr. Tendenz steigend.² Und das umfasst noch nicht mal die Millionen Pizzen, die jedes Jahr in deutschen Haushalten liebevoll selbst zubereitet werden. Mit dem Ninja Woodfire Outdoor Ofen erhalten alle Pizzafans eine Zubereitungsmöglichkeit, die fast an die klassisch-italienische Zubereitung im echten Steinofen heranreicht. Dank der präzisen Hochtemperatursteuerung erreicht der Outdoorofen eine Temperatur von

mehr >>

NINJA®

[Download Bildmaterial](#)



Flexibel und vielfältig: Pizzaofen, Hochtemperaturofen und Smoker in einem



Der Neue in der Woodfire-Familie zaubert Pizza wie aus dem Originalsteinofen.

Presseinformation

bis zu 370 Grad Celsius, bei der man eine Pizza in ca. 2,5 Minuten¹ fertig backen kann – ideal für große Familien oder die legere Gartenparty. Und das ist erst der Anfang der Geschmacksexplosionen im Garten!

Alle Gerichte der Welt im eigenen Garten

Denn Ninja Produkte zeichnen sich stets durch eine große Funktionsvielfalt aus: Der neue Outdoorofen verfügt über acht Garfunktionen: Pizzabacken, Schmoren, Max Roast, Oberhitze, Backen, Smoken, Dörren und Warmhalten. So macht der elektrische Outdoorofen jeden Garten oder Balkon im Handumdrehen zur echten Outdoorküche. Die präzise Temperatursteuerung von 40 bis 370 Grad Celsius und die konstante Hitzeentwicklung ermöglichen ganz neue Zubereitungsarten im heimischen Freigelände. Vom Char-roasted Gemüse, in 15 Minuten mit der Roast-Funktion zubereitet, bis hin zum gegrillten Hähnchen oder den aromatisch-würzigen BBQ-Spareribs aus dem Smoker – der Rezeptfantasie sind keine Grenzen gesetzt. Die Besonderheit: Mit der innovativen Woodfire-Technologie des neuen Outdoorofens gelingt das selbst Hobbyköch:innen spielend leicht: Die Echtholzpellets werden in die integrierte Smokerbox gegeben und dort direkt verbrannt und der Rauch wird dem Grillgut zugeführt – so entsteht das beliebte Holzfeueraroma. Das alles funktioniert völlig automatisch, sicher und bei jeder Temperatur. Und das Beste: Es muss nicht ständig überwacht werden, da der Ninja Woodfire vollautomatisch arbeitet und mit nur einem Messlöffel Pellets das unvergleichliche Holzfeueraroma zaubert.

Der Ninja Woodfire Elektrischer Outdoor Ofen (OO101DE) ist zum Preis von 399,99 Euro erhältlich. Zum Lieferumfang gehören ein Pizzastein, ein Bratrost, ein Preheat-Blech, eine herausnehmbare Pelletbox, eine Pelletschaufel und ein passendes Rezeptheft mit Kurzanleitung.

Weitere Informationen zu Ninja sind unter <https://www.ninjakitchen.de/> sowie auf den Social-Media-Kanälen des Unternehmens abrufbar. Unzählige Rezeptideen gibt es unter <https://ninjatestkitchen.eu/de/>.



Quellen

¹ Statista, 2023.

² Ohne Vorheizzeit bei 370 Grad.

NINJA®



Woodfire Ofen mit präziser Temperatursteuerung von 40 bis 370 Grad Celsius

mehr >>

Presseinformation

Über SharkNinja Germany GmbH:

SharkNinja hat sich der Entwicklung und dem Vertrieb von 5-Sterne-Produkten verschrieben, die das Leben im Haushalt einfacher machen. Das Unternehmen ist seit 2020 in Deutschland aktiv und vereint 2 starke Marken: Shark steht für leistungsstarke Bodenreinigungsprodukte, während Ninja innovative Küchengeräte anbietet, mit denen sich schnell und einfach köstliche Speisen und Getränke zubereiten lassen. Als Pionier für fortschrittliche Bodenreinigungslösungen und revolutionäre Haushaltsgeräte bietet SharkNinja Verbraucher:innen einen unübertroffenen Standard an hochwertigen Produkten, die den Alltag erleichtern. www.sharkninja.com/

Über SharkNinja:

SharkNinja ist ein globales Produktdesign- und Technologieunternehmen, das mit innovativen Produkten für Verbraucher:innen auf der ganzen Welt moderne Lifestyle-Lösungen mit 5-Sterne-Bewertung schafft. SharkNinja hat 2 milliardenschwere Marken aufgebaut, Shark und Ninja, die beide nachweislich eine führende Position einnehmen, indem sie für zahlreiche Produktkategorien innovative Haushaltsgeräte, wie z. B. Staubsauger und Dampfreiniger, Luftreiniger, Beauty- und Küchengeräte, entwickeln. Die Produkte werden bei den wichtigsten Einzelhändlern, online und offline, sowie über Lieferanten auf der ganzen Welt verkauft. Ninja und Shark sind eingetragene Marken der SharkNinja Operating LLC. SharkNinja ist eine Tochtergesellschaft von JS Global Lifestyle Company Limited (Hongkong: 1691), einem führenden Unternehmen im Bereich innovative Haushaltskleingeräte.



Weitere Informationen

Deutscher Pressestern®

Bierstadter Straße 9 a

65189 Wiesbaden

www.deutscher-pressestern.de

Leona Pawlik

E-Mail: l.pawlik@public-star.de

Tel.: +49 611 39539-17

Svenja Karolczak

E-Mail: s.karolczak@public-star.de

Tel.: +49 611 39539-16



DEUTSCHER PRESSESTERN