



Kesä 2023 oli kaikkien aikojen pizzauunikesä - K-Raudoissa myynti kasvoi yli 300 %

K-RAUDAN LEHDISTÖTIEDOTE 6.9.2023

Pizzauuneja on ostettu kappalemääräisesti tänä vuonna yli nelinkertaisesti vuoteen 2022 verrattuna. Tänä kesänä erityisesti suurempikokoisten pizzauunien myynti on noussut. Suosituimmat pizzauunit lämpenevät edelleen kaasulla, mutta sähkökäyttöisten uunien tulo markkinoille on tuonut niiden rinnalle helppokäyttöisemmän vaihtoehdon.

Pizzauuni ei jäänyt vain korona-ajan hitiksi: yhä useammassa suomalaiskodissa lämpenee pizzauuni tänäkin viikonloppuna.

"Harrastajien määrä on jatkanut kasvuaan ja moni on hankkinut pizzauunin perinteisen grillin lisäksi. Grillauksen tapaan pizzan paistamista pystyy jatkamaan läpi vuoden, joten pizzauunien käyttöaika on pitkä", K-Raudan tuoteryhmäpäällikkö **Outi Lehto** kertoo.

Myös monikäyttöisyys voi selittää pizzauunin suosiota. "Pizzauunilla paistuvat myös kasvikset, lihat ja leivonnaiset", Lehto sanoo.

Pizzauunien koko kasvanut tänä kesänä

Tänä kesänä erityisesti suurempien pizzauunien myynti on noussut. Lehto uskoo sen johtuvan siitä, että pizzaa halutaan nauttia usein isommalla porukalla, ja pizzojen kääntely tilavammissa uunissa koetaan helpommaksi. Isommassa uunissa myös lämpötilan jakautuminen uunin sisällä on tasaisempaa.

Muitakin erilaisia vaihtoehtoja löytyy: Tänä vuonna markkinoille ovat uutena tulleet sähkökäyttöiset pizzauunit. Niiden etuna on helppokäyttöisyys. Lehdon mukaan sähköuunilla voi paistaa pizzaa niissäkin paikoissa, joissa kaasukäyttöisen pizzauunin käyttö ei onnistu, esimerkiksi parvekkeilla. "Kannattaa kuitenkin tarkistaa taloyhtiökohtaiset ohjeistukset", hän lisää.

"Pizzauuneista on myös kannettavia ja kevyitä versioita, jolloin uunin voi ottaa mukaan vaikka mökille tai retkille ja siirtää talven tullen kotipihaan", Lehto sanoo.

Suosituimmat pizzauunit lämpenevät kaasulla

Kaasukäyttöisiä pizzauuneja kysytään eniten. "Ne ovat helppoja käyttää, nopeita ja tehokkaita", Lehto sanoo.

Pizzauunin voi lämmittää myös puilla tai pelleteillä.

Moni kokee puulämmitteisten pizzauunien olevan aidoin tapa valmistaa pizzaa. ”Puulämmitteisellä uunilla saadaan pizzaan se oikea pizzan maku ja tuoksu, mutta ne vaativat myös eniten työtä. Puu- ja pellettikäyttöiset pizzauunit ovat vaikeampia käyttää, mutta ne saavat aikaan aidon savun hajun ja maun pizzaan, jota moni arvostaa”, Lehto sanoo.

Lisätietoja K-Raudan verkkosivuilla:

Vinkkejä pizzauunin valintaan: <http://www.k-rauta.fi/inspiraatio-ja-ohjeet/grillaus/pizzauunin-valinta>

Näin käytät pizzakiveä: <http://www.k-rauta.fi/inspiraatio-ja-ohjeet/grillaus/pizzakivi-ohjeet-pizzakiven-kayttoon>

Lisätietoja:

K-ryhmän viestintä, puh. +358 1053 50200, viestinta@kesko.fi

K-Rauta – Yllättävän helppoa

Me K-Raudassa autamme niin kodin kunnostamisen ensikertalaisia kuin ammattilaisiakin onnistumaan rakentamisessa ja remontoinnissa mahdollisimman vaivattomasti. Laajin valikoima ja parhaat palvelumme varmistavat, että projektisi onnistuu – niin kivijalassa kuin verkossakin. Sinua palvelee 122 uudistunutta kauppaa kattaen koko Suomen Tammisaaresta Ivaloon. K-Rauta.fi