

Anmeldelse: Witt ETNA Rotante Pizzaovn – pizzasnedkerens favorit?!



- [Aarhusianeren](#)
- Den 27. oktober 2022
- <https://gastromand.dk>

Der er nærmest sket en eksplosion af hjemme-pizzabagere de seneste år. Og her snakker vi ikke om pizza som den firkantede i almindelig ovn – også kendte som **Høvdingeplade**. Det er runde pizzaer bagt ved den rigtige høje temperatur, og hvor der er behov for en rigtig pizzaovn.

*Testen er lavet i samarbejde med **Witt.dk**, men alle meninger og holdninger er helt vores egne.*

Der findes selvsagt mange forskellige pizzaovne med forskellige opvarmningsformer. Det er alt fra el, gas, træpiller, miniature brænde og sidst rigtig brændefyret – og nogle kan også kombinere flere typer brændsel. De kommer hver især med deres fordele og ulemper.

Nu er det ikke noget, jeg har konkrete tal på, så det må blive en gut feeling. Ude hos de danske familier, som har fået smag for de bedre hjemmelavede pizzaer, må gasovnen umiddelbart vurderes at være den mest udbredte. Og med god grund, da den er flytbar, har hurtig opvarmning, og kan levere en høj varme.

Witt ETNA Rotante Pizzaovn

Vi har tidligere selv testet andre kvalitetsovne som den elektriske **Sage Pizzaiolo** og en brændefyret **Alfa Pizza**. Nogle pizza-entusiaster sværger til bestemte italienske elovne og andre til rigtig bål og brændefyret. Den gasfyrede **Witt ETNA Rotante** vi skal kigge nærmere på her, ligger sig mellem de to og er en gasfyret ovn.



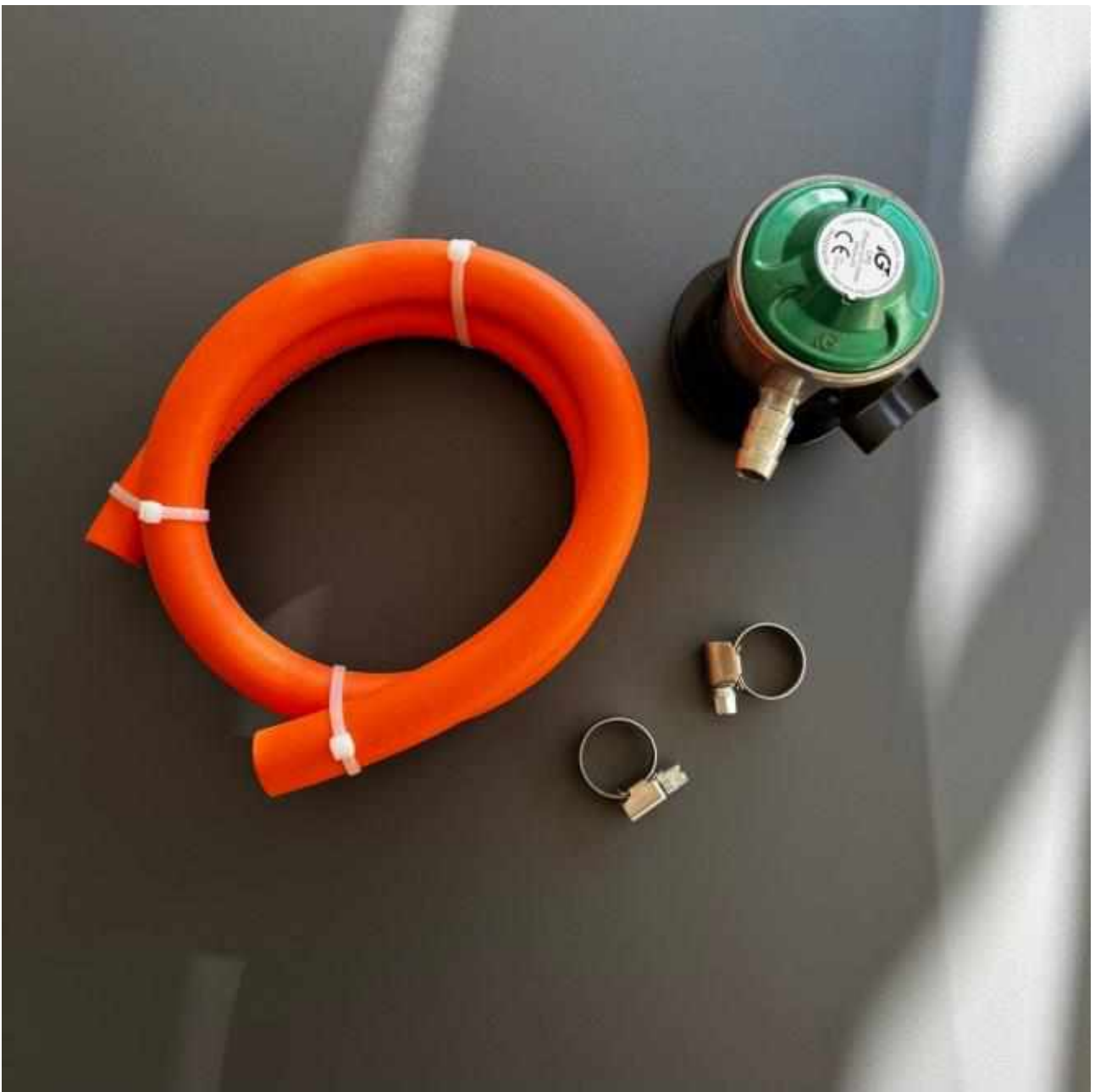
Det som gør **Witt ETNA Rotante** ekstra interessant er, at den kommer fabriksbygget med roterende sten, måske som den første på markedet overhovedet – så det er lidt af en gamechanger. Man har flere gange kunnet se folk ombygge deres andre pizzaovne på interimistisk vis til at få roterende sten – måske herfra kommer inspirationen. **Witt ETNA Rotante** har i øvrigt også en søstermodel uden roterende sten, **Witt ETNA Fermo**.

Førstehåndsindtryk

Ovnen bliver leveret i en stor kasse, som er en smule uhåndterbar ene mand. Men det gik. Selve ovnen viser sig også at være lidt større end forventet.

ETNA Rotante pizzaovnen bliver leveret mere eller mindre samlet, og der er ikke meget du selv skal gøre. Pizzastenen ligger separat og er af gode grunde pakket grundigt ind, så den ikke knækker. Den monteres til sidst.

Gas-tilslutning



Selve gastilslutningen kommer også separat fra selve ovnen. Dette skyldtes vist, at mange lande har mange forskellige regler og regulativer omkring netop gastilslutning,

og derfor leveres den med forskellige typer til forskellige lande. Der skal bruges lidt knofedt til at mase slangen på, men ellers er man næsten klar. Slangen her er ikke den længste, så afhængig af din opsætning, skal du måske anskaffe dig en længere model.

Batterierne



Sidst skal man have en håndfuld AA-batterier monteret, dels 4 til batteriboksen, som driver motoren til pizzastenen, og et ekstra til gnisttænderen til gassen. Ovnen vippes op på siden eller på hovedet for at montere batterierne. Der medfølger en lille adaptor, hvis man ønsker og har mulighed for at køre med fast strøm.

Kvalitet og design

Det er ingen tvivl om, at det er en robust bygget ovn, det vidner vægten ikke mindst om. Designmæssigt minder den ret meget om andre ovne, og de fleste ville sikkert pege på Ooni-ovnen som reference. Men **ETNA Rotante** har i mine øjne nogle mere solide ben og også fire af dem, hvor mange andre ovne er med tre ben.

Størrelsen



Størrelsen har jeg været lidt inde på, og jeg var faktisk nervøs for at den ikke kunne stå på mit udekøkken, men det går lige præcis. Den står dog helt til kant, men man er faktisk ikke urolig af den grund. Ovnens er tung og har nogle gode gummifødder, og virker til at stå rigtig godt fast.



Pizzastenen

Pizzastenen er en relativt standard sten i cirka 1 cm tykkelse. En tykkere sten, evt en biscotto som antages at være pizzastenens Ferrari, vil oftest ses som en fordel, da den kan holde mere varme til at modvirke afkølingen fra hver pizzabagning.

Men, her kommer vi til endnu en detalje ved **ETNA Rotante**. Den har nemlig også en brænder, *en booster*, under stenen, hvilket er helt unikt for for denne ovn. Når stenen roterer passere den stille og roligt brænderen nedenunder og får et varme-boost.

Stenen er i øvrigt 40,5 cm i diameter, så du kan bage pænt store pizzaer – og i hvert fald større end hvad jeg normalt gør.



Brænderen

Brænderen i selve ovnen er også lidt udover det sædvanlige. Mange gasovne har kun brænder i én side, andre har en L-formet brænder, altså brænder i to sider. Men **ETNA Rotante** har en U-formet brænder, som du også finder i **Witt ETNA Fermo**. Formen af brænder har meget at gøre med, hvor meget du skal rotere din pizza selv for at få en ensartet afbagning. Det siger sig selv, at jo færre sider med brænder og direkte varmekilde, jo mere skal du vende din pizza. Men **ETNA Rotante** roterer selv, så det skal vi teste.

Kontrollerne



Alle kontrollerne sidder på ovnsens højre side, og virker meget faste og af høj kvalitet. I forhold til styringen så er der til venstre et hjul til tænding og justering af U-brænderen, og et ens til styring af boosterens. Imellem de to sidder en lille knap til at aktivere den roterende sten, som også har lys ved aktivering.



Testen

Ovnen er samlet og placeret solidt på udekøkkenet, og legen kan begynde.

Opvarmning

Pizzaovnen slår sig på at kunne opvarme til 500 grader på 15 minutter, og det bliver så helt naturligt den første test. Først har jeg tændt ovnen uden pizzasten, bare for at få en føling med boosterens. Den kan man nemlig ikke se, når pizzastenen er monteret. Hvis du kigger op under ovnen ved kontrollerne, så er der dog et lille kighul, hvor du

kan se, om der er flammer ved boosterens. Bruger du boosterens, skal du ogs a aktivere rotationen, ellers kommer du ikke til at f a en j even afbagning.

T ending

T ending og styring er nogle solide drejehjul, som fungerer meget klassisk ved at trykke ind for gnist og s a skrue op for gassen. De k orer lidt stramt og de f ørste gange havde jeg sv ært med ramme t endingen. Man f ar nu hurtigt det rigtige tag p a dem, ogs a s a spiller det. U-br enderen t ender i begge sider, og det er ret tilfredsstillende at se flammerne t ende fra begge sider og ind mod midten.

Varmen

Men tilbage til opvarmnings-testen. Jeg smider pizzastenen i og t ender op for fuld gas for alle br endere. Min konklusion bliver desv erre ikke s a faktabaseret, men umiddelbart holder ovnen hvad den lover.



Den bliver hurtigt varm, men også så varm, at min måler til min overraskelse ikke kan følge med. Vi rammer i hvert fald over den maksimale temperatur, den kan måle.



Men min ikke så faktuelle vurdering er, at den skal nok have været 500 grader efter 15 min. Personligt vil jeg helst bage pizza ved en 400-450 grader, og det kan dermed nemt lade sig gøre.

Afbagning

Jeg har prøvet en del forskelligt, men jeg synes det fungerede godt ved at have boosterens kørende på sådan en $\frac{2}{3}$ gas og cirka det samme for U-brænderen – måske en tand mere. Men jeg tror ikke man kan forvente, at det er det helt samme hver gang. Jo koldere det er, og jo mere det blæser, jo mere fart skal der på gassen.

Pizza på 1 minut!

Men derfra er der ikke så meget i det. Det handler om at få placeret pizzaen så meget som muligt i midten af pizzaovnen, ellers roterer den skævt, og afbagning bliver mindre ensartet. I starten var jeg også i tvivl om man skulle stoppe rotationen ved indsætning og udtagning af pizzaerne, men det fandt jeg hurtigt ud af ikke var nødvendigt. Pizzastenen roterer i et stille og roligt tempo, og hvis du er hurtig til at montere pizzaen, så kan det nemt lade sig gøre. Du skal selvfølgelig ikke sætte pizzaen halvt ind og gå i stå, så trækker pizzastenen den ubagte pizza med rundt.



Det er også fint muligt at køre flere pizzaer hurtigt efter hinanden, f.eks. skal en **Sage Pizzaiolo** lige have lidt ekstra tid mellem hver pizza – ikke at det er noget stort problem. Men her gør boostereren sit arbejde.

Rengøring og vedligehold

Det er typisk ikke mere rengøring end du selv sviner, så jo mere løs mel og fyld du spilder inde i ovnen, jo mere beskidt bliver den. Men næsten uanset hvor grimt det bliver, så er løsningen at brænde ovnen helt igennem, som du kender pyrolyse fra en ordinær ovn. Når ovnen er afkølet, kan du tage stenen ud og børste den ren. Hvis der er faldet noget ned under, kan det støvsuges.

En ting der stadig må stå som et lidt åbent spørgsmål er hvad man gør, hvis den løber tør for strøm til rotationsmotoren under pizzabagning. Jeg har bagt mange pizzaer, men har ikke ramt det punkt endnu, og jeg ved faktisk ikke hvor længe batterierne holder. Men det vil klart være min vurdering, at man ikke kan eller skal forsøge at skifte batterier på en varm ovn. Hvis man har mulighed for at stikke adapteren i med fast strøm, er det en mulighed. Ellers så man må slukke boostereren og bage videre uden rotation. Men det kan man jo heldigvis også fint, det er sådan i en **Witt ETNA Fermo**, ligesom i mange andre gasovne.

Dommen

Det at pizzastenen roterer selv er formentlig lidt en smagssag. Nogle nørder så meget igennem, at de ikke kan se sig selv i øjnene, hvis ikke selv man står og vender og drejer pizzaen – mest af alt af kærlighed til håndværket. Men de fleste kender også det her med, at man er meget på, når man bager pizza ved høje temperaturer. Et øjeblik uopmærksomhed og pizzaen er brændt i den ene side. Her kan en stabil temperatur, roterende sten og ensartet afbagning være den hjælp, der giver dig mere ro, enten til at forberede den næste pizza eller bare være mere social med dine gæster.

Ovnen fungerer godt til mange pizzaer, og vil også være nemmere for nybegyndere, som måske ikke har taget på eller lysten til selv at rotere pizzaerne. Den har ikke en indbygget temperaturføler, men den har god temperaturstyring og god varmefordeling med brænderen der er U-formet. Hjulpet af den roterende sten får du en ensartet afbagning hver gang.

Prisen

Pizzaovnen står til en **vejledende pris på 5.999kr**, og lægger sig i den højere end af markedet for gasovne. Men den har også ekstra funktioner, hvor den roterende sten og booster-brænderen er de primære.



Vurdering

Der er ingen tvivl om at **Witt ETNA Rotante** er den bedste gasovn, jeg har prøvet til dato. På trods af at nogle nok vil mene, at den roterede sten er et kompromis med håndværket, så er der bare noget hypnotiserende ved at kigge på en roterende pizza, der udvikler leopardpletter. Det kan man da kun blive glad af! Ovnens anbefaling herfra er et fremragende køb på vores skala!



TEKNISKE SPECIFIKATIONER

- *Foldbare aluminiumsben med gummifødder*
- *Roterende sten*
- *Booster-brænder*
- *0-500°C grader på 15 minutter*
- *Pizza på 1 minut*
- *Pizzasten på 16 tommer / 40,5 cm*
- *Vægt: 29,8 kg*
- *Bredde: 63 cm*
- *Dybde: 75 cm*
- *Højde: 45 cm*