Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:23

Link do produktu: https://salongrilli.pl/alfa-forni-lopata-perforowana-rozmiar-l-ac-palal-p-2035.html



Alfa Forni Łopata perforowana rozmiar L (AC-PALAL)

Cena	**499,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**AC-PALAL**

Opis produktu

Łopata do Pizzy Alfa Forni – Niezastąpione Narzędzie do Perfekcyjnego Wypieku Pizzy

Idealne Narzędzie do Przenoszenia Pizzy w Piecu
Łopata do pizzy Alfa Forni to niezbędne akcesorium w każdej pizzerii i domowej kuchni, które umożliwia wygodne przenoszenie pizzy do gorącego pieca oraz jej wyjmowanie po upieczeniu. Dzięki swojej wyjątkowej konstrukcji, ta długa, płaska łopata z perforacjami wyróżnia się na tle innych narzędzi do obsługi pizzy.

Perforowana Konstrukcja – Klucz do Idealnego Wypieku

Perforacje na powierzchni łopaty do pizzy mają istotne znaczenie w procesie pieczenia. Dzięki nim możliwe jest usunięcie nadmiaru mąki, która mogłaby przypalić się w piecu i nadać pizzy nieprzyjemny, gorzki smak. W trakcie przenoszenia pizzy do pieca, małe otwory w łopacie pozwalają na przesączenie się mąki, pozostawiając ciasto czyste i gotowe do idealnego wypieku. Usunięcie nadmiaru mąki zapobiega przypaleniom na dnie pieca i zapewnia doskonałą teksturę spodu pizzy.

Łatwe Wyjmowanie Pizzy z Pieca

Po upieczeniu pizza jest łatwa do wyjęcia za pomocą perforowanej łopaty. Dzięki perforacjom, ewentualne resztki mąki czy ciasta nie przylegają do spodu pizzy, co umożliwia jej łatwe i czyste wyjęcie z pieca. Dzięki temu, pizza nie tylko smakuje wyśmienicie, ale także prezentuje się perfekcyjnie.

Wygodna i Funkcjonalna Konstrukcja

Łopata Alfa Forni jest wykonana z wysokiej jakości aluminium, co zapewnia jej trwałość, lekkość oraz odporność na wysokie temperatury. Dzięki doczepianym przedłużkom, długość łopaty może wynosić aż 145 cm, co zapewnia wygodę w obsłudze nawet dużych pieców. Jej szerokość wynosząca 35 cm sprawia, że pizza o różnych rozmiarach może być bezpiecznie przenoszona i obracana w piecu.

Specyfikacja Łopaty Alfa Forni:

- **Długość:** 49 cm (maksymalna długość z przedłużkami: 145 cm)
- **Szerokość:** 35 cm
- **Wykonanie:** Aluminium, zapewniające lekkość i trwałość
- **Rozmiar:** L
- **Zaleta:** Perforacje, które umożliwiają usunięcie nadmiaru mąki i zapobiegają przypaleniom

Zalety Łopaty do Pizzy Alfa Forni:

- **Usuwanie nadmiaru mąki:** Dzięki perforacjom, łatwo pozbędziesz się nadmiaru mąki, co zapobiega przypaleniom w piecu.
- **Bezpieczne przenoszenie pizzy:** Umożliwia wygodne przenoszenie pizzy do pieca oraz jej wyjmowanie po upieczeniu.
- **Trwałość i lekkość:** Aluminium zapewnia długowieczność i odporność na wysokie temperatury.
- **Wielofunkcyjność:** Może być używana nie tylko do pizzy, ale również do innych wypieków.

O marce Alfa Forni

Alfa Forni – Włoskie Piece do Pizzy Najwyższej Jakości

Alfa Forni to światowy lider w produkcji **włoskich pieców do pizzy**, które umożliwiają wypiek **autentycznej pizzy neapolitańskiej** w warunkach domowych, ogrodowych i profesjonalnych. Dzięki nowoczesnym technologiom, dbałości o jakość oraz dziesięcioleciom tradycji, Alfa Forni stanowi synonim innowacji, precyzji i włoskiego smaku.

Historia Alfa Forni – Od Włoskich Korzeni do Światowego Sukcesu

Historia **Alfa Forni** sięga **1977 roku**, kiedy to w małym włoskim miasteczku w regionie Lazio powstały pierwsze piece na drewno inspirowane tradycyjnym rzemiosłem. Założyciele marki postawili sobie cel: przybliżenie smaku włoskiej pizzy neapolitańskiej każdemu, kto marzy o wypieku perfekcyjnej pizzy w domowych warunkach.

Kamienie milowe:

- 1977 – Założenie firmy i pierwsze piece do pizzy na drewno.
- 1990 – Ekspansja na rynek międzynarodowy.
- 2000 – Wprowadzenie **pieców gazowych** dla większej wygody użytkowników.
- 2015 – Innowacyjna technologia **HeatKeeper™** i **FlueSystem®**.
- 2020 – Linia **Moderno Portable** dedykowana użytkownikom domowym i plenerowym.

Dziś Alfa Forni eksportuje swoje produkty do ponad **100 krajów**, łącząc włoski design z najnowocześniejszymi rozwiązaniami technologicznymi.

Innowacyjne Technologie Alfa Forni

Alfa Forni wprowadziła unikalne technologie, które wyróżniają ją na tle konkurencji:

- **HeatKeeper™** – Specjalne ogniotrwałe płyty akumulujące ciepło, które zapewniają równomierny wypiek ciasta.
- **DoubleDown Ceramic Superwool®** – Najnowocześniejsza izolacja minimalizująca straty ciepła, umożliwiająca utrzymanie temperatury do 500°C.
- **FlueSystem®** – System cyrkulacji powietrza, który optymalizuje pieczenie spodu i dodatków pizzy.

Dzięki tym innowacjom wypiek **pizzy w domu** staje się prosty, szybki i efektywny.

Piece do Pizzy Alfa Forni – Modele Dostosowane do Twoich Potrzeb

Alfa Forni oferuje szeroką gamę **pieców gazowych** i **hybrydowych**, które sprawdzają się w różnych warunkach:

- **Moderno Portable** – Lekki i przenośny piec do pizzy, idealny na spotkania rodzinne.
- **Piece gazowe** – Doskonałe do szybkiego nagrzewania i wygodnego użytkowania.
- **Piece hybrydowe** – Łączące zalety gazu i drewna dla idealnego smaku i wydajności.

Oprócz pieców Alfa Forni oferuje także **akcesoria do pizzy**, takie jak **termometr na podczerwień**, **łopaty** i **noże, pojemniki na ciasto, pokrowce na piece do pizzy**.

Co Mówią Klienci o Alfa Forni?

"Dzięki piecowi Alfa Forni mogę w końcu piec pizzę neapolitańską w moim ogrodzie! Efekt jest rewelacyjny."

Anna K

★★★★★

"Moderno Portable to najlepszy zakup. Pizza gotowa w 90 sekund!"

Marcin Nawrocki

★★★★★

Najczęściej Zadawane Pytania (FAQ)

1. Jak długo nagrzewa się piec Alfa Forni?
Piece Alfa Forni osiągają temperaturę 500°C w zaledwie 20 minut.

2. Czy piec można używać na gaz i drewno?
Tak, modele hybrydowe Alfa Forni umożliwiają zmianę zasilania.

3. Czy Alfa Forni oferuje akcesoria?
Tak, w ofercie znajdziesz termometr na podczerwień, łopaty i noże, pojemniki na ciasto, pokrowce na piece do pizzy i inne narzędzia.

GSPR - Dane kontaktowe dla produktów marki Alfa Forni:

Alfa Refrattari srl
Via Osteria della Fontana, 63 – 03012 – Anagni (FR) – Italy
+39 0775-7821
+39 0775-782218
info@alfaforni.com