Dane aktualne na dzień: 27-11-2026 22:57

Link do produktu: https://salongrilli.pl/alfa-forni-pojemnik-na-ciasto-ac-spdbox-p-1989.html



Alfa Forni Pojemnik na ciasto (AC-SPDBOX)

Cena	**99,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**AC-SPDBOX**
Kod EAN	**8056471417443**

Opis produktu

Pojemnik do Ciasta Alfa Forni – Idealne Warunki dla Twojego Ciasta

Pojemnik do ciasta marki **Alfa Forni** to niezbędny element wyposażenia zarówno dla domowych piekarzy, jak i profesjonalnych kucharzy w restauracjach czy pizzeriach. Jego zadaniem jest zapewnienie odpowiednich warunków dla procesu wyrastania ciasta, co przekłada się na doskonałą konsystencję i smak gotowej pizzy.

Doskonałe Warunki Wyrastania Ciasta

Pojemnik ten został zaprojektowany w taki sposób, aby utrzymać odpowiednią wilgotność i temperaturę dla ciasta, co sprzyja jego idealnemu wyrastaniu. Dzięki temu ciasto może rozwijać się równomiernie, tworząc puszysty i lekki spód pizzy, który jest charakterystyczny dla włoskich wypieków.

Idealny dla Domowych Piekarzy i Profesjonalnych Kuchni

Niezależnie od tego, czy jesteś domowym piekarzem, czy profesjonalnym kucharzem, pojemnik do ciasta Alfa Forni spełni Twoje oczekiwania. Jego solidna konstrukcja i przemyślany design sprawiają, że jest to narzędzie, które powinno znaleźć się w każdej kuchni.

Utrzymanie Odpowiedniej Wilgotności i Temperatury

Kluczowym elementem sukcesu w pieczeniu pizzy jest utrzymanie odpowiednich warunków dla ciasta. Pojemnik Alfa Forni zapewnia optymalną wilgotność i temperaturę, co pozwala na równomierne wyrastanie ciasta. Dzięki temu każda pizza będzie miała idealną konsystencję i smak.

Włoska Jakość i Tradycja

Marka Alfa Forni jest synonimem włoskiej jakości i tradycji w pieczeniu. Pojemnik do ciasta tej marki to gwarancja, że Twoje wypieki będą na najwyższym poziomie. Wybierając Alfa Forni, inwestujesz w sprawdzone rozwiązania, które cieszą się uznaniem na całym świecie.

Podsumowanie

Pojemnik do ciasta marki **Alfa Forni** to niezbędne narzędzie dla każdego, kto pragnie osiągnąć doskonałe rezultaty w pieczeniu pizzy. Dzięki niemu ciasto wyrasta równomiernie, zachowując idealną wilgotność i temperaturę. Niezależnie od tego, czy pieczesz w domu, czy w profesjonalnej kuchni, pojemnik Alfa Forni zapewni Ci najlepsze warunki do przygotowania pysznej, włoskiej pizzy. Wybierz jakość i tradycję z Alfa Forni!

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