Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:08

Link do produktu: https://salongrilli.pl/alfa-forni-pokrowiec-4-pizze-z-podstawa-tcf-4pi-n-p-2040.html



Alfa Forni Pokrowiec 4 Pizze z podstawą (TCF-4PI-N)

Cena	**1 199,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**TCF-4PI-N**

Opis produktu

Pokrowiec marki Alfa Forni – Ochrona Twojego Pieca do Pizzy

Zadbaj o swój piec do pieczenia pizzy z pokrowcem marki **Alfa Forni**. Ten wysokiej jakości pokrowiec został zaprojektowany, aby chronić Twój piec przed niekorzystnymi warunkami atmosferycznymi, zapewniając mu długowieczność i estetyczny wygląd.

Ochrona przed Warunkami Atmosferycznymi

Pokrowiec Alfa Forni skutecznie chroni piec do pizzy, gdy nie jest on używany, przed deszczem, śniegiem, wiatrem, upałem oraz kurzem. Dzięki temu Twój piec pozostaje w doskonałym stanie przez cały rok, niezależnie od pogody.

Trwała i Przepuszczająca Powietrze Tkanina

Wykonany z trwałej tkaniny, pokrowiec przepuszcza powietrze, co zmniejsza wilgoć wewnątrz pieca do pizzy i zapobiega powstawaniu pleśni. To innowacyjne rozwiązanie zapewnia, że Twój piec jest zawsze gotowy do użycia, bez obaw o jego stan techniczny.

Ochrona przed Promieniowaniem UV

Pokrowiec Alfa Forni posiada ochronę przed promieniowaniem UV, co gwarantuje doskonałą odporność na blaknięcie kolorów. Dzięki temu Twój piec zachowa swój piękny, fabryczny kolor przez wiele lat, nawet przy intensywnym nasłonecznieniu.

Idealne Dopasowanie do Różnych Modeli Pieców

Pokrowiec został specjalnie zaprojektowany, aby pasować do różnych modeli pieców Alfa Forni, takich jak **Alfa Forni Classico 4 Pizze** oraz **Moderno 5 Pizze**. Dzięki temu masz pewność, że pokrowiec idealnie przylega do pieca, zapewniając mu maksymalną ochronę.

Podsumowanie

Pokrowiec marki **Alfa Forni** to niezbędne akcesorium dla każdego właściciela pieca do pizzy. Zapewnia on ochronę przed niekorzystnymi warunkami atmosferycznymi, utrzymuje odpowiednią wilgotność wewnątrz pieca i chroni przed promieniowaniem UV. Wybierz pokrowiec Alfa Forni, aby Twój piec do pizzy zawsze wyglądał jak nowy i był gotowy do użycia w każdej chwili.

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