Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:22

Link do produktu: https://salongrilli.pl/alfa-forni-pokrowiec-nano-z-podstawa-acteltopsbas-p-2052.html



Alfa Forni Pokrowiec Nano z podstawą (ACTELTOPSBAS)

Cena	**499,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**ACTELTOPSBAS**

Opis produktu

Pokrowiec marki Alfa Forni - Zadbaj o swój piec do pieczenia pizzy

Ochrona przed warunkami atmosferycznymi

Pokrowiec marki Alfa Forni został zaprojektowany, aby chronić Twój piec do pizzy, gdy nie jest używany, przed niekorzystnymi warunkami atmosferycznymi. Niezależnie od tego, czy jest to deszcz, śnieg, wiatr, upał czy kurz, pokrowiec zapewnia pełną ochronę, przedłużając żywotność Twojego pieca.

Trwała i oddychająca tkanina

Pokrowiec wykonany jest z wysokiej jakości, trwałej tkaniny, która przepuszcza powietrze. Dzięki temu wilgoć wewnątrz pieca jest minimalizowana, co zapobiega powstawaniu pleśni i innych niepożądanych mikroorganizmów. Oddychająca tkanina zapewnia, że Twój piec pozostaje suchy i gotowy do użycia w każdej chwili.

Ochrona przed promieniowaniem UV

Jednym z kluczowych elementów pokrowca jest jego ochrona przed promieniowaniem UV. Dzięki temu pokrowiec gwarantuje doskonałą odporność na blaknięcie kolorów, co oznacza, że Twój piec zachowa swój piękny, fabryczny wygląd przez długi czas. Niezależnie od intensywności słońca, Twój piec będzie wyglądał jak nowy.

Idealne dopasowanie

Pokrowiec marki Alfa Forni jest idealnie dopasowany do modelu pieca Moderno Nano Drewno wyposażonego w dedykowaną podstawę. Dzięki temu masz pewność, że pokrowiec będzie dobrze przylegał, zapewniając pełną ochronę i estetyczny wygląd.

Dlaczego warto wybrać pokrowiec Alfa Forni?

- **Pełna ochrona:** Chroni przed deszczem, śniegiem, wiatrem, upałem i kurzem.
- **Trwałość:** Wykonany z wysokiej jakości, oddychającej tkaniny.
- **Ochrona UV:** Zapobiega blaknięciu kolorów.
- **Idealne dopasowanie:** Pasuje do modelu Moderno Nano Drewno z dedykowaną podstawą.

Dbaj o swój piec do pizzy z pokrowcem marki Alfa Forni i ciesz się jego długowiecznością oraz pięknym wyglądem przez wiele lat!

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