Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:05

Link do produktu: https://salongrilli.pl/alfa-forni-szczotka-do-pieca-do-pizzy-ac-spbrush-p-2045.html



Alfa Forni Szczotka do pieca do pizzy (AC-SPBRUSH)

Cena	**399,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**AC-SPBRUSH**

Opis produktu

Szczotka Mosiężna do Czyszczenia Pieca do Pizzy Alfa Forni – Doskonała Higiena w Twoim Piecu

Szczotka do czyszczenia pieca do pizzy od marki **Alfa Forni** to niezawodne narzędzie, które pomoże Ci utrzymać piec w doskonałej czystości. Dzięki mosiężnym włosom, szczotka skutecznie usuwa pozostałości żaru oraz przypaloną żywność, co zapewnia higieniczne warunki do kolejnego pieczenia. Utrzymanie czystości na powierzchni pieczenia jest kluczowe dla jakości przygotowywanych potraw i wydajności pieca.

Specyfikacja szczotki Alfa Forni:

- **Szerokość:** 5 cm
- **Wysokość:** 23,5 cm
- **Materiał:** Włosie mosiężne, aluminiowa przedłużka z wygodnym uchwytem

Szczotka została zaprojektowana z myślą o łatwym i wygodnym czyszczeniu pieca, zapewniając jednocześnie długowieczność produktu. Wykorzystanie mosiądzu do włosia sprawia, że szczotka jest skuteczna w usuwaniu trudnych zabrudzeń, a jej solidna konstrukcja gwarantuje trwałość nawet przy intensywnym użytkowaniu.

Zalety mosiężnej szczotki Alfa Forni:

- Skutecznie usuwa żar, przypaloną żywność i zabrudzenia
- Wykonana z wysokiej jakości materiałów – mosiądz i aluminium
- Wygodny uchwyt zapewnia komfortowe czyszczenie

Dzięki **szczotce Alfa Forni** utrzymasz swój piec do pizzy w idealnym stanie, co zapewni doskonałe efekty pieczenia i długotrwałą wydajność sprzętu.

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