Dane aktualne na dzień: 22-10-2026 03:42

Link do produktu: https://salongrilli.pl/alfa-forni-zestaw-do-grillowania-i-bbq-37-ac-bbq500-3-p-2034.html

Alfa Forni Zestaw do grillowania i BBQ 37 (AC-BBQ500-3)

Cena	**599,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**AC-BBQ500-3**

Opis produktu

Zestaw do Grillowania i BBQ BBQ 500 – Doskonałe Akcesoria do Pieca Alfa Forni

Zestaw **BBQ 500** to profesjonalne akcesoria do grillowania, które umożliwiają przekształcenie pieca Alfa Forni o średnicy 37 cm w funkcjonalny grill opalany drewnem. Dzięki temu zestawowi piec staje się idealnym narzędziem do przygotowywania pysznych potraw przy użyciu płomienia i żaru, co gwarantuje wyjątkowy smak i aromat.

Zestaw BBQ 500 składa się z:

- **Patelni** – do umieszczania żaru, co zapewnia równomierne rozgrzanie.
- **Rusztu obrotowego** – pozwala na łatwe obracanie potraw w trakcie grillowania.
- **Szczypiec** – do chwytania, obracania i kontrolowania procesu grillowania.

Jak używać zestawu do grillowania i BBQ:

Krok 1: Rozpal piec, aby osiągnął odpowiednią temperaturę. Do patelni umieść żar. Przy rozpalaniu pieca opalanego drewnem pomoże Ci **stojak do drewna**.
Krok 2: Umieść górną część zestawu (ruszt) na patelni i połóż na nim przygotowaną żywność.
Krok 3: Włóż zestaw do grillowania wewnątrz pieca, aby rozpocząć proces grillowania.
Krok 4: Podczas grillowania używaj szczypiec do chwytania i obracania potraw na ruszcie, co pozwoli na równomierne przygotowanie.

Uwaga: Uchwyt zestawu może się nagrzewać podczas pieczenia. Zdecydowanie zaleca się używanie rękawicy ochronnej, aby uniknąć oparzeń.

Zalety Zestawu BBQ 500 Alfa Forni:

- Umożliwia grillowanie na piecu Alfa Forni, wykorzystując płomień i żar
- Kompletne akcesoria do grillowania: patelnia, ruszt i szczypce
- Zapewnia równomierne grillowanie i doskonały smak potraw
- Wygodne użytkowanie, idealne do pieców o średnicy 37 cm

Zestaw **BBQ 500** to doskonałe rozwiązanie dla każdego miłośnika grillowania, który pragnie wykorzystać potencjał swojego pieca Alfa Forni w nowoczesny i wygodny sposób. Dzięki niemu przygotowanie soczystych potraw z grilla stanie się prostsze i bardziej efektywne.

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