Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:06

Link do produktu: https://salongrilli.pl/alfa-forni-zestaw-do-pizzy-ac-setm-p-1988.html



Alfa Forni Zestaw do Pizzy (AC-SETM)

Cena	**599,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**AC-SETM**
Kod EAN	**8056471416477**

Opis produktu

Przenośny Zestaw do Pizzy Alfa Forni – Akcesoria do Pieca dla Pasjonatów Pizzy

Przenośny **zestaw do pizzy** marki **Alfa Forni** to idealne akcesorium dla osób, które chcą w pełni wykorzystać możliwości swojego pieca do pizzy. Zestaw zawiera niezbędne narzędzia, które ułatwią Ci przygotowanie i obsługę pizzy, zapewniając wygodę i precyzję przy każdym pieczeniu.

Zawartość zestawu Alfa Forni:

- **Łopata do pizzy** – Wykonana z lekkiego aluminium, służy do wkładania nieupieczonej pizzy do pieca oraz wyjmowania gotowej pizzy. Jest perforowana, co pozwala na łatwe usunięcie nadmiaru mąki, zapobiegając jej spaleniu i poprawiając smak.

- **Łopata operacyjna (okrągła)** – Umożliwia obracanie pizzy w piecu, co zapewnia równomierne pieczenie z każdej strony, gwarantując idealny efekt końcowy.

Zalety przenośnego zestawu do pizzy Alfa Forni:

- **Łatwość w obsłudze pieca** – Narzędzia zostały zaprojektowane z myślą o wygodzie użytkowania, co sprawia, że przygotowanie pizzy staje się prostsze.
- **Solidne wykonanie** – Akcesoria wykonane z wysokiej jakości materiałów, takich jak aluminium, zapewniają długotrwałą trwałość i łatwość w czyszczeniu.

- **Perforowana łopata do pizzy** – Umożliwia szybkie usunięcie nadmiaru mąki, co wpływa na jakość wypieku.
- **Zestaw dostosowany do pieców Alfa Forni** – Doskonale pasuje do pieców Alfa Forni, umożliwiając pełne wykorzystanie ich możliwości.

Dzięki **przenośnemu zestawowi do pizzy Alfa Forni** pieczenie pizzy stanie się prawdziwą przyjemnością. Ułatwi Ci nie tylko wkładanie i wyjmowanie pizzy, ale także zapewni precyzyjne obracanie ciasta w piecu, aby każdy kawałek był równomiernie wypieczony.

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