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

Link do produktu: https://salongrilli.pl/alfa-forni-zestaw-hybrydowy-stone-oven-ackit-hybh10-p-2038.html



Alfa Forni Zestaw hybrydowy Stone Oven (ACKIT-HYBH10)

Cena	**699,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**ACKIT-HYBH10**

Opis produktu

Zestaw Hybrydowy Alfa Forni Stone Oven – Gaz i Drewno w Jednym Piecu

Zestaw hybrydowy Alfa Forni Stone Oven to innowacyjne akcesorium, które pozwala na wykorzystanie gazowego pieca do pizzy z drewnem, zapewniając doskonały smak i efektywność pieczenia. Dzięki temu zestawowi, piec Alfa Forni Stone Oven zyskuje jeszcze większą wszechstronność, umożliwiając pieczenie potraw z wykorzystaniem tradycyjnego drewna oraz nowoczesnego gazu.

W skład zestawu hybrydowego Alfa Forni Stone Oven wchodzi:

- **Pokrywa ochronna na palnik** – Specjalna pokrywa, która zabezpiecza instalację gazową pieca przed uszkodzeniem podczas korzystania z pieca na drewno. Gwarantuje to bezpieczeństwo oraz dbałość o żywotność pieca.
- **Stojak na drewno** – Zawiera komorę spalania, która zapewnia odpowiednią ilość powietrza do spalania drewna, co wpływa na efektywność pieczenia. Stojak utrzymuje powierzchnię paleniska w czystości, co ułatwia utrzymanie pieca w dobrym stanie.

Zestaw hybrydowy Alfa Forni Stone Oven pasuje wyłącznie do pieca:

- **Alfa Forni Stone Oven**

Polecane akcesoria do pieca Alfa Forni Stone Oven:

Zestaw grillowy – Doskonałe akcesorium do pieca o średnicy 30 cm lub 37 cm, które pozwala na przygotowanie

wyjątkowych potraw. Zestaw składa się z:

- **Patelni** – Używanej do umieszczania węgla, pełni rolę podpory podczas grillowania.
- **Grill obrotowy** – Umożliwia równomierne pieczenie potraw, umieszczony na patelni.
- **Szczypce** – Do łatwego chwytania i obracania potraw, zapewniając idealne grillowanie bez przypaleń.

Zalety zestawu hybrydowego Alfa Forni Stone Oven:

- Umożliwia korzystanie z pieca gazowego do pizzy w połączeniu z drewnem, co wzbogaca smak potraw.
- Wykonany z wysokiej jakości stali szlachetnej, zapewniającej trwałość i odporność na wysokie temperatury.
- Pokrywa ochronna i stojak na drewno zapewniają wygodę i bezpieczeństwo podczas użytkowania pieca.
- Zestaw grillowy pozwala na przygotowywanie szerokiej gamy potraw w piecu, co czyni go wszechstronnym rozwiązaniem.

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