Dane aktualne na dzień: 19-11-2026 04:53

Link do produktu: https://salongrilli.pl/alfa-forni-zestaw-lopat-pogrzebacz-i-szczotka-ac-setpale-p-2036.html



Alfa Forni Zestaw łopat, pogrzebacz i szczotka (AC-SETPALE)

Cena	**1 299,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**AC-SETPALE**

Opis produktu

Zestaw Łopat Alfa Forni – Kompleksowe Akcesoria do Przygotowania i Obsługi Pizzy

Wprowadzenie do Zestawu Łopat Alfa Forni
Zestaw Łopat Alfa Forni to zbiór niezbędnych akcesoriów, które ułatwiają przygotowanie, pieczenie i obsługę pizzy. Dzięki tym profesjonalnym narzędziom każdy etap przygotowywania pizzy stanie się łatwiejszy, szybszy i bardziej precyzyjny. W skład zestawu wchodzą łopaty, które zapewnią wygodę i efektywność w użytkowaniu pieca do pizzy.

Zawartość Zestawu Łopat Alfa Forni

1. Łopata do Pizzy (Aluminiowa)
Lekka i poręczna łopata do pizzy, wykonana z wysokiej jakości aluminium. Idealna do wkładania i wyjmowania pizzy z pieca. Dzięki perforacjom pozbędziesz się nadmiaru mąki, co sprawia, że pizza zachowa idealną teksturę i wygląd.

2. Łopata Operacyjna (Okrągła, ze Stali Szlachetnej)
Wykonana ze stali szlachetnej, łopata operacyjna umożliwia wygodne obracanie pizzy wewnątrz pieca. Dzięki niej, możesz zapewnić równomierne pieczenie każdego kawałka pizzy, co pozwala uzyskać perfekcyjny efekt.

3. Pogrzebacz
Pogrzebacz to narzędzie do przesuwania żaru w piecu opalanym drewnem. Umożliwia precyzyjne ustawienie temperatury w piecu, co jest kluczowe przy pieczeniu pizzy i innych potraw. Dzięki pogrzebaczowi masz pełną kontrolę nad procesem pieczenia.

4. Szczotka do Piekarnika

Szczotka do piekarnika to niezbędne narzędzie do utrzymania czystości wewnątrz pieca. Usuwając resztki wypalonego drewna i jedzenia, szczotka pozwala na łatwe dbanie o higienę pieca oraz zapewnia lepszą jakość pieczenia.

5. Końcówki Przedłużające
Końcówki przedłużające pozwalają wydłużyć rączki akcesoriów, co zwiększa komfort użytkowania i bezpieczeństwo przy obsłudze pieca. Dzięki nim masz łatwiejszy dostęp do pieca, bez ryzyka poparzenia się.

Zalecane Akcesoria do Zestawu Łopat Alfa Forni

Stojak na Łopatki
Zalecamy dokupienie **stojaka na łopatki**, który zapewni porządek i czystość w miejscu pracy. Stojak jest praktycznym rozwiązaniem, które pomoże utrzymać łopatki w jednym miejscu i ułatwi ich przechowywanie. Dzięki temu Twoje narzędzia będą zawsze pod ręką i gotowe do użycia.

Zalety Zestawu Łopat Alfa Forni:

- **Wielofunkcyjność** – Zestaw zawiera akcesoria do każdego etapu przygotowywania pizzy – od wkładania ciasta do pieca, przez obracanie pizzy, aż po utrzymanie czystości w piecu.
- **Wysoka jakość wykonania** – Akcesoria wykonane z trwałych materiałów, takich jak stal szlachetna i aluminium, zapewniają długotrwałość i wygodę użytkowania.
- **Komfort i precyzja** – Łopatki, pogrzebacz i szczotka umożliwiają wygodną obsługę pieca i zapewniają perfekcyjny rezultat pieczenia.
- **Bezpieczeństwo** – Końcówki przedłużające oraz ergonomiczne uchwyty zapewniają komfort i bezpieczeństwo podczas pracy z piecem.

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