Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:22

Link do produktu: https://salongrilli.pl/alfa-forni-zestaw-pizzaiolo-kitpiz-p-2037.html



Alfa Forni Zestaw Pizzaiolo (KITPIZ)

Cena	**1 999,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**KITPIZ**

Opis produktu

Zestaw Pizzaiolo Alfa Forni – Akcesoria do Pizzy dla Profesjonalistów i Amatorów

Zestaw Pizzaiolo Alfa Forni to kompleksowy zestaw akcesoriów, który zapewnia wygodę i precyzję podczas przygotowywania pizzy w domowych warunkach. Dzięki temu zestawowi, obsługa pieca do pizzy staje się łatwa, a przygotowywanie idealnej pizzy – prawdziwą przyjemnością.

Zawartość Zestawu Pizzaiolo Alfa Forni:

- **Pudełko na ciasto do pizzy** – Idealne do przechowywania ciasta przed pieczeniem, aby zachować jego świeżość i odpowiednią konsystencję.
- **Łopata do pizzy** – Wykonana z lekkiego aluminium, ułatwia wkładanie pizzy do pieca i jej wyjmowanie. Posiada perforacje, dzięki którym pozbędziesz się nadmiaru mąki, co zapewnia lepszy smak i wygląd pizzy.
- **Łopata operacyjna (okrągła)** – Wykonana ze stali szlachetnej, służy do obracania pizzy w piecu oraz jej wyjmowania, co zapewnia równomierne pieczenie i wygodę w użytkowaniu.
- **Szczotka do pieca** – Dzięki niej łatwo usuniesz resztki wypalonego drewna oraz resztek jedzenia z wnętrza pieca, dbając o czystość.
- **Pogrzebacz** – Umożliwia przesuwanie żaru w piecu opalanym drewnem, co pozwala na precyzyjne ustawienie temperatury w piecu.
- **Łopatka do kulek ciasta** – Ułatwia formowanie idealnych kulek ciasta do pizzy, co pozwala na uzyskanie jednolitych porcji ciasta.
- **Termometr na podczerwień** – Pozwala na szybki odczyt temperatury powierzchni pieczenia, co jest niezbędne do osiągnięcia idealnych wyników.
- **Nóż do pizzy** – Niezawodny w krojeniu pizzy na równe kawałki.

- **Drewniana deska do krojenia** – Z rowkami do wygodnego krojenia pizzy, zapewniająca łatwość cięcia i estetykę serwowania.
- **Rękawica kuchenna** – Zapewnia bezpieczeństwo podczas obsługi gorącego pieca.
- **Fartuch** – Praktyczny fartuch, który ochroni ubranie przed zabrudzeniem podczas przygotowywania pizzy.
- **Książka kucharska angielsko-włoska** – Zbiór przepisów, który pomoże Ci udoskonalić swoje umiejętności kulinarne i odkrywać nowe przepisy na pizzę.

Polecane akcesoria:

- **Stojak na łopatki** – Ułatwia przechowywanie łopatek w czystości i porządku, co sprawia, że miejsce pracy jest zawsze schludne i zorganizowane.

Zalety zestawu Pizzaiolo Alfa Forni:

- **Kompleksowość** – Zestaw zawiera wszystkie niezbędne akcesoria do przygotowania, pieczenia i podawania pizzy.
- **Wysoka jakość** – Akcesoria wykonane z trwałych materiałów, takich jak stal szlachetna, aluminium i drewno, gwarantują długotrwałość i niezawodność.
- **Komfort użytkowania** – Ergonomiczne narzędzia, które ułatwiają obsługę pieca i przygotowanie pizzy w każdej fazie.
- **Praktyczność** – Zestaw zawiera akcesoria, które dbają o czystość, precyzję i bezpieczeństwo podczas pieczenia.

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