

LIFE-STEEL

ALFA
FORNI

ALFA FORNI
& ACCESSOIRES
PRIJSLIJST

Versie 2024-01



De Alfa Moderno pizza ovens

Het geheim voor een pizza die even lekker is als die van de pizzeria

Hoe? Dankzij de de synergie tussen 3 unieke en hoogwaardige technologieën.



1. Vuurvaste baksteen

De Heat Keeper™ steen, geproduceerd in de industriële vestiging van Alfa in Italië absorbeert en bewaart de warmte veel beter dan lavasteen of keramiek, die in de meeste pizzaovens wordt gebruikt.

De Heat Keeper™ vuurvaste steen is van essentieel belang om snel een zachte maar krokante pizza te kunnen bakken, zonder dat ze aanbrandt.



2. Unieke isolatie

De ruimte tussen de RVS wanden van een Alfa huishoudelijke oven is gevuld met isolerende DoubleDown Ceramic Superwool®.

Deze Europese keramische vezel biedt tweemaal de hittebestendigheid van steenwol, die in andere huishoudovens wordt gebruikt, houdt de warmte beter vast en maakt het mogelijk om perfecte pizza's te bakken.



3. Optimale lucht circulatie

Dit uitzonderlijke systeem optimaliseert de circulatie van warme lucht in Alfa ovens.

De hete lucht wordt niet snel via het rookkanaal afgevoerd, zoals bij andere huishoudelijke ovens, maar circuleert in de bakkamer en wordt naar beneden geduwd om de vuurvaste steen en de pizza verder te verwarmen.

In Alfa-ovens wordt de warmte in de modus "in het rond en omlaag" geduwd om vervolgens door een speciale deflector naar het rookkanaal te worden geleid en afgevoerd.

Alfa Forni

De pizzaoven onderscheidt zich door pure kwaliteit. van 0 naar 500 graden in slechts 10 minuten. Ontdek deze leuke manier van koken, want een pizzaoven is niet enkel voor pizza. Ook brood, desserts, stoverijen en oven gerechten zoals een heerlijke lasagne of een kip in braadslee gaan er perfect in. Ervaar sfeer en beleving terwijl je je gasten de avond van hun leven bezorgd!



1 pizze



Alfa Forno Moderno 1 pizze - Hout

Geschikt voor 1 pizze
 Afmetingen: 73 x 55 x 105 cm (lxbxh)
 Bakvlak: 60x40cm
 Kleuren: Grijs, rood
 Voeding: Hout

Prijzen incl. 21% BTW

€ 1299



Alfa Forno Moderno 1 pizze - Gas

Geschikt voor 1 pizze
 Afmetingen: 73 x 55 x 105 cm (lxbxh)
 Bakvlak: 50x40cm
 Kleuren: Grijs, rood
 Voeding: Gas
 Incl. Gratis hybride set en gasnippel

€ 1599

2 pizze



Alfa Forno Moderno 2 pizze - Hout

Geschikt voor 2 pizze's
 Afmetingen: 95 x 70 x 105,5 cm (lxbxh)
 Bakvlak: 70x50cm
 Kleuren: Grijs, rood
 Voeding: Hout

Prijzen incl. 21% BTW

€ 1999



Alfa Forno Moderno 2 pizze - Gas

Geschikt voor 2 pizze's
 Afmetingen: 95 x 70 x 105,5 cm (lxbxh)
 Bakvlak: 60x50cm
 Kleuren: Grijs, rood
 Voeding: Gas
 Incl. Gratis hybride set en gasnippel

€ 2799

3 pizze

Prijzen incl. 21% BTW



Alfa Forno Moderno 3 pizze - Hout

Geschikt voor 3 pizza's
 Afmetingen: 108 x 73 x 114 cm (lxbxh)
 Bakvlak: 90 x 50 cm
 Kleuren: Grijs, rood
 Voeding: Hout

€ 2699



Alfa Forno Moderno 3 pizze - Gas

Geschikt voor 3 pizza's
 Afmetingen: 108 x 73 x 114 cm (lxbxh)
 Bakvlak: 80x50cm
 Kleuren: Grijs, rood
 Voeding: Gas
 Incl. Gratis hybride set en gasnippel

€ 3299

Accessoires



Pizza peel

Met de handige geperforeerde pizzaplaat valt alle overolige bloem van jouw pizza. De pizzaschep wordt gebruikt om pizza's in en uit de oven te schuiven in een handomdraai!

€ 99



Turner peel

Nadat je met de pizza peel de pizza in de oven hebt geplaatst kan je met deze tool de pizza draaien. Schuif de turner peel schuin onder de pizza, kantel zachtjes en breng de peel naar je toe om de pizza makkelijk te draaien. Zo krijgt je pizza korst de perfecte kleuring rondom rond en krijg je de perfect gebakken pizza korst.

€ 99



Houthaak

Nadat je het vuur centraal hebt aangemaakt kan je het met deze tool verplaatsen naar de linkerkant van de oven. Zo breng je het vuur weg van de thermometer voor een correcte convectie temperatuur weergave. Ook blokken die niet goed liggen kan je makkelijk verplaatsen met deze tool.

€ 99



Borstel

Nadat je het vuur naar de zijkant hebt geschoven met de houthaak kan je met de borstel je bakoppervlak schoon borstelen. Ook is het aan te raden tussen enkele pizza's door regelmatig met de borstel het overgebleven bloem weg te vegen. Anders zal deze bloem beginnen te verbranden en dit geeft een zure smaak aan je pizzabodem.

€ 99

Sets

Pizzaiolo Kit

€ 499

De beste toolset, voor de beste pizza chef.



De Alfa Pizzaiolo Kit is de beste selectie pizzatools die je op de markt kunt vinden. Het bevat veel eersteklas accessoires waarmee u zich kunt onderdompelen in de fantastische wereld van de "arte bianca" (bakkerij en pizza maken) door de geweldige prestaties van onze pizzaovens voor thuis volledig te benutten. Deze set bestaat uit de volgende accessoires:

- Pizza Peelset universeel
- Deegbox
- Deegsteker
- Infrarood thermometer
- Pizza snijder
- Pizzabord
- Ovenwant
- Schort
- Kook boek

Pizza peel set

€ 299



De onmisbare set bij de Alfa pizza oven! Deze set bevat alle basisartikelen die je nodig hebt bij een vuuroven als die van Alfa. Deze set bestaat uit de volgende accessoires:

- Pizza peel
- Turner peel
- Houthaak
- Borstel

Medium peel set

€ 179



De onmisbare set bij de Alfa pizza oven! Deze set bevat de basisartikelen die je nodig hebt bij een vuuroven als die van Alfa. Deze set bestaat uit de volgende accessoires:

- Pizza peel
- Turner peel

Buitenkeuken



Hakenset voor pizzagereedschap

€ 30

Hakenset voorzien van 4 sleuven waar pizzaolo gereedschap in kan hangen. De hakenset wordt met bouten bevestigd.

Oven covers

Prijzen incl. 21% BTW



Alfa Forni Hoes 1 pizze

Deze beschermhoes is ontworpen voor de Alfa Moderno 1 pizzaoven. De hoes is gemaakt van hoogwaardige kwaliteit waardoor hij waterdicht en ademend is. Hierdoor kan condensvorming in uw Alfa pizzaoven worden voorkomen.

€ 99



Alfa Forni Hoes 2 pizze

Deze beschermhoes is ontworpen voor de Alfa Moderno 2 pizzaoven. De hoes is gemaakt van hoogwaardige kwaliteit waardoor hij waterdicht en ademend is. Hierdoor kan condensvorming in uw Alfa pizzaoven worden voorkomen.

€ 119



Alfa Forni Hoes 3 pizze

Deze beschermhoes is ontworpen voor de Alfa Moderno 3 pizzaoven. De hoes is gemaakt van hoogwaardige kwaliteit waardoor hij waterdicht en ademend is. Hierdoor kan condensvorming in uw Alfa pizzaoven worden voorkomen.

€ 139





LIFE-STEEL |
+31 (0)485 47 08 68 |
www.life-steel.nl |
info@life-steel.nl |
Parallelweg 4 |
5451 GW Mill