

ALFA PIZZA



*Zusammen frei kochen, um dem Feuer herum
La liberté de cuisiner tout en étant regroupés autour du feu*

Alfa Pizza
the italian art of cooking

Mit einer fast 40-jährigen Erfahrung ist Alfa Pizza heutzutage der führende Hersteller von Holzofen auf dem internationalen Markt. 250.000 Produkten auf der ganzen Welt sind eine Bestätigung der Bemühung von der Firma bei der Entwicklung ihrer Produkte. Wir stellen uns eine Welt vor, wo wir wieder gute Sachen im Einklang mit der Natur und den geliebten Menschen machen und essen können.

Inhaber
Rocco Lauro e Marcello Ortuso

Avec presque 40 ans d'expérience dans la production de fours à bois, Alfa Pizza est aujourd'hui le leader sur le marché international. Les 250 000 produits qui fonctionnent dans le monde entier sont seulement quelques exemples qui attestent et confirment le fort engagement de l'entreprise dans le développement de ses propres produits. "Imaginons un monde où nous nous approprierons de nouveau de la capacité de cuisiner et de manger de bonnes choses, en harmonie avec la nature et avec ceux que l'on aime."

les titulaires
Rocco Lauro and Marcello Ortuso

“ Wir benützen unsere Leidenschaft, unsere Fähigkeiten, unsere Begabung, unsere Geschichte und die italienische Kunst, damit allen die Möglichkeit haben, die klassischen guten Sachen jeden Tag natürlich und gesund zu essen.

C'est grâce à toute notre passion, notre compétence, notre talent, notre histoire, l'art qui nous appartient en tant qu'italiens, que nous sommes en mesure d'offrir à tous la liberté de pouvoir cuisiner et de manger tous les jours de manière naturelle et authentique les bonnes choses de toujours. ”



Ofen / four
allegro

Gegart, aus dem Ofen gezogenen und gegessen. Das ist das Schöne an **Feuer**.

Cuit, enlevé du four et mangé. La beauté du feu.

Warm, lecker, duftend und naturrein:
das Vergnügen am Feuer zu kochen.
Kochen am Feuer hat so eine alte
Geschichte, dass sie zu uns gehört.
Um der Feuerstelle herum haben Frauen
und Männer nicht nur das Essen sondern
auch Fröhlichkeit und Sorglosigkeit geteilt.
Kochen am Feuer ist immer das Garen par
excellence.

*Chaude, bonne, croustillante et saine :
le plaisir de la cuisson à côté du feu.
La cuisson à côté du feu a une histoire
si lointaine que nous la portons en nous.
Autour du feu, des hommes et des femmes
ont mit en commun non seulement la
nourriture mais aussi des moments de joie
et d'insouciance. La cuisson au feu reste la
cuisson par excellence.*



Wie damals als Kind. Gerüche und Erinnerungen.

Comme lorsque vous étiez petit.

1000 cuissons entre souvenirs et parfums.

Ein Sonnenstrahl spiegelt sich in einem Objekt aus Glas, eine kleine Vase aus Muranoglas, die meiner Oma von meinem Vater geschenkt bekam. Von dort verbreitete es sich in das ganze Zimmer und beleuchtete die Küche, die sie sehr liebte. Ich war ein Kind. Ich erinnere mich an ihr Lächeln und an den intensiven Geruch des sehr leckeren Brotes. Das ehemalige und sehr leckere am Feuer gekochte Essen, um diese Momente wieder zu erleben.

“Un rayon de soleil reflétait sur un objet en verre, un petit vase vénitien offert à ma grand-mère par mon père. De là, il se répandait dans toute la pièce en illuminant la cuisine en bois qu'elle aimait tant. J'étais petit, je me souviens de son sourire et du parfum intense du bon pain”. La nourriture saine et authentique d'autrefois cuite à la flamme pour revivre ces moments-là.

verdure
contorni
alla brace
pesce
in tegame
primari
al cartoccio
secondi
dolci
carne



Ofen / four
gusto



Kamin, Ofen und Barbecue... Man muss es sehen, um es glauben zu können

*Cheminée, four et barbecue...
À voir pour le croire !*

Die Alfa Pizza Backöfen sind perfekt, um am Feuer zu kochen. Außerdem garantieren sie die höchste Sicherheit und können Sie sich ruhig mit dem Garen beschäftigen. Und falls Sie Lust haben, im Winter an einem kalten Abend einfach mit Ihrer Familie zusammen zu sein, können Sie unsere Backöfen als Kamin benutzen: Sie heizen den ganzen Raum mit wenigen Holzscheiten.

Les fours Alfa Pizza sont des dompteurs de feu capables de vous garantir toute la sécurité possible pour vous laisser libre de vous dédier à la cuisson. Et lorsque vous n'avez pas envie de cuisiner mais que vous désirez être avec votre famille un soir d'hiver, nos fours peuvent être utilisés aussi comme cheminée, capables de réchauffer l'environnement avec seulement quelques bouts de bois.





Ofen / four
5 minuti



Draußen spielen war nie so ernstgemeint.

Jouer à l'air libre n'a jamais autant été sérieux.

Die Alfa Pizza Backöfen sind leicht und handlich. Sie können einfach ins Garten verschoben werden oder beim Campen für ein fantastisches Picknick mitgebracht werden. Die Backfläche ist aus feuerfestem Stein und garantiert die besten Ergebnisse beim Garen. Der Edelstahl wickelt den Backofen in einer kräftigen und schützenden Schale. Machen Sie sich keine Sorgen um Regen, Wind und Feuchtigkeit: Unsere Backöfen sind wetterbeständig. Erleben Sie die Natur mit den Menschen, den Sie lieben.

Légers et maniables, les fours Alfa Pizza peuvent être déplacés facilement dans le jardin ou en camping pour un pique-nique fantastique. Le plan de cuisson en matériau réfractaire pour un résultat de cuisson maximal, et l'acier inox pour enrober dans une coquille solide et de protection. Ne craignez pas la pluie, le vent et l'humidité, nos fours résistent aux intempéries. Vivez la nature avec vos proches.

Leicht zu reinigen und schnell anzuzünden.

Ils sont faciles à nettoyer et s'allument en un instant.

Dank des sorgfältigen Design vom Garraum und der innovativen benutzten Materialien können 400°C in wenigen Minuten erreicht werden. Und wenn das Mittagessen beendet ist? Um die Oberfläche zu reinigen ist es ein Kinderspiel.

La conception attentive de la chambre de cuisson et les matériaux innovants utilisés, permettent de rejoindre 400°C en quelques minutes. Et lorsque le déjeuner est terminé? Nettoyer les superficies est un jeu d'enfant.





Ofen / four
ciao



15

Innovation

Auf der **Terrasse** oder auf dem **Balkon**: Wir kochen überall!

*Sur la terrasse ou sur le balcon,
nous cuisinons n'importe où.*

Die großen Rädern und die Haltgriffe erlauben eine praktische Griff. Es ist ganz einfach, einen Alfa Pizza Backofen auf die Terrasse zu bringen. Unsere Modelle haben kompakte Bauweise, sodass sie problemlos in jeden Raum verschoben werden können, auch auf einen kleinen Balkon, falls Sie in der Stadt wohnen.

De grandes roues et des poignées permettent une prise commode. C'est facile de déplacer un four Alfa Pizza sur la terrasse! Nos modèles ont été dessinés avec des dimensions compactes afin de pouvoir accéder facilement à toutes les zones de la maison, même sur le petit balcon en ville.





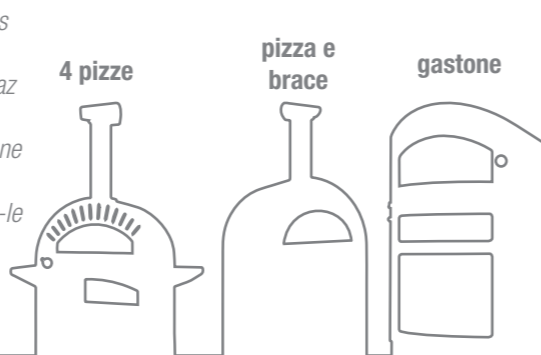
Beschweren die Nachbarn sich? Bieten Sie ihnen eine Pizza, die in einem **Gas-Ofen** gebacken wurde.

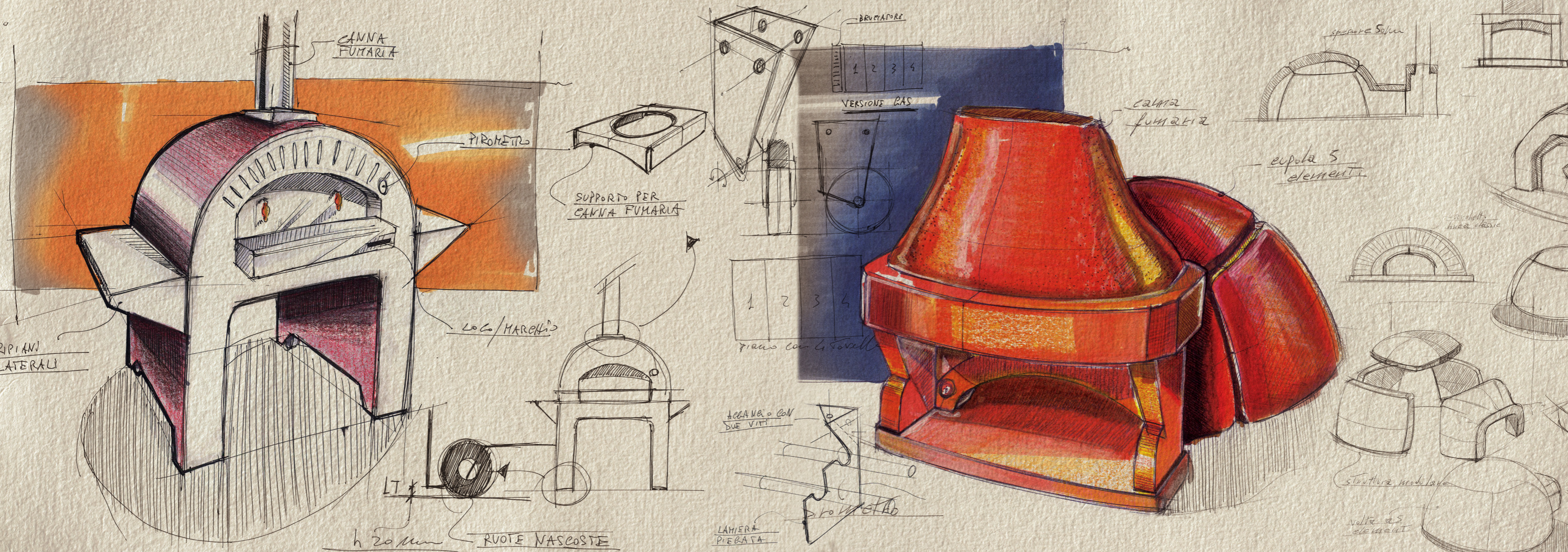
Votre voisine est envahissante ?

Offrez-lui une pizza avec le four à gaz.

Beschweren die Nachbarn sich, auch wenn Sie einfach eine Kerze anzünden? Machen Sie sich keine Sorgen. Die Gas-Pizzaofen – Stadtgas oder Flaschengas - sind extra für die Nutzung in der Stadt gedacht. Kein Rauch, keine Asche, kein Holz aber das ganze Geschmack des Garens am Feuer oder auf dem Stein. Machen Sie den Backofen an und laden Sie Ihre Nachbarn ein.

Les voisins se plaignent même lorsque vous allumez une bougie ? Pas de problème, les fours à gaz de ville ou en bouteille de gaz sont conçus justement pour l'utilisation en ville. Pas de fumée ou de cendres, aucune gestion du bois mais toute la saveur de la cuisson à la flamme et à la brique. Allumez-le avec un doigt et invitez votre voisine.





CANNA FUMARIA

PIROMETRO

SUPPORTO PER CANNA FUMARIA

LUGO/MARCA

h 20 mm

RUOTE NASCOSTE

BRUCIATORE

VERSIONE GAS

CANNA FUMARIA

cupola 5 elementi

struttura modulare

valve a 5 elementi

LAMIERA PIEGATA

PROVETTORE

LUGO/MARCA CON DUE VITI

FRANS CON 4 FORI

LATERALI

BRUCIATORI AER-CLASIC



Für die zeitlosen **Romantiker**, das ist für Sie.

C'est ce qu'il vous faut, un éternel romantique.

Es fühlt sich rau an, mit kompakten und stabilen Aussehen. Die Schamotte ist seit Jahrhunderten verwendet, um traumhafte Backöfen zu bauen. Alfa Pizza hat von den vorherigen Generationen gelernt und hat weiter erneuert, auch als niemand dachte, dass es möglich war. Falls vor einem Backofen aus feuerfestem Stein schlägt Ihr Herz und fangen Sie an, zu träumen, dann steigern Sie sich in die Romantik hinein.

Rugueux au toucher, compacte et solide à l'œil. Le réfractaire est un matériau utilisé depuis des siècles pour créer des fours de rêve. Alfa Pizza a recueilli ce dont les générations passées ont laissé et a continué à innover là où on le pensait impossible. Si votre cœur bat fort et votre tête rêve lorsque vous voyez un réfractaire, laissez-vous transporter par votre côté romantique.





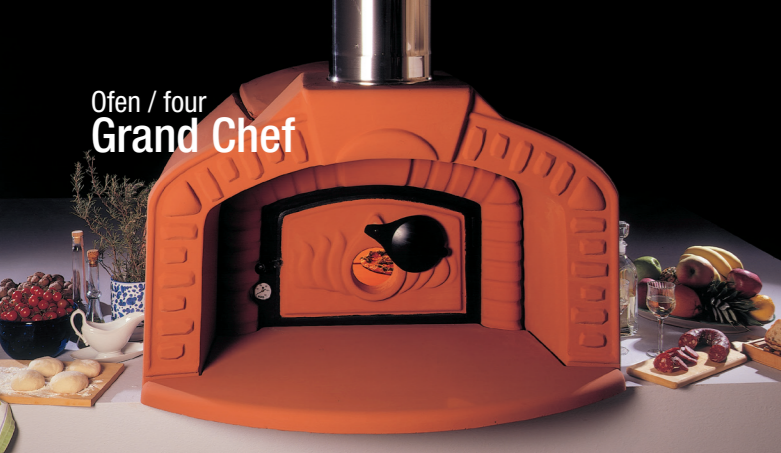
Man muss den **Ofen** schmieden, solange ihn **heiß** ist.

Le four est battu tant qu'il est chaud.

Die Backöfen aus feuerfestem Stein sind gedacht, um die Temperatur lange zu halten, sogar bis zum folgenden Tag. Wenn Sie gerne Brot, Aufläufe oder Flammkuchen backen, müssen Sie das Feuer mit dem Backofen aus feuerfestem Stein nicht wieder anzünden: Sie können noch die Hitze des vorigen Tag ausnutzen und ruhig weiter backen.

Les fours en réfractaire sont conçus pour maintenir la température longtemps, même jusqu'au jour suivant. Si vous aimez faire votre pain ou cuire les pâtes au four et les tourtes, le four réfractaire vous évite d'allumer de nouveau le feu, et vous permet de cuisiner avec la chaleur conservée du jour précédent.

Ofen / four
Grand Chef



Installation
Grand Chef



Sind Sie ein **Do-it-yourself** Fanatiker? Wir geben Ihnen den Ofen und Sie passen ihn individuell an.

Maniaque du bricolage ?

Nous, nous vous fournissons le four et vous, vous l'affinez.

Die vorgefertigten Alfa Pizza Backöfen haben einen großen Vorteil: Sie werden höchstens mit 5 Elementen gebaut. Ihrer Backofen ist deswegen voll funktionsfähig, obwohl Sie kein Profi sind. Es steht Ihnen frei, Ihr Produkt nach Ihrem Wunsch beliebig anzupassen.

Les fours préfabriqués Alfa Pizza ont l'avantage d'être réalisés avec 5 éléments maximum. Cela permet d'avoir la certitude d'obtenir un four parfaitement fonctionnant même si vous n'êtes pas expert en la matière. Nous vous laissons libre de compléter le produit et de l'embellir comme vous préférez.



die komplette Modellreihe unter
alfapizza.it/hausgebrauch/produkte/backofen/forniref/
la gamme complète sur
alfapizza.it/maison/produits/fours/forniref/



Ofen / four
Cupolino



Alle Zubehöre, die
Sie zum **Kochprofi**
machen.

*Complétés avec nous, vous
ne serez jamais tout seul*



die komplette Modellreihe unter
alfapizza.it/hausgebrauch/produkte/instrumente/
la gamme complète sur
alfapizza.it/maison/produits/instruments/



Schutzhülle
Toiles couvre-four



Schaufelständer Arco
Porte-pelles Arco



Pizzaballenbox
*Caisse de levage
petits pains*



Holzhalter
Garde-bois



Gebäck Zubehöre
*Accessoires
pour pâtisserie*



Schieber "Panettiere"
aus massivem Holz
*Pelle de boulanger
en bois solide*



Schneidbrett "Pizzaiolo"
Planche à découper pizzaiolo



Schaufelständer Vela
Porte-pelles Vela

Grillmeister oder Pizzabäcker? Wählen Sie das passende Kit für Sie.

Spécialiste de la grillade ou pizzaiolo?



die komplette Modellreihe unter
alfapizza.it/hausgebrauch/produkte/instrumente/
la gamme complète sur
alfapizza.it/maison/produits/instruments/



Kit Pizzaiolo

Das Kit Pizzaiolo ist alles, was Sie brauchen, um Ihre Wohnung in eine traumhafte Pizzeria verwandeln.

Le kit Pizzaiolo est tout ce dont vous avez besoin pour transformer votre maison en une pizzeria de rêve.



Kit Pasticcere

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

Mit dem Kit Pasticcere werden Sie ein Cake Designer!

Avec le kit Pasticcere, libérez toute votre créativité de cake designer pour des rêves sucrés.



Kit Rosticcere

Folgen Sie Ihre Lust nach, zu grillen!

Das Kit Rosticcere enthält alles, was Sie brauchen.

N'abandonnez pas votre envie de cuisson à la braise, tout ce dont vous avez besoin est contenu dans le kit Rosticcere.





Ofenmodelle für alle Bedürfnisse.

Tous pour un, un four pour tous.

Alfa Pizza bietet Ihnen die größte Modellreihe auf dem Markt an, die genau Ihre Bedürfnisse trifft. Kleine und handliche oder große und geräumige, für Innen- oder Außenbereich, von 2 bis 7 Pizzen pro Backvorgang: Sie können den Ofen wählen, der am besten zu Ihren Bedürfnissen passt. Treten Sie in die Alfa Pizza Welt ein! Sind Sie noch unentschlossen? Kontaktieren Sie uns! Wir beraten Sie gerne.

Alfa Pizza vous propose la gamme la plus ample du marché capable de répondre à toutes vos exigences. Petits et maniables ou bien grands et de grande contenance, d'intérieur ou d'extérieur, de 2 ou 7 pizzas à la fois, choisissez ce qui convient le mieux selon votre nécessité et entrez dans le monde Alfa Pizza. Vous êtes indécis? Contactez-nous et nous saurons vous conseiller.



die komplette Modellreihe unter
alfapizza.it/hausgebrauch/produkte/backofen/forminox/
 la gamme complète sur
alfapizza.it/maison/produits/fours/forminox/

Outdoor



Ciao



Pizza e Brace
legna e gas



4 Pizze a Gas



5 Minuti



4 Pizze



Duetto



Allegro



Fiesta Barbecue

Indoor



Calore



Duetto



Gastone a gas

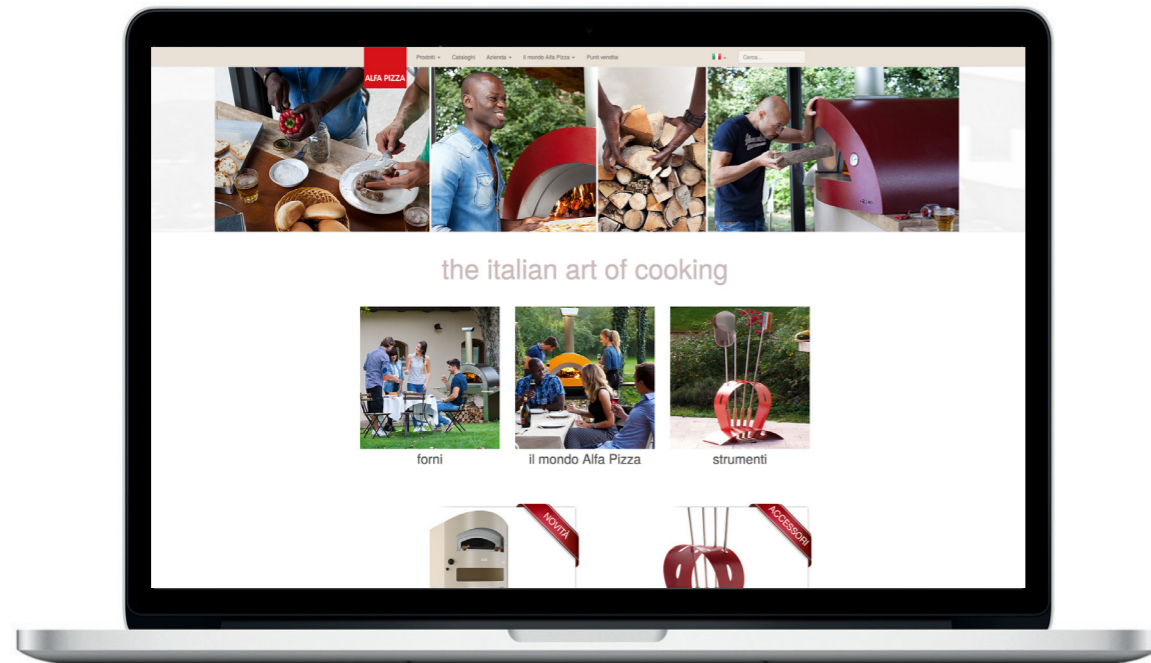


Gusto



Dolce

Besuchen Sie unsere Website, um mehr zu erfahren
visitez notre site pour en savoir plus



alfapizza.it



alfapizza.it



From Italy 800 77 77 30
 Other countries +39 07757821



info@alfapizza.it

Lust auf Ofen? Kommen Sie zu uns und **kaufen Sie bequem.**

Envie de four ? Venez nous voir et achetez en toute commodité

Sie fangen an, es vorzustellen, Ihre Augen leuchten und Sie spüren ein komisches Gefühl am Hals. Falls das Ihnen passiert ist, haben Sie Lust auf einen Ofen! Kontaktieren Sie uns! Unser qualifiziertes Personal beantwortet gerne alle ihre Fragen und hilft Ihnen zur Verwirklichung Ihres Alfa Pizza Traums.

Vous commencez à imaginer, vos yeux brillent et vous sentez une sensation étrange à la gorge. Si cela vous est déjà arrivé à vous aussi, alors vous avez envie de four. Contactez-nous, notre personnel qualifié saura répondre à toutes vos questions et il sera capable de vous guider vers le rêve Alfa Pizza.





#alfapizza

be social

Folgen Sie uns auf digitalen Plattformen

suivez-nous sur les plate-formes numériques



the
italian
art of
cooking

alfapizza.it