

ALFA PIZZA



ZUBEHÖR - USTENSILES





**ALFA PIZZA**

the italian art  
of cooking outdoor

Wir stellen uns eine Welt vor,  
wo wir wieder gute Sachen  
im Einklang mit der Natur  
und den Leuten, die wir lieben,  
machen und essen können.

*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.*





KIT - ZUBEHÖR  
USTENSILES EN KIT



**6**

ZUBEHÖR  
USTENSILES



**36**

SCHUTZHÜLLE  
TOILES COUVRE-FOUR



**44**

SCHAUFELSTÄNDER  
PORTE-PELLES



**46**

# KITPIZZAIOLO

Alle Zubehör, um ein perfekter  
Pizzabäcker zu werden.

*Tous les ustensiles pour devenir  
un parfait pizzaiolo.*

Das **Kit Pizzaiolo** enthält alle **Utensilien**, die Sie zum Zubereiten und zum Backen der Pizza benötigen: Pizzaschaufel, Pizaheber, Glutschieber, Ofenbürste, Holzschaufel, Pizzaballenbox, Laser-Thermometer, Pizzaschneidrad, Palette, Holz-schneidebrett, Teigschneider, Wärmeschutzhandschuh, Rezeptsammlung. Das Kit ist in drei Versionen erhältlich, je nach Länge der Pizzaschaufel: Pizzaiolo 90 cm, Pizzaiolo 120 cm und Pizzaiolo 175 cm.

*Le **Kit Pizzaiolo** est composé de tous les ustensiles servant à la cuisson de la pizza: pelle, petite pelle, tisonnier, brosse à four, pelle en bois, bac à petits pains, thermomètre laser, roulette à pizza, pelle en bois, coupe-patons, planche à découper, gant anti-brûlure et livre de recettes.*

*Tous les ustensiles du kit sont **Made in Italy** et certifiés pour le contact alimentaire. Les accessoires en bois sont entièrement fait à main et sélectionnés selon des standards de **qualité** élevés.*

*Le Kit est disponible en **trois versions** avec des longueurs différentes de pelles: kit pizzaiolo 90 cm, kit pizzaiolo 120 cm et kit pizzaiolo 175 cm.*

cod. KITPIZ-90 / KITPIZ-125 / KITPIZ-175





## SET SCHIEBER

Der **Pizzaheber** (1) ist leicht, stabil und handlich außerdem dank seiner Struktur aus mattiertem Edelstahl ist der mit der Pizza in Kontakt kommende Teil leicht zu reinigen. Der Alfa Pizza **Glutschieber** (2) dient zum Vorbereiten des Bodenofens und um die Asche, die Glut und die brennende Holzkohle zur Seite zu schieben. Die **Pizzaschaufel** (3) mit Holzgriff und Stiel und Schaufel aus mattiertem Edelstahl garantiert Robustheit, Sauberkeit und leichte Handhabung; mit dem abgerundeten Rand lässt sich jede Pizza leicht in den Ofen schieben. Die **Bürste** (4) hat Borsten aus Messing für die wirksame Reinigung und zur Erhaltung der Merkmale des Schamottebodens. Das Set ist in drei Versionen erhältlich, je nach Länge der Pizzaschaufel: Pizzaiolo 90 cm, Pizzaiolo 120 cm und Pizzaiolo 175 cm.

## JEU DE PELLER

*La petite pelle (1) ronde est légère, solide et maniable, et d'autre part, grâce à sa structure en acier inox satiné, elle permet de nettoyer la partie qui est en contact avec la pizza.*

*Le tisonnier (2) Alfa Pizza permet de préparer le plan du four et de déplacer sur le côté les cendres, les braises et le bois qui brûle.*

*La palette (3) à enfourner, dotée d'un manche en bois et d'une structure en acier inox satiné, garantit solidité, propreté et maniabilité ; l'enfournage est facilité grâce à son bord arrondi.*

*La brosse (4) est dotée de poils en laiton, qui rendent le nettoyage plus efficace et qui surtout préservent les caractéristiques du plan réfractaire.*

*Le jeu est disponible en trois versions selon la longueur des pelles: kit pizzaiolo 90 cm, kit pizzaiolo 120 cm et kit pizzaiolo 175 cm.*



\* auch einzel erhältlich  
peut être vendu seul

**Schaufel aus** gedämpftem Buchenholz zum Vorbereiten der Pizza und um Flammkuchen und Meterpizza in den Ofen zu schieben und aus dem Ofen herauszunehmen.

**Palette en bois** de hêtre étuvé où préparer la pizza, enfourner et défourner des fougasses et la pizza au mètre.

## HOLZCHAUFEL PALETTE EN BOIS

Die **Pizzaballenbox** bietet die richtigen Luftbedingungen und maximale Hygiene beim Aufgehen des Teigs. Für alle Haushaltskühlschränke geeignet.

*Dans la caisse à petits pains, il est possible de faire lever la pâte en garantissant les bonnes conditions d'air et une hygiène optimale. Convient pour tous les réfrigérateurs domestiques.*

## PIZZABALLENBOX BAC À PÂTON

cm 30 x 40 x 10H  
inch 11.8 x 15.7 x 4H



LÄNGE DER SCHIEBER	CODE	DIMENSIONS PELLER
90 cm	KITPIZ-90	35.5 inch
120 cm	KITPIZ-125	47.3 inch
175 cm	KITPIZ-175	68.5 inch

\* Das Set ist separat vom Kit verkäuflich.  
*Le jeu peut être vendu séparément*



Asymmetrische **Palette** (1) zum einfachen Aufnehmen der Teigballen. Der **Teigschneider** (2) mit ergonomischem Griff und Stahlklinge ist das ideale Werkzeug zum sauberen Schneiden des Teigs. **Pizzaschneidrad** (3) mit ergonomischem Griff und abnehmbarer Stahlklinge, um die Pizza präzise schneiden zu können.

***Spatule triangulaire** (1) pour petits pains asymétrique qui facilite la prise des petits pains. **Coupe pâtons** (2), dotée d'une poignée ergonomique et d'une lame en acier, est parfaite pour garantir une découpe nette de la pâte. **Roulette à pizza** (3) dotée d'un manche ergonomique et d'une lame en acier démontable pour pouvoir découper de manière précise la pizza.*

## SCHNEIDSET JEU DE DÉCOUPE



## HANDSCHUH GLOVE

Der **Wärmeschutzhandschuh** aus 100% einfädigem Baumwoll-Bouclé ist ideal zum gefahrlosen Anfassen der heißen Teile der Holzbacköfen.

*Le **gant** anti-brûlure en fil continu bouclé 100 % coton est à utiliser sur les parties chaudes des fours à bois.*



\* auch einzel erhältlich  
*peut être vendu seul*

## LASER-THERMOMETER LASER THERMOMETER

Mit dem **Infrarot-Thermometer** kann die Temperatur an allen Stellen des Ofenbodens gemessen werden, um die Pizza im richtigen Moment in den Ofen zu schieben.

*Le **thermomètre à infrarouges** permet de lire la température sur tout le plan du four afin de pouvoir enfourner au bon moment.*

## HOLZ-SCHNEIDEBRETT PLANCHE À DÉCOUPER EN BOIS

cm 35 Ø  
inch 13.8 Ø

Auf dem lebensmittelgerecht hergestellten **Schneidbrett** aus Tannenholz können die Rillen nachgefahren werden, um die Pizza in gleiche Teile zu schneiden.

*Avec la **plateau rond** avec glissières pour 6 morceaux à découper en bois de hêtre pour usage alimentaire, il est possible de suivre les sillons qui permettent de couper la pizza en parts égales.*



Zahlreiche **Rezepte** für Ihren Holzbackofen. Entwickelt von den Chef aus Alfa Pizza Teams.

*De **nombreuses recettes** pour votre four à bois. Développé par les cuisiniers de l'équipe Alfa Pizza.*

## REZEPTSAMMLUNG COOKBOOK



\* auch einzel erhältlich  
*peut être vendu seul*

# KIT PANETTIERE

Wir haben für Sie die besten Zubehör ausgewählt,  
um das Brot zu Hause zu backen.

*Nous avons sélectionné pour vous les meilleurs  
ustensiles pour vous permettre  
de faire le pain chez vous*

Das **Kit Panettiere** stellt Ihnen die Utensilien zum Brotbacken zur Verfügung: Holz-Schieber, Backbrett, Gärkasten aus Holz, Baumwolltuch, Teigbox, Teigschneider, Holz-Schneidbrett, Handschuh. Die in diesem Set enthaltenen Utensilien werden genauso auch in traditionellen Bäckereien verwendet, der Unterschied ist nur ihre Größe, denn sie wurden für den Hausgebrauch konzipiert, vor allem für den Gebrauch mit den Backöfen von Alfa Pizza. Alle im Set enthaltenen Zubehör sind **Made in Italy** und für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen. Die Utensilien aus Holz werden komplett in Handarbeit hergestellt und nach hohen **Qualitätsstandards** ausgewählt.

*Le **Kit Panettiere** a été conçu pour mettre à disposition les **ustensiles** servant à la cuisson du pain : pelle en bois, planche à pâtisserie, caisse de levage en bois, toile en coton, caisse pour pâte, roulette à pâte, planche à découper en bois, gant. Les ustensiles contenus dans ce kit sont les mêmes que ceux utilisés par les boulangers traditionnels, la différence réside dans les dimensions, en effet, ils ont été conçus pour s'adapter aux milieux domestiques et surtout aux dimensions des fours Alfa Pizza. Tous les ustensiles du kit sont **fabriqués en Italie** et certifiés pour le contact alimentaire. Les accessoires en bois sont entièrement fait à main et sélectionnés selon des standards de **qualité élevés**.*





## HOLZ-SCHIEBER PELLE EN BOIS

cm 80 x 36  
inch 31.5 x 14

Der **Schieber** ist aus gedämpftem Buchenholz und wird in einem lebensmittelspezifischen Verfahren hergestellt. Er ist für alle Speisen geeignet, aber vor allem zum Einschließen des Brots in den Ofen.

*La **pelle** est en bois de hêtre étuvé qui a subi un traitement spécifique pour aliments. Elle est parfaite pour n'importe quel aliment mais surtout pour enfourner le pain.*



auch einzel erhältlich \*  
peut être vendu seul

Das **Backbrett** aus massivem Tannenholz mit Anschlagleiste aus Buche ist perfekt zum Verarbeiten des Mehls und zum Gären des Teigs.

*La **planche à pâtisserie** en bois massif de sapin dotée d'une tête en hêtre est parfaite pour le travail de la farine et le levage de la pâte.*

## BACKBRETT PLANCHE À PÂTISSERIE

cm 40 x 80  
inch 15.7 x 31.5

## HOLZ-SCHNEIDBRETT PLANCHE À DÉCOUPER EN BOIS

cm 26 x 36  
inch 10.2 x 14

Das **Schneidbrett aus Tannenholz** wird zum Schneiden des Teigs und zum Abkühlen des fertig gebackenen Brots benötigt.

*La **planche à découper en bois** de sapin est nécessaire pour couper la pâte et pour le refroidissement du pain tout juste sorti du four.*



Der **Kasten** aus massivem Tannenholz ist atmungsaktiv und ideal zum Gären der Teigstränge. Er hat Trennelemente, um den verfügbaren Platz bestmöglich auszunutzen.

*La **caisse en bois** massif de sapin est transpirante et idéale pour le levage des baguettes de pain. Elle est équipée d'intercalaires pour utiliser au mieux l'espace disponible.*

## GÄRKASTEN AUS HOLZ CAISSE DE LEVAGE

cm 30 x 40 x 12H  
inch 11.8 x 15.7 x 4.7H





## BAUMWOLLTUCH TOILE EN COTON

cm 140 x 26  
inch 55 x 10.2

Das **Baumwolltuch** dient zum Einwickeln der Teigstränge während des Gärens im Holzkasten, um die Atmungsaktivität und die Handhabbarkeit des Teigs zu verbessern.

*La **toile en coton** est utilisée pour envelopper les baguettes pendant le levage dans la caisse en bois afin d'améliorer la transpiration et la maniabilité des baguettes.*



## TEIGBOX CAISSE

cm 30 x 40 x 20H  
inch 11.8 x 15.7 x 7.8H

Die **Kunststoffbox** bietet die richtigen Luftbedingungen und maximale Hygiene beim Aufgehen des Brotteigs, außerdem ist sie für alle Haushaltskühlschränke geeignet.

*Dans la **caisse** en plastique, il est possible de faire lever la pâte du pain en garantissant les bonnes conditions de l'air et une hygiène optimale ; par ailleurs, elle est s'adapte à tous les réfrigérateurs domestiques.*

## TEIGSCHNEIDER ROULETTE À PÂTE

Der **Teigschneider** mit ergonomischem Griff und Stahlklinge ist das ideale Werkzeug zum sauberen Schneiden des Teigs.

*La **coupe pâtons** dotée d'une poignée ergonomique et d'une lame en acier est parfaite pour garantir une découpe nette de la pâte.*



Der **Wärmeschutzhandschuh** aus 100% einfädigem Baumwoll-Bouclé ist ideal zum gefahrlosen Anfassen der heißen Teile der Holzbacköfen.

*Le **gant** anti-brûlure en fil continu bouclé 100 % coton est une garantie pour toute intervention sur les parties chaudes des fours à bois.*

## HANDSCHUH GANT



# KIT ROSTICCERE

Durch die richtigen Hilfsmittel wird der Holzofen ganz einfach zum Barbecue.

*Avec les bons ustensiles, le four à bois se transforme facilement en barbecue*

Das **Kit Rosticcere** enthält alles, was Sie brauchen, um Ihren Holzofen auch als **Barbecue** zu nutzen. Haben Sie Spaß beim grillen mit den Alfa Pizza Backöfen! Organisieren Sie wunderbare Grillparties! Zum Kit gehören alle Utensilien, um Fleisch, Fisch und Gemüse zusammen mit Ihren Freunden zu grillen.

*Dans le **Kit Rosticcere**, vous aurez tout le nécessaire pour utiliser votre four à bois comme un **barbecue**. Amusez-vous à organiser de magnifiques grillades avec les **fours Alfa Pizza**. Dans le kit, vous trouverez tout dont vous avez besoin pour **griller** viande, poisson et légumes avec vos meilleurs amis.*



## BESTECKSET JEU DE COUVERTS

cm 50  
inch 19.7

Grillbesteckset aus Stahl mit Holzgriffen.  
Das Set besteht aus **Zange** (1), **Gabel** (2) und **Bratenwender** (3).

*Jeu de couverts pour la grillade en acier dotés d'un manche en bois.  
Le jeu se compose de **pince** (1), **fourchette** (2) et **palette** (3).*



Der **Grillrost** ist aus Edelstahl, poliert und geschliffen und hat abgerundete Kanten. Die beiden Teile sind zerlegbar, um das Verschieben, die Vorbereitung, das Abwaschen und die Reinigung zu erleichtern.

*La **grille** est fabriquée en acier inox, elle est lustrée et polie avec des bords arrondis.  
Les deux modules sont démontables, ce qui facilite la préparation, le lavage et le nettoyage.*

## GRILLROST GRILLE

cm 41 x 40  
inch 16 x 15.7

## SPECKSTEIN-UNTERLAGE PIERRE OLLAIRE

cm 41 x 26 x 12H  
inch 16 x 10.2 x 4.7H

Der **Topfstein** als Warmhalteplatte mit Gestell ist sehr hitzebeständig und gibt die Wärme gleichmäßig auf der gesamten Oberfläche ab. Wenn die erforderliche Temperatur erreicht ist, kann er auf die Backfläche gelegt werden, um Fleisch und Fisch auf natürliche Weise zu garen.

*La **Pierre ollaire**, dotée d'un support chauffe-plat, résiste à des températures très élevées et diffuse uniformément la chaleur sur toute la surface. Lorsque la température requise est atteinte, il suffit de la mettre en contact avec le plan de cuisson pour cuire de façon naturelle les viandes et les poissons.*

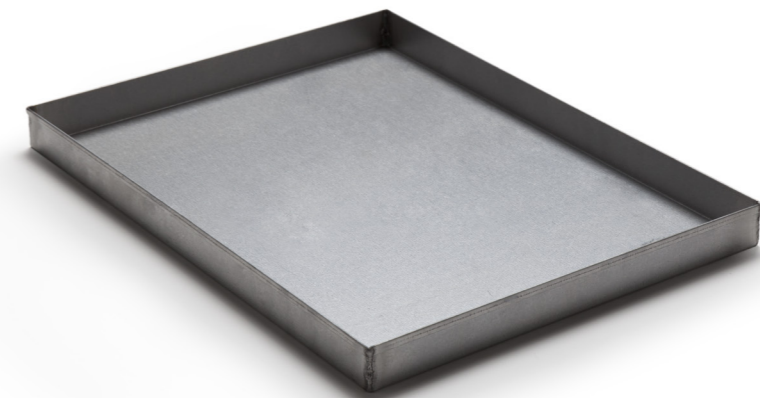


Mit dem **Backblech** können Sie fast alles garen, von Fleisch bis Gemüse. Es sorgt für ein langsames Garen, um den Geschmack der Speisen zu erhalten.

*Avec la **plaque** vous pourrez enfourner absolument tout, de la viande aux légumes.  
Elle garantit des cuissons plus lentes pour et les aliments deviennent ainsi plus savoureux.*

## BACKBLECH PLAQUE

cm 30 x 40 x 3H  
inch 11.8 x 15.7 x 1.1H





## SCHÜRZE TABLIER

Mit der Alfa Pizza **Schürze** zeigen Sie allen, dass Sie der Chefkoch sind.

*Avec le **tablier** Alfa Pizza, on verra tout de suite que c'est vous le chef.*



Der **Wärmeschutzhandschuh** aus 100% einfädigem Baumwoll-Bouclé ist ideal zum gefahrlosen Anfassen der heißen Teile des Holzbackofens.

*Le **gant** anti-brûlure en fil continu bouclé 100 % coton est idéal pour l'utilisation sur les parties chaudes des fours à bois.*

## HANDSCHUH GANT

## GLUTSCHIEBER TISONNIER

cm 42,5  
inch 16.7

Der **Glutschieber** dient zum Bewegen der Glut, um sie im gewünschten Bereich zu platzieren.

*Le **tisonnier** permet la préparation de la braise pour la positionner à l'endroit souhaité.*



Zahlreiche **Rezepte** für Ihren Holzbackofen. Entwickelt von den Chef aus Alfa Pizza Teams.

*De **nombreuses recettes** pour votre four à bois. Développé par les cuisiniers de l'équipe Alfa Pizza.*

## REZEPTSAMMLUNG LIVRE DE RECETTES



*\* auch einzel erhältlich  
peut être vendu seul*

# KITPASTICCERE

Leidenschaft für Kuchen und Gebäck?  
Hier ist alles, was sie brauchen,  
um herrliche Torten zu backen.

*Une passion pour les gâteaux ? Voici tout  
le nécessaire pour réaliser des gâteaux splendides.*

Viel Spaß beim Backen von **Kuchen** aus dem Steinofen mit dem **Kit Pasticcere**. Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt! Mit unseren Backöfen und unseren für Sie ausgewählten **Zubehör** können Sie alles Mögliche **herrlich** backen: Süßgebäck, Kuchen, Plum Cake, Mürbeteigkuchen und noch viel mehr!

*Amusez-vous à préparer les meilleurs **gâteaux** cuits au four Alfa Pizza avec le **Kit Pasticcere**. Il n'existe pas de limite à votre fantaisie avec nos fours et avec les **ustensiles** sélectionnés pour vous à cet effet; vous pourrez **vous amuser** à préparer tous les types de gâteaux, des biscuits aux gâteaux, des cakes aux tartes et bien d'autres choses.*

ALFA PIZZA



Drei **Ausstechformen** aus Edelstahl zum Ausstechen Ihrer Kekse.

Trois **emporte-pièces** en acier inox pour couper vos biscuits.

**KEKSAUSSTECHER**  
COUPE-BISCUITS

## PÂTISSERIE SET

Das **Schäufelchen** (1), ein hübsches Zubehör aus natürlichem Buchenholz. Geeignet zum Abmessen von Mehl und anderen pulverförmigen Zutaten für Ihre Rezepte.

Der **Tortenheber** (2) aus natürlichem Buchenholz ist ideal zum Servieren Ihrer Kuchen und Torten. Der **Schneebesen** (3) aus Edelstahl mit 6 Drahtschlaufen für Ihre Teigmischungen.

Das **Nudelholz** (4) aus massivem Buchenholz zum Ausrollen Ihres Kuchen- und Gebäckteigs. Nudelholz Größe: cm 49 x 4 Ø

## JEU PÂTISSERIE

La **petite écope** (1), un joli instrument en bois de hêtre naturel. Sert au dosage de la farine et de tous les ingrédients en poudre pour vos recettes. La **palette** (2), en hêtre naturel est l'idéal pour servir vos gâteaux. Le **fouet** (3) en acier inox a 6 fils et il est très utile pour préparer la pâte.

Le **rouleau à pâtisserie** (4) en bois de hêtre massif pour étendre la pâte. Dimensions du rouleau: inch 19.3 x 1.5 Ø

Das **Backbrett** aus massivem Tannenholz mit Anschlagleiste aus Buche ist perfekt zum Verarbeiten des Teigs.

La **planche à pâtisserie** en bois massif de sapin dotée d'une tête en hêtre est parfaite pour travailler la pâte.

**BACKBRETT**  
PLANCHE À PÂTISSERIE  
cm 55 x 40  
inch 21.6 x 15.7





## SCHÜRZE TABLIER

Mit der Alfa Pizza **Schürze** zeigen Sie allen, dass Sie der Chefkoch sind.

*Avec le **tablier** Alfa Pizza, on verra tout de suite que c'est vous le chef.*

## BACKFORMEN-SET JEU DE PLATS À FOUR

Ein **Backformen-Set** für Torten, Kuchen, Gebäck und Kekse. Die für unsere Backöfen ausgewählten Backformen sind aus Aluminium mit klassischer Teflon- Antihafbeschichtung.

*Jeu de plats à four pour la préparation de gâteaux, plum-cakes, tartes, beignets et biscuits. Sélectionnés pour nos fours, les plats à four sont en aluminium et présentent un revêtement antiadhésif Teflon classic.*



## HANDSCHUH GANT

Der **Wärmeschutzhandschuh** aus 100% einfädigem Baumwoll-Bouclé ist ideal zum gefahrlosen Anfassen der heißen Teile des Holzbackofens.

*Le **gant** anti-brûlure en fil continu bouclé 100 % coton est idéal pour l'utilisation sur les parties chaudes des fours à bois.*

Zahlreiche **Rezepte** für Ihren Holzbackofen. Entwickelt von den Chef aus Alfa Pizza Teams.

*De **nombreuses recettes** pour votre four à bois. Développé par les cuisiniers de l'équipe Alfa Pizza.*

## REZEPTSAMMLUNG LIVRE DE RECETTES



*\* auch einzel erhältlich  
peut être vendu seul*





# KITLEGNAPRONTA

cod. KIT-LEGNA10 / KIT-LEGNA



Wir haben für Sie hochwertiges Holz ausgewählt, um die Verbrennung Ihres Backofens zu optimieren. Das Holz von Hainbuche, Zerleiche und Eiche stammt aus Umbrien und wurde ausgewählt, um die Leistungen und den Wirkungsgrad unserer Produkte zu verbessern. Das Brennholz ist getrocknet, um ein schnelles Anzünden und eine wirksame Verbrennung zu gewährleisten, und auf ideale Länge geschnitten.

\* Erhältlich in Packungen zu 10 kg und 15 kg.

*Nous avons sélectionné du bois de haute qualité de façon à optimiser la combustion de votre four. Le charme, le chêne chevelu et le chêne d'Ombrie ont été choisis pour améliorer les prestations et l'efficacité de nos produits. Le bois est séché pour garantir un allumage rapide et une combustion efficace, il a été coupé aux dimensions idéales.*

*\* Disponible en boîtes de 10 kg et 15 kg.*



# KITACCENDILEGNA

cod. KIT-AL



Wir haben diese praktische und schnelle Lösung entwickelt, um Sie beim Anzünden Ihres Backofens anzuleiten. Die getrockneten Holzscheite und die Zündstrohknäuel ermöglichen ein sofortiges und wirksames Anzünden.

*Afin de vous guider à l'allumage de votre four, nous avons étudié cette solution pratique et rapide. Les petits bouts de bois secs et les pailles allume-feu vous permettront un allumage instantané et efficace.*



# KITMANUTENZIONE

cod. KIT-MAN



Wir haben das Kit Manutentione für die Sauberkeit Ihres Backofens ausgedacht. Das Kit enthält ein fettlösendes Reinigungsmittel, ein Schutzmittel und ein Poliermittel. Verkaufsfähig nur in Italien .

*Le kit d'entretien a été conçu pour garder votre four toujours resplendissant. Le kit est composé d'un dégraissant, un protecteur et un lustrant. Vendable seulement en Italie.*

# STRUMENTI

ALFA PIZZA



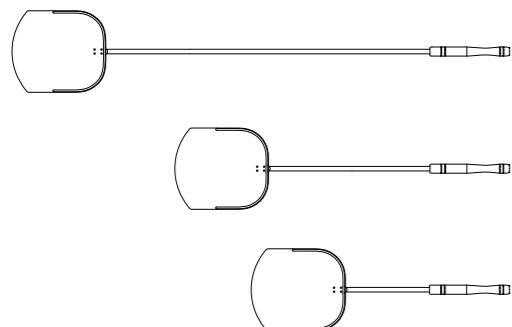


## SET SCHIEBER

Der **Pizzaheber** (1) ist leicht, stabil und handlich außerdem dank seiner Struktur aus mattiertem Edelstahl ist der mit der Pizza in Kontakt kommende Teil leicht zu reinigen. Der Alfa Pizza **Glutschieber** (2) dient zum Vorbereiten des Bodenofens und um die Asche, die Glut und die brennende Holzkohle zur Seite zu schieben. Die **Pizzaschaufel** (3) mit Holzgriff und Stiel und Schaufel aus mattiertem Edelstahl garantiert Robustheit, Sauberkeit und leichte Handhabung; mit dem abgerundeten Rand lässt sich jede Pizza leicht in den Ofen schieben. Die **Bürste** (4) hat Borsten aus Messing für die wirksame Reinigung und zur Erhaltung der Merkmale des Schamottebodens. Das Set ist in drei Versionen erhältlich, je nach Länge der Pizzaschaufel: Pizzaiolo 90 cm, Pizzaiolo 120 cm und Pizzaiolo 175 cm.

## JEU DE PELLES

La **petite pelle** (1) ronde est légère, solide et maniable, et d'autre part, grâce à sa structure en acier inox satiné, elle permet de nettoyer la partie qui est en contact avec la pizza.  
 Le **tisonnier** (2) Alfa Pizza permet de préparer le plan du four et de déplacer sur le côté les cendres, les braises et le bois qui brûle.  
 La **palette** (3) à enfourner, dotée d'un manche en bois et d'une structure en acier inox satiné, garantit solidité, propreté et maniabilité ; l'enfournage est facilité grâce à son bord arrondi.  
 La **brosse** (4) est dotée de poils en laiton, qui rendent le nettoyage plus efficace et qui surtout préservent les caractéristiques du plan réfractaire.  
 Le jeu est disponible en trois versions selon la longueur des pelles: kit pizzaiolo 90 cm, kit pizzaiolo 120 cm et kit pizzaiolo 175 cm.



LÄNGE DER SCHIEBER	CODE	DIMENSIONS PELLES
90 cm	AFISETP90	35,5 inch
120 cm	AFISETP125	47,3 inch
175 cm	AFISETP175	68,5 inch





cod. AFIPPZ

**Schaufel** aus gedämpftem **Buchenholz** zum Vorbereiten der Pizza und um Flammkuchen und Meterpizza in den Ofen zu schieben und aus dem Ofen herauszunehmen.

**Palette en bois** de hêtre étuvé où préparer la pizza, enfourner et défourner des fougasses et la pizza au mètre.

**HOLZCHAUFEL**  
**PALETTE EN BOIS**

**NUDELHOLZ**  
**ROULEAU À PÂTISSERIE**  
cm 50 x 6 Ø  
inch 19.7 x 2.3 Ø

Das Nudelholz aus massivem Buchenholz ist 50 cm lang und ideal zum Ausrollen Ihres Kuchen- und Gebäckteigs.

*Le rouleau à pâtisserie en hêtre massif d'une longueur de 50 cm est l'idéal pour étaler la pâte.*

cod. MATFAG49



Das **Backbrett** aus massivem Tannenholz (80x40 cm) mit Anschlagleiste aus Buche ist perfekt zum Verarbeiten des Mehls und zum Gären des Teigs.

*La planche à pâtisserie en bois massif de sapin (80x40 cm) dotée d'une tête en hêtre est parfaite pour travailler la pâte.*

**BACKBRETT**  
**PLANCHE À PÂTISSERIE**  
cm 40 x 80  
inch 15.7 x 31.5

cod. SPIA8040





cod. AFIP6030

## SCHAUFEL FÜR METERPIZZA PALETTE PIZZA AU MÈTRE

cm 60 x 30  
inch 23.6 x 11.8

**Schaufel für Meterpizza** aus gedämpftem Buchenholz (60x30 cm) mit integriertem Griff, maßgerecht für Ihren Ofen ausgelegt.

**Palette pour pizza au mètre** en hêtre étuvé (60x30 cm) avec poignée intégrée, étudiée pour la mesure de votre four.



cod. AFIPOLE1630

Der **Holzhalter** dient grundsätzlich zur Unterstützung des Brennraums seitlich der Backfläche und ermöglicht somit eine regelrechte Verbrennung.

Le **garde-bois** a pour fonction essentielle de soutenir le foyer latéralement par rapport au plan de cuisson ce qui garantit une combustion correcte.

## HOLZHALTER GARDE-BOIS

## REZEPTSAMMLUNG LIVRE DE RECETTES

Zahlreiche **Rezepte** für Ihren Holzbackofen. Entwickelt von den Chef aus Alfa Pizza Teams.

De nombreuses **recettes** pour votre four à bois. Développé par les cuisiniers de l'équipe Alfa Pizza.

cod. AFRICE



Mit dem **Infrarot-Thermometer** kann die Temperatur an allen Stellen des Ofenbodens gemessen werden, um die Pizza im richtigen Moment in den Ofen zu schieben.

Le **thermomètre à infrarouges** permet de lire la température sur tout le plan du four afin de pouvoir enfourner au bon moment.

## LASER-THERMOMETER THERMOMÈTRE LASER

cod. TERMLASER





# TELOCOPRIFORNO

ALFA PIZZA



cod. TCF-4PI



cod. TCF-5MI



cod. TCF-ALLE



cod. TCF-CIAO



cod. TCF-DUE

Die Schutzhülle wurde speziell entwickelt, um Ihren Backofen vor Witterungseinflüssen zu schützen, wenn er nicht benutzt wird. Diese Hülle besteht aus einem innovativen Material, das gleichzeitig wasserdicht und atmungsaktiv ist – sie verhindert die Bildung von Kondenswasser, widerstandsfähiger gegen UV-Strahlen, gegen der Korrosion von Vogelelektronen, Harzen und Salzigkeit, praktisch und handlich. Wir empfehlen außerdem, den Ofen, wenn möglich, unter einem Vor- oder Schutzdach unterzustellen und eine dünne Schicht Vaselineöl aufzutragen, um eine einwandfreie Erhaltung des Ofens zu gewährleisten.

\* Die Schutzhülle ist in schwarzem PVC erhältlich für die Backöfen: Ciao, Pizza e Brace, Pizza e Brace a Gas, 5 Minuti, und in grauem Polyester erhältlich für die Backöfen: 4 Pizze, 4 Pizze a gas, Allegro und Duetto.

*La housse de protection a été étudiée spécialement pour protéger votre four contre les agents atmosphériques lorsque le produit est au repos. Cette toile a été réalisée avec un matériau innovant qui est en même temps imperméable et transpirant -ce qui évite la formation de la condensation-, thermique, résistant aux rayons UV, aux excréments d'oiseaux, résine et salinité, pratique et très maniable. Nous vous conseillons de garder le four si possible à l'abri sous un auvent pour garantir une meilleure conservation.*

*\* La toile couvre-four est disponible en PVC NOIR pour : Ciao, Pizza et Braise, Pizza et Braise à Gaz, 5 Minutes ; et POLYESTER GRIS pour : 4 Pizzas, 4 Pizzas à gaz, Allegro et Duetto.*

Pizza e Brace: cod. TCF-PEB





PORTAPALE  
**ALFA PIZZA**



ERHÄLTICHE FARBE	CODE	COULEURS DISPONIBLES
grau	AFIARCO-GR	gris
gelb	AFIARCO-GI	jaune
rot	AFIARCO-RO	rouge
grün	AFIARCO-VE	vert
kupfern	AFIARCO-RA	cuivre
cm 63 x 44 x 55 - 10 kg inch 24.9 x 17.5 x 21.6H - 22 lb		

Der Schaufelständer Arco ist ein praktisches Zubehörteil für den Betrieb Ihres Holzofens, in schlichtem Design mit weicher Linienführung. In ihm können Sie alles unterbringen, was Sie für den Ofen benötigen, von den Schaufeln und Schiebern bis zum Brennholz. Außerdem hat er Aussparungen zum Ablegen der Utensilien während ihres Gebrauchs, so dass die Benutzung des Holzofens ein Kinderspiel wird.

## SCHAUFELSTÄNDER ARCO

## PORTE-PELLES ARCO

*Le porte-pelles Arco, dont le design a des lignes pures et souples, est un accessoire pratique pour l'emploi de votre four à bois. Il permet de poser tout ce qui vous sert pour le four, des pelles ou du bois. De plus, grâce à ses entailles réalisées afin de poser les accessoires pendant leur utilisation, utiliser le four à bois sera un jeu d'enfants.*





ERHÄLTICHE FARBE	CODE	COULEURS DISPONIBLES
Rot	AFIPOPAALE-RO	rouge
Kupfern	AFIPOPAALE-RA	cuiivre
Kürbis	AFIPOPAALE-ZU	citrouille
Perle	AFIPOPAALE-PE	perle
cm 46 x 31 x 65H - 12 kg		
inch 18.1 x 12.2 x 25.6H - 26 lb		

## SCHAUFELSTÄNDER VELA PORTE PELLLES VELA

Der Schaufelständer Vela ist nicht nur bequem und funktional, sondern weist auch ein ausgesuchtes und innovatives Design auf, so dass er bei Ihnen in allen Räumen, ob drinnen oder draußen stets, eine gute Figur macht.

*Le porte-pelles Vela, en plus d'être pratique et fonctionnel, est un accessoire aux formes recherchées et innovantes qui s'adapte parfaitement aux espaces de votre maison, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur.*

**ALFA PIZZA**

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

#### ALFA PIZZA : INNOVATION TRIFFT TRADITION

Die Geschichte von den Alfa Pizza Öfen fängt 1977 an. Die ersten von Alfa Pizza hergestellten Öfen waren der Ofen Tradizionale und der Ofen Master. Dann folgten die weiteren Modelle. 2009 entwickelte das Alfa Pizza Team ein neues Konzept von Produkt: die FORNINOX. Das erste Exemplar der Modellreihe war der Ofen 5 Minuti. Alfa Pizza hat über 250.000 Öfen in 37 Jahren Geschäftstätigkeit auf der ganzen Welt verkauft. Unsere Kraft sind die Bemühung und die Beständigkeit bei der Entwicklung und die Planung von neuen Lösungen, die dem Bedürfnis eines guten und harmonischen Leben entsprechen.

#### ALFA PIZZA : L'INNOVATION ÉPOUSE LA TRADITION

*L'histoire des fours Alfa Pizza commence en 1977. Les premiers fours produits par Alfa Pizza ont été le four Tradizionale et le Master Vision suivis de tous les autres modèles. En 2009 l'équipe Alfa Pizza présente une nouvelle conception de produit : le FORNINOX. Le précurseur de la gamme a été le four 5 Minuti Alfa Pizza peut revendiquer plus de 250.000 fours en fonction dans le monde entier, en 37 ans d'activité. Notre force réside dans la constance et l'engagement dans la conception et la création de nouvelles solutions de plus en plus proches de vos besoins de bien vivre en parfaite harmonie.*

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 manger tous les jours, de manière naturelle et authentique, les bonnes choses de toujours.



the italian art of cooking outdoor

