

MAGAZINE ITALIA
LUGLIO 2020 - N°4

NO P

— NOT ONLY PIZZA —

ALFA
FORNI



10 ANNI DI FORNINOX

5 motivi per scegliere
Alfa a casa tua

ONE - THE URBAN OVEN

Il forno compatto e
leggero ideale in città

OUTDOOR KITCHEN

Forni a legna e a gas
per cucine esterne

MADE IN ITALY DAL 1977

Alfa leader nella
produzione di forni

L'INNOVAZIONE COMPIE 10 ANNI



IL PERCORSO DI SVILUPPO
CONDOTTO DA ALFA
HA CONSENTITO DI
REALIZZARE FORNI A
LEGNA IN ACCIAIO CAPACI
DI RIDURRE I LIMITI DEL
TRADIZIONALE FORNO A
LEGNA IN MATTONI.

I forni Alfa sono apprezzati in tutto il mondo per la loro grande qualità, riconosciuta grazie alle elevate prestazioni di cottura, allo stile elegante e all'efficienza energetica che possono vantare. Sin dalla sua nascita, Alfa ha puntato all'innovazione continua per garantire performance sempre migliori, tramite lo studio sulle strutture dei forni e la ricerca sui materiali refrattari dalle più alte capacità termiche.

Forni a legna dalla grande efficienza energetica, che riducono i consumi

L'unione delle tecnologie per la produzione di forni a legna tradizionali con quelle presenti nelle stufe in acciaio, ha portato all'idea del forno a legna in refrattario e acciaio, combinando le grandi capacità termiche dei due materiali in una solida struttura. In questo articolo, vi raccontiamo come la passione per il nostro lavoro ci ha consentito di sviluppare la tecnologia dei forni a legna in acciaio INOX, che abbiamo brevettato nel

ALFA LEADER NELLA PRODUZIONE DEI FORNI A LEGNA E A GAS

2010 e che ha reso i forni Alfa i prodotti più apprezzati sul mercato dei forni per pizza. I forni a legna realizzati con questa tecnologia, sono dotati di una cupola rivestita da uno strato composto da vari tipi di acciaio, per una coibentazione maggiore che consente di trattenere il calore all'interno della camera di cottura.





MADE IN ITALY SINCE 1977

Forni a legna per pizza: 5 motivi per scegliere Alfa a casa tua

Il mondo dei forni a legna è molto ampio e variegato, viste le grandi differenze di utilizzo di questo strumento nei vari contesti di impiego. Questo ha fatto sviluppare e differenziare sempre di più le aziende produttrici di forni e molte di loro si sono specializzate in forni a legna per pizza destinati al mercato domestico, prestando attenzione a diversi fattori importanti per l'utilizzo in un contesto casalingo, ad esempio l'ingombro di spazio, la possibilità di spostamento, il basso consumo e la riduzione dei tempi di aumento della temperatura.

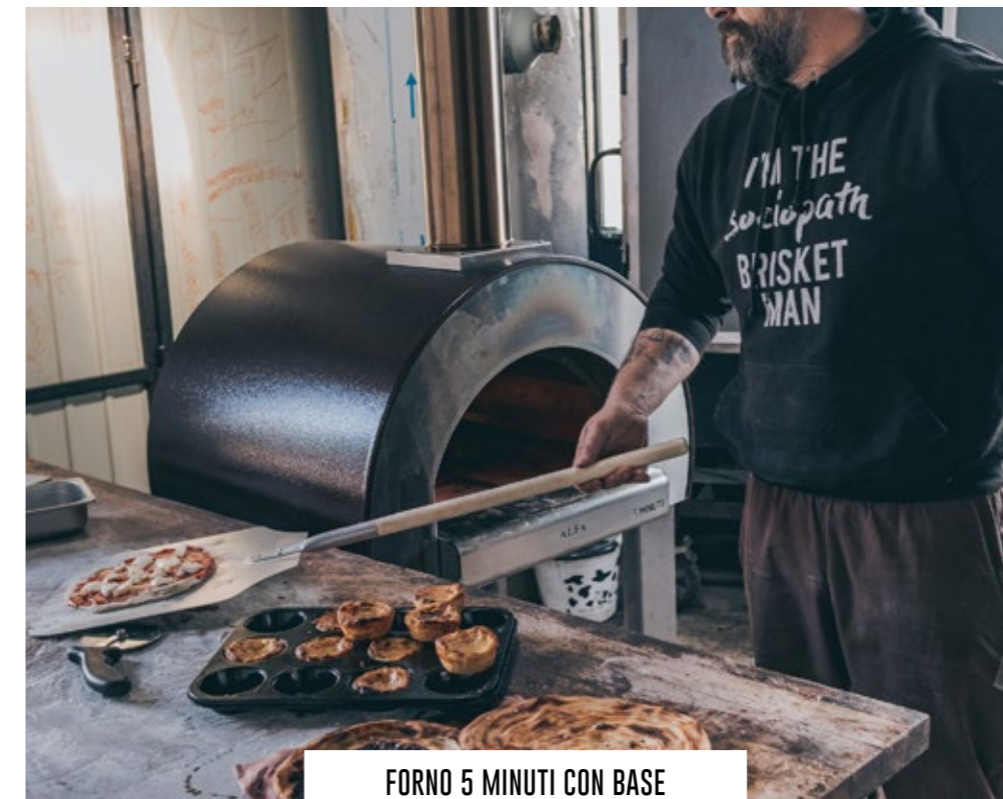
In questo modo, si può andare incontro alle esigenze del pizzaiolo casalingo esperto, che vuole migliorare la sua pizza grazie

ad un forno dalle prestazioni migliori. Dotarsi di un forno a legna specifico per fare la pizza in casa può rappresentare un salto di qualità per il pizzaiolo domestico, che potrà anche provare una maggiore soddisfazione, derivante dalla gestione più impegnativa richiesta dalla cottura a fiamma, necessaria per cuocere la pizza.

La scelta del forno è senz'altro un fattore fondamentale per avere la possibilità di fare una pizza a casa come in pizzeria ed è un acquisto che va pensato bene in ogni suo aspetto. Occorre tenere a mente tante variabili per scegliere il forno più adatto a noi, poiché tutto dipende dall'utilizzo che ne vorremo fare.



FORNO 4 PIZZE



FORNO 5 MINUTI CON BASE

Abbiamo individuato 5 motivi per preferire i forni ALFA, alla grande spinta di innovazione proposta in grado di ridurre notevolmente i consumi legna e i tempi di riscaldamento, alle differenti soluzioni di alimentazione e struttura dei forni e alla risposta ai bisogni di spazio e praticità con i forni mobili. Vediamole nel dettaglio.

1. Storia e qualità, fra tradizione e innovazione

Alfa nasce nel 1977 e da più di 40 anni si impegna nella ricerca dell'eccellenza assoluta nel campo dei forni per pizza. Lo sviluppo ed il miglioramento continuo dei forni Alfa riguarda sia la ricerca di materiali di alta qualità, con maggiore capacità termica in un peso minore, che le innovazioni a livello tecnologico e strutturale.

2. Consumi ridotti

La Forninox technology consente ad Alfa di realizzare forni che accumulano il calore molto velocemente, grazie alla cupola realizzata con una lastra in acciaio inossidabile molto spessa. Questa si riscalda molto più in fretta dei mattoni refrattari e consente ai forni Alfa di essere pronti per cuocere la pizza in pochi minuti, invece delle ore necessarie a scaldare per bene un forno a legna tradizionale. Questo consente di ridurre di molto i consumi legna e quindi, ragionando da pizzeria, di abbassare il costo totale della nostra pizza.

3. Alimentazioni Alfa: legna e gas

La maggior parte dei forni Alfa è alimentata a legna, ma ci sono tante persone che non possono o non vogliono cuocere a legna e Alfa si rivolge anche a chi vuole un forno più comodo da gestire

e da pulire, inserendo nella gamma dei forni domestici due modelli a gas.

4. Design e arredo spazi interni e esterni

Il quarto motivo per scegliere i forni della gamma Alfa è legato alla loro grande capacità di arredare i vostri spazi. Sia nei locali interni che negli spazi all'aperto, il design elegante dei forni Alfa sarà il fulcro dell'ambiente, grazie alla grande capacità di attirare l'attenzione per la semplicità delle linee e la cura dei dettagli.

5. Esigenze di spazio: forni grandi e forni compatti

Molte persone desiderano dotarsi di un forno a legna anche se non hanno molto spazio in giardino o in terrazzo ed esistono molti forni di dimensioni ridotte, pensati per un utilizzo in contesti domestici dagli spazi limitati.

Per chi invece ha molto spazio a disposizione e vuole dotarsi di un forno capiente, troverà nella gamma ALFA forni in grado di mandare avanti una pizzeria.

ONE: THE #URBANOVEN



Alfa Forni lancia il nuovo ONE A GAS, il forno compatto per tutti gli spazi outdoor, anche in città.

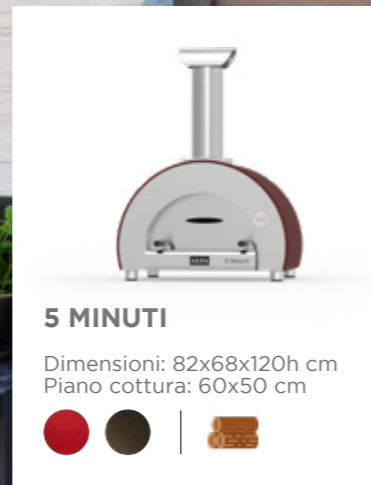
Dopo il grande successo del forno ONE in versione legna, lo storico marchio italiano di forni da pizza lancia la versione a gas: compatto e ultra leggero, ONE A GAS è stato progettato per i centri città dove il problema delle emissioni di fumo può costituire un limite per gli amanti della cottura alla fiamma. ONE A GAS supera i 500°C in 10 minuti dall'accensione e cuoce una vera pizza napoletana in 60 secondi.



Grandi performance che non richiedono uno spazio eccessivo: le sue dimensioni compatte (73x55x48 cm) e il suo peso contenuto (50 kg) permettono di trasportarlo comodamente e posizionarlo su qualunque balcone o terrazzo.



#TOPOVEN



5 MINUTI
Dimensioni: 82x68x120h cm
Piano cottura: 60x50 cm



CIAO
Dimensioni: 91x69,5x118h cm
Piano cottura: 70x40 cm



4 PIZZE
Dimensioni: 100x97x121h cm
Piano cottura: 80x60 cm



ALLEGRO
Dimensioni: 118x102x145h cm
Piano cottura: 100x70 cm



BRIO
Dimensioni: 100x73x112h cm
Piano cottura: 70x50 cm



STONE OVEN
Dimensioni: 100x63,8x123h cm
Piano cottura: 70x40 cm



DOLCE VITA
Dimensioni: 111x87x156h cm
Piano cottura: 80x60 cm



#GARDENOVEN



I FORNI DOMESTICI ALFA SONO ESEMPLARI UNICI ED ECCEZIONALI IN CUI SI FONDONO CREATIVITÀ, KNOW HOW E INNOVAZIONE TECNOLOGICA NEL PIÙ ASSOLUTO RISPETTO DEI MATERIALI E DELLE TECNICHE DI LAVORAZIONE TRADIZIONALI; IL TUTTO PER RENDERE SEMPRE PIÙ CONFORTEVOLE L'ESPERIENZA DI COTTURA IN CASA O IN GIARDINO.



ONE
Dimensioni: 73x55x118h cm
Piano cottura: 60x40 cm



CIAO
Dimensioni: 118x85x181h cm
Piano cottura: 70x40 cm



BRIO
Dimensioni: 100x73x199h cm
Piano cottura: 70x50 cm



5 MINUTI
Dimensioni: 93x68x178h cm
Piano cottura: 60x50 cm



4 PIZZE
Dimensioni: 155x87,5x202h cm
Piano cottura: 80x60 cm



ALLEGRO
Dimensioni: 118x102x225h cm
Piano cottura: 100x70 cm



COMPATTO E LEGGERO, IDEALE IN CITTA'

ONE: THE URBAN OVEN

Il forno a legna è uno strumento di cottura straordinario, utilizzato da moltissimi professionisti della ristorazione e diffuso soprattutto nelle pizzerie.

Oltre alle sue grandi prestazioni di cottura, che consentono di fare pizze e altre ricette in maniera ineguagliabile, il tradizionale forno a legna in mattoni ha anche un grande fascino rustico e genuino, che richiama le tradizioni contadine.

Negli anni è cresciuto l'interesse per questo strumento anche da parte di cuochi e pizzaioli amatoriali, persone che vogliono migliorare la loro cucina con uno strumento dalle prestazioni migliori rispetto al classico forno elettrico da incasso, presente nella maggioranza delle cucine delle nostre case.

Purtroppo però, spesso non è possibile dotarsi di un forno a legna tradizionale, specialmente in città, per motivi che riguardano principalmente le necessità di spazio, di una solida struttura per sostenere il suo elevato peso e i vincoli per l'installazione di una canna fumaria ingombrante.

Il mercato dei forni domestici negli anni si è quindi adeguato alla crescente richiesta di strumenti più comodi da



usare e progettati per essere utilizzati anche nelle case con poco spazio, superando i limiti strutturali e operativi dei forni a legna tradizionali.

La migliore soluzione per andare

incontro alle esigenze domestiche è il forno a legna e a gas portatile, che consente a cuochi, fornai e pizzaioli amatoriali di avere uno strumento che può essere facilmente spostato ad ogni occasione d'uso.



ONE

The Italian oven for everyONE!

Dimensioni: 73x55x105 cm

Peso: 54 kg

Colori: 

Numero di pizze: 1

Infornata pane: 1-2 kg

Alimentazione: legna o gas

Numero di persone: da 1 a 10

Temperatura massima: 500° C



FORNO PER PIZZA PORTABLE

Dimensioni compatte, solamente 50 kg di peso e dal design inconfondibile Alfa



UN COMBUSTIBILE DA NON SOTTOVALUTARE

LEGNA DA ARDERE CON MIGLIORE RESA



intenso e se mescolato con quello del legno di quercia, donerà ai cibi un gusto tutto particolare e ricercato. Il legno di faggio e quello di quercia però sono ottimi solo se utilizzati nel modo giusto: la quercia deve portare a temperatura il forno ed il faggio deve essere usato invece per la cottura.

Anche il legno derivante dall'ulivo dona un sapore straordinario alle pietanze ma il suo alto costo molto spesso ne scoraggia l'impiego.

Infine, considerando il rapporto qualità prezzo, il tipo di legna da ardere con migliore resa per la cottura in forno è il carpino. Questa tipologia di legna appartiene alla famiglia delle Betulaceae, una sottofamiglia delle Coryloideae, molto diffusa nell'Europa occidentale.

La legna è un materiale dal potere calorico notevolmente alto, superiore ad altre fonti di calore utilizzate per la cottura domestica e professionale. Accendere un fornello a gas infatti non richiede molta attenzione, al contrario dell'utilizzo della legna da ardere con migliore resa che invece necessita di una cura maggiore che parte proprio dalla sua scelta.

combinazione di queste due tipologie, per fondere i vantaggi di tutte e due le essenze.

Il faggio appartiene alla categoria della legna forte ovvero quella legna che ha un peso (se essiccata) di circa 700 Kg per metro cubo. L'aroma è molto

Esistono infiniti tipi di legna da combustione ed è bene saper scegliere le migliori in base alla resa e all'efficienza. Molti tipi di legna, infatti, tendono a bruciare generando però una bassa quantità di calore che li rende sconsigliati.

Normalmente la legna utilizzata per la cottura in forno è quella di quercia o di faggio. L'ideale sarebbe ottenere una



CIAO

Forno a legna con piano refrattario leggero e maneggevole.



Dimensioni: 91x63x118 cm

Peso: 80 kg

Colori: 

Numero di pizze: 2

Infornata pane: 2 kg

Alimentazione: legna

Numero di persone: da 8 a 18

Temperatura massima: 500° C



FORNO PER PIZZA PORTABLE

Forno a legna con piano refrattario leggero e maneggevole.



BASTANO 5 MINUTI PER CUCINARE

CONSUMI RIDOTTI E DESIGN

La forninox technology consente ad Alfa di realizzare forni che accumulano il calore molto velocemente, grazie alla cupola realizzata con una lastra in acciaio inossidabile molto spessa. Questa si riscalda molto più in fretta dei mattoni refrattari e consente ai forni Alfa di essere pronti per cuocere la pizza in pochi minuti, invece delle ore necessarie a scaldare per bene un forno a legna tradizionale. Questo consente di ridurre di molto i consumi legna e quindi, ragionando da pizzeria, di abbassare il costo totale della nostra pizza. Per quanto riguarda la riduzione dei tempi e dei consumi, il fiore all'occhiello della gamma Alfa è senz'altro il 5 minuti, nome che nasce dal tempo che impiega questo forno per essere pronto a cuocere le pizze.



Molte persone desiderano dotarsi di un forno a legna anche se non hanno molto spazio in giardino o in terrazzo ed esistono molti forni di dimensioni ridotte, pensati per un utilizzo in contesti domestici dagli spazi limitati. Anche Alfa ha nella sua gamma un forno dalle grandi prestazioni in piccoli spazi, il 5 Minuti, che è in grado di offrirvi i livelli di cottura

di un forno professionale.

Il design elegante dei forni Alfa è l'ideale per sfruttare al massimo i vostri spazi per organizzare delle serate di show cooking, in cui mostrare le vostre abilità nell'arte bianca della pizza napoletana, accompagnati da uno strumento affidabile e di grande qualità.



5 MINUTI

È il forno a legna per pizza più venduto.

Dimensioni: 82x68x120 cm

Peso: 77 kg

Colori:

Numero di pizze: 2

Inforata pane: 2 kg

Alimentazione: legna

Numero di persone: da 8 a 18

Temperatura massima: 500° C



FORNO A LEGNA PER PANE E PIZZA

Il 5 Minuti arriva a casa quasi pronto per essere usato



IL BREVETTO FLUE SYSTEM™

Il reparto di ricerca e sviluppo di Alfa Forni nel 2019 ha lavorato duramente per mettere a punto il nuovo brevetto di evacuazione fumi dei forni in acciaio inox domestici e professionali, dalla particolare geometria che permette di aumentare il rendimento termico dei forni.

Nei forni in commercio i fumi escono dalla camera con un tragitto diretto verso la cupola senza subire variazioni di percorso raggiungendo temperature elevate nella canna fumaria; il calore lascia la camera di combustione troppo velocemente riscaldando in minima parte la camera di combustione e questo porta ad un eccessivo consumo di combustibile (vedi fig. A)

Grazie al nostro brevetto Flue System™ (vedi fig. B) invece il calore prodotto nei nostri forni sale verso l'alto richiamato dal tiraggio naturale, incontra la volta della camera di combustione e la avvolge completamente irraggiando alla massima



potenza il piano cottura; continua gradualmente il suo percorso verso l'uscita fumi e li incontra il deflettore, che grazie a delle fessure studiate appositamente, ne ottimizzano la fuoriuscita. Quindi, il contatto con le superfici avviene per un tempo maggiore e la temperatura di combustione aumenta, creando un equilibrio perfetto tra evacuazione e mantenimento del calore.

Grazie a questo brevetto, i forni Alfa sono i migliori forni sul mercato sia per quanto riguarda la velocità per raggiungere elevate temperature sia per i ridotti consumi di combustibile.

Nei test effettuati nel laboratorio di ricerca e sviluppo Alfa Forni abbiamo verificato che il rendimento sia del 50% più alto rispetto ai forni in commercio.

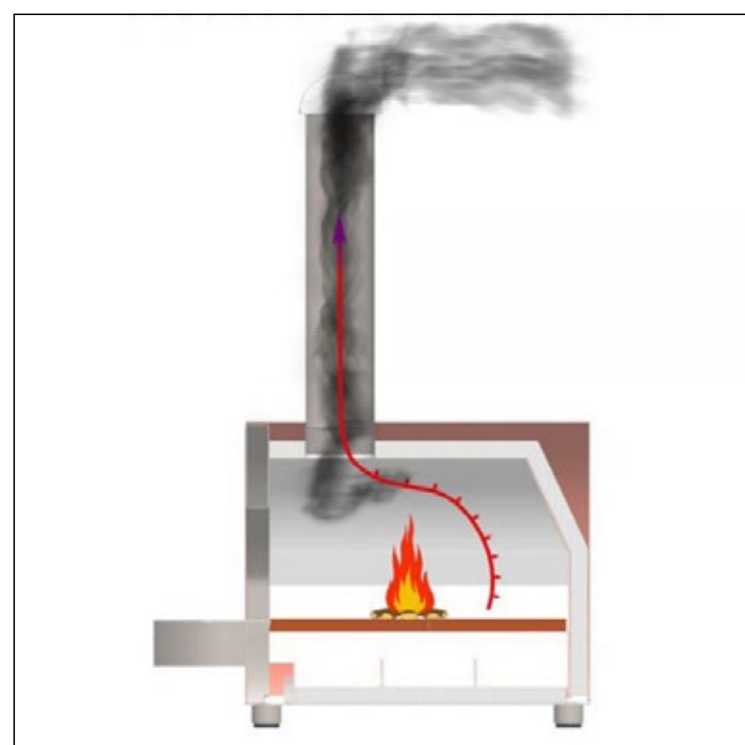


fig.A – Nei forni commerciali il calore lascia la camera di combustione troppo velocemente

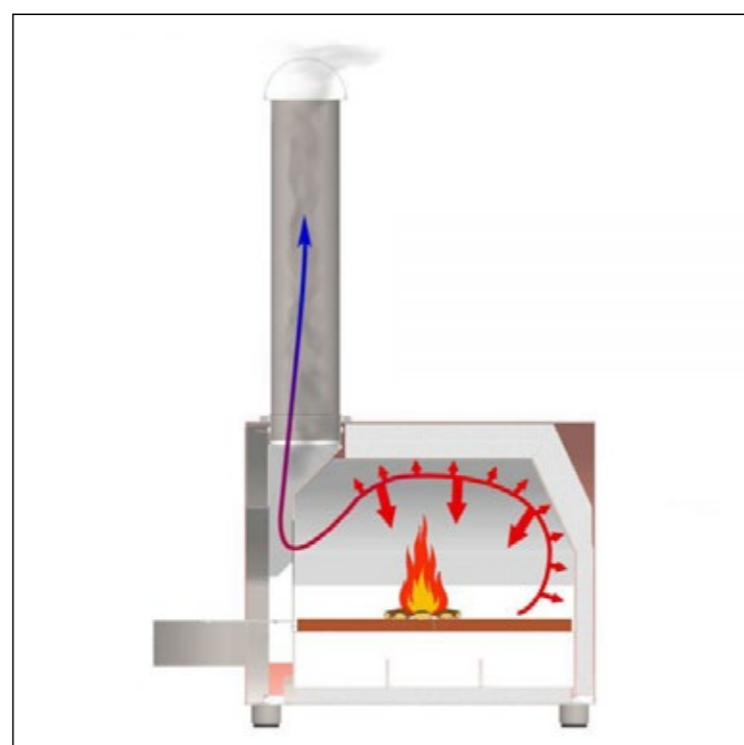


fig.B – Flue System. Il sistema brevettato di Alfa

4 PIZZE

Forno a legna da giardino concepito per la famiglia.



Dimensioni: 100x121x97 cm

Peso: 125 kg

Colori:

Numero di pizze: 4

Infernata pane: 4 kg

Alimentazione: legna

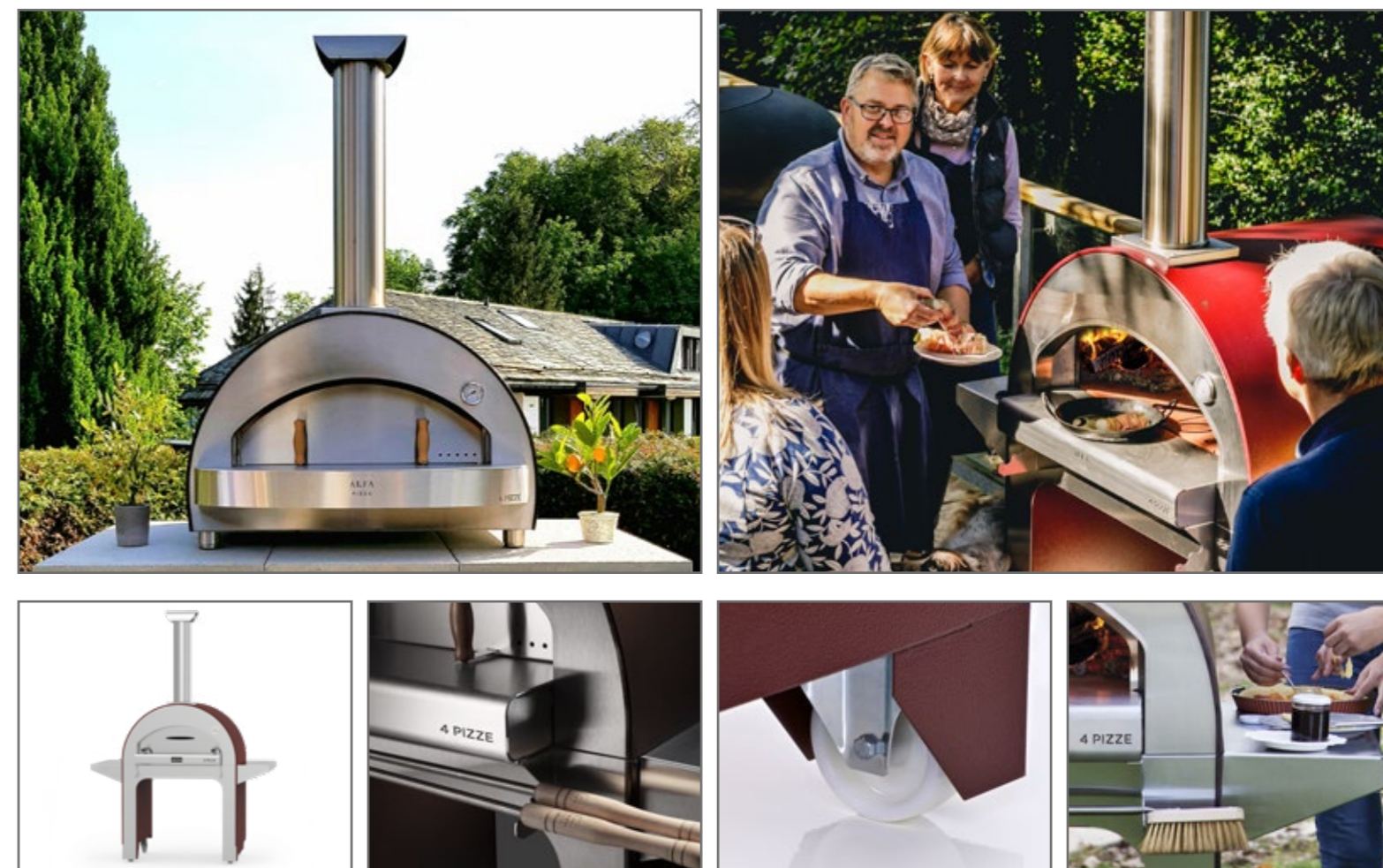
Numero di persone: da 10 a 20

Temperatura massima: 500° C



4 PIZZE IN 90 SECONDI

Ha dimensioni e bocca grande per cucinare 4 pizze in 90 secondi e 4 kg di pane.



BRIO

Il forno "vivace" che stavi cercando!

Dimensioni: 100x73x112 cm

Peso: 98 kg

Colori: 

Numero di pizze: 2-3

Infornata pane: 2-3 kg

Alimentazione: IBRIDO - gas e legna

Numero di persone: da 3 a 20

Temperatura massima: 500° C



FORNO A GAS PER PIZZA.

Finalmente Brio! Il nuovo forno a gas da 2 pizze di Alfa Forni.




STONE OVEN

Il forno "vivace" che stavi cercando!

Dimensioni: 100x63.8x123 cm

Peso: 125 kg

Colori: 

Numero di pizze: 2

Infornata pane: 2 kg

Alimentazione: IBRIDO - gas e legna

Numero di persone: da 2 a 18

Temperatura massima: 500° C



DESIGNED AND MADE IN ITALY

con oltre 40 anni di know how sulla cottura diretta.



Indeciso se acquistare un forno legna oppure alimentato a gas?

Proviamo a fare chiarezza per consigliarti la soluzione migliore.

In molti hanno dubbi sul tipo di alimentazione da scegliere, per questo abbiamo pensato di confrontare i due diversi combustibili per aiutarti a scegliere il prodotto adatto alle tue esigenze.



VANTAGGI DELLA LEGNA

- Sapore

Il sapore della legna è uno dei temi che convince di più a scegliere questo combustibile. Il pane, ad esempio, cotto con legna di Ulivo ha tutto un altro sapore: un aroma che riesce a farci tornare indietro nel tempo.

- Rispetto della tradizione

Questo è il vero valore aggiunto rispetto al forno a gas. La legna è usata fin dall'antichità: già i romani avevano concepito il forno a volta costruito in mattoni ovviamente con fiamma a legna. Il rispetto della tradizione è sicuramente uno dei punti a vantaggio del forno a legna.

- Risultato della cottura

La legna ha delle caratteristiche eccellenti, nonostante nel corso degli anni il forno a gas abbia migliorato di molto le performance. La rapidità della cottura e la fiamma che lambisce tutta la volta sono caratteristiche intrinseche solo della legna.



VANTAGGI DEL GAS

- Rapidità

Il gas ha il vantaggio di arrivare a temperatura in pochissimi minuti grazie al fatto che la fiamma in accensione si può impostare fin da subito al massimo della sua potenza. Questa particolarità rispetto alla legna fa sì che il gas sia molto rapido e performante.

- Pulizia

Il gas rispetto alla legna è sicuramente più "pulito"; i residui di cibo saranno l'unico sporco che dovrete pulire.

- Semplicità ed ergonomia

La semplicità del gas di premere il pulsante d'accensione, di ruotare la manopola e attendere che il forno si scaldi in autonomia, sono ovviamente tutti fattori che indirizzano la scelta del consumatore verso il gas. Nella legna tutte queste operazioni richiedono più tempo e attenzione.

Alfa consiglia il forno a legna a:

- Appassionato del fai da te
- Casa con giardino
- Famiglia di 4 persone
- Uso settimanale o mensile
- **Ideale per cucinare pizza, pane, arrostiti e lasagne**

Alfa consiglia il forno a gas a:

- Persone dinamiche
- Casa con balcone o piccolo giardino, soprattutto in città.
- Single o coppia giovane
- Uso quotidiano o frequente
- **Ideale per cucinare: pizza, carne e verdure**

DOLCE VITA

Il più grande forno a gas della linea domestica



Dimensioni: 115x89x160 cm

Peso: 142 kg

Colori:



Numero di pizze: 4

Infornata pane: 4 kg

Alimentazione: IBRIDO - gas e legna

Numero di persone: da 10 a 20

Temperatura massima: 500° C



STRUTTURA IN ACCIAIO INOX

Il più grande forno top a gas in casa Alfa, l'essenziale nella vostra cucina all'aperto.



DOVE TROVARE I FORNI ALFA?



Alfa produce e commercializza forni a legna e a gas per cucine interne ed esterne. La linea domestica da esterno di forni a legna permette la realizzazione di performance gastronomiche di alto livello con un solo imperativo: cucinare all'aria aperta. **Interamente realizzati in Italia** nel nostro stabilimento vicino Roma tutti i forni a legna Alfa sono pronti all'uso e facili da usare. In giardino, in piscina o all'interno di un'abitazione, per un uso sporadico o quotidiano, la gamma di prodotti proposta da Alfa è pensata per **soddisfare appieno le esigenze di ogni consumatore.**

I nostri forni si contraddistinguono per la progettazione curata, per i materiali e per i dettagli, creando dei complementi di arredo adatti sia ad **ambienti rustici che moderni**, per interno, per il giardino e per il terrazzo. Alfa trasforma la cucina tradizionale in un oggetto di design riconosciuto in tutto il mondo per il **made in Italy e l'alta qualità.**



Scannerizza il QR CODE e trova il punto vendita più vicino.



DESIGN E SHOWCOOKING

I migliori forni a legna per pizza devono essere realizzati considerando anche il design, poiché è un elemento che viene ritenuto da molti utilizzatori tanto importante quanto le caratteristiche termiche e di cottura. Un forno a legna domestico deve essere il punto di riferimento nell'arredo della nostra cucina, sia in quella interna che in quella esterna.

Un forno a legna in grado di arredare i nostri spazi potrà essere il protagonista delle nostre serate e ci consentirà di organizzare degli eventi di showcooking, deliziando i nostri ospiti non solo con le pizze che mangeranno ma anche con l'esperienza

di vederci all'opera ed essere coinvolti nel processo culinario. Il forno a legna semiprofessionale "Allegro" rappresenta il top della gamma FORNINOX di Alfa. **"Allegro" è un forno concepito per i più esigenti, con un piano di cottura più grande e caratteristiche che lo rendono simile a un forno a legna professionale. Oltre al piano in tavole refrattarie, la volta in acciaio inox e la coibentazione in fibra ceramica, il forno "Allegro" è dotato di ampi ripiani laterali a scomparsa, vano scaldavivande e ripiano porta legna. Chi considera la cucina a legna come una vera e propria arte, non può rinunciare a questo tipo di forno a legna da giardino.**

ALLEGRO

Il piano cottura più grande, per soddisfare i più esigenti.

Dimensioni: 118x102x145 cm

Peso: 170 kg

Colori: 

Numero di pizze: 4/5 pizze

Infornata pane: 5 kg

Alimentazione: legna

Numero di persone: da 15 a 30

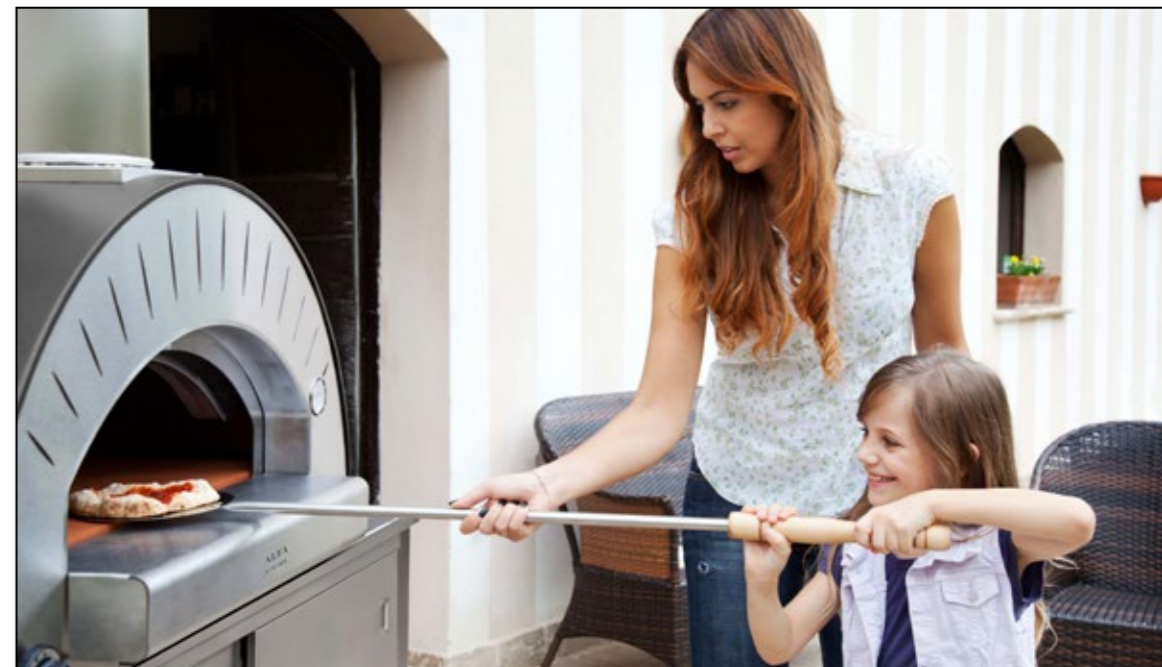
Temperatura massima: 500° C



IL FORNO PIÙ GRANDE DELLA GAMMA

Con il forno semi-professionale per pizza Allegro, l'arte della cucina a legna non ha limiti.







TELOCOPRIFORNO

La protezione giusta per il tuo forno a legna



Il telo copriforno è stato studiato appositamente per proteggere il tuo forno dagli agenti atmosferici quando il prodotto è a riposo.

Questo telo è realizzato con un materiale innovativo che è allo stesso tempo impermeabile e traspirante.

Consigliamo inoltre di ricoverare il forno, quando possibile, sotto una tettoia o un riparo e di applicare un leggero strato di olio di vaselina per garantire la perfetta conservazione del forno.

Il telo copriforno è disponibile per tutti i forni domestici, anche per il tavolo multifunzione.

SCOPRI DI PIÙ SU
ALFAFORNI.COM



MANUALE D'USO

MANUTENZIONE E CURA

MANUTENZIONE

- Per una corretta manutenzione del forno, assicurarsi prima di accenderlo che la canna fumaria sia libera da qualsiasi oggetto e che i residui della cottura precedente sia stata asportata.
- Il forno si può utilizzare tutto l'anno; nei mesi invernali accendere il forno con fiamma moderata per evitare shock termici dovuti all'umidità.
- Si consiglia inoltre di ingrassare leggermente le parti metalliche con olio di vaselina per evitare che si corrodano.
- È consigliata una manutenzione regolare da parte di un tecnico qualificato.
- Termometro: pulire con acqua calda e sapone.
- Superfici in acciaio inox – lavare con uno straccio morbido e una soluzione di acqua e sapone. Fare attenzione a strofinare seguendo la fibratura dell'acciaio inox. Non utilizzare detersivi contenenti acidi, acqueragia o xilolo. Risciacquare bene dopo aver pulito il forno.

PULIZIA

- Pulire il piano (a forno freddo) con una spazzola e passare delicatamente sul piano con un panno umido dopo ogni utilizzo.
- Per pulire l'esterno in acciaio usare un panno inumidito con l'acqua.
- Stendere un sottile velo protettivo di olio di vaselina se si vuole dare un aspetto lucente al metallo.
- Ogni anno togliere e pulire la canna fumaria; potrebbero annidarsi animali e/o fuliggine ed ostruire il regolare passaggio dei fumi.
- Nel caso in cui compaiano tracce di ruggine passare con una spazzola del polish e ricoprire con un leggero strato di vaselina.
- Non usare prodotti chimici per pulire il forno, non utilizzare detersivi, né pagliette abrasive.
- Non pulire il prodotto quando è in uso.
- Nel caso di installazione in luoghi di mare, al fine di evitare corrosione e incrostazioni, si consiglia di pulire spesso il forno con acqua dolce.

CONSERVARE IL FORNO

- Durante i periodi di inutilizzo si consiglia di pulire accuratamente il forno, riporre il forno al coperto e all'asciutto nei mesi invernali per proteggerlo dagli agenti atmosferici, ingrassare le parti metalliche e coprirlo con l'apposito telo Alfa.
- Al primo riutilizzo verificare che non vi siano anomalie nel funzionamento.



Le caratteristiche che i migliori forni a legna per pizza dovrebbero avere

Possiamo individuare cinque motivazioni principali per sostenere che il forno a legna è il migliore per la cottura della pizza, ricordando sempre che la scelta finale è legata al gusto personale di chi lo utilizza.

1. Grado di soddisfazione personale

Il forno a legna richiede abilità maggiori rispetto agli altri forni, perché più impegnativo a causa dell'alimentazione manuale, della necessità di acquistare e trasportare anche il combustibile e dell'impegno maggiore nella pulizia delle ceneri, ma soprattutto per una cottura più difficile da controllare.

Inoltre il fuoco attrae tutti noi per motivi ancestrali, legati all'importanza che ha avuto nell'evoluzione della nostra specie (l'unica che doma il fuoco per cucinare). Siamo attratti dal fuoco, specialmente se è usato per preparare il cibo e ci attrae anche vedere l'abilità di cuochi e pizza-

oli al lavoro; ne è la prova il successo dei programmi TV legati al food, presenti su tutti i canali agli orari più disparati. Le tante versioni della pizza sono nate il giorno dopo l'invenzione dei forni a legna, perché il forno era lo strumento essenziale per cuocere il pane e sfamare la famiglia. Gli ingredienti essenziali sono gli stessi e nei forni a legna artigianali di una volta, prima di infornare il pane si faceva una pizza con una piccola parte dello stesso impasto, per controllare la temperatura prima dell'infornata più importante.

2. Capacità di raggiungere la temperatura necessaria

Il forno a legna è adatto a cuocere praticamente qualsiasi cosa, ma le alte temperature che riesce a raggiungere lo rendono particolarmente adatto per fare la pizza fedele alla tradizione napoletana. La cottura della pizza è un processo veloce (che può durare anche un minuto o poco più), per il motivo che abbiamo

visto nel punto precedente e proprio grazie all'alta temperatura. Questa consente all'impasto di cuocere in maniera uniforme anche nella parte centrale, senza però seccarsi troppo. Inoltre la temperatura elevata consente di ridurre i tempi di cottura, andando ad aumentare la produttività del forno.

3. Aroma

Il secondo motivo per preferire il forno a legna è legato al combustibile. Bruciando la legna per alimentare la fiamma e creare le braci, si sprigionano i profumi della pianta che arde, andando a donare ai nostri cibi degli aromi straordinari. Abbiamo parlato nel nostro blog di come scegliere la legna per il forno, approfondendo i discorsi sul costo, sulla resa calorica e su quali siano le piante migliori. Inoltre, il forno a legna è considerato ecologico perché la legna è una fonte di energia rinnovabile. Infatti, se avete la fortuna di avere un giardino con delle piante grandi, potrete avere il combustibile gratis e in questo caso il forno a

legna sarà anche più conveniente nel tempo.

4. Possibilità di showcooking

Il forno a legna si configura come lo strumento fondamentale per catturare l'attenzione dei vostri ospiti, che potrete soddisfare sia con una buona pizza che con l'esperienza di vedervi all'opera nella vostra cucina all'aperto. Chi ha abbastanza spazio in giardino o in terrazzo e vuole fare un investimento duraturo può decidere di allestire una cucina completa, mentre chi ha esigenze di spazio e budget più limitate può optare per un forno per pizza compatto, anche in versione mobile.

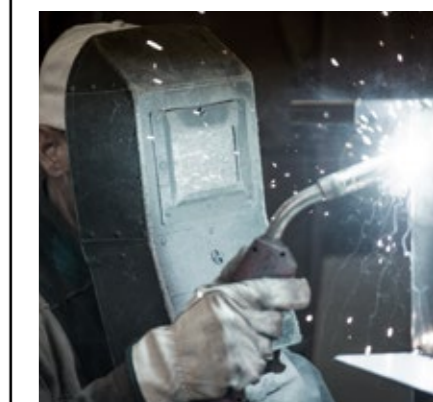
5. Resistenza

Il forno a legna non è basato su tecnologie particolari e quindi è meno soggetto a malfunzionamenti dei componenti, che invece capitano negli altri tipi di forni. Inoltre, la sua struttura massiccia

e i materiali di realizzazione resistenti consentono al forno a legna di durare molti anni, anche se d'inverno viene posizionato sotto la neve. Fino a qualche decennio fa, i forni e i camini erano una delle prime preoccupazioni quando si progettava una casa, poiché erano l'unica fonte di calore per l'inverno e occorreva progettare in primis le canne fumarie, che fungevano anche da termosifone fra un piano e l'altro dell'edificio.

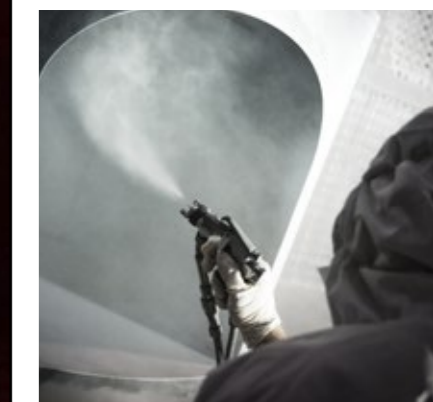
Tutti questi fattori contribuiscono a creare il fascino che caratterizza il forno a legna, oltre che consentire una maggior valorizzazione del prodotto. Grazie alla temperatura elevata, ai profumi del legno, al fascino nell'utilizzo e alla sua durevolezza, il forno a legna da esterno per pizza è un acquisto che valorizzerà i vostri spazi esterni e vi consentirà di migliorare notevolmente la qualità dei cibi preparati, specialmente la pizza.

ARTIGIANI CON IL FUOCO DENTRO



La parola "artigiano" nasce da "arte". Ecco perché essere artigiani, oggi più che mai, significa unire creatività e abilità, energia e passione per creare qualcosa di unico con le proprie mani.

E da quelle mani sapienti nascono, in Italia, i prodotti Alfa: forni, mattoni refrattari, barbecue, caminetti e stufe che, da più di 40 anni, sono riconosciuti in tutto il mondo per la loro qualità. Fin da quando, negli anni '80, il prodotto più venduto era una stufa refrattaria chiamata 'Fornacella'. Siamo orgogliosi di essere italiani e siamo orgogliosi di lavorare con questi artigiani: i migliori artigiani. Senza di loro non saremo qui a celebrare questi 40 anni.



Ma per guidare una squadra di artigiani e professionisti ci vogliono leader in grado di condurre e motivare, che abbiano una visione chiara del futuro e uno sguardo attento alle tradizioni. I nostri leader, dal 1977, sono Marcello Ortuso e Rocco Lauro, fondatori di Forni Alfa e anima di questa grande, bellissima squadra





Le caratteristiche dei forni a legna per pizza di qualità

Tutte le caratteristiche che andiamo ad elencare sono importanti nella valutazione di un forno e vanno a confluire nella qualità globale del prodotto. Ci concentreremo principalmente sulla struttura e sul livello di dettaglio progettuale, che vanno ad influire sulle prestazioni di cottura e sulla funzionalità di utilizzo.

1. Forma e dimensioni

La forma della struttura del forno a legna, consente la diffusione del calore che nasce dal fuoco. La forma della cupola, una mezza sfera schiacciata, permette la creazione di correnti d'aria che partono dalla fiamma e si diffondono in tutto il forno; risalendo la parete ricurva fino al centro del cielo, l'aria calda converge da tutte le direzioni verso il centro della cupola, creando così una spinta dall'alto verso il suolo del forno e poi di nuovo verso l'alto, in un movimento circolare d'aria molto calda che trasmette il calore per irraggiamento, donando ai cibi gli aromi del legno.

Oltre alle correnti della fiamma, il calore viene generato soprattutto dalle braci che si formano dopo un po' di tempo, quando avremo consumato abbastanza legna e la temperatura inizierà a salire. Le braci infatti consentono l'aumento e il mantenimento della temperatura del forno, perché sprigionano molto calore che viene raccolto e diffuso dal materiale refrattario del suolo e della volta del forno, trasmettendo il calore per conduzione.

Per quanto riguarda le dimensioni, possiamo dire che i forni a legna sono di solito piuttosto capienti, intorno al metro e mezzo di diametro interno. In base alle proprie esigenze si possono però scegliere anche modelli molto più piccoli (da due pizze) o molto più grandi (per cuocere anche più di dieci pizze contemporaneamente).

Le dimensioni del forno di cui avete bisogno variano in base al numero di pizze che volete sfornare e non ha senso acquistare un forno troppo grande per

un numero di pizze irrisorio. A maggiori dimensioni del forno corrisponde inevitabilmente un aumento del consumo di legna e del prezzo, a causa della maggior quantità di materiali necessari alla costruzione ma anche per maggiori complicazioni strutturali; inoltre un forno molto grande e molto pesante, avrà bisogno di una pavimentazione stabile (occorrerà fare una gettata di cemento alla base, per non farlo sprofondare nel terreno negli anni).

Un buon forno a legna quindi ha la classica forma sferica che abbiamo visto all'inizio del paragrafo, anche se l'innovazione dei forni a legna moderni può avere impatti anche nella forma.

2. Materiali

Abbiamo accennato al materiale dei mattoni, delle lastre di pietra e della cupola, definito refrattario per la sua caratteristica, essenziale per il funzionamento del forno, di accumulare e trattenere il calore che riceve, rilasciandolo ai cibi in

maniera uniforme nelle varie zone e per la durata della cottura.

L'utilizzo di buoni materiali è essenziale per ottenere un buon forno a legna, perché occorre raggiungere un'alta temperatura per cuocere la pizza ed è importante che il forno riesca farlo velocemente senza consumare troppa legna. Diffidate quindi dai forni troppo economici per la qualità che dichiarano, perché l'utilizzo di materiali scadenti alla lunga può compromettere l'utilizzo del forno, a causa del degrado più veloce rispetto ad un forno creato con materiali migliori.

3. Peso e stabilità

Dalla dimensione del forno e dai materiali con cui è realizzato dipende il peso totale dello strumento, che deve essere considerato in relazione alla base d'appoggio su cui il forno verrà posizionato.

Per quanto riguarda i forni fissi, a pari-

tà di dimensioni di solito è meglio quello più pesante, perché una volta montato non si dovrà più spostare e quindi possiamo utilizzare mattoni e pietre più robuste e consistenti, in grado di aumentare la capacità termica delle singole componenti. Di conseguenza bisogna allestire una struttura solida e robusta, pesante quanto il forno che dovrà sorreggere per molto tempo.

Al contrario, i forni a legna mobili hanno bisogno di essere più maneggevoli e leggeri, per evitare il mal di schiena ogni volta che li spostiamo. Oltre a ciò è molto importante la qualità della struttura di sostegno che sorregge il forno, che dovrà essere robusta ma leggera e in grado di durare tanto quanto il forno. Una struttura fatta a risparmio potrebbe usurarsi in fretta, a causa della ruggine, di qualche saldatura che salta o di vite che si allenta, causando problemi di stabilità durante il lavoro e rischiando che collassi, danneggiando anche il forno che magari era ancora in buone condizioni.

FORNIREF™: TECHNOLOGY



Che tu stia cercando un forno da giardino, forni fai da te, e mattoni, Alfa Forni ha un catalogo completo di prodotti interamente in materiale refrattario, perfetti per chi vuole coniugare tradizione e tecnologia. I forni in refrattario Alfa, ispirati e progettati come forni a legna in mattoni del passato, mantengono tutte le caratteristiche della loro materia prima, fatta di miscele speciali in grado di sopportare temperature molto elevate e resistere alle sollecitazioni meccaniche. Per garantirti il massimo delle performance ed una alta durabilità nel tempo.



A seconda delle necessità potrai scegliere un forno già pronto per essere acceso oppure un modello da installare e rivestire a tuo piacimento, che ricordi il forno a legna tradizionale usato dalle nostre nonne.



4. Praticità della bocca e del coperchio

La dimensione e la forma della bocca del forno insieme alla praticità del coperchio sono importanti per la comodità del lavoro. La bocca deve essere grande abbastanza per gestire comodamente il fuoco e le pizze, ma non troppo rispetto alla grandezza del forno, per evitare una dispersione di calore notevole.

Il coperchio deve avere un'impugnatura comoda e deve essere stabile non solo

quando è chiuso, ma anche quando è lasciato appoggiato per far passare solo un filo d'aria, cioè quando si deve far salire la temperatura con il fuoco già bello vivo e si iniziano a mettere dei pezzi di legna più grande, oppure quando si deve mantenere una temperatura costante, ad esempio per la cottura del pane.

5. Velocità di aumento della temperatura

Le caratteristiche strutturali del forno viste finora determinano la capacità ter-

mica in generale di uno strumento. La capacità di valorizzare il fuoco è quindi l'altra variabile che dobbiamo considerare per valutare la qualità di un forno, nel momento in cui lo accendiamo.

La velocità di aumento della temperatura dipende da molti fattori oltre a quelli della struttura del forno, a iniziare dalla scelta del tipo di legna più adatto per la pizza e soprattutto dalla nostra abilità nel "maneggiare" il fuoco. Un buon forno a legna è in grado di accumulare velocemente il calore sprigionato dal fuoco, anche se presenta dimensioni notevoli. I forni più grandi hanno bisogno di molto tempo e di grandi quantità di legna per raggiungere temperature elevate e stabili, anche di tre o quattro ore. Dall'altra parte, esistono forni piccoli e innovativi, che raggiungono alte temperature in metà del tempo, riducendo il consumo di legna.

6. Consumi ridotti

I consumi del forno dipendono da molti fattori, che abbiamo già avuto occasione di citare. Ogni pianta produce un legno con una diversa resa calorica, oltre che aromatica e di prezzo. Inoltre abbiamo visto che dipende dall'abilità di gestione del fuoco e dalla velocità di aumento della temperatura all'interno del forno.

Il consumo di legna si nota davvero durante l'utilizzo, in base alla relazione fra quanto cibo cuociamo e quanta legna bisogna aggiungere per mantenere la temperatura che vogliamo. Questo parametro va valutato in base ai criteri che orientano la scelta di acquisto di un nuo-



vo forno a legna, ovvero il tempo necessario all'aumento della temperatura, le dimensioni dello strumento e il prezzo.

7. Cottura uniforme

Venendo agli aspetti operativi, cioè quelli relativi alla comodità del lavoro e alla cottura perfetta della pizza, una caratteristica essenziale in un buon forno a legna è l'uniformità della cottura nelle varie zone del forno, dovuta alle differenze sia del suolo che della sensibilità alla distanza dal fuoco. Delle differenze minime ci consentiranno di avere una gestione più facile della cottura e riusciremo a cuocere uniformemente le pizze, allineando alla perfezione sia i due lati della stessa pizza che i tempi di cottura di tutta l'infornata.

L'uniformità delle prestazioni di cottura nelle varie zone del forno è un fattore molto importante quando si devono cuocere tante pizze, perché riusciremo a tenere meglio sotto controllo la cottura di tutte le pizze in forno e con un po' di pratica riusciremo a sviluppare il nostro cronometro mentale, per evitare di andare a controllare il forno molte più volte del necessario.

8. Velocità di recupero della temperatura nelle varie zone

Come sappiamo, il punto in cui cuociamo una pizza sarà meno caldo della zona circostante, una volta che sarà cotta.

Considerando che la pizza nel forno a legna cuoce di solito in meno di due minuti, non dovremmo avere problemi se facciamo poche pizze nell'arco della serata, aspettando qualche minuto fra una e l'altra nello stesso punto.

Se invece abbiamo parecchie bocche da sfamare e vogliamo fare tante pizze in poco tempo, dovremo far attenzione alla perdita di calore del suolo e al tempo di recupero nei vari punti. Questo potrebbe causare uno squilibrio di cottura fra la parte superiore e quella inferiore della pizza, che non sarà cotta a dovere.

Un buon forno è in grado di limitare questo problema, ma sta anche all'esperienza del pizzaiolo domestico e alla sua abilità di gestione del fuoco e delle braci, che dovrà utilizzare per scaldare bene il suolo del forno. Bisogna prendere confidenza con il nuovo forno a legna, anche se non è il primo che si utilizza, perché ogni forno è unico e irripetibile.

9. Mantenimento del calore

Una volta terminata la cottura delle pizze, possiamo sfruttare l'alta temperatura accumulata dal forno a legna per preparare altre pietanze che cuociono ad una temperatura più bassa. Ad esempio è possibile preparare il pane per infornarlo dopo che si è spento il fuoco e la temperatura si è abbassata intorno ai 250 gradi, ovviamente considerando la relazione che c'è con il tempo di cottura e con la dimensione delle pagnotte (i filoni da un chilo possono cuocere anche più di ora). Oppure, quando la temperatura si è abbassata ulteriormente (180 - 220 gradi), potete infornare un bell' arrosto di carne o pesce, oppure tante squisite ricette a base di verdure.

Un fattore molto importante è legato anche al mantenimento del calore per il giorno successivo: i migliori forni a legna sono quelli che riescono a scendere di temperatura molto lentamente, consentendoci un comodo utilizzo per più giorni consecutivi. Se un forno a legna viene chiuso appena abbiamo finito di cuocere le pizze, intorno ai 400 gradi, esso sarà in grado di rimanere anche sopra i 200° dopo una giornata intera e quindi se vorremo utilizzarlo nuovamente sarà



sufficiente ravvivare il fuoco. Se utilizziamo il forno abbastanza spesso, questo ci consentirà di risparmiare molta legna rispetto alla partenza dal forno freddo, riuscendo a ridurre il consumo di combustibile.

10. Design e arredo degli spazi esterni

L'ultimo fattore che dobbiamo considerare per valutare la qualità di un forno a legna per pizza è la sua capacità di arredare i nostri spazi esterni.

Un forno a legna infatti può essere il protagonista delle nostre serate all'aperto, grazie alla sua capacità di attirare l'attenzione dei nostri ospiti e per il valore che apporta alla nostra cucina all'aperto. Con un forno a legna in giardino non saremo più costretti a fare avanti e indietro dalla cucina domestica: invece di allontanarci continuamente dagli ospiti potremo diventare i protagonisti del momento di convivialità insieme al nostro forno.

Questo ci consentirà di organizzare dei veri e propri showcooking in casa, donando ai nostri ospiti non solo delle ottime pizze da mangiare, ma soprattutto delle esperienze complete, in quanto saranno coinvolti nel processo di realizzazione del cibo che mangiano, catturando la loro attenzione grazie alla nostra abilità nel prepararlo e al nostro strumento di cottura.

Il design del forno a legna può essere molto variegato. Dobbiamo anzitutto distinguere fra forno a legna da interno o da esterno, perché il primo viene di solito murato nella cucina e in questo caso si vede solo la finitura intorno alla bocca. I forni da esterno invece si vedono completamente e bisogna quindi guardare anche all'esterno della cupola e alla struttura, che devono ispirare solidità e robustezza, ma anche avere cura nelle linee e nei colori.



Come scegliere il forno a legna

Abbiamo visto che la scelta di un nuovo forno a legna deve essere ponderata in base a tanti fattori diversi. Dobbiamo innanzitutto comprendere il nostro approccio alla cucina e le nostre vere necessità, per evitare di trovarci nelle due situazioni peggiori che possono capitare dopo aver comprato un nuovo forno:

La prima è quella di cercare di risparmiare pensando che un modello più costoso sia troppo per noi, per ritrovarci con uno strumento che non ci soddisfa e con cui non riusciamo a valorizzare le nostre pizze.

La seconda è quella opposta, cioè quando si è presi dall'entusiasmo e si vuole strafare, acquistando un forno a legna per pizza molto più grande di quello che ci serve, che non vuol dire avere sprecato dei soldi perché avremo a disposizione un grande strumento, ma ci toccherà sudare parecchio per sfruttarlo a pieno. Nell'acquisto di un forno a legna dobbiamo considerare la qualità realizzativa, che vuol dire forma e dimensioni giuste e stabilità della struttura; inoltre sono parametri fondamentali da valutare il consumo di legna e il tempo necessario per superare i 400 gradi. Infine anche l'occhio vuole la sua parte

e se sceglieremo un forno da esterno free-standing avrà il suo peso anche il design e la capacità dello strumento di arredare i nostri spazi, oltre che il peso per le versioni mobili.

Per concludere, vi ricordiamo che è sempre meglio dare un'occhiata alla scheda tecnica di prodotti complessi come i forni a legna per pizza (che i produttori mettono di solito sui siti web), in modo da valutare al meglio un confronto fra più opzioni.

Un nuovo forno a legna per fare la pizza in giardino o in terrazzo sarà il vero protagonista delle vostre serate estive e vi consentirà di sviluppare al massimo le abilità culinarie, sia per la pizza che per tutte le altre ricette da forno. È un acquisto necessario per alimentare la passione per la cucina e in particolare per la pizza, grazie alla sua superiorità sotto molti punti di vista. Vi salutiamo augurandovi una buona ricerca del prossimo forno a legna per pizza.



UNA RICETTA PER TUTTI

PANE FATTO IN CASA

INGREDIENTI

per due filoncini

- Farina integrale – 500 gr
- Farina 00 – 500 gr
- Acqua – 600 ml
- Lievito di birra 2/4 gr
- Olio – 25 gr
- Sale – 25 gr
- Miele – 1 cucchiaino
- Semi misti – 30 gr

PROCEDURA

- Versa in un contenitore metà dell'acqua e fai sciogliere il lievito
- Mischia le due farine, versane metà nella planetaria e aggiungi l'acqua con il lievito gradualmente
- Aggiungi la parte restante della farina
- Aggiungi il sale nella restante parte d'acqua e mescola fino a farlo sciogliere completamente
- Aggiungi l'acqua con il sale e continua a impastare
- Aggiungi i semi poi il miele e infine l'olio
- Fai lievitare l'impasto circa 16 ore a temperatura ambiente, coperto da un canovaccio.
- Una volta lievitato dividi in due l'impasto e forma due filoncini
- Attendi che il pane raddoppi di volume e inforna a una temperatura di 250 gradi, a fiamma medio/bassa.

COTTURA

Nel forno a legna:

Accendete il fuoco al centro del piano con qualche legnetto. Quando il fuoco ha preso aggiungete qualche ciocco di legna di taglia piccola. Dopo una ventina di minuti si sarà formata della brace quindi cospargetela su tutto il piano, così da permettere alle tavole del piano di incamerare meglio il calore e in minor tempo. Dopo circa dieci minuti potete spostare le braci sul lato sinistro, mantenendo sempre una piccola fiamma e infornate il pane. Il pirometro e la temperatura del piano dovranno segnare circa 250 gradi. Cuocete il pane preferibilmente a sportello chiuso, monitorando la temperatura costantemente e nel caso dovesse scendere, inserite un piccolo ciocco di legna.

Nel forno a gas:

Accendete il forno un'ora prima di infornare. Nella prima mezz'ora alla massima potenza a sportello chiuso per permettere alle tavole di incamerare calore, che poi rilasceranno nella cottura. Poi, nella seconda mezz'ora, a fiamma bassa, per permettere al forno di arrivare al set point di temperatura, ovvero 250 gradi. Cuocete il pane preferibilmente a sportello chiuso.



GUARDA I CORSI GRATUITI DI ALFA FORNI SU
AlfaForni.com/it/live



BBQ500

CON "BBQ500", IL FORNO ALFA DIVENTA UN BARBECUE, FINO A 500°C



Con "BBQ 500", il forno Alfa diventa un barbecue dotato di potenza, di controllo per cuocere alla fiamma ed alla brace, fino a 500°C.

La cottura al forno non è mai stata così facile e così succosa! Gli amanti del barbecue scopriranno quanto sia facile controllare tutto il calore durante la cottura.

Il barbecue entra in casa! Con i forni Alfa pensate che favola gustare le gioie del barbecue anche d'inverno, in comodità in casa.



Come fare ottime grigliate nel forno a legna con BBQ500

Il forno a legna può anche essere utilizzato con alcuni accessori che ci permettono di creare tante ricette diverse, perché è, di solito, uno strumento abbastanza spazioso da poter realizzare diverse cotture simultaneamente.

Una delle innovazioni più interessanti, sviluppata recentemente da Alfa Forni, è BBQ 500, un accessorio che consente di fare ottime grigliate utilizzando il forno a legna. Sfruttando le braci che hanno scaldato il forno a legna, possiamo cuocere classiche grigliate, con le pietanze appoggiate ad una griglia posta sopra le braci roventi, posizionando l'accessorio dentro al forno a legna. BBQ 500 consente di cuocere il cibo in

maniera più uniforme rispetto alla griglia aperta, sfruttando anche la cottura per convezione dell'ambiente chiuso del forno e raddoppiando la cottura per irraggiamento (proveniente non più solo dalle braci, ma anche dalla fiamma).

BBQ 500 permette anche di ridurre il rischio di scottarsi, grazie alla griglia girevole su cui si metteranno a cuocere i nostri manicaretti. Inoltre, il forno a legna convoglia l'uscita dei fumi con la canna fumaria: un vantaggio che evita di essere infastiditi dal fumo, nel caso cambiasse la direzione del vento. Con questo metodo, potrete ottimizzare ulteriormente le accensioni del vostro forno a legna, perché BBQ 500 è uno strumento estremamente

comodo e innovativo, che amplia di molto la varietà di ricette che potete realizzare.

Potremo organizzare un bel pranzo con un antipasto misto di pizze e semplici focacce, da mangiare con i salumi che preferiamo. Una volta cotte le pizze e le focacce, potremo spostare le braci nella teglia di BBQ500, un gesto che contribuisce ad abbassare la temperatura del forno e, quando questa sarà arrivata sotto i 300°C, potremo fare una grigliata posizionando la carne, o il pesce, sopra le braci, adagiati sulla griglia girevole.

Per uniformare la cottura di ogni pezzo sulla griglia, basterà ruotarla un po' per volta, avvicinandola al fuoco in tutte le direzioni durante la cottura.



ALCUNE RECENSIONI DAL MONDO END USER

Elisabetta d'Ettorre 


Io ho un forno Alfa da 4 anni mai avuto problemi. E' fantastico praticamente in estate non adopero mai i fornelli. Posso cucinare tutto senza problemi e i risultati sono eccellenti sempre!

Nicola Dinapoli 

Proprietario soddisfatto di un Ciao, pizze perfette, bbq alla grande con l'accessorio specifico, pane meraviglioso e fragrante. Consigliatissimo per tutti

Thomas Falamischia 

Qualità del prodotto assoluta, ho visto tantissimi altri forni prima di decidere l'acquisto che è caduto su Alfa! Bravi

Mirko Riva 

Dopo 4 mesi posso solo dire che il 4 PIZZE è straordinario

Fabio Magnini 

Un forno una garanzia perfetto da anno in anno. Voto 10



MADE IN ITALY



43 anni di storia e 10 anni di innovazione

Quest'anno celebriamo con tutti voi un doppio anniversario, oltre al nostro compleanno festeggiamo anche un traguardo importantissimo: Il nostro brevetto FORNINOX™ compie dieci anni!

Vogliamo dire grazie a tutti quelli che hanno creduto in noi e in un progetto che sembrava "roba da visionari", i primi al mondo che presentavano un forno a legna fatto interamente in acciaio inox.

Grazie a tutto il team Alfa, ai nostri partner, ai nostri clienti, ai rivenditori e i distributori che ci sostengono ogni giorno e grazie anche a tutte le aziende che in ogni parte del mondo hanno studiato la nostra tecnologia tentando di proporre soluzioni simili, grazie infinite anche a voi perchè ci avete fatto capire che eravamo nella direzione giusta e ci avete spronato a fare sempre meglio. NON CI FERMIAMO MAI !



SINCE 1977



SILVIA ORTUSO
Head of Business Support



ANDREA LAURO
Head of Operations



SARA LAURO
Head of Sales & Marketing



GIULIA LAURO
Product Marketing

PIONIERI DEI FORNI

“Immaginiamo un mondo in cui il forno a legna possa diventare uno strumento per tutti. Vorremmo tornare alle nostre radici e trovare un forno in ogni casa, protagonista di una festa o di un semplice pranzo in famiglia.”



MAGAZINE ITALIA
LUGLIO 2020 - N°4

NOP

— NOT ONLY PIZZA —

ALFA
FORNI

10 ANNI DI FORNINOX

*5 motivi per scegliere
Alfa a casa tua*

ONE - THE URBAN OVEN

*Il forno compatto e
leggero ideale in città*

OUTDOOR KITCHEN

*Forni a legna e a gas
per cucine esterne*

MADE IN ITALY DAL 1977

*Alfa leader nella
produzione di forni*

