

ALFA

PIZZA





your **tools**

I tuoi **strumenti**

yellow / giallo cod. AFIARCO-GI  
copper / rame cod. AFIARCO-RA  
silver grey / grigio argento cod. AFIARCO-GR

**made-to-order / su ordinazione**  
green / verde cod. AFIARCO-VE



cm 63 x 44 x 55 - 10 kg  
in 24.9 x 17.5 x 21.6H - 22 lbs

## ARCO

*The Arco peel holder is a convenient tool when you are using your wood oven. In addition to a unique, attractive design, it is useful for storing what you need for the oven, both the pizza peels and the wood. Moreover, its shape, specifically designed for the accessories, makes cooking with the wood oven even easier.*

Il portapale Arco è un pratico accessorio per l'utilizzo del tuo forno a legna, dal design essenziale e dalle linee morbide. Con esso puoi riporre tutto ciò che ti serve per il forno, dalle pale alla legna. Inoltre, grazie ai suoi intagli progettati per appoggiare gli accessori, utilizzare il forno a legna sarà un gioco da ragazzi.



antique red / rosso antico cod. AFIPOPALE-RO  
copper / rame cod. AFIPOPALE-RA  
pearl / perla cod. AFIPOPALE-PE

**made-to-order / su ordinazione**  
pumpkin / zucca cod. AFIPOPALE-ZU

cm 46 x 31 x 65H - 12 kg  
in 18.1 x 12.2 x 25.6H - 26 lbs

## VELA

*The Vela peel holder, as well as being convenient and practical, fits well to all the environments of your home, both indoor and outdoor. It is indeed a unique tool, refined and with an innovative design.*

Il portapale Vela, oltre ad essere comodo e funzionale, è un accessorio dalle forme ricercate ed innovative che si adatta perfettamente agli ambienti della tua casa, sia interni che esterni.



## SET PALE

cod. AFISETP90 / AFISETP125

*The round peel (1) is lightweight, sturdy and easy to handle. The Alfa Pizza ember-mover (2) permits you to prepare the oven floor and to move the ash, embers and burning wood to the side. The peel (3) to put the pizza in the oven, with its wooden handle and brushed stainless steel structure, guarantees robustness, cleanliness and easy-handling. Its rounded edge makes putting pizza in the oven a snap. The brush (4) is equipped with brass bristles which make for more effective cleaning and, more importantly, preserving the refractory floor. The set is available in two sizes: 90 cm and 120 cm - 35,5 in and 47,3 in.*

Il palino (1) è leggero, robusto e maneggevole. Il muovibraci (2) Alfa Pizza permette la preparazione del piano forno e la gestione della legna all'interno della camera di cottura. La pala (3) con manico in legno e struttura in acciaio inox satinato, garantisce robustezza, pulizia e maneggevolezza. Il bordo arrotondato facilita l'infornata. La spazzola (4) è dotata di setole in ottone che rendono più efficace la pulizia e soprattutto preservano le caratteristiche del piano refrattario. Le pale sono disponibili in due dimensioni: 90 cm e 120 cm.





## **BORSA PORTA PALE**

cod. ACBORPP - 123x13x37 cm - 48x5x15 in

*The peels carrying bag makes storing or transporting the peels simple and convenient. An internal divider helps keep your tools organized. Both inside and outside fully washable.*

La borsa porta pale consente di conservare o trasportare le pale in maniera comoda e maneggevole. Una ripartizione interna consente di separare gli strumenti del tuo set di pale. Può essere lavato sia all'interno che all'esterno.



PIZZA E BRACE cod. TCF-PEB



5 MINUTI cod. TCF-5MI



4 PIZZE cod. TCF-4PI



CIAO S cod. ACTEL-CIAS  
CIAO M cod. ACTEL-CIAM  
CIAO L cod. ACTEL-CIAL



ALLEGRO cod. TCF-ALLE

## **COVER - TELO COPRIFORNO**

*The form-fitting oven cover is specially designed to protect your oven from the elements when the product is not in use. This cloth is made of an innovative material which is waterproof, breathable (prevents condensation), thermal and UV ray-resistant. We suggest putting the oven, when possible, under a canopy or a shelter to keep it in perfect conditions.*

Il telo copriforno è stato studiato appositamente per proteggere il tuo forno dagli agenti atmosferici. Questo telo è realizzato con un materiale innovativo impermeabile, traspirante (evita la formazione di condensa), termico e resistente ai raggi UV. Consigliamo di ricoverare il forno, quando possibile, sotto una tettoia o un riparo per garantire la perfetta conservazione.



## **KIT PIZZAIOLO**

cod. KITPIZ-90 / KITPIZ-125

*The Pizzaiolo Kit includes all the tools necessary for making pizza: peel, round peel, ember-mover, oven brush, wooden paddle, dough ball box, laser thermometer, wheel cutter, paddle, apron, chopping board, heat-resistant glove and cookbook. All the tools in the kit are Made in Italy and certified for food use. The wooden tools are entirely handmade and selected according to high quality standards. The Kit is available in two versions: 90 cm and 120 cm - 35,5 in and 47,3 in.*

Il kit pizzaiolo è composto da tutti gli strumenti necessari per la cottura della pizza: pala, palino, muovibraci, spazzola forno, paletta in legno, cassetta panetti, termometro laser, rotella, paletta, grembiule, tagliere, guanto anticalore e il ricettario Alfa Pizza. Tutti gli strumenti del kit sono Made in Italy e certificati per uso alimentare. Gli accessori in legno sono interamente fatti a mano e selezionati in base ad elevati standard di qualità. Il Kit è disponibile in due versioni che varia a seconda della lunghezza delle pale: Kit Pizzaiolo 90 cm e Kit Pizzaiolo 120 cm.



## **KIT PANETTIERE**

cod. KIT-PANE

*The Kit Panettiere is designed to make bread baking tools available to everybody: wooden peel, pastry board, wooden box for rising process, cotton cloth, dough box, paddle, wooden chopping board, glove, apron and cookbook. The tools in this kit are the same as those used in traditional bakeries. The difference is in the dimensions. In fact, they are designed to be suitable for home use and especially for Alfa Pizza ovens. All the tools in the kit are Made in Italy and certified for food use. The wooden tools are entirely handmade and selected according to high quality standards.*

Il Kit Panettiere è stato ideato per mettere a disposizione di tutti gli strumenti per la preparazione del pane: pala in legno, spianatoia, cassetta di lievitazione in legno, telo in cotone, cassetta per impasto, paletta, tagliere in legno, guanto, grembiule ed il ricettario Alfa Pizza. Gli strumenti di questo kit sono gli stessi che vengono utilizzati nei panifici tradizionali, la differenza sta nelle dimensioni, infatti essi sono stati concepiti a misura di casa e soprattutto a misura dei forni Alfa Pizza. Tutti gli strumenti del kit sono Made in Italy e certificati per uso alimentare. Gli accessori in legno sono interamente fatti a mano selezionati in base ad elevati standard di qualità.



## **KIT ROSTICCERE**

cod. KIT-ROST

*In the Kit Rosticcere you have all the tools you need to turn your wood fired oven into the perfect barbecue. Enjoy organizing grill parties with Alfa Pizza Ovens. Inside the kit you will find everything you need for grilling meat, fish or vegetables. It includes utensils, grill, soapstone, ember rake, glove, apron and Alfa Pizza recipe book.*

Nel Kit Rosticcere avrai tutto il necessario per trasformare il tuo forno a legna in un perfetto barbecue. Divertiti a organizzare magnifiche grigliate con i forni Alfa Pizza. All'interno del kit troverai tutto quello che serve per grigliare carne, pesce e verdure. Il kit comprende: set di posate, griglia, pietra ollare, muovibraci, teglia, guanto, grembiule ed il ricettario Alfa Pizza.



## **KIT PASTICCERE**

cod. KIT-PAST

*Enjoy preparing all the sweets you want in your Alfa Pizza oven with the Kit Pasticcere. Don't limit your creative genius! With our carefully selected tools, you will love making all kinds of sweets, everything from cookies to plum cakes. The kit includes: pastry board (55x40cm - 22x16 in), wooden rolling pin, egg whip, pastry board, sessolina, cookie cutters, pie mould, cake mould, plumcake mould, doughnut mould, cookie sheet, glove, apron and Alfa Pizza recipe book.*

Divertiti a preparare dolci in un forno Alfa Pizza con il Kit Pasticcere. Non c'è limite alla tua fantasia. Con gli strumenti appositamente selezionati per te, potrai divertirti a preparare tutti i tipi di dolci: dai biscotti alle torte, dai plum cake alle crostate. Il kit comprende: spianatoia in legno (55x40 cm), matterello in legno, frusta per uova, paletta per dolci, sessolina, sagome tagliabiscotti, forma crostata, forma tortiera, forma plumcake, forma ciambellone, teglia bassa per biscotti, guanto, grembiule ed il ricettario Alfa Pizza.



## KIT MANUTENZIONE

cod. KIT-MAN

*The maintenance kit was designed to keep your oven always shining. It consists of a degreasing agent, a protective detergent and a Salable polisher only in Italy.*

Il kit manutenzione è stato pensato per tenere il tuo forno sempre splendente.  
Il kit è composto da uno sgrassante, un protettivo e un lucidante. Vendibile solo in Italia.



10kg cod. KIT-LEGNA10  
15kg cod. KIT-LEGNA

cod. KIT-AL

## KIT LEGNAPRONTA - KIT ACCENDILEGNA

*The Accendilegna Kit is made up of dried little wood logs and firelighting straws that make lighting up the Alfa Pizza oven instantaneous. The Legnapronta Kit includes high quality wood (hornbeam, oak and Umbrian oak) selected to facilitate combustion. Available in 10 kg and 15 kg packs.*

Il Kit Accendilegna si compone di legnetti essiccati e paglie accendifuoco che ti permetteranno un'accensione istantanea del forno Alfa Pizza. Il Kit Legnapronta si compone di legna di alta qualità (Il carpino, il cerro e la quercia di origine umbra) selezionate per agevolare la combustione. Disponibile in confezioni da 10kg e 15kg.





**Peel for pizza by the slice**

Made of steamed beechwood (23.6 in x 11.8in). Fits your oven perfectly

**Pala pizza al metro**

In faggio evaporato (cm 60x30) con impugnatura integrata.

cod. AFIP6030



**Wood rack**

Made to hold the wood in place on one side of the cooking floor, enabling the fire to burn properly.

**Paralegna**

Ha la funzione essenziale di mantenere la legna su un lato del piano cottura, consentendone la corretta combustione.

cod. AFIPOLE1630



**Small wooden paddle**

Made of steamed beechwood, excellent for making and baking focaccia and pizza.

**Paletta in legno**

Di faggio evaporato ottima per preparare, infornare e sfornare pizza e focacce.

cod. AFIPPZ



**Pastry board**

Made of solid spruce (80x40 cm) with a beechwood head, perfect for processing the dough.

**Spianatoia**

In legno massello di abete (80x40 cm) con testina in faggio è perfetta per la lavorazione degli impasti.

cod. SPIA8040



**Rolling pin**

19.7 in long in solid beechwood, perfect for processing the dough.

**Mattarello**

In faggio massello lunghezza 50 cm è l'ideale per stendere i tuoi impasti.

cod. MATFAG49



**Laser thermometer**

Allows you to read the temperature on all points of the oven floor in order to bake at the right time.

**Termometro laser**

Permette la lettura della temperatura su tutti i punti del piano forno al fine di poter cuocere al momento giusto.

cod. TERMLASER



**Cookbook**

Lots of great recipes to try in your wood fired oven. Created by the Alfa Pizza cooking team.

**Ricettario**

Tante ricette per il tuo forno a legna. Creato dai cuochi del team Alfa Pizza.

cod. AC-RICE