

MAGAZINE GERMANY - N. 5

ALFA

NOP

— NOT ONLY PIZZA —



**MADE IN ITALY
SEIT 1977**

*Alfa ein führender
Hersteller von
Öfen*

**NOT ONLY
PIZZA**

*Pizzaöfen und
mehr: Alfa-
Rezepte*

**DIE SCHÖNHEIT DER
FLAMMEN**

*Holzbefeuerte Öfen
als Erinnerung an
die Tradition*

**DER PRAKTISCHE
NUTZEN VON GAS**

*Für ein komforta-
bles Temperat-
management*



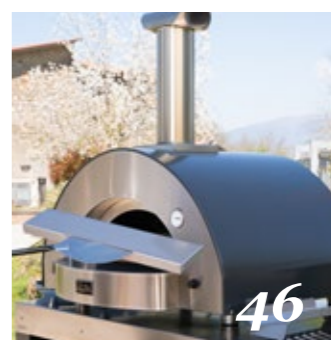
ALFA

Folgen Sie uns auf unseren sozialen Medien!



Zusammenfassung

- 04 Made in Italy
- 06 Handwerker, die das Feuer in sich tragen
- 08 Alfa-Rezepte und Anleitungen
- 10 Heat Genius® Technologie
- 18 Selbstgebackenes Brot
- 20 Alfa Pizza-Öfen: Classico, Moderno und Futuro Linie
- 24 Moderno Linie
- 30 Classico Linie
- 32 Futuro Linie
- 34 Die Schönheit der Flammen
- 42 Der praktische Nutzen von Gas
- 46 Sowohl für Ihren Gasofen, als auch für Ihren Holzofen.
- 47 Pizza Ofen mit Grill: Die Lösung von Alfa Forni
- 52 Wo der Backofen aufgestellt werden sollte.
- 56 Wie kann der Ofen im Freien geschützt werden?
- 58 Alfa Academy
- 60 Wo finden Sie Alfa Öfen?



MADE IN ITALY



46 Jahre Geschichte

Vielen Dank an das gesamte Alfa-Team, unsere Partner, unsere Kunden, Händler und Vertreiber, die uns jeden Tag unterstützen, und vielen Dank auch an alle Unternehmen in der ganzen Welt, die unsere Technologie studiert und versucht haben, ähnliche Lösungen anzubieten, denn Sie haben uns gezeigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind, und uns angespornt, immer besser zu werden. WIR BLEIBEN NIEMALS STEHEN!



SILVIA ORTUSO
Executive Committee
& Partner



ANDREA LAURO
Executive Committee
& Partner



SARA LAURO
Executive Committee
& Partner

PIONIERE IM BEREICH DER ÖFEN

„Wir stellen uns eine Welt vor, in welcher der Holzofen zu einem Werkzeug für jedermann werden kann. Wir möchten zu unseren Wurzeln zurückkehren und einen Ofen in jedem Haus finden, der auf einer Feier oder bei einem einfachen Familienessen zum Blickfang wird.“



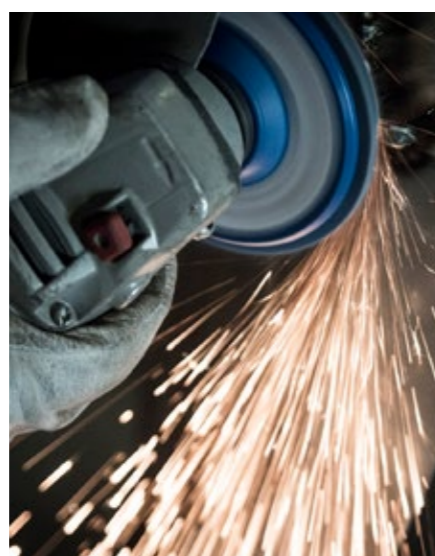
FABRIZIO ORTUSO
Executive Committee
& Partner



GIULIA LAURO
Head of Professional line
& Partner

HANDWERKER, DIE DAS FEUER IN SICH TRAGEN

*Wir stellen unsere jahrzehntelange
Erfahrung in der Entwicklung von Öfen
in Ihren Dienst*



**ALFA gehört zu den CAM-
PIONI DELL'EXPORT 2023**

Umfrage durchgeführt von Statista in Zusammen-
arbeit mit Il Sole 24 ORE

Und aus diesen geschickten Händen entstehen in Italien die Produkte von Alfa: Öfen, feuerfeste Steine, Grills, die seit 46 Jahren weltweit für ihre Qualität anerkannt sind. Seit den 1980er Jahren war das meistverkaufte Produkt ein feuerfester Ofen namens „Fornacella“. Wir sind stolz darauf, Italiener zu sein, und wir sind stolz darauf, mit diesen Handwerkern zu

arbeiten: den besten Handwerkern. Ohne sie wären wir nicht hier, um diese 46 Jahre zu feiern. Aber um ein Team von Handwerkern und Fachleuten zu leiten, braucht man Führungspersönlichkeiten, die führen und motivieren können, die eine klare Vision für die Zukunft und ein Auge für die Tradition haben. Unsere Leiter, seit 1977, sind Marcello Ortuso und

Rocco Lauro, die Gründer von Alfa Forni und die Seele dieses großartigen Teams. Wir glauben an die Authentizität und Einzigartigkeit dessen, was wir tun, an unsere Öfen, aber auch an Ihre, die in ihrer besten Form zum Ausdruck kommen wird, wenn Sie das Köstlichste zubereiten, was wir Italiener besser als jeder andere auf der Welt zu machen wissen.... Pizza!

Anleitungen von Alfa



Die Rezepte von Alfa



**UMSTELLUNG IHRES
ALFA-OFENS VON LPG
AUF METHAN**



**WARTUNG UND
REINIGUNG IHRES
ALFA-OFENS**



**MONTAGE IHRES OFENS
UND WO SIE IHN
AUFSTELLEN KÖNNEN**



**HYBRIDOFEN: WIE SICH
HOLZ- UND GASKOCHEN
KOMBINIEREN LASSEN**



TEMPERATUR, ISOLIERUNG, DÄMMUNG UND WIDERSTAND, ALLES IN EINEM PIZZAOFEN: DER ALFA-OFEN



Wie wird eine perfekt gebackene Pizza aus dem Ofen geholt? Das Geheimnis liegt im Backofen.

Sicher haben Sie schon einmal Mehl, Wasser und Hefe sorgfältig geknetet, geduldig gewartet, bis der Teig über Nacht aufgegangen ist, ihn mit hochwertigen Zutaten belegt und dann eine enttäuschende Pizza gebacken, weil sie vielleicht am Boden verbrannt und innen nicht richtig durchgebacken war. Damit Sie zu Hause eine Pizza zubereiten können, die genauso gut ist wie die in Ihrem Lieblingsrestaurant, haben die Forscher von Alfa die Heat Genius® -Technologie entwickelt, wobei der Pizzabelag bei einer bestimmten Temperatur und der Teig bei einer anderen Temperatur gebacken wird, so dass jede Pizza perfekt gelingt. Innerhalb weniger Minuten nach dem Backen muss der Teig außen knusprig und innen



weich und saftig sein; nicht zu vergessen der Pizzabelag, der in der gleichen Zeit fertig sein muss, in welcher der Boden gebacken wird. Die Heat Genius® -Technologie ermöglicht es Ihnen, den Boden und den Belag bei unterschiedlichen Temperaturen zu backen, damit die Pizzen immer schmackhaft und duftend sind.

Das liegt daran, dass die Hitze langsam vom feuerfesten Stein abgegeben wird und gleichmäßig durch die gewölbten Ofenwände strahlt, wodurch der Teig knusprig wird, ohne anzubrennen; während die Beläge schneller garen können, indem sie einen Teil ihrer Feuchtigkeit abgeben, wodurch ein perfektes Gleichgewicht erreicht wird.

Heat Genius®:

das intelligente Pizzabacken

Es sind vor allem drei Elemente, welche die Heat Genius® -Technologie so leistungsfähig machen:

- **Feuerfester HeatKeeper® Stein**
- **Isolator DoubleDown Ceramic Superwool®**
- **Patentiertes Full Effect Full Circulation Flue System®**



01.

Feuerfester HeatKeeper® Stein

Dieser im Alfa-Werk in Anagni hergestellte feuerfeste Ziegelstein kann die Wärme viel besser aufnehmen und speichern als Lavastein oder Keramik, Materialien, die normalerweise in handelsüblichen Pizzaoefen verwendet werden. Dank des feuerfesten Steins HeatKeeper® bäckt der Boden der Alfa-Backöfen Ihre Pizzen schnell und macht sie knusprig und weich zugleich.

02.

Isolator DoubleDown Ceramic Superwool®

Bei den Öfen von Alfa ist der Raum zwischen den Edelstahlwänden mit einem speziellen Isoliermaterial gefüllt: der DoubleDown Ceramic Superwool®. Diese Keramikfaser ist doppelt so hitzebeständig wie herkömmliche Steinwolle. Diese Art der Isolierung ermöglicht es den Alfa-Backöfen, die Wärme besser im Inneren des Garraums zu halten, so dass Sie immer gut durchgebackene Pizzen backen können und gleichzeitig eine beträchtliche Brennstoffeinsparung erzielen.



03.

Patentiertes System Full Effect Full Circulation Flue System®

Pizzaoefen für den Hausgebrauch geben die in der Backkammer gespeicherte Wärme normalerweise über den Schornstein ab. Das bedeutet, dass ein Großteil der durch die Verbrennung erzeugten Wärme nach Außen abgegeben wird. Bei dieser Technologie zirkuliert heiße Luft in der Backkammer und wird durch eine spezielle Förderanlage nach unten gedrückt, um den feuerfesten Stein weiter zu erhitzen und die Pizza besser zu backen. So wird sichergestellt, dass der Ofen immer die richtige Temperatur hat, damit sowohl der Boden als auch der Pizzabelag perfekt und gleichmäßig gebacken werden.





5 GRÜNDE FÜR DIE WAHL EINES ALFA HEAT GENIUS® PIZZAOFENS

Die Alfa-Pizzaöfen vereinen Technologie, Leistung und Ästhetik. Selbst das kleinste Bauteil ist so konzipiert, dass es Ihnen jederzeit beste Backergebnisse und maximale Sicherheit bietet, wobei stets auf das Design geachtet wird.

Dank kontinuierlicher Innovationsprozesse können die Alfa-Pizzaöfen für den Hausgebrauch professionelle Leistungen wie schnelle Zündung und Präzision bei verschiedenen Zubereitungen bieten. Es genügt zu sagen, dass die Öfen in nur 10 Minuten eine Temperatur von 500 °C erreichen und in 2 Minuten eine Pizza backen können, was die Brennstoffkosten und die Wartezeit für Ihre Gäste reduziert.

Was aber unterscheidet die Alfa Heat Genius® Öfen von den vielen im Handel erhältlichen Modellen?

01.

Herstellung der Backkammer aus Forninox®-Stahl

Um Pizzen in Sekundenschnelle zu backen, muss der Ofen sehr hohe Temperaturen von bis zu 500 °C erreichen. Das bedeutet, dass der Ofen der bei der Verbrennung entstehenden Hitze standhalten muss, ohne dass er beschädigt wird. Aus diesem Grund besteht die Backkammer eines Alfa-Pizzaofens aus zwei verschiedenen Stahlsorten mit hoher

Hitzebeständigkeit: Edelstahl 441 mit Titan für die Innenwand, um besser auf thermische Belastungen zu reagieren
Edelstahl für die Außenwand, um Hitze, Korrosion und Witterung zu widerstehen
Auf diese Weise nutzt die Backkammer der Alfa-Backöfen alle Vorteile des rostfreien Stahls der Kuppel und der feuerfesten Steine des Bodens.

Dies speichert die Wärme besser, bietet beste Ergebnisse beim Backen von.

Pizza oder anderen Gerichten und ist beständiger über die Zeit.

02.

OptiDome-Halbkugelkonstruktion

Es ist kein Zufall, dass der obere Teil von Pizzaöfen seit jeher kugelförmig ist. Die besondere Form der Kuppel ermöglicht eine optimale Luftbewegung, um die Wärme im Inneren der Backkammer zu verteilen. So können hohe Temperaturen erreicht und beim Garen der Speisen konstant gehalten werden. Das Forschungs- und Entwicklungsteam von Alfa hat diese

Besonderheit der Pizzaöfen untersucht, um sie zu verbessern und auf ein höheres Effizienzniveau zu bringen. So entstand der OptiDome mit seinem abgeflachten Halbkugeldesign, das die Zirkulation und den Fluss der Wärme innerhalb der Backkammer maximiert. Dank seiner besonderen Form heizt der Alfa-Pizzaofen schnell auf und hält die Temperatur konstant, um ein gleichmäßiges Backen zu gewährleisten.

03.

Zweischichtige pulverbeschichtete Schale

Die Alfa Heat Genius®-Pizzaöfen werden in zwei Schichten pulverbeschichtet, die sieben Stufen umfassen, um das Endergebnis zu erzielen.

Dadurch können die Alfa-Backöfen Witterungseinflüssen besser widerstehen, länger halten und maximale Funktionalität und einfache Reinigung bieten.

04.

„Ready Already“-Technologie

Dank der „Ready Already“-Technologie erreichen die Alfa-Backöfen noch schneller die richtige Temperatur zum Backen der Pizzen und verkürzen so auch die Zeit zum erneuten Aufwärmen zwischen dem Backen mehrerer Pizzen.

Auf diese Weise können alle Gäste gemeinsam essen und es wird vermieden, dass sie zwischen dem Backen der Pizzen warten müssen.

05.

Gasbrenner Sidefire

Bei Alfa-Gasbacköfen mit Heat Genius®-Technologie wird nichts dem Zufall überlassen, nicht einmal das kleinste Detail. Denn sie verfügen über ein spezielles Sidefire-System, bei dem sich der Alfa-Brenner an der Seite des Ofens befindet und nicht wie bei den meisten im Handel erhältlichen Öfen am Boden. Dank des Sidefire-Systems von Alfa kann sich die

Wärme frei in der Brennkammer ausbreiten und frei zirkulieren, um eine bessere Leistung beim Pizzabacken zu erzielen. Dies führt zu einer hohen Leistung und einem geringeren Verbrauch und erweist sich auch als konkrete Lösung für den Umweltschutz.



EIN REZEPT FÜR ALLE

selbstgebackenes Brot



ZUTATEN



180°C



25-30 min



2 Stangenbrote



Schwierigkeit

- Vollkornmehl – 500 gr
- 00-Mehl – 500 gr
- Wasser – 600 ml
- Bierhefe 2/4 gr
- Öl – 25 gr
- Salz – 25 gr zum vollständigen Auflösen
- 1 Teelöffel Honig
- gemischte Samen – 30 gr



ZUBEREITUNG

- 01.** Die Hälfte des Wassers in ein Gefäß gießen und die Hefe darin auflösen.
- 02.** Die beiden Mehle mischen, die Hälfte davon in den Standmixer geben und das Wasser mit der Hefe nach und nach hinzufügen.
- 03.** Das restliche Mehl hinzufügen.
- 04.** Das Salz in das restliche Wasser geben und rühren, bis es sich vollständig aufgelöst hat.
- 05.** Wasser mit Salz hinzufügen und weiter kneten.
- 06.** Die Samen, dann den Honig und schließlich das Öl hinzufügen.
- 07.** Den Teig mit einem Geschirrtuch zugedeckt etwa 16 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.
- 08.** Sobald der Teig aufgegangen ist, teilen Sie ihn in zwei Hälften und formen Sie zwei Brote.
- 09.** Warten Sie, bis sich das Volumen des Brotes verdoppelt hat, und backen Sie es bei einer Temperatur von 250 Grad bei mittlerer/geringer Hitze.

BACKEN

Im Holzofen:

Entzünden Sie in der Mitte des Ofens mit ein paar Stöcken ein Feuer. Wenn das Feuer brennt, fügen Sie ein paar kleine Holzscheite hinzu. Nach etwa zwanzig Minuten hat sich eine Glut gebildet, die Sie über die gesamte Fläche streuen sollten, damit die Bodenplatten die Wärme besser und in kürzerer Zeit aufnehmen können.

Nach etwa zehn Minuten können Sie die Kohlen auf die linke Seite schieben, wobei Sie immer eine kleine Flamme behalten, und das Brot backen. Das Pyrometer und die Temperatur der Fläche sollten etwa 250 Grad anzeigen. Das Brot vorzugsweise bei geschlossener Tür backen, dabei die Temperatur ständig überwachen und im Falle eines Temperaturabfalls ein kleines Holzstück einlegen.

Im Gasofen:

Schalten Sie den Ofen eine Stunde vor dem Backen ein. In der ersten halben Stunde bei maximaler Leistung und geschlossener Tür, damit die Platten die Wärme aufnehmen können, die sie dann beim Garen abgeben. Dann, in der zweiten halben Stunde, auf kleiner Flamme, damit der Ofen die eingestellte Temperatur, d. h. 250 Grad, erreichen kann. Das Brot möglichst bei geschlossener Tür backen.



CLASSICO, MODERNO UND FUTURO



Drei neue Designlinien, drei Arten von Stromversorgungen, gleiche Leistungen und technologische Lösungen.

Die Produktlinie der Hybridöfen für den Hausgebrauch im Freien ermöglicht es, hohe gastronomische Leistungen mit nur einer Voraussetzung zu erzielen: dem Backen im Freien. Alle Alfa-Holzbacköfen werden vollständig in Italien in unserem Werk in der Nähe von Rom hergestellt und sind sofort einsatzbereit und einfach zu bedienen. Ob im Garten, am Pool oder im Haus, ob für den gelegentlichen oder täglichen Gebrauch, die Produktpalette von Alfa ist so konzipiert, dass sie den Bedürfnissen jedes Verbrauchers gerecht wird. Alle technischen Merkmale der Alfa-Backöfen sind darauf ausgerichtet, Ihr Leben zu verbessern. Angefangen bei der Schnelligkeit der Zündung und

der Präzision beim Backen: in nur 5 Minuten heizen sie auf 500° auf und können eine Pizza in 1 Minute backen. Perfekte Öfen für alle, die wenig Zeit haben und viele Freunde einladen wollen!

Und sie lassen sich im Handumdrehen reinigen! Die modernen, tragbaren, kompakten und leistungsstarken Öfen eignen sich perfekt für den Außenbereich und ermöglichen es Ihnen, in Gesellschaft von Freunden und Familie eine leckere Pizza zu genießen, auch wenn Sie keinen Garten, sondern nur eine Terrasse oder einen kleinen Balkon haben.



Da es im Außenbereich des Hauses heute genauso auf das Design ankommt wie im Innenbereich, darf die Ästhetik des Pizzaofens nicht dem Zufall überlassen werden. Um den Bedürfnissen derjenigen gerecht zu werden, die eine perfekt aufeinander abgestimmte Umgebung für den Innen- und Außenbereich wünschen, wurde die Backofenreihe Alfa in drei Designlinien unterteilt, die sich alle perfekt an Ihre stilistischen Bedürfnisse anpassen lassen, ohne dabei an Leistung zu verlieren

Stil, Farbe, Form, Zubehör, Arbeitsplatte: Bei der Wahl des perfekten Pizzaofens sollte keine Wahl unterschätzt werden, sonst entsteht eine unattraktive und wenig funktionale Küche für den Außenbereich. Sind Grundstimmung, Ausstattung und Einrichtungszubehör festgelegt, wird die Auswahl des Ofens für den Außenbereich zum Kinderspiel.

In eher klassischen Räumen sollten Sie sich für Pizzaöfen im Retro-Design entscheiden, während in moderneren Räumen Farben einen lebendigeren Stil vermitteln und in zeitgenössischen Räumen Stahl einen minimalistischeren und klareren Eindruck vermittelt.

MODERNO- Line



Die weichen, abgerundeten Kurven, welche die Öfen dieser Linie kennzeichnen, sind ideal, um jüngere, moderne Räume zu charakterisieren.

Die Qualität der verwendeten Materialien und die Möglichkeit, die Farbe des Ofens zu wählen, die am besten zu den Einrichtungsgegenständen und dem Tisch für den Außenbereich passt, machen die Modelle der Moderno-Linie funktional und perfekt geeignet, um sich in Ihr Zuhause und Ihren Lebensstil zu integrieren.

Die geschwungenen Linien, das italienische Design und das Beste der Alfa-Technologie vereinen sich in der Moderno-Linie und eignen sich hervorragend, um jungen, dynamischen Räumen Charakter und Stil zu verleihen.



Moderno **PORTABLE**

Mit seinen geringen Abmessungen ist der Portable der kompakteste Pizzaofen der Moderno-Linie. Er lässt sich schnell und intuitiv aufbauen und ist sofort einsatzbereit.



Leichtigkeit
Wiegt nur 35kg

Er erreicht bis zu 500° C und ermöglicht es Ihnen, in nur 90 Sekunden eine echte neapolitanische Pizza zu backen, wo immer Sie wollen.



Maximale Leistung
Erreicht bis zu 500°C

Der nur 35 kg schwere Portable ist wie alle Alfa-Backöfen mit der innovativen Heat Genius®-Technologie ausgestattet, die hervorragende Leistungen bei optimiertem Verbrauch garantiert.



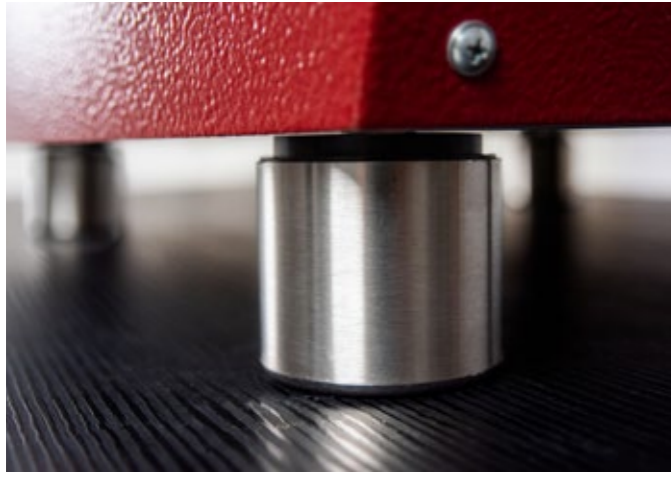
Backgeschwindigkeit
Backt eine Pizza in 90"

Dank seiner hohen Leistung und seines kompakten und leichten Designs wird der Alfa Portable zu einem unentbehrlichen Begleiter bei all Ihren Ausflügen und beim Kochen im Freien, da er nur wenig Platz benötigt und sehr einfach zu transportieren und zu lagern ist.



Technologie Heat Genius®
Prestazioni ancora più elevate

Die praktische Abdeckung, die den Ofen vor Witterungseinflüssen und Staub schützt, wenn er nicht in Gebrauch ist, verwandelt sich dank der beiden seitlichen Griffe in eine praktische Tragetasche, in der Sie ihn überall dorthin mitnehmen können, wo Sie Ihre Mahlzeiten im Freien organisieren möchten.



CLASSICO- Line

Mit ihren traditionellen Kurven, die an die Vergangenheit erinnern, und ihrem zeitlosen Design gelingt es dieser Linie, die Atmosphäre von Landhäusern wiederherzustellen, indem sie die klassischste Holzofenform mit der neuesten technologischen Innovation vereint.

Die abgerundete Kuppel und die Vorderseite aus Edelstahl, wodurch sich die Classico-Linie auszeichnet, lassen Ihren Außenbereich noch komfortabler und gemütlicher erscheinen.

Die Öfen dieser Linie fügen sich perfekt in alle Umgebungen ein, die sich durch einen rustikalen und traditionellen Stil auszeichnen.



FUTURO- Line

Die Futuro-Linie kombiniert ein klares, minimalistisches Design mit erstaunlicher Leistung, die auf äußerst intuitive Weise hervorragende Ergebnisse liefert.

Minimalismus, Handlichkeit und diskrete Eleganz werden durch den Ofen für den Außenbereich dieser geprägten Linie zum Ausdruck gebracht.

Eine einzige Oberfläche, eine einzige Farbe, eine schlichte, geradlinige Form, die leicht zu benutzen und zu reinigen ist, und die sich gut mit modernen Grills kombinieren lässt, um eine zeitlose Outdoor-Küche zu schaffen.



DIE SCHÖNHEIT DER FLAMMEN

Es gibt nichts anderes, das so sehr an die Werte Tradition, Familie und gutes Essen erinnert wie der klassische Steinofen. Die Fähigkeit, das Feuer zu kontrollieren, fasziniert uns seit prähistorischen Zeiten und war ein wichtiger evolutionärer Schritt für die Menschheit. Wenn dazu noch der Zweck kommt, Mahlzeiten zuzubereiten, um unsere Bäuche zu füllen, ergibt sich eine kraftvolle Mischung von Faktoren, die erklärt, warum die Menschen seit jeher vom Holzofen so fasziniert sind. Sie führt uns instinktiv zurück zu Großmutter's Küche und zu bäuerlichen Traditionen, zu Werten, die durch das digitale Zeitalter, in dem wir leben, verdrängt wurden, die aber langsam wiederentdeckt werden. Neben der Faszination, die der Umgang mit der Flamme auslöst, ist ein weiterer Grund, warum wir den Holzofen bevorzugen, der Duft des Brennstoffs, ein ganz natürliches Aroma, das zu einer echten zusätzlichen Zutat in verschiedenen Rezepten werden kann.



DAS AROMA VON HOLZ

Holz ist ein Brennstoff, der sehr oft unterschätzt wird. Es hat einen bemerkenswert hohen Heizwert, der höher ist als bei fast allen anderen Verbrennungswerkzeugen, die üblicherweise in privaten und professionellen Kochumgebungen verwendet werden. Es gibt viele Arten von Brennholz, und es ist daher gut, die Wahl nicht nur nach dem Preis, sondern vor allem nach der Leistung und

Effizienz zu treffen. Viele Hölzer neigen nämlich dazu, mit wenig Wärme und viel Glut zu verbrennen und sollten daher unbedingt vermieden werden. Normalerweise wird zum Backen Eichen- oder Buchenholz verwendet. Idealerweise sollten beide kombiniert werden, wobei der erste zum Aufheizen des Ofens und der zweite zum Weitergaren verwendet wird.



Was kann in einem Holzofen zubereitet werden?



Zu Hause und mit viel Freizeit entdecken viele Menschen die Liebe zum Kochen und zu echten Rezepten wieder. Sie lernen hochwertige Rohstoffe kennen, entdecken vielleicht handwerkliche Erzeuger in Ihrer Nähe und experimentieren mit neuen Gerichten für eine gesellige Familienzeit. Der Holzofen ist ein sehr vielseitiges Gerät, und wer das Glück hat, einen zu Hause oder im Freien zu haben, kann damit viele Rezepte zubereiten. Er ist das ideale Werkzeug zum Backen von Pizza und Brot, aber auch für Vorspeisen, Hauptgerichte, Beilagen und Desserts geeignet. Mit ein wenig Geschick im Umgang mit dem Feuer und dem Garen kann ein komplettes Menü mit einer einzigen Ofenzündung zubereitet werden.

Der erste Tipp: Heizen Sie den Ofen zunächst gründlich auf und backen Sie das Gericht zunächst bei der höchsten Temperatur, da sich die Temperatur bei sinkender Temperatur leichter kontrollieren lässt als bei steigender. Das klassische Beispiel ist das Backen von Pizza und Brot, die ebenfalls mit demselben Teig zubereitet werden können. In diesem Fall können wir den Ofen auf etwa 450 °C aufheizen, um Pizzen für

ein Abendessen oder ein Mittagessen mit Freunden zu backen, und müssen kein Brennholz mehr nachlegen. Sobald sie gar sind, beginnt die Temperatur im Ofen zu sinken, und wenn wir unsere Pizza essen, wird sie etwa 300 °C betragen.

Anschließend können wir einen Laib Brot backen, der ideal für den Verzehr am nächsten Tag ist, da er erst abkühlen muss. Wenn Sie kein Brot backen müssen, können Sie auch andere Ofenrezepte verwenden, um jede Zündung zu optimieren, z. B. eine schöne Pfanne mit gebackenen Nudeln, ein gebratenes Hähnchen oder Fisch mit einer Beilage aus gratiniertem Gemüse, und so weiter. Alle diese Rezepte benötigen keine hohen Temperaturen wie die für Pizza, und sie lassen sich auch gut im Elektro- oder Gasofen zubereiten. Das Kochen im Holzofen verleiht jedem Rezept einen einzigartigen Geschmack und bereichert jedes unserer Gerichte mit einem unverfälschten Aroma. Die Rezepte für Holzbacköfen sind zahlreich, hier ist noch eines.

Lasagne mit weißem Champignon-Ragout



250°C



20 min



6 Personen



Schwierigkeit



ZUBEREITUNG

- 01.** Zunächst bereiten wir die Soße mit der klassischen gebratenen Zwiebel zu, der wir verschiedene Fleischsorten hinzufügen können. Je vielfältiger das Fleisch, desto besser: Es kann gemischtes Hackfleisch, Wurst und Speck verwendet werden, aber für dieses Rezept ist gewürfelter Speck besonders geeignet.
- 02.** Nach dem Anbraten des Fleisches die in Streifen geschnittenen Champignons hinzufügen, die in der Pfanne gerade so lange gekocht werden, bis ein Teil des Wassers verdunstet ist.
- 03.** In der Zwischenzeit lassen wir Wasser in einem Nudeltopf zum Kochen bringen, in dem wir die Lasagne in reichlich Salzwasser nach und nach zubereiten können. Die Garzeit beträgt nur zwei bis drei Minuten, und es empfiehlt sich, sie in eine Schüssel mit kaltem Wasser zu geben, sobald sie fertig sind, bevor man mit der Zubereitung des Gerichts beginnt. Dies dient dazu, das Kochen der Nudeln zu stoppen, bis sie in den Ofen kommen, so dass sie gleichmäßiger und schmackhafter werden.
- 04.** Wir bereiten eine Reihe von Käsesorten separat vor, die wir während der Zubereitung hinzufügen werden. Bechamelsauce und geriebener Parmesan sind ideal, aber man kann auch Mozzarella verwenden (in Würfel schneiden, um überschüssiges Wasser ablaufen zu lassen).
- 05.** Eine Backform mit hohem Rand wird mit Butter bestrichen und die verschiedenen Zutaten werden schichtweise angeordnet, beginnend mit einem Nudelboden, auf dem die Soße und der Käse mehr oder weniger gleichmäßig verteilt werden, um dann mit der nächsten Schicht Nudeln und mehr Soße bedeckt zu werden, bis eine Lasagne mit mindestens 7 bis 8 Schichten entsteht.
- 06.** Zu diesem Zeitpunkt kann die Zubereitung bei Raumtemperatur ruhen, wenn sie innerhalb weniger Stunden gebacken werden soll, während es besser ist, sie für längere Wartezeiten in den Kühlschrank zu stellen und sie etwa eine Stunde vor dem Backen herauszunehmen.
- 07.** Beim Backen von Lasagne in einem Holzofen kann die Temperatur zwischen 200 und 250 Grad liegen. Es muss ein Gleichgewicht zwischen dem Zeitpunkt und dem Abstand zum Feuer hergestellt werden, wobei letzterer mit steigender Temperatur zunehmen sollte. Das Garen im Ofen ist für die meisten Zutaten das zweite Garen, daher sollte es nicht zu viel sein. Die Hitze reicht aus, um die Zutaten zu erwärmen und den Käse zu schmelzen, so dass die oberste Schicht eine köstliche Kruste erhält, während die Lasagne im Inneren nicht zu sehr austrocknet.



..... EIN REZEPT FÜR ALLE

Schweinebauch mit mediterranen Kräutern


180°C


6 Personen


Schwierigkeit

ZUTATEN

- 1 Schweinebauch mit Schwarte
- 1 dl Weißwein
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen
- 1 dl Olivenöl
- 2 EL grobes Salz
- n.B. Salz und schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 01.** Die Schwarte einschneiden. Mit dem groben Salz die Arbeitsfläche bestreuen, den Schweinebauch mit der Schwarte nach unten darauf legen und mehrmals reiben.
- 02.** In eine niedrige Kasserolle Öl, Gewürze und die mit der breiten Fläche eines Messers gedrückten Knoblauchzehen geben. Dann die Kasserolle im Holzofen bei 180°C etwa 10 Minuten garen lassen.
- 03.** Die Kasserolle aus dem Ofen nehmen. Den Schweinebauch mit der Schwarte nach oben in die Kasserolle geben, Weißwein zugießen (aber nicht über die Schwarte!) und in den Holzofen schieben.
- 04.** Wenn die Kerntemperatur des Schweinebauches 74°C erreicht hat, die Kasserolle aus dem Ofen nehmen. Den Schweinebauch von allen Seiten in dem Fleischsaft wälzen und danach wieder mit der Schwarte nach oben auf ein Kuchengitter setzen. Das Kuchengitter wiederum in die Kasserolle und dann in den Backofen schieben.
- 05.** Sobald die perfekte Kerntemperatur (84°C) erreicht ist, die Kasserolle aus dem Backofen nehmen. Den Schweinebauch auf einem Schneidebrett 5 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Fleischsaft abseihen, einen Esslöffel Dijon Senf dazu geben und gut verrühren.
- 06.** Den Schweinebauch in Scheiben aufschneiden und die Scheiben mit etwa Sauce servieren

DER PRAKTISCHE NUTZEN VON GAS

Hobbyköche und Pizzabäcker bevorzugen in vielen Fällen den Outdoor-Gasbackofen aufgrund seiner Vorteile hinsichtlich Benutzerfreundlichkeit und Vielseitigkeit beim Kochen. Bei der Wahl eines Ofens für den Außenbereich müssen wir uns die Frage stellen, welcher Gerätetyp für unsere Bedürfnisse am zweckmäßigsten ist, d. h. für die Art der Verwendung am besten geeignet ist, die wir beabsichtigen. Die verschiedenen Ofenarten (Holz-, Gas- oder Elektroöfen) bieten unterschiedliche Leistungen, sowohl hinsichtlich dem Garen der Speisen als auch die verschiedenen Verwendungsmethoden. Zunächst einmal muss klargestellt werden, dass es keinen Brennstoff gibt, der besser ist als die anderen, denn die richtige Wahl hängt vom Verwendungszweck des Kochgeräts ab. Die Nutzung des Backofens kann sehr

unterschiedlich sein, und wir haben je nach den verschiedenen Faktoren unterschiedliche Bedürfnisse. Die wichtigsten Überlegungen, die wir in Bezug auf die verschiedenen Nahrungsmittel anstellen müssen, betreffen zwei wichtige Punkte, von denen jeder ein gewisses Gewicht hat, um die Wahl zu beeinflussen. Diese sind:

1. Brennleistung

Beginnen wir mit dem Holzofen: Er kann jedes Rezept backen, aber man muss eine viel anspruchsvollere Handfertigkeit entwickeln, die viel Übung erfordert. Die Temperatur des Holzofens unter Kontrolle zu halten, ist in der Tat recht schwierig, da sie von mehreren Faktoren abhängt (Menge der erzeugten Glut, Intensität der Flamme und Abstand des Gerichts

vom Feuer). Das Backen mit Holz ist zwar am schwierigsten, aber auch am befriedigendsten, sowohl wegen der Faszination, das Feuer zu kontrollieren, als auch, weil wir das Aroma des Brennstoffs in unsere Gerichte einbringen können. Der Holzofen ist das perfekte Werkzeug für die Welt des Backens und insbesondere für flache Pizza, die sehr hohe Temperaturen erfordert. Zum Gasbackofen können wir kurz sagen, dass er den richtigen Kompromiss zwischen erreichbarer Temperatur und Benutzerfreundlichkeit darstellt. Gasöfen können in der Tat Temperaturen erreichen, die denen von Holzöfen nahe kommen (weit über 300 °C), mit dem zusätzlichen Vorteil einer bequemen Temperaturregelung, die



automatisch erfolgt. Im Gegensatz zum Holzofen ist der Gasofen viel einfacher zu reinigen, da keine Verbrennungsrückstände entstehen. Außerdem ist er vielseitiger, da er jedes beliebige Rezept auf viel bequemere Weise zubereiten kann. Der Elektrobackofen schließlich ist zweifellos der vielseitigste Backofentyp. Dank der Kombination verschiedener Funktionen ist es möglich, mit diesem Gerät viele verschiedene Kochaufgaben auszuführen.

2. Die verschiedenen Installationsbedingungen

Jeder Backofentyp muss unter Beachtung bestimmter Vorsichtsmaßnahmen installiert werden. Unter diesem Gesichtspunkt ist der Holzofen sicherlich der anspruchsvollste, da er einen Schornstein benötigt, um die durch das lebende Feuer erzeugten Dämpfe abzuführen. Der Schornstein ist ein weiterer Faktor, der bei der Planung von Gebäuden zu berücksichtigen ist. Der Holzofen ist in der Tat viel häufiger außerhalb des Hauses anzutreffen, wo die baulichen Zwänge sehr locker sind. Was die Gasöfen betrifft,

so können wir sofort sagen, dass sie weniger Installationszwänge haben als Holzöfen. In diesem Fall besteht der einzige Nachteil darin, dass das Gerät an das häusliche Gasnetz angeschlossen werden muss, was sowohl in der Küche als auch im Freien erfolgen kann. Der Elektrobackofen schließlich ist der am einfachsten zu installierende Backofentyp, da er nur einen Stecker benötigt, der an eine Steckdose angeschlossen werden muss. In allen Küchen unserer Häuser sind in der Regel beim Bau mehrere Steckdosen für Elektrogeräte vorgesehen, die entweder offen oder hinter Möbeln versteckt sind.





DIE 5 EIGENSCHAFTEN, DIE EIN GASPIZZAOFEN FÜR DEN AUSSENBEREICH HABEN MUSS

Um zu Hause eine Pizza genießen zu können, die eines professionellen Pizzabäckers würdig ist, ist es wichtig, ein Gerät zu haben, das Benutzerfreundlichkeit und hohe Leistung vereint, sowohl in Bezug auf die Zubereitung als auch auf die Sicherheit.

1. Praktische Installation von Gasöfen im Freien

Die Installation von Gasöfen ist sehr einfach, da es ausreicht, das gekaufte Modell an das häusliche Gasnetz anzuschließen. Sollte sich der Anschluss an die städtischen Gasleitungen als kompliziert erweisen, kann der Ofen auch an eine Gasflasche angeschlossen werden, so dass keine Installationszwänge bestehen.

2. Benutzerfreundlichkeit und Wartung des Gaspizzaofens

Einer der Hauptvorteile von Gasöfen gegenüber mit Holz befeuerten Öfen ist die einfache Handhabung, da die Flamme während des Betriebs nicht manuell bedient werden muss und kein Holz gekauft und Platz dafür gefunden werden muss. Gaslösungen brauchen nur wenige Minuten, um auf Temperatur zu kommen, da die Zündflamme sofort auf volle Leistung gestellt werden kann. Ein weiterer großer Vorteil ist, dass der Ofen, nachdem die Pizzen aus dem Ofen genommen wurden, nicht von Verbrennungsrückständen gereinigt werden muss.

3. Anpassungsfähigkeit an jedes Umfeld

Outdoor-Pizzaöfen können in großen Gärten von Landhäusern, aber auch auf kleinen Stadterrassen oder Balkonen aufgestellt werden. Vor allem in städtischen Gebieten ist es wichtig, dass der Ofen in jedem Außenbereich verwendet werden kann, ohne die Nachbarn durch das Kochen zu stören.

4. Möglichkeit der Umwandlung eines Gasofens in einen Holzofen

Wenn Sie noch unentschieden sind, ob Sie einen Gas- oder einen Holzofen kaufen sollen, ist es vielleicht nützlich zu wissen, dass es auf dem Markt Hybridöfen gibt, die entweder mit Gas oder mit Holz betrieben werden können. So können die Stahl-Gasöfen von Alfa dank des Hybrid-Kits problemlos in Holzöfen umgewandelt werden: ein schöner Vorteil für all diejenigen, die nicht auf das charakteristische Aroma des Brotbackens verzichten wollen.

5. Hohe Sicherheitsstandards

Bei Gaspizzaöfen ist der Sicherheitsaspekt nicht zu unterschätzen. Alfa verwendet nicht nur hochwertige Materialien und Komponenten, die vollständig in Italien hergestellt werden, sondern baut auch einen patentierten Brenner in seine Öfen ein, der speziell entwickelt wurde, um Unfälle durch ausströmendes Gas zu verhindern. Der Alfa-Brenner wurde entwickelt, um eine perfekte Verbrennung zu gewährleisten, und unterscheidet sich von anderen auf dem Markt befindlichen Brennern durch die Verwendung von zwei speziellen Vorrichtungen, die seine Verwendung extrem sicher machen: die Zündflamme und das Thermoelement.





Sowohl für Ihren Gasofen, als auch für Ihren Holzofen

Das patentierte Kit von Alfa Forni ermöglicht es Ihnen, Ihren Gasofen mit Holz zu betreiben. In nur zwei einfachen Schritten können Sie Ihren Ofen auch zum Verbrennen von Holz verwenden: Decken Sie den linken Brenner mit der Brennerabdeckung ab, um ihn vor Ruß und der Hitze der Flamme zu schützen, und verwenden Sie den Holzschutz auf der rechten Seite, um das Holz auf der Seite zu halten. Daher entwickelt sich das Feuer nur auf der dem Brenner gegenüberliegenden Seite, niemals auf der Brennerabdeckung (es ist wichtig, den einwandfreien Zustand des Brenners zu überprüfen, bevor er wieder mit Gas betrieben wird). Das Hybrid-Kit aus rostfreiem Stahl AISI 441 wurde speziell entwickelt, um die Benutzung des Ofens so einfach wie möglich zu gestalten und den Genuss und das Aroma von Holz zu genießen, wann immer Sie wollen.



PIZZAOFEN MIT GRILL: DIE LÖSUNGEN VON ALFA FORNI



Das Kit, um Ihren Gasofen in einen Holzofen zu verwandeln



Was gibt es Schöneres als eine Pizza oder Grillen mit Freunden? Der Garten, die Veranda oder der Balkon des Hauses bieten Platz für gedeckte Tische und eine funktionelle Küchenzeile, um von Zeit zu Zeit verschiedene Gerichte zuzubereiten. Auf einer großen Terrasse ist es einfach, eine mit allem Komfort ausgestattete Außenküche einzurichten, aber auch kleine Außenbereiche reichen aus, um die Gesellschaft Ihrer Gäste genießen zu können. Einen Ofen zu haben, der verschiedene Arten des Backens in absoluter Freiheit anbieten kann, ist an sich schon ein großer Vorteil.

Die Entscheidung, mit demselben Gerät eine duftende neapolitanische Pizza zu backen oder eine ausgezeichnete gegrillte Pizza zuzubereiten, ermöglicht es, sowohl den Platz zu optimieren als auch das verfügbare Budget zu maximieren, da es nicht notwendig ist, zwei verschiedene Küchengeräte zu kaufen.

Das Geheimnis? Ausstattung mit vielseitigen Werkzeugen, die für verschiedene Kochmethoden verwendet werden können, wie Pizzaöfen mit Grill im eigenen Garten.

Mit nur einem Gerät können Sie sich im Backen, Grillen oder Barbecue versuchen und immer neue Gerichte zubereiten, die von Pizza bis zu gegrilltem Fleisch, von Fisch bis zu Gemüse reichen können. Alfa Haushaltsbacköfen verwandeln sich schnell in Grills, dank des speziellen Zubehörs BBQ 500. Auf diese Weise ist es möglich, ein hervorragendes Grillen im Backofen

zu erzielen, ohne dass ein weiteres Gerät für diese Art der Zubereitung gekauft werden muss.

BBQ 500 ist einfach zu bedienen und zu reinigen, kann in Alfa-Haushaltsbacköfen verwendet werden und besteht aus nur 3 Elementen:

- Blech: hält heiße Kohlen und dient als Ablagefläche im Ofen
- Drehbarer Grill: aus Stahl, der fest auf dem Sockel sitzt und auf den die zu garenden Speisen gelegt werden
- Zange: nützlich zum Drehen des Grills und zum Wenden des Grillguts für perfektes Garen ohne das Risiko, sich zu verbrennen

Mit diesen 3 einfachen Komponenten ist es möglich, jedes Gericht auf einzigartige Weise zu grillen und dabei drei verschiedene Zubereitungsarten zu kombinieren: Ofen, Braten und Grillen.

GRILLEN OHNE GRILL MIT DEM BBQ 500

Mit BBQ 500 grillen Sie Fleisch, Fisch und Gemüse und erzielen dabei stets tadellose Ergebnisse. Es handelt sich um ein äußerst vielseitiges Kit, mit dem Sie den Holzofen als Grill verwenden und je nach Wahl auf verschiedene Arten Speisen zubereiten können.

Denn BBQ 500 kann auf zwei Arten verwendet werden:

- **Mit Glut** für ein schnelles Garen bei hoher

Temperatur, sehr ähnlich dem traditionellen

- **Ohne Glut** für ein langsames und gleichmäßigeres Garen, das an die klassische Zubereitung im Ofen erinnert. Die Bedienung ist in beiden Fällen sehr einfach und bedienerfreundlich.

Wenn Sie sich für BBQ 500 mit Glut entscheiden, reicht Folgendes aus:

1. Die heiße Glut mit einem Metallspatel in die vordere Blechhälfte geben
2. Stellen Sie den Rost auf das Backblech
3. Legen Sie das Gargut auf den Grill
4. Schieben Sie den BBQ 500 in den Ofen

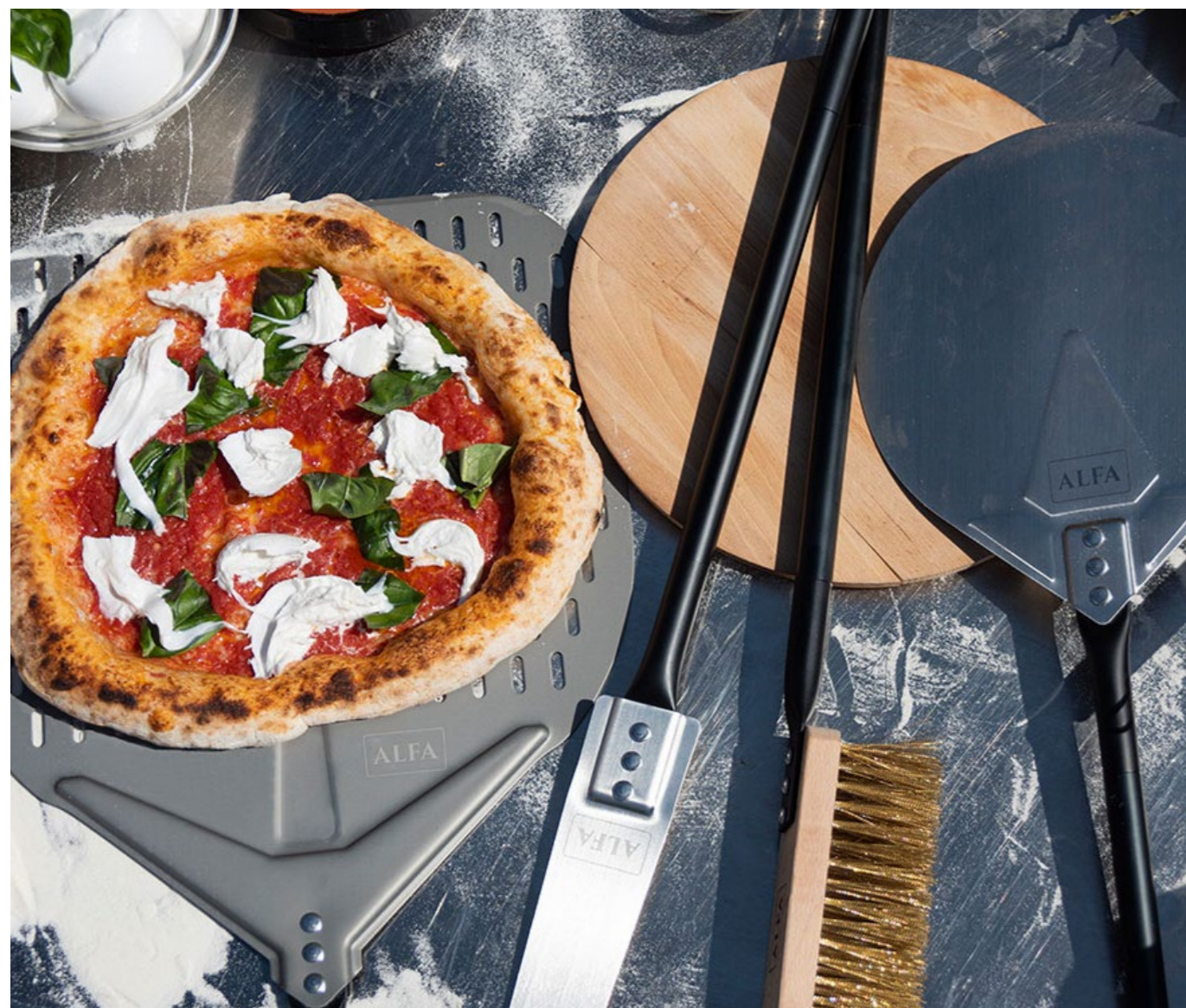
Wenn die Gerichte zu schnell garen, ist es möglich, den Grill zu drehen, um die Gerichte in die von der Glut freie Hälfte des Bleches zu verschieben, um ein schonenderes Garen zu erreichen.

Entscheiden Sie sich hingegen für das Grillen ohne Glut, legen Sie einfach den Grillrost auf das Blech, legen das Grillgut darauf und stellen alles in den Garraum des Ofens.

Wenn Sie die Ofentür offen lassen, können Sie die Zirkulation der heißen Luft erhöhen und so ein schnelleres Garen der Speisen durch Konvektion erreichen. Umgekehrt können Sie bei geschlossener Tür langsamer und schmackhafter kochen, ähnlich wie beim traditionellen Grillen. Nach der Zubereitung der verschiedenen Speisen ist die Reinigung des BBQ 500 sehr einfach.

Das Blech fängt nämlich die Flüssigkeiten während des Garvorgangs auf, wodurch eine Verschmutzung des Ofenbodens vermieden wird, und der Stahlrost ist herausnehmbar, so dass er leicht gereinigt werden kann. Mit dem BBQ 500 können Sie also perfekt ganz einfach mit Ihrem Pizzaofen für den Garten zubereiten, ohne ein zusätzliches Küchengerät kaufen zu müssen, wenn Sie Freunde zum Grillen einladen möchten.





ZUBEHÖR FÜR DIE HERSTELLUNG VON SELBSTGEMACHTER PIZZA: WAS NICHT FEHLEN DARF UND WARUM

Überraschen Sie alle mit Ihren Pizzen, allen Kochgeräten, um ein perfekter Pizzabäcker zu werden



Pizza backen ist eine Kunst, aber die Zubereitung zu Hause ist schwieriger als in einer Pizzeria, da der Platz und die Kochgeräte, die uns zur Verfügung stehen, sehr unterschiedlich sein können. Denken Sie nur an die Maschinen zur Teigherstellung und an die hohe Leistungsfähigkeit der Backgeräte.

Dank der beachtlichen Entwicklung dieser Branche in den letzten Jahren können wir heute jedoch zwischen verschiedenen Arten von Haushaltsbacköfen wählen, die alle im Vergleich zu vor einigen Jahren verbessert wurden. Zusätzlich zu den feuerfesten Materialien der traditionellen Holzöfen wurden Holzöfen aus Stahl entwickelt, die viel leichter, mobiler und mit einem hohen thermischen Wirkungsgrad ausgestattet sind. Die modernsten Elektround Gasbacköfen können dagegen hohe Temperaturen

bei geringerem Verbrauch als die Modelle von vor 10 oder 20 Jahren erreichen. Wenn wir einem guten Ofen die richtigen Werkzeuge hinzufügen, können wir Ergebnisse erzielen, die einer Pizzeria würdig sind, indem wir das Beste aus unserem Teig machen und außergewöhnliche Pizzen backen. Das Alfa Pizzabäcker-Set ist eine sorgfältige Auswahl an Werkzeugen für die Zubereitung von Pizza zu Hause, bestehend aus zahlreichen Pizzawerkzeugen und Zubehör. Es enthält das Pizzaschaufel-Set mit allen Werkzeugen, um Ihren Hausofen zu betreiben und Pizzen zu backen, die einem Profi würdig sind. Es enthält zahlreiche Pizzazubehörteile: die Schachtel und die Teigspachtel, das Laserthermometer, das Pizzarad und das Schneidebrett, den Handschuh, die Schürze und das Rezeptbuch von Alfa.





WO DER BACKOFEN AUFGESTELLT WERDEN SOLLTE

Eines der wichtigsten Elemente für den Start mit verschiedenen Brot- und Pizzateigen ist zweifellos die Unterlage, auf die der Ofen gestellt wird und die sich auch als Backfläche als besonders wertvoll erweisen kann. Eine bis ins kleinste Detail durchdachte Unterlage für Pizzaöfen, die mit verschiedenen Zubehörteilen ausgestattet ist, um die Benutzererfahrung zu verbessern, erleichtert den Kochvorgang erheblich und macht sowohl die Arbeit als auch die Bedienung des Ofens sofort effizienter. Die Vorteile einer Brennstelle, die mit einem gut

abgestützten Ofen ausgestattet ist, sind vielfältig:

- **Einfaches Umstellen**
- **Platzoptimierung**
- **Praktische Verwendung**
- **Einfache Montage**

Ein gut durchdachter und konstruierter Ofenboden erleichtert dem Pizzabäcker die Arbeit und ist bei der Zubereitung praktisch und nützlich.



Die mobilen Öfen von Alfa können auf zwei Arten angeordnet werden:

- Auf einem mobilen Tisch
- Auf einer maßgeschneiderten Ofenstruktur

Der Alfa-Pizzatisch bietet maximale Vielseitigkeit für die Einrichtung einer Outdoor-Küche auf Rädern, da er es ermöglicht, den Platz optimal zu nutzen und den Ofen im Freien optimal zu verwenden. Er eignet sich sogar ideal als Arbeitsplatte

für einen freistehenden Holz- oder Gasofen im Freien.

Der große Raum zwischen der Unterlage und der Arbeitsplatte ermöglicht es uns, eine große Menge Holz zu stapeln oder eine Gasflasche unterzubringen. Jeder Alfa-Ofen verfügt über eine entsprechend dimensionierte Unterlage, die sowohl als Pizzazubereitungsstation als auch als Unterbau für den Ofen selbst dient. Die Unterlagen für

Alfa-Backöfen können auch mit einer praktischen Frontplatte aus Edelstahl ausgestattet werden. Letztere kann je nach Art der Beschickung des Ofens entweder hinten als Holzstopper oder vorne zur Abdeckung der Gasflasche angebracht werden, um sie zu verbergen und die Halterung ästhetisch ansprechender zu gestalten.

WIE KANN DER OFEN IM FREIEN GESCHÜTZT WERDEN?

Im Laufe der Zeit können Öfen im Freien aufgrund von Temperaturschwankungen, Feuchtigkeit oder Erosion durch Regen und Frost an Qualität verlieren. Auf Dauer können diese Faktoren die Funktionsfähigkeit unseres Kochgeräts beeinträchtigen, so dass wir gezwungen sind, es zu ersetzen.

Hierfür hat Alfa eine spezielle Beschichtung entwickelt. Sie besteht aus einem maßgeschneiderten Backblech aus einem speziellen wasserdichten und gleichzeitig atmungsaktiven Material. Die Ofenschutzplane verlängert die Lebensdauer des Außenofens, indem sie ihn vor Witterungseinflüssen schützt.



Ofenschutzplane. Ein Zubehörteil zum Schutz unseres Outdoor-Ofens



REINIGUNG DES BACKOFENS

Die ständige Sauberkeit und Hygiene des Backofens dient zum einen der Erhaltung und dem dauerhaften einwandfreien Funktionieren des Ofens, zum anderen wird verhindert, dass die Pizza oder das Backgut unerwünschte Gerüche und Aromen annimmt.

- Reinigen Sie die Oberseite (bei kaltem Backofen) mit einer Bürste und wischen Sie die Oberseite nach jedem Gebrauch vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie die Außenseite des Stahls mit einem mit Wasser angefeuchteten Tuch.
- Tragen Sie einen dünnen Schutzfilm aus Vaselineöl auf, wenn Sie dem Metall ein glänzendes Aussehen verleihen wollen.
- Entfernen Sie jedes Jahr den Schornstein und reinigen Sie ihn; Tiere und/oder Ruß können sich dort festsetzen und den reibungslosen Rauchabzug behindern.

- Sollten Spuren von Rost auftreten, verwenden Sie eine Polierbürste und tragen Sie eine leichte Schicht Vaseline auf.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens keine Chemikalien, keine Reinigungsmittel und keine Scheuerschwämme.
- Reinigen Sie das Produkt nicht, wenn es in Gebrauch ist.
- Bei der Aufstellung in Meeresnähe wird zur Vermeidung von Korrosion und Ablagerungen empfohlen, den Backofen regelmäßig mit Süßwasser zu reinigen.

Backofen regelmäßig mit Süßwasser zu reinigen. Bei Nichtgebrauch empfiehlt es sich, den Ofen gründlich zu reinigen, ihn in den Wintermonaten in einem trockenen Raum zu lagern, um ihn vor Witterungseinflüssen zu schützen, die Metallteile zu fetten und ihn mit der entsprechenden Alfa-Abdeckung zu versehen.



Chef Giuseppe Pinto

Team Alfa



Chef Michela Carbone

Das Geheimnis, wie Sie Ihre Pizza zu Hause wie in einer Pizzeria genießen können



***Ausbildungskurse
Showcooking
Open day
Veranstaltungen***

Sind Sie ein Handelspartner und möchten eine Academy organisieren?

Wenden Sie sich an Ihren Vertriebsmitarbeiter



Möchten Sie dem Alfa Academy-Team beitreten?

Kontaktieren Sie uns: info@alfaforni.com

Möchten Sie über alle Veranstaltungen der Alfa-Academy auf dem Laufenden bleiben?





WO FINDEN SIE ALFA-ÖFEN?

Alfa produziert und vertreibt holzbefeuerte und gasbefeuerte Öfen für Pizza und mehr. Die Produktlinie der Outdoor-Öfen für den Hausgebrauch im Freien ermöglicht es, hohe gastronomische Leistungen mit nur einer Voraussetzung zu erzielen: dem Backen im Freien. Alle Alfa-Öfen werden vollständig in Italien in unserem Werk in der Nähe von Rom hergestellt und sind sofort einsatzbereit und einfach zu bedienen. Ob im Garten, am Pool, ob für den gelegentlichen oder täglichen Gebrauch, die Produktpalette so konzipiert, dass sie den Bedürfnissen jedes Verbrauchers gerecht wird. Unsere Öfen zeichnen sich durch ihr sorgfältiges Design, ihre Materialien und ihre Details aus. So entstehen Einrichtungsgegenstände, die sich sowohl für rustikale als auch für moderne Umgebungen, für den Garten und die Terrasse eignen. Alfa verwandelt die traditionelle Küche in ein Designobjekt, das weltweit für sein Made in Italy und seine hohe Qualität bekannt ist.



Scannen Sie den QR CODE und finden Sie die Nächstgelegene Vertriebsstätte.



MAGAZINE ITALIA - N. 5

ALFA

NOP

— NOT ONLY PIZZA —

