

ALFA

SINCE 1977

A photograph of an ALFA Forni pizza oven in use. The oven is a dome-shaped, light-colored unit with a dark red or maroon top half. It is mounted on a white outdoor kitchen island. The oven door is open, revealing a bright orange and yellow fire burning inside. A tall, cylindrical stainless steel chimney pipe extends from the top of the oven. The background shows a brick wall on the right and a dark green hedge. The overall scene is set outdoors during the day.

ALFA Forni
LAST MAN STANDING



CONTENU

ALFA FORNI - SINCE 1977

4-5

QUI EST ALFA?

la référence en fours à bois et à gaz.

6-7

POURQUOI ALFA?

Hotter, faster & different.

8-9

PEPPE GIACOMAZZA

Brand ambassador Belgique.

10-21

FOURS À BOIS

Le vrai goût d'un feu à bois.

22-23

DIERENDONCK

Brand ambassador 'MEAT'.

24-33

FOURS À GAZ-HYBRIDE

Le confort d'un feu à gaz.

34-35

APERÇU DES FOURS

Quel four vous convient le mieux.

36-37

THIJS MELIEFSTE

Brand ambassador Pays-bas.

38-49

TABLES & ACCESSOIRES

Pour une expérience totalement unique.

50-51

RECETTES

QUI EST ALFA

Le four italien pour tous... Alfa forni en Italie est une entreprise en pleine expansion avec l'accent mis sur les valeurs traditionnelles, mais à la recherche de la perfection moderne. Les premiers propriétaires et fondateurs, Rocco Lauro et Marcello Ortuso, qui ont créé Alfa en 1977, ont donné à la gestion quotidienne de l'entreprise pour leurs successeurs.





Avec le dynamisme et la motivation de Sara, Julia, Andrea Lauro & Silvia Ortuso sont venus le développement du four moderne en acier inoxydable à bois et à gaz qui ont rapidement démarré et la gamme s'est réduite à l'essentiel. L'entreprise est devenue une machine bien huilée avec une production rapide et allégée, un RND moderne et ce, sans nier la tradition et les valeurs.

POURQUOI ALFA?

HOTTER: Alfa est chaud et vous êtes les bienvenus. Prenez-le au pied de la lettre, la cuisine sur le feu revient à l'essentiel. Et que ce soit justement là que le secteur de la restauration de haut niveau est à nouveau à la recherche. En outre, le feu rassemble les gens et en a un pouvoir unique pour étonner vos invités.

FASTER: Grâce à la technologie innovante V2 Alfa est chauffé plus rapidement et constamment que n'importe quel concurrent.

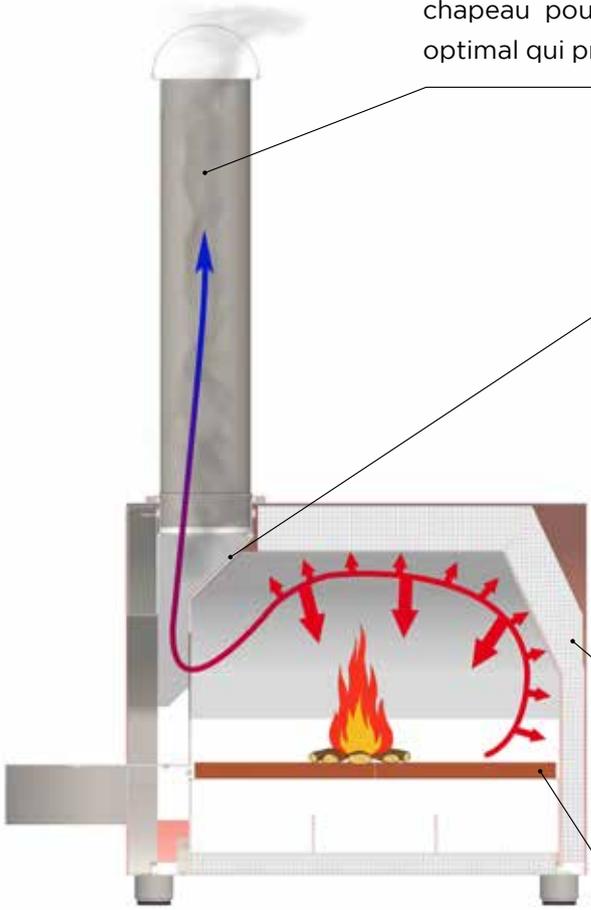
Utilisation efficace de la chaleur du bois assure également une faible consommation et les meilleures réalisations.

DIFFERENT: La finition de haute qualité, couleurs variées et un design accrocheur donne Alfa une longueur d'avance. Avec ce produit unique vous pouvez vous étendre à un véritable four et il ne ressemble en rien à votre barbecue standard ou cuisine d'extérieur.



FORNINOX™ TECHNOLOGY

Cheminée en acier inoxydable parfaitement dimensionnée avec un chapeau pour la pluie. Ce dernier donne une protection et un tirage optimal qui préserve un maintien de la température maximale dans le four.



La plaque de dérivation des fumées comme élément essentiel pour optimiser la combustion. Par dévier les gaz de combustion dans la chambre de combustion une combustion parfaite est possible, sans clapet d'étranglement.

Une double couche de fibre céramique de haute qualité qui entoure complètement le four, résistant jusqu'à 1200° C. L'extérieur ne surchauffe pas et le four perd peu de température.

Un fond isolé supplémentaire pour une température constante sur le sol du four. Les briques réfractaires cuites (3 cm d'épaisseur) accumulent la chaleur rapidement, le supplément de la couche d'isolation en dessous empêche la déformation et les pertes de chaleur.



PEPPE GIACOMAZZA

BRAND AMBASSADOR BELGIQUE

“Buona giornata a tutti

J'aime utiliser le four à bois ALFA forni en privé. Le four est prêt à l'emploi à moins de 15 min et très constant en température grâce à ses dimensions compactes et à son excellente isolation, et ce tout l'année. Cela me permet de tirer le meilleur parti de la pour préparer des plats en un rien de temps.

Cette création 100% italienne vous apporte la pure cuisine italienne avec le goût authentique du feu a bois.

Pepper

Le chef Peppe Giacomazza, célèbre visage de la télévision, figure de proue de la cuisine italienne et propriétaire de La Botte, le célèbre restaurant italien à Genk.

LES FOURS À BOIS



ONE

Dix ans après le lancement du premier four à bois Inox, on vous présente le ONE. Le nouveau four à bois compact d'Alfa Forni. Apportez ce modèle compact, léger (seulement 50 kg) et au design sophistiqué à la maison. En 10 minutes seulement et avec un minimum de consommation de bois, vous allumez le four de 0 à 500°. Rapide, efficace et portable. Que la fête commence !

Dimensions: 73x55x105h cm

Surface de cuisson: 60x40 cm



Four incl. base:

Dimensions: 73x55x193h cm

Surface de cuisson: 60x40 cm





ALFA

CIAO

L'appareil pour le chef cuisinier débutant. Petit et beau donc il devrait pouvoir vous convaincre grâce à ses dimensions extérieures compactes et compte tenu de l'espace limité qu'il occupe dans le jardin ou sur la terrasse. Avec sa chambre de combustion de 70 cm de large, elle est immédiatement plus spacieuse, et augmente les possibilités.

Dimensions: 91x70x118h cm

Surface de cuisson: 70x40 cm



Four incl. base:

Dimensions: 91x70x181h cm

Surface de cuisson: 70x40 cm





ALFA
PIZZA



CIAOTM



ALFA

5 MINUTI

SPANISH
OLIVE OIL
LAETIS



5 MINUTI

Le premier pas vers une meilleure expérience culinaire. Le four a une surface plus profonde que celle du Ciao et est donc plus pratique à utiliser. Avec une excellente tablette et une belle forme arrondie un produit fini de meilleure qualité et d'un très beau design.

Dimensions: 82x68x120h cm

Surface de cuisson: 60x50 cm



Four incl. base:

Dimensions: 82x68x208h cm

Surface de cuisson: 60x50 cm







4 PIZZE

Le modèle le plus choisi par les familles et best-seller mondial. On a rien pour rien, ce four avec son beau design, compte tenu de sa grande surface de cuisson et de ses nombreuses possibilités. Le four à bois pour ceux qui veulent vraiment distinguer et souhaitent développer sa créativité culinaire et son potentiel dans son propre jardin/

Dimensions: 100x77x122h cm

Surface de cuisson: 80x60 cm



Four incl. base:

Dimensions: 155x77x202h cm

Surface de cuisson: 80x60 cm







ALLEGRO

Le plus grand four à bois de la gamme, avec sa surface de cuisson 100x70 il est de loin le plus polyvalent. Un dispositif aux possibilités illimitées pour ceux qui aiment un peu plus grand et plus imposant. Se prête comme appareil semi-professionnel parfait pour la restauration, utilisation sur la terrasse dans les entreprises de restauration ou lors d'événements.

Dimensions: 118x102x145h cm

Surface de cuisson: 100x70 cm



Four incl. base:

Dimensions: 118x102x225h cm

Surface de cuisson: 100x80 cm



HENDRIK DIERENDONCK

MEAT AMBASSADOR BENELUX

Passion

Dierendonck, c'est avant tout une histoire de passion . C'est l'histoire d'authentiques bouchers, avec une machette, un cutter et un pétrin. Mais c'est aussi l'envie de connaître le produit, chez l'agriculteur, l'éleveur et les marchands. Nous visons des saveurs authentiques, dans un métier qui consiste à « transmettre souvenirs et émotions ». Dierendonck n'est pas seulement un nom, c'est une philosophie. *Une passion pour l'artisanat !*



Terroir

Pour nous, le terroir est une question de goût et de différence. Ce que l'on voit avec les yeux se ressent dans la bouche. C'est la nature. L'origine de nos animaux et la façon dont ils sont élevés : voilà notre priorité. Car chaque terroir confère un goût différent à la viande. Rouge de Flandre occidentale issue de nos polders ou agneau des Pyrénées, chaque région a ses qualités.



Artisanat

La boucherie est un artisanat qui consiste à concilier valeurs traditionnelles et méthodes modernes. Pour préserver ce superbe savoir-faire, il est indispensable de rester fidèle à l'authenticité et à l'essence du produit. L'artisanat, c'est aussi la dextérité. L'artisan disparaît derrière sa création. Ce qu'il a créé parle pour lui





“Le contrôle facile de la température en combinaison avec le grill en fonte vous permet de cuire chaque morceau de viande à la perfection. Les saveurs pures sont préservées par la puissance primordiale du feu de bois.”

FOURS À GAZ & HYBRIDES



ONE GAZ

Le plus petite four à gaz de son genre avec les mêmes performances comme ses grands frères. Le nouveau four à gaz compact de Alfa Forni. Apportez cette compacte, légère (seulement 50 kg) et au design sophistiqué à la maison.. A seulement 10 minutes et avec un minimum de consommation de gaz, vous allumez le four de 0-500°. Rapide, efficace et portable. Que la fête commence !

Dimensions: 73x55x105h cm

Surface de cuisson: 60x40 cm



Four incl. base:

Dimensions: 73x55x193h cm

Surface de cuisson: 60x40 cm





ALFA



BRIO (HYBRIDE)

Le grand frère du ONE qui a une esthétique très similaire et idem pour la performance. Avec sa surface de cuisson plus large, il est immédiatement plus spacieux et augmente les possibilités. Contrairement au ONE, ce modèle peut brûler à la fois au gaz et au bois, le kit hybride permet de changer de combustion quand on le souhaite.

Dimensions: 100x73x112h cm

Surface de cuisson: 70x50 cm



Four incl. base:

Dimensions: 100x73x200h cm

Surface de cuisson: 70x50 cm



OPTION KIT HYBRID

info p.28





STONE OVEN (HYBRIDE)

Le STONE OVEN se distingue par sa façade prononcée en acier inoxydable et son aspect robuste. Parce qu'il a la porte vitrées vous pouvez préparer vos préparations à la perfection. Ce modèle peut également brûler au gaz et au bois. Le kit hybride permet de passer de gaz au bois si vous le souhaitez.

Dimensions: 100x64x123h cm

Surface de cuisson: 70x40 cm



OPTION KIT HYBRIDE

Entièrement fabriqué en acier inoxydable AISI 441, le kit Hybrid est spécialement conçu comme un outil facile à utiliser. Ca vous permet de adapter votre four à gaz vers un four à bois.





ALFA

STONE OVEN



DOLCE VITA (HYBRIDE)

De loin le meilleur et le plus performant des appareils dans la gamme. Avec son sol de cuisson spacieux et son isolation améliorée, les possibilités sont infinies. Ici aussi, la combinaison de gaz/bois où le kit hybride vous permet de brûler au bois quand vous le voulez.

Dimensions: 115x80x160h cm

Surface de cuisson: 80x60 cm



OPTION KIT HYBRIDE

Entièrement fabriqué en acier inoxydable AISI 441, le kit Hybrid est spécialement conçu comme un outil facile à utiliser. Ça vous permet de adapter votre four à gaz vers un four au bois.





FORNINOX™ (FOURS INOX BOIS)

Choisissez le four idéal adapté à vos besoins.



	ONE BOIS	CIAO	5 MINUTI	4 PIZZE	ALLEGRO
Dimensions four	73x55x105h cm	91x70x118h cm	82x68x120h cm	100x77x122h cm	118x102x145cm
avec base	73x55x193h cm	91x70x 181h cm	93x68x208h cm	155x77x202h cm	118x102x225 cm
Surface de cuisson	60x40	70x40 cm	60x50 cm	80x60 cm	100x70 cm
Poids du four	54 kg	80 kg	73 kg	120 kg	140 kg
avec base	77 kg	90 kg	101 kg	140 kg	220 kg
Minutes pour chauffer	10'	15'	15'	20'	20'
Nombre de pizzas à la fois	1	2	2	4	5
Fournée de pain	1 Kg	2 Kg	2 Kg	4 Kg	5 Kg
Consommation	2,5 Kg/h	2,5 Kg/h	3 Kg/h	4 Kg/h	5 Kg/h
Combustible	bois	bois	bois	bois	bois
Couleur avec base				 	 
Couleur sans base				 	 
Page	10	12	14	18	20

 = cuivre  = gris claire  = gris foncé  = jaune  = rouge

FORNINOX™ (FOURS INOX HYBRID/GAZ)

Choisissez le four idéal adapté à vos besoins.



	ONE	BRIO	STONE	DOLCE VITA
Dimensions four	73x55x105h cm	100x73x112h cm	100x64x123 cm	115x80x160h cm
avec base	73x55x193h cm	100x73x200h cm	---	---
Surface de cuisson	60x40	70x50 cm	70x40 cm	80x60 cm
Poids du four	54 Kg	80 kg	125 kg	142 kg
avec base	77 Kg	90 kg	---	---
Minutes pour chauffer	10'	15'	15'	15'
Nombre de pizzas à la fois	1	2	2	4
Fournée de pain	1 Kg	2 Kg	2 Kg	4 Kg
Consommation	2,5 Kg/h	2,5 Kg/h	3 Kg/h	1,32 Kg/h LPG
Combustible	gaz	bois / gaz	bois / gaz	bois / gaz
Couleur avec base		 	X	X
Couleur sans base		 		
Pagina	10	12	14	23

 = cuivre
  = gris claire
  = gris foncé
  = jaune
  = rouge

THIJS MELIEFSTE BRAND AMBASSADOR PAYS-BAS

Une étoile montante parmi les chefs néerlandais

Thijs Meliefste est l'étoile montante au sein de la Le monde culinaire en Hollande.

Un perfectionniste dans l'âme qui veut toujours pour la meilleure qualité. Pas pour rien élu le 'future chef' chez Gaultmilau 2020. Thijs l'exprime même en ces termes : "Je vais toujours pour le plus haut que je puisse trouver. Cela s'applique dans le restaurant mais aussi à la maison. Alfa est une marque très solide qui s'efforce également d'atteindre cet objectif.

Le four offre de nombreuses possibilités. Que vous prépariez une délicieuse pizza à très haute température, un bon pain ou un belle pièce de viande artisanale, délicieux low and slow. Vous pouvez aller où vous voulez.

Soudain, vous décidez de vous mettre à faire des pizzas, pas de problème ; le four est en moins de 20 minutes à la température maximale.

Il peut tout gérer, le résultat est magnifique et c'est très amusant à faire. C'est ainsi que vous obtenez l'artisanat italien chez vous.

Dans mon restaurant en particulier, je recherche la perfection et c'est pourquoi je profite de cette période pour chercher le bon pain à faire pour servir à mes invités plus tard.

Avec le four à bois d'Alfa je me permets d'utiliser ma créativité et d'améliorer mon mode de cuisson et la recette.

Thijs





ALFA

4 PIZZE

ALFA

TABLE - CUISINE EXTERIEUR

Transformez votre four Alfa en une véritable cuisine d'extérieur



100 cm x 80 x 89,5h



130 cm x 90 x 89,5h



160 cm x 90 x 89,5h

Le four le plus polyvalent du monde est maintenant complétée par une station de cuisson. La table multifonctionnelle offre de l'espace pour la préparation de tous vos plats. Il est conçu pour votre commodité combinée avec l'esthétique typique.

Les tables disposent d'un grand plan de travail en acier inoxydable, facile à entretenir et sur lequel vous pouvez immédiatement commencer toutes vos préparations. Sur le côté, vous avez la possibilité d'accrocher vos pelles de pizza, de l'autre côté il y a une poignée pratique pour déplacer la table facilement. A l'arrière, il y a une ouverture de prévue pour le passage d'un tuyau de gaz et un cache bouteille est toujours fourni pour cacher la bouteille de gaz. Les 4 grandes roues permettent de déplacer la table facilement sur tous les terrains.

ACCESSOIRES

Tous les outils dont vous avez besoin pour améliorer votre cuisine extérieure.

Une large gamme d'accessoires de qualité premium et 100% made in Italy pour une facilité d'utilisation ultime. Ces produits sont spécialement conçus pour améliorer votre expérience de chef et optimiser l'utilisation du four. Choisissez les meilleures pelles à pizza en acier inoxydable, outils de grillade, tables et housses pour une expérience optimale..

Des accessoires de haute qualité et durables sont indispensables pour une utilisation correcte des appareils, garantissent une expérience utilisateur unique et bien sûr de bons résultats culinaires. Il est tout simplement impossible de réaliser le meilleur de vos compétences culinaires sans de bons outils.



SET DE PELLES UNIVERSAL



Le premier set de pelles modulaire au monde ! Tous les outils peuvent être allongés ou raccourcis selon les besoins pour un confort d'utilisation optimal. Cela vous permet d'utiliser le set de pelles dans chaque four, quelle que soit sa taille.

PIZZA PEEL



La pelle à pizza est également disponible séparément.

KIT PIZZAIOLO UNIVERSAL



Le Kit Pizzaiolo est composé de tous les instruments nécessaires pour préparer et étaler la pâte, cuire et servir la pizza: pelle, pelle à pizza ronde, racloir, brosse à four, plateau à boules de pâte, thermomètre laser, coupe-roue, gant résistant à la chaleur et livre de cuisine (EN/IT of FR/DE). Tous les outils du kit sont **Made in Italy** et certifiés par l'industrie alimentaire.

PORTE-BUCHE

37 cm	Ciao, 5 Minuti
59 cm	4 Pizze, Allegro



Ce porte-buche est l'outil idéal pour allumer votre feu, afin que l'oxygène puisse passer sous le bois. Vous pouvez ensuite l'utiliser pour pousser le bois de côté et le maintenir en place. Attention, cet outil est livré avec le ONE, mais est une option pour tous les autres modèles.

TUSCAN GRILL - PLANCHA by Morsø



Rendez votre four encore plus polyvalent en utilisant le Tuscan Grill ou Plancha en fonte. Avec ces accessoires, vous pouvez griller un délicieux morceau de viande ou cuire une délicieuse omelette.

Bois	5 Minuti, 4 Pizze, Allegro
Gaz	Brio, Stone Oven, Dolce Vita

BOITE A PATONS



Vous allez travailler avec votre propre pâte à pizza et vous voulez épater vos amis et connaissances avec vos talents de pizzaiolo ? Cette boîte à pâte pratique, mesure 40x30x10cm, peut contenir 6 boules de pâte et s'intègre parfaitement dans votre réfrigérateur.

THERMOMETRE INFRAROUGE



Mesurer, c'est gérer, et vous devez avoir confiance. Ce thermomètre infrarouge mesure exactement la température de votre pierre, ce qui est crucial pour obtenir une pizza parfaite. Grâce à sa plage de température élevée, il peut surveiller parfaitement toutes les zones de cuissons.



BRICKNIC

Un outil culinaire polyvalent et facile à utiliser. Hachez vos ingrédients préférés, mettez-les dans la Brick et utilisez-les dans votre Alfa ou sur un feu ouvert. Un plat délicieux est prêt en moins de 30 minutes. La brique est faite d'argile naturelle, qui préserve les nutriments, les vitamines et le goût pur.



Bricknic Natural



Bricknic Black

Une fois que vous l'aurez essayé, vous ne voudrez plus rien d'autre. Qu'est-ce qui le rend si spécial?

- C'est sans effort:
Mélangez les ingrédients, mettez-les dans la Brick et un délicieux plat est prêt en moins de 30 minutes. Un repas pour une personne rentre dans chaque Brick.
- C'est délicieux:
Mélangez et assortissez vos ingrédients préférés dans de délicieuses combinaisons..
- C'est nutritif:
Les nutriments, les vitamines et les saveurs sont préservés pendant la cuisson et parce qu'il est fait d'argile naturelle, il n'y a aucun obstacle aux substances nocives.
- Il est polyvalent:
Utilisez-le pour cuire, cuire à la vapeur ou griller. Dans l'Alfa, dans un four ou autre source de chaleur (sauf induction). En cuisine, à l'extérieur ou lors d'une fête !

Pour une expérience gustative optimale lors de la cuisson, arrosez le couvercle de la brique environ 15 minutes au préalable.



BRICKNIC
ROVERTOPF

HOUSES

VARIANTES
COVER TOP OVEN SMALL <i>ONE</i>
COVER TOP OVEN MEDIUM <i>CIAO - 5 MINUTI - BRIO - STONE OVEN</i>
COVER TOP OVEN LARGE <i>4 PIZZE - DOLCE VITA - ALLEGRO</i>
COVER OVEN + BASE SMALL <i>ONE</i>
COVER OVEN + BASE MEDIUM <i>CIAO - BRIO</i>
COVER CIAO
COVER 5 MINUTI
COVER 4 PIZZE
COVER ALLEGRO COVER TABLE 100 + OVEN
COVER TABLE 130 + OVEN <i>POUR TOUS LES FOURS SAUF ALLEGRO</i>
COVER TABLE 160 + OVEN <i>POUR TOUS LES FOURS</i>



ALFA

5 MINUTI

PATE A PIZZA NAPOLITAINE

LUCA FABOZZI

INGREDIENTS:

- **1000 gr de farine (à haute valeur protéique >12)**
Le mélange de plusieurs types de farine permet certainement d'obtenir l'élasticité et la résistance nécessaires
- **55-60% d'eau - donc 550-600 gr/kg, eau froide du robinet**
Plus d'eau pour des temps de fermentation courts (par exemple 24h au réfrigérateur), moins pour des temps de fermentation plus longs (par exemple 48 ou 72h au réfrigérateur)
- **3% de sel - soit 30 gr/kg**
Il est toujours possible d'en faire plus ou moins, selon les goûts et les préférences
- **15-20% de levain - donc 150-200 gr/kg**
En fonction des conditions météorologiques, de la force du levain et du temps de levée

PREPARATION:

- Mélangez la farine (éventuellement de différentes sortes) à la main dans un bol pour la rendre moelleuse
- Ajouter le sel dans le bol et incorporer la farine à la main
- Ajouter de l'eau
- Ajouter le levain (ou 1-2 g de levure sèche)
- 7 minutes dans le pétrisseur de pâte à la température la plus basse
- Laissez reposer pendant 15 minutes
- Travaillez à la main pendant 2-3 minutes
- Laissez reposer pendant 30 minutes recouvert d'une feuille d'aluminium (un peu d'huile d'olive sur la pâte pour l'empêcher de coller)
- Faites des boules de +/- 260-270 gr
- 6 boules dans une caisse de pâte de 30x40 cm
- Laissez reposer à température ambiante pendant 3 à 4 heures (uniquement avec du levain, pas avec de la levure)
- Au réfrigérateur pendant 24-72h
- Mettre à température ambiante 6-8 heures avant utilisation





ALFA
1972

ALFA
FORNI

THE CLASSIC OF
SNAPBACK
ESTABLISHED SINCE 1972

**“Good food, beautiful moments with loved ones, and fire...
Those are the values we stand for!
We are the first...and the last!
Alfa Forni, last man standing!”**



**SUIVEZ NOUS EN LIGNE.
ALFA FORNI BENELUX
WWW.ALFAFORNI.COM/FR**

Alfa Forni Benelux
Standard AHZ
Tiensesteenweg 386, 3000 Leuven
Tel +32 (0) 16 26 99 01
ahz@standardahz.be