

NOP

— NOT ONLY PIZZA —



**DIBUAT DI
ITALIA SEJAK
1977**

*Alfa pemimpin
dalam produksi
oven*

**TIDAK HANYA
PIZZA**

*Oven pizza
dan lainnya:
Resep-resep
Alfa*

**KEINDAHAN
API**

*Oven berbahan
bakar kayu
untuk mengingat
tradisi*

**KENYAMANAN
GAS**

*Untuk
kemudahan
pengaturan suhu*



ALFA

.....
Ikuti Kami di Media Sosial
.....



Index

- 04** DIBUAT DI ITALIA
- 06** Pengrajin Dengan Api Didalam Diri
- 08** Resep dan Tutorial Alfa
- 10** Heat Genius®
- 18** Roti buatan sendiri
- 20** Lini Classico, Moderno, dan Futuro
- 24** Lini Moderno
- 30** Lini Classico
- 32** Lini Futuro
- 34** Keindahan Api
- 42** Kenyamanan gas
- 46** Untuk oven berbahan bakar gas Anda, tetapi juga berbahan bakar kayu
- 47** Oven pizza dengan pemanggang
- 52** Apa yang digunakan sebagai penopang oven pizza?
- 56** Bagaimana melindungi oven luar ruangan Anda?
- 58** Akademi Alfa
- 60** Menemukan pengecer Alfa di wilayah Anda sangat mudah



MADE IN ITALY



46 tahun sejarah

Terima kasih kepada seluruh tim Alfa, mitra, pelanggan, pengecer, dan distributor kami yang mendukung kami setiap hari. Terima kasih khusus kepada semua perusahaan yang telah menganalisis teknologi kami untuk menghasilkan solusi serupa, karena kalian membuat kami menyadari bahwa kami berada di jalur yang benar, mendorong kami untuk terus maju. KAMI TIDAK AKAN BERHENTI!



SILVIA ORTUSO
Executive Committee
& Partner



ANDREA LAURO
Executive Committee
& Partner



SARA LAURO
Executive Committee
& Partner

PELOPOR OVEN

“Kami membayangkan dunia di mana oven berbahan bakar kayu menjadi perangkat intuitif untuk semua orang. Kami ingin membawa orang kembali ke akarnya dan melihat salah satu oven api kami di setiap rumah.”



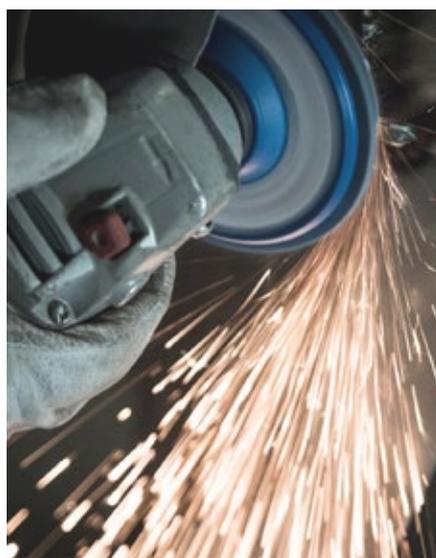
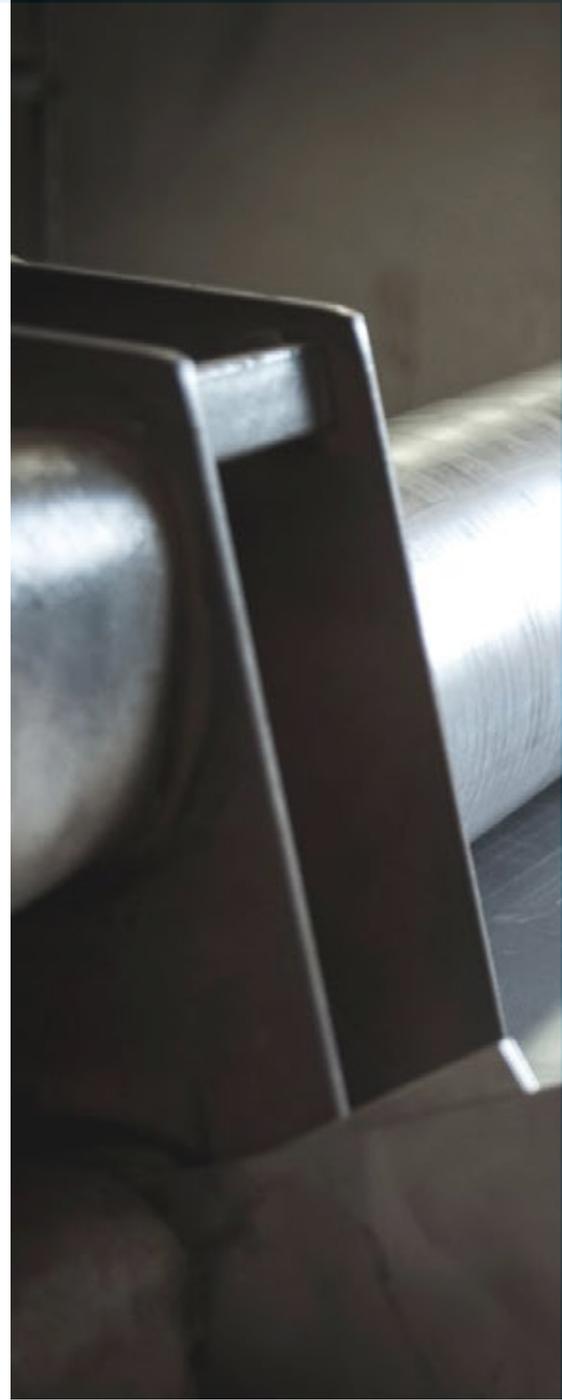
FABRIZIO ORTUSO
Executive Committee
& Partner



GIULIA LAURO
Head of Professional line
& Partner

ARTISANS WITH FIRE INSIDE

Kami menghadirkan pengalaman puluhan tahun dalam merancang oven untuk melayani Anda.



ALFA berada di antara
100 PERUSAHAAN
EKSPOR TERATAS

Survei disusun oleh Statista bekerja sama dengan Il Sole 24 ORE



Kata artisan berasal dari seni, dan menjadi artisan saat ini berarti lebih dari sekadar menciptakan sesuatu yang unik dengan menggabungkan kreativitas, keterampilan, energi, dan hasrat. Alfa memproduksi semua produknya dengan tangan-tangan terampil Italia: batu tahan api, oven, pemanggang, perapian, dan

kompur telah diakui di seluruh dunia karena kualitasnya sejak tahun 80-an, ketika produk terlaris pertama perusahaan adalah kompor tahan api bernama “Fornacella.” Kami bangga menjadi orang Italia dan bekerja dengan pengrajin terbaik; tanpa mereka, kami tidak akan berada di sini merayakan 45 tahun kegiatan bisnis.

Namun, untuk memimpin tim seperti ini, dibutuhkan pemimpin yang memberi arah dan motivasi, visioner namun tetap berpijak pada tradisi. Pemimpin kami adalah Rocco Lauro dan Marcello Ortuso, para pendiri perusahaan yang menjadi teladan tanpa henti.

**INVOLTINI AYAM DIBUNGKUS
PANCETTA**



PASTA PANGGANG



PIZZA DI PADDLE



DONAT BUATAN SENDIRI



Resep-resep Alfa

Resep dan Tutorial Alfa



**PERAWATAN DAN
PEMBERSIHAN
OVEN ALFA ANDA**



**CARA MENGUBAH OVEN
ALFA ANDA DARI LPG
KE METANA**



**OVEN HIBRIDA: CARA
MENGGABUNGAN
MEMASAK DENGAN
KAYU DAN GAS**



**CARA MERAKIT DAN
MENEMPATKAN OVEN
ALFA ANDA**



SUHU, ISOLASI, DAN KETAHANAN, SEMUA DALAM SATU OVEN PIZZA: OVEN ALFA





Bagaimana cara memanggang pizza yang matang sempurna? Rahasiannya ada pada oven.

Pada suatu titik, Anda mungkin pernah menguleni tepung, air, dan ragi, menunggu dengan sabar adonan mengembang semalaman, memberinya bumbu dengan bahan berkualitas

tinggi, dan kemudian memanggang pizza yang mengecewakan, mungkin karena dasar pizza terbakar dan bagian dalamnya sulit matang. Teknologi Heat Genius® memungkinkan Anda memasak dasar pizza dan topping pada suhu yang berbeda, menghasilkan pizza yang selalu lezat dan harum.

Ini karena panas dilepaskan secara perlahan dari batu tahan api dan disebarkan merata ke seluruh dinding melengkung oven, membuat adonan menjadi renyah tanpa terbakar; sementara topping memasak lebih cepat, melepaskan sebagian kelembapannya, sehingga mencapai keseimbangan yang sempurna.

Heat Genius[®] :

memasak pizza cerdas

Secara khusus, ada tiga elemen yang membuat teknologi Heat Genius[®] begitu kuat:

- **Batu tahan api HeatKeeper[®]**
- **Isolasi DoubleDown Ceramic Superwool[®]**
- **Sistem Saluran Asap Sirkulasi Penuh Efek Paten[®]**



01.

Batu Tahan Api HeatKeeper[®]

Dibuat di pabrik Alfa di Anagni, batu tahan api khusus ini menyerap dan menyimpan panas jauh lebih baik dibandingkan dengan batu lava atau keramik, bahan yang biasanya digunakan pada oven pizza biasa yang ada di pasaran. Berkat batu tahan api HeatKeeper[®], dasar oven Alfa dengan cepat memasak pizza Anda, menjadikannya renyah dan lembut pada titik yang sempurna.

02.

Isolasi DoubleDown Ceramic Superwool®

Pada oven Alfa, ruang antara dinding stainless steel diisi dengan material isolasi khusus: DoubleDown Ceramic Superwool®. Serat keramik ini menawarkan dua kali lipat ketahanan panas dibandingkan wol batu biasa, yang biasanya digunakan untuk oven pizza rumah tangga.

Jenis isolasi ini memungkinkan oven Alfa mempertahankan panas di dalam ruang memasak dengan lebih baik, sehingga memungkinkan Anda membuat pizza yang selalu matang dengan sempurna dan menghemat bahan bakar secara signifikan.



03.

Sistem Saluran Asap Sirkulasi Penuh Efek Paten®

Oven pizza rumah tangga umumnya melepaskan panas yang terakumulasi di dalam ruang memasak melalui saluran asap di atas kubah oven.

Teknologi ini memungkinkan udara panas beredar di dalam ruang memasak dan didorong ke bawah oleh konveyor khusus untuk memanaskan batu tahan api lebih lanjut dan memasak pizza dengan lebih baik.

Perangkat yang mendorong panas "keliling dan ke bawah" memastikan bahwa oven secara konsisten mempertahankan suhu yang tepat, sehingga dapat memasak baik dasar pizza maupun toppingnya dengan cara yang sempurna dan merata.





5 ALASAN UNTUK MEMILIH OVEN PIZZA ALFA HEAT GENIUS®



Oven pizza Alfa menggabungkan teknologi, kinerja, dan estetika. Bahkan komponen terkecil dirancang untuk secara konsisten memberikan hasil memasak terbaik dan keamanan maksimal, dengan perhatian khusus pada desain.

Berkat proses inovasi yang berkelanjutan, oven pizza rumah Alfa menawarkan kinerja profesional seperti kecepatan penyalaan dan presisi dalam berbagai proses memasak. Cukup dengan memikirkan bahwa suhu 500°C dapat tercapai hanya dalam 10 menit dan 2 oven bisa memasak pizza, yang mengurangi biaya bahan bakar dan waktu tunggu tamu Anda. Tapi apa yang membedakan oven Alfa Heat Genius® dari banyak model yang tersedia di pasaran?

01.

Konstruksi Ruang Memasak Forninox® dari Baja

Untuk memasak pizza dalam beberapa detik, oven harus mampu mencapai suhu yang sangat tinggi, bahkan hingga 500°C. Ini berarti oven harus dapat menahan panas yang dihasilkan selama pembakaran tanpa mengalami kerusakan apapun. Itulah sebabnya ruang memasak oven pizza Alfa terbuat dari dua jenis baja dengan ketahanan termal tinggi:

Baja tahan karat 441 dengan titanium untuk dinding dalam, sehingga dapat merespons dengan lebih baik terhadap tekanan termal. Baja tahan karat untuk dinding luar, agar tahan terhadap panas, korosi, dan cuaca dengan cara ini, ruang memasak oven Alfa memanfaatkan semua keunggulan dari baja kubah dan batu tahan api, dengan lebih baik mempertahankan panas. Hal ini memberikan potensi maksimal selama proses memasak pizza, atau hidangan lainnya, serta lebih awet dalam jangka panjang.

02.

Desain Kubah OptiDome Semi-Sfera

Tidak mengherankan jika bagian atas oven berbahan bakar kayu selalu dibuat dalam bentuk bola. Bentuk kubah yang khas ini, sebenarnya, memungkinkan pergerakan udara yang optimal sehingga panas di dalam ruang memasak terdistribusi dengan baik, memungkinkan oven untuk mencapai suhu tinggi dan mempertahankannya secara konstan selama proses memasak. Tim Riset dan Pengembangan Alfa mempelajari karakteristik khusus oven berbahan bakar kayu ini dengan tujuan untuk meningkatkannya dan membawa efisiensi ke tingkat yang lebih tinggi. Inilah cara desain kubah OptiDome diciptakan. Desain setengah bola yang datar ini mampu memaksimalkan sirkulasi dan aliran panas di dalam ruang memasak. Bentuk khususnya memungkinkan oven pizza Alfa untuk memanaskan dengan cepat dan mempertahankan suhu konstan untuk memasak yang konsisten.

03.

Shell dengan Pelapisan Serbuk Dua Lapisan

Oven pizza Alfa Heat Genius® dibangun dengan dua lapisan pelapisan serbuk, yang dibuat dalam tujuh tahap untuk mencapai hasil akhir. Ini memungkinkan oven Alfa untuk lebih tahan terhadap cuaca, bertahan lebih lama, dan menawarkan fungsionalitas maksimal serta kemudahan dalam pembersihan.

04.

Teknologi “Ready Already”

Berkat teknologi “Ready Already”, oven Alfa dapat mencapai suhu yang tepat untuk memasak pizza dengan lebih cepat, sehingga juga mengurangi waktu yang dibutuhkan untuk memanaskan kembali antara satu pizza dan yang berikutnya. Dengan cara ini, semua tamu Anda dapat makan bersama, menghindari waktu tunggu yang memalukan antara pizza satu dengan yang lainnya.

05.

Pembakar Gas Sidefire

Oven gas Alfa dilengkapi dengan teknologi Heat Genius®, di mana tidak ada yang dibiarkan begitu saja, bahkan detail terkecil sekalipun. Inilah mengapa oven ini memiliki sistem Sidefire khusus di mana pembakar Alfa berada di sisi oven dan tidak di bagian bawah, seperti kebanyakan oven di pasaran.

Berkat sistem Sidefire Alfa, panas bebas mengalir ke seluruh ruang pembakaran, beredar dengan bebas untuk memberikan kinerja yang lebih baik dalam memasak pizza. Hal ini berarti kinerja tinggi dan konsumsi bahan bakar yang lebih rendah, terbukti menjadi solusi yang nyata juga untuk perlindungan lingkungan.



.....RESEP UNTUK SEMUA ORANG.....

Roti Buatan Sendiri



INGREDIENTS



180°C



25-30 min



2 loaves



Difficulties

- 500 g tepung roti gandum utuh
- 500 g tepung terigu
- 600 ml air

- 2-4 g ragi pembuat bir
- 25 g minyak zaitun
- 25 g garam

- 1 sdt madu
- 30 g campuran biji-bijian



MASAK DENGAN

Oven berbahan bakar kayu:

Nyalakan api di tengah oven menggunakan beberapa batang kayu bakar. Setelah api menyala, tambahkan beberapa potongan kayu kecil. Setelah 20 menit, sebarkan api ke seluruh lantai memasak agar batu tahan api memanas lebih cepat. Setelah 10 menit, pindahkan api ke sisi kiri oven, jaga api tetap kecil, dan panggang roti. Suhu oven harus sekitar 250°C. Masak roti dengan pintu oven tertutup, periksa suhu dari waktu ke waktu dan tambahkan kayu bakar jika diperlukan.

Oven berbahan bakar gas:

Panaskan oven setidaknya satu jam sebelum memasak. Pada setengah jam pertama, nyalakan oven dengan suhu tinggi dengan pintu tertutup agar batu tahan api dapat menyimpan panas sebanyak mungkin. Kemudian, turunkan suhunya menjadi rendah untuk menurunkan suhu hingga 250°C. Panggang roti dengan pintu oven tertutup.

CARA MEMASAK

- 01.** Tuang setengah air ke dalam wadah hingga ragi larut.
Campurkan tepung, masukkan setengah campuran tepung ke dalam mangkuk mixer berdiri dan tambahkan air dengan ragi.
- 02.**
- 03.** Tambahkan sisa tepung.
- 04.** Tambahkan garam ke sisa air dan aduk hingga larut sepenuhnya.
- 05.** Tambahkan air garam dan lanjutkan menguleni adonan.
- 06.** Tambahkan biji-bijian, madu, dan minyak zaitun.
- 07.** Diamkan adonan selama sekitar 16 jam pada suhu ruang, tutupi dengan kain teh.
- 08.** Bagi adonan menjadi dua bagian dan bentuk menjadi dua roti.
- 09.** Tunggu hingga adonan mengembang dua kali lipat dan panggang pada suhu 250°C (suhu sedang-rendah).





CLASSICO, MODERNO AND FUTURO:

*Choose the aesthetic line that best represents you
and enhances your outdoor spaces*

Line Classico



Tiga lini estetika baru, tiga jenis bahan bakar dengan performa dan konten teknologi yang sama.

.....

Kami memproduksi oven pizza siap pakai paling indah dan mudah digunakan untuk dapur luar ruangan di pasar. Sepenuhnya dibuat di Italia di pabrik kami yang terletak dekat Roma, semua model cocok untuk memanggang, memanggang, memanggang, dan merebus. Mudah digunakan dan memungkinkan Anda memasak seperti koki profesional. Setiap hari masakan Anda akan penuh rasa. Setiap fitur dari oven Alfa dirancang khusus untuk meningkatkan cara hidup Anda. Penyalaan cepat, memasak dengan presisi tinggi, hanya dalam 5 menit suhu dapat mencapai 500°C (932°F), hanya 1 menit memungkinkan Anda untuk memasak pizza, dan beberapa menit lagi untuk membersihkannya.

Oven untuk orang-orang yang menghargai waktu dan ingin menghabiskannya bersama teman! Membuat memasak lebih menyenangkan dengan memanggang, memanggang, dan menyiapkan hidangan kreatif yang menggugah selera dan mencoba resep lezat kami di oven yang juga menjadi pernyataan gaya.

Oven modern, portabel, kompak, dan berkinerja tinggi ini sempurna untuk menghias ruang luar Anda sambil memungkinkan Anda menikmati pizza yang lezat bersama teman dan keluarga, bahkan jika Anda tidak memiliki taman, tetapi hanya teras atau balkon kecil.





Saat ini, ruang luar rumah dirancang dengan perhatian yang sama seperti ruang dalam, dan karena itu, estetika oven pizza tidak boleh dianggap remeh. Untuk memenuhi kebutuhan mereka yang menginginkan lingkungan yang terkoordinasi dengan sempurna antara interior dan eksterior, rangkaian oven Alfa dibagi menjadi tiga lini estetika; semuanya mampu beradaptasi dengan sempurna dengan kebutuhan gaya Anda, tanpa mengorbankan performa.

Gaya, warna, bentuk, aksesoris, dan meja kerja: saat memilih oven pizza yang sempurna, tidak ada pilihan yang boleh diabaikan, karena Anda berisiko menciptakan oven luar ruangan yang tidak hanya tidak sedap dipandang, tetapi juga tidak efektif. Setelah Anda menentukan suasana umum, finishing, dan aksesoris furnitur, memilih oven luar ruangan menjadi sangat mudah.

Oven pizza sebaiknya memiliki desain retro di ruang yang memiliki nuansa klasik, sementara di ruang modern, warna akan memberikan gaya yang lebih hidup. Sementara itu, baja akan memberikan kesan minimalis dan tegas pada ruang kontemporer.

MODERNO Line



Garis lembut, lengkungan yang membulat, warna kustom, dan teknologi Alfa menjadi ciri khas oven MODERNO, menjadikannya sempurna untuk mempercantik ruang luar yang muda dan dinamis.

Kualitas bahan yang digunakan dan pemilihan warna oven yang paling sesuai dengan aksesoris furnitur atau dapur luar Anda membuat model MODERNO Line fungsional dan sangat mampu berintegrasi dengan rumah serta gaya hidup Anda.

Garis lengkung, desain Italia, dan teknologi terbaik dari Alfa bersatu dalam MODERNO Line dan menyampaikan karakter serta gaya pada ruang yang muda dan dinamis.





ALFA

Moderno PORTABLE

Sebuah oven pizza Neapolitan yang sebenarnya, menggabungkan teknologi dan desain dalam berat hanya 35 kg.

Portable adalah oven pizza paling kompak dalam lini Modero; dapat dirakit dengan cepat dan intuitif serta langsung siap digunakan. Dalam waktu 30 menit, oven ini dapat mencapai suhu hingga 500°C, memungkinkan Anda memasak pizza Neapolitan asli hanya dalam 90 detik, di mana pun Anda inginkan.

Dengan berat portabel hanya 35 kg, seperti semua oven Alfa, oven ini dilengkapi dengan teknologi inovatif Heat Genius® yang menjamin performa superior, sambil mengoptimalkan konsumsi energi.

Berkat kinerja tinggi dan desain yang kompak serta ringan, oven Alfa Portable akan menjadi teman yang tak tergantikan untuk semua kegiatan luar ruangan dan makan di dapur luar Anda, karena memakan sedikit ruang dan sangat mudah dibawa serta disimpan.

Penutup praktis, yang berguna untuk melindungi oven dari cuaca dan debu saat tidak digunakan, berubah menjadi tas bawa yang nyaman berkat dua pegangan samping, memungkinkan Anda memindahkannya ke mana pun Anda ingin mengatur makan di luar ruangan.



Ringan

Beratnya hanya 35kg



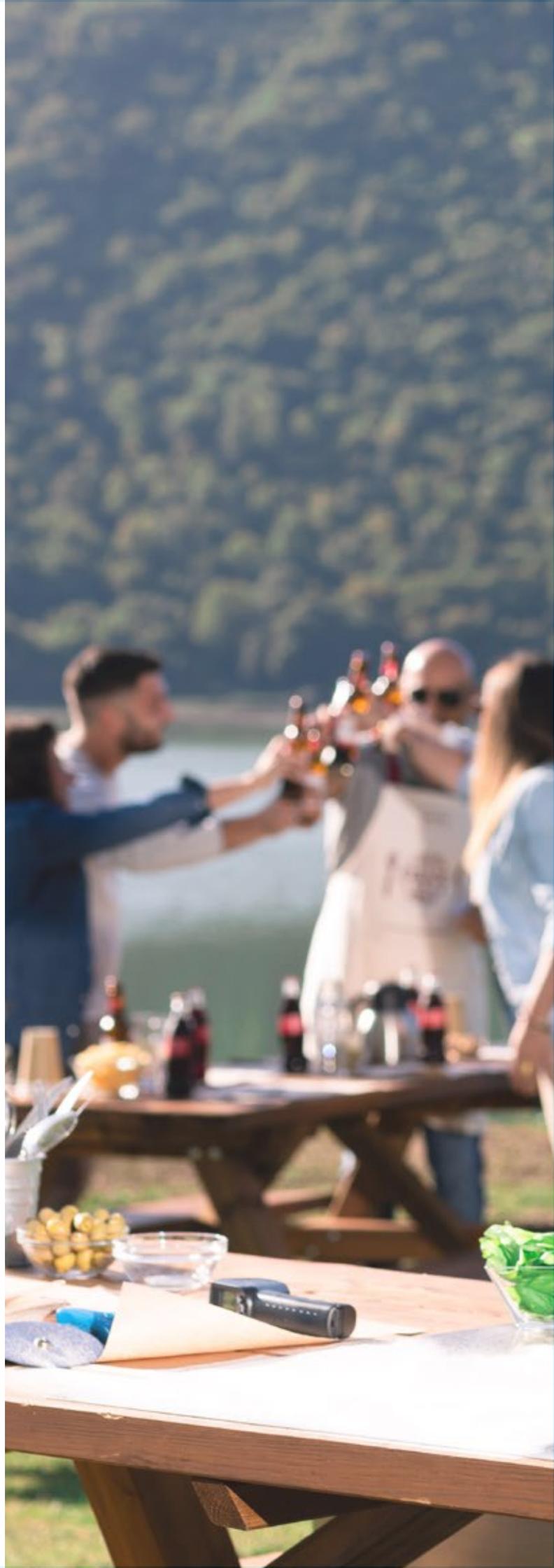
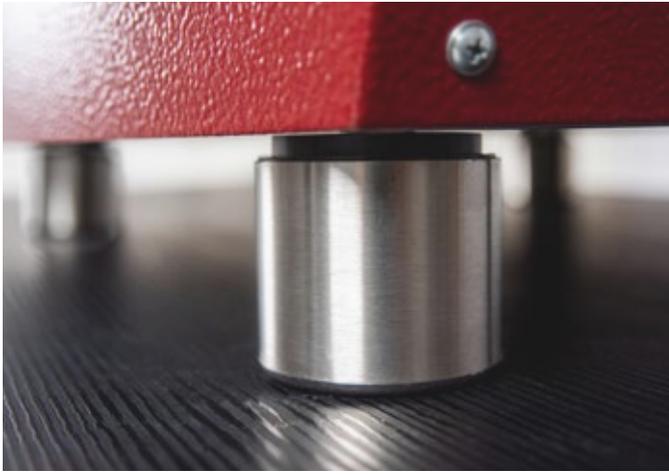
Performa Maksimal
Mencapai hingga 500°C



Kecepatan Memasak
Memasak 1 pizza dalam 90 detik



Teknologi Heat Genius®
Performa lebih tinggi





CLASSICO

Line

Sebuah lini oven artisanal yang sempurna untuk vila dan taman yang mencari keanggunan. Dengan desain yang tak lekang oleh waktu, CLASSICO Line mewakili campuran terampil antara bentuk oven pembakaran kayu yang paling tradisional dan inovasi teknologi terbaru.

Kubah yang membulat dan bagian depan stainless steel yang membedakan model-model CLASSICO Line terintegrasi dengan sempurna di semua lingkungan yang memiliki estetika yang halus, menjadikan ruang luar semakin unik dan menyambut. Stainless steel berkualitas tinggi yang digunakan untuk membuat bagian depan dan area pendaratan menjamin oven ini kokoh dan memiliki daya tahan yang luar biasa terhadap cuaca.





FUTURO Line

FUTURO Line adalah sintesis sempurna antara gaya esensial dan performa yang mengejutkan, memberikan hasil luar biasa dengan cara yang sangat intuitif.

Minimalisme, fungsionalitas, dan elegansi yang sederhana diekspresikan melalui FUTURO Line, di mana protagonis tak terbantahkan adalah lengkungan stainless steel.

Bentuk yang sederhana dan bersih menjadikan lini ini solusi ideal untuk melengkapi pemanggang premium di dapur luar ruangan dengan karakter minimalis dan kontemporer.





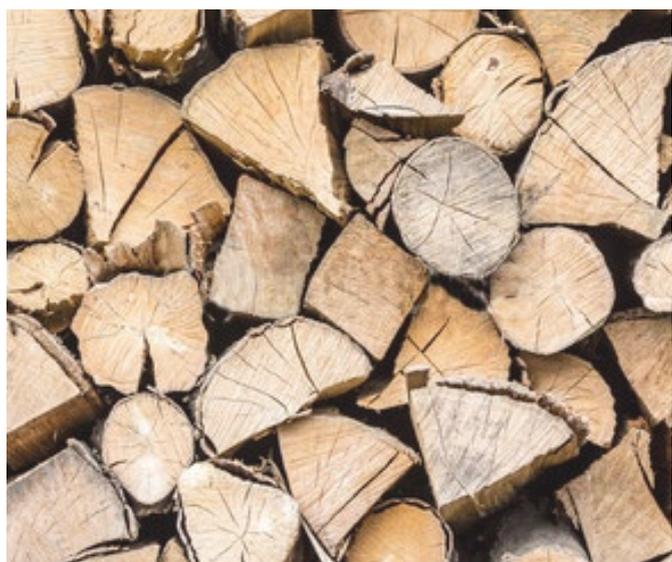
KEINDAHAN FLAME

Tidak ada yang bisa mengingatkan kita pada nilai-nilai tradisi, keluarga, dan masakan enak seperti oven kayu klasik berbahan batu bata.

Kemampuan untuk mengendalikan api telah memikat kita sejak zaman prasejarah dan menjadi langkah evolusi yang mendasar bagi spesies kita. Jika kita menambahkan tujuan memasak makanan untuk mengisi perut kita, maka kita mendapatkan campuran faktor-faktor yang sangat kuat yang menjelaskan alasan leluhur mengapa orang begitu terpesona oleh oven kayu. Secara naluriah, hal ini membawa kita kembali ke masakan nenek dan tradisi pertanian, nilai-nilai yang memudar di era digital saat ini, tetapi perlahan-lahan mulai ditemukan kembali.

Selain pesona dalam mengelola api, alasan lain yang membuat kita lebih memilih oven kayu adalah aroma bahan bakarnya, sebuah aroma alami yang benar-benar bisa menjadi bahan tambahan dalam berbagai resep.





AROMA KAYU BAKAR

Kayu bakar sering kali dianggap bahan bakar yang diremehkan. Padahal, ia memiliki nilai kalori yang sangat tinggi, jauh lebih superior dibandingkan hampir semua bahan bakar yang biasa digunakan dalam memasak domestik atau profesional. Ada banyak jenis kayu bakar, jadi Anda harus memilihnya bukan hanya berdasarkan harga, tetapi terutama berdasarkan hasil dan efisiensinya.

Banyak jenis kayu bakar cenderung terbakar menghasilkan sedikit panas dan banyak arang, dan karena itu sebaiknya dihindari. Kayu bakar yang digunakan untuk memasak biasanya adalah ek atau beech. Solusi ideal adalah dengan menggunakan keduanya: ek untuk memanaskan oven hingga suhu yang tepat, dan beech untuk melanjutkan proses memasak.

.....

*Hidangan Apa yang
Bisa Dimasak di
Oven Kayu Bakar?*

.....





Banyak orang yang memiliki waktu luang sedang menemukan kembali kegembiraan memasak di rumah, membuat hidangan tradisional, dan mengandalkan bahan-bahan lokal untuk menyelenggarakan makan malam sebagai cara untuk menghabiskan waktu berkualitas bersama keluarga dan teman-teman.

Oven kayu bakar adalah alat masak yang luar biasa, baik dalam hal fleksibilitas maupun kualitas. Ini mengingatkan kita pada tradisi kuno dan masakan petani, pemandangan api dan penguasaannya, serta persiapan hidangan yang menjadi daya tarik kuat bagi orang-orang. Karena itu, restoran pintar mulai mengikuti tren dapur terbuka dengan memasang oven pizza kayu bakar di depan.

Oven pizza berbahan bakar kayu tidak hanya untuk memanggang pizza atau roti, tetapi juga untuk memasak hidangan utama, sayuran, daging, ikan, bahkan makanan penutup... jadi hampir segala sesuatu. Anda hanya perlu sedikit mempelajari cara mengatur suhu.

Pertama-tama, kami menyarankan agar Anda memanaskan oven dengan suhu tinggi untuk memanggang hidangan yang membutuhkan suhu tinggi karena lebih mudah mengontrol penurunan suhu daripada menaikkannya. Jadi, jika Anda ingin memanggang pizza, panaskan oven hingga 450 °C (840 °F), lalu masukkan roti saat suhu turun menjadi sekitar 300 °C (570 °F). Selanjutnya, Anda bisa melanjutkan dengan casserole pasta, ayam atau ikan panggang, atau sayuran.

..... RESEP UNTUK SEMUA ORANG:

Lasagna dengan Ragù Jamur Putih



250°C



20 min



Serves 6



Difficulties

CARA MEMASAK:

- 01.** Untuk membuat ragù jamur, panaskan minyak zaitun di wajan, tambahkan bawang dan berbagai jenis daging (semakin banyak jenis daging, semakin baik) seperti daging sapi cincang, sosis, bacon, atau speck yang dipotong dadu.
- 02.** Tumis hingga kecoklatan dan tambahkan irisan jamur hingga airnya menguap. Sementara itu, didihkan air garam dalam panci dan masak lasagna selama dua-tiga menit.
- 03.** Setelah itu, masukkan lasagna ke dalam air dingin agar tidak lengket dan menghentikan proses pemasakan, lalu sisihkan.
- 04.** Sekarang siapkan saus béchamel dan siapkan keju-keju seperti mozzarella yang sudah dipotong dadu dan parmesan yang diparut.
- 05.** Oleskan saus béchamel pada loyang berpinggir tinggi, lalu letakkan lapisan pertama pasta, ratakan ragù, keju, dan saus béchamel, kemudian taburi dengan parmesan. Ulangi proses ini sebanyak 6-7 kali.
- 06.** Biarkan hidangan istirahat pada suhu ruangan jika Anda akan memanggangnya dalam waktu singkat, atau simpan di lemari es untuk digunakan nanti, dan keluarkan setidaknya satu jam sebelum dimasak.
- 07.** Panggang pada suhu 200-250 °C hingga terbentuk kerak coklat di atasnya.



ALFA





.....RESEP UNTUK SEMUA ORANG.....

Panettone with mediterranean herbs



180°C



Serves 6



Difficulties

BAHAN-BAHAN

- 1 perut babi dengan kulit
- 1 dl anggur putih
- 1 sdm biji adas
- 1 tangkai rosemary
- 2 siung bawang putih
- 1 dl minyak zaitun extra virgin
- 2 sdm garam kasar
- 1 sdm mustard Dijon
- Garam dan lada hitam

CARA MEMASAK

- 01.** Sayat kulit perut babi, buka perutnya dan pipihkan. Gosokkan garam ke seluruh kulitnya.
- 02.** Masukkan minyak, herba, dan bawang putih ke dalam loyang pemanggang dan tempatkan di dalam oven kayu selama 10 menit pada suhu 180°C/350°F.
- 03.** Keluarkan loyang dari oven, letakkan kulit pancetta menghadap ke atas, tuangkan anggur putih ke samping, pastikan kulit tidak terkena anggur, lalu masukkan kembali ke dalam oven.
- 04.** Setelah suhu internal pancetta mencapai 74°C/160°F, keluarkan loyang dari oven. Balikkan perut babi dan pindahkan ke rak pemanggang dengan kulit menghadap ke atas, lalu tempatkan kembali ke dalam loyang.
- 05.** Setelah suhu inti mencapai 84°C/180°F, keluarkan loyang dari oven. Letakkan pancetta di atas talenan dan biarkan istirahat selama 10 menit. Ambil air kaldu dari loyang, saring, dan emulsi dengan 1 sdm mustard Dijon.
- 06.** Potong pancetta dan sajikan dengan kaldu yang sudah disaring.



KEUNGGULAN OVEN GAS

Para koki amatir dan pembuat pizza sering kali memilih oven gas luar ruangan karena keunggulannya dalam hal kemudahan penggunaan dan fleksibilitas. Ketika memilih oven luar ruangan, kita perlu bertanya pada diri sendiri model mana yang paling sesuai dengan kebutuhan kita, dan untuk penggunaan apa kita akan menggunakannya.

Seperti yang telah kami jelaskan dalam artikel lain di blog kami, berbagai jenis oven (oven kayu, oven gas, atau oven listrik) menawarkan jenis performa yang berbeda, yang berdampak pada cara makanan dimasak dan bagaimana oven digunakan. Kami harus terlebih dahulu menegaskan bahwa tidak ada satu jenis bahan bakar yang lebih baik dari yang lain

karena pilihan yang tepat tergantung pada kebutuhan penggunaan alat masak tersebut. Cara oven digunakan bisa sangat bervariasi dan pada kenyataannya, kami memiliki kebutuhan yang berbeda-beda tergantung pada berbagai faktor. Pertimbangan utama yang perlu kami ingat terkait dengan jenis makanan adalah tiga poin penting, yang masing-masing memiliki bobot tertentu dalam mempengaruhi pilihan. Poin-poin tersebut adalah:

1. Performa Memasak

Dimulai dengan oven kayu, kami langsung katakan bahwa oven kayu bisa memasak berbagai resep, namun, seperti yang telah kami sebutkan, diperlukan keterampilan manual yang lebih rumit, yang membutuhkan banyak latihan. Faktanya,

menjaga suhu oven kayu tetap stabil cukup sulit karena bergantung pada berbagai faktor (jumlah bara yang dihasilkan, intensitas api, dan jarak hidangan dari api). Jika memasak dengan kayu di satu sisi adalah yang paling sulit digunakan, di sisi lain ia bisa memberi kepuasan lebih, baik karena daya tarik mengontrol api, dan karena aroma bahan bakar jenis ini menambah rasa pada hidangan kita. Oven kayu adalah alat yang sempurna untuk dunia pembuatan roti dan terutama untuk pizza tipis, yang membutuhkan suhu sangat tinggi. Berpindah ke oven gas, dapat kami katakan secara singkat bahwa oven gas merupakan kompromi yang tepat antara suhu yang dapat dicapai dan kemudahan penggunaan.

Faktanya, oven gas dapat mencapai suhu yang mendekati oven kayu (dengan suhu yang jauh lebih tinggi dari 300°C), dengan keuntungan tambahan dalam hal pengelolaan suhu yang otomatis. Berbeda dengan oven kayu, oven gas jauh lebih mudah dibersihkan, karena tidak ada sisa pembakaran yang tertinggal. Oven gas juga lebih serbaguna, karena memungkinkan kita untuk memasak berbagai resep dengan cara yang jauh lebih nyaman dibandingkan dengan oven kayu. Akhirnya, oven listrik adalah jenis oven yang paling serbaguna.

Akhirnya, oven listrik adalah jenis oven yang paling serbaguna. Berkat kombinasi berbagai fungsi, banyak metode memasak dapat diterapkan dengan alat ini.

1. Batasan Pemasangan Yang Berbeda

Setiap jenis oven yang telah kami analisis memang perlu dipasang dengan mengikuti beberapa langkah kehati-hatian. Dari sudut pandang ini, oven kayu jelas merupakan yang paling menantang, karena membutuhkan cerobong untuk mengeluarkan asap yang dihasilkan oleh api yang menyala. Cerobong ini menjadi faktor tambahan yang perlu dipertimbangkan dalam desain bangunan.

Oven kayu sebenarnya lebih umum digunakan di luar rumah, di mana batasan pembangunan lebih longgar.

Terkait dengan oven gas, kami bisa langsung katakan bahwa oven gas memiliki lebih sedikit batasan pemasangan dibandingkan dengan oven kayu karena tidak memerlukan cerobong. Dalam hal ini, satu-satunya langkah kehati-hatian yang perlu diperhatikan adalah perlunya menghubungkan alat ini ke jaringan gas rumah tangga, baik di dalam dapur maupun di luar rumah.

Akhirnya, oven listrik adalah jenis oven yang paling mudah dipasang, karena Anda hanya perlu mencolokkannya ke soket. Di semua dapur, pada saat pembangunan, biasanya terdapat beberapa soket untuk peralatan listrik, baik yang terlihat maupun yang tersembunyi di balik furnitur.





5 FITUR YANG HARUS DIMILIKI OLEH OVEN PIZZA GAS LUAR RUANGAN

Untuk menikmati pizza di rumah yang setara dengan pizza profesional, penting untuk memiliki alat yang dapat menggabungkan kemudahan penggunaan dan performa tinggi, baik dalam hal memasak maupun keselamatan.

1. Pemasangan Oven Gas Luar Ruang yang Mudah

Pemasangan oven gas cukup sederhana karena cukup menghubungkan model yang dibeli ke jaringan gas rumah tangga. Selain itu, jika pemasangan ke jaringan gas sulit, oven dapat dihubungkan ke tabung gas, sehingga menghilangkan batasan pemasangan.

2. Kemudahan Penggunaan dan Perawatan Oven Pizza Gas

Salah satu keuntungan utama yang ditawarkan oleh oven gas dibandingkan dengan oven kayu adalah kesederhanaan penggunaannya. Tidak perlu mengelola api secara manual selama penggunaan atau membeli dan mencari tempat untuk kayu. Untuk menyalakan oven, cukup tekan tombol pemantik, putar knop, dan tunggu oven memanaskan dengan cepat secara otomatis. Oven gas membutuhkan waktu hanya beberapa menit untuk mencapai suhu yang diinginkan, karena api pemantik dapat diatur langsung ke kekuatan maksimal. Keuntungan besar lainnya adalah, setelah pizza matang, oven tidak perlu dibersihkan dari sisa pembakaran.

3. Kemampuan Beradaptasi dengan Berbagai Konteks

Oven pizza luar ruangan dapat ditempatkan di taman rumah pedesaan maupun di balkon atau teras kota yang kecil. Sangat penting, terutama dalam konteks perkotaan, agar oven dapat digunakan di luar ruangan tanpa mengganggu tetangga saat memasak.

4. Kemampuan untuk Berubah dari Oven Gas Menjadi Oven Kayu

Jika Anda benar-benar bingung antara memilih oven gas atau kayu, ada baiknya mengetahui bahwa ada oven hibrida di pasar yang dapat menggunakan bahan bakar gas dan kayu. Misalnya, oven gas Alfa Steel dapat dengan mudah diubah menjadi oven kayu berkat Hybrid Kit: keuntungan besar bagi mereka yang tidak ingin kehilangan aroma khas saat memanggang roti.

5. Standar Keamanan Tinggi

Ketika berbicara tentang oven pizza gas, aspek keselamatan tidak boleh diabaikan. Selain menggunakan bahan dan komponen berkualitas yang sepenuhnya dibuat di Italia, Alfa memasang burner yang dipatenkan di oven mereka yang dirancang khusus untuk mencegah kecelakaan terkait kebocoran gas. Burner Alfa dirancang untuk memastikan pembakaran yang sempurna dan berbeda dari yang lain di pasar berkat dua perangkat khusus yang membuat penggunaannya sangat aman: nyala api pilot dan termokopel.





Untuk Oven Gas Anda, Ya, Juga Oven Kayu



Kit paten Alfa Forni memungkinkan Anda mengubah oven berbahan bakar gas menjadi oven berbahan bakar kayu. Hanya dengan dua langkah sederhana untuk melakukan peralihan: tutup burner di sebelah kiri dengan penutup untuk melindunginya dari jelaga dan panas api, lalu gunakan pemegang untuk menyelipkan kayu bakar. Dengan cara ini, api mulai terbakar di sisi berlawanan dari burner dan tidak pernah menyala di tutup burner (periksa burner berfungsi dengan baik sebelum menggunakan gas lagi).

Terbuat dari stainless-steel AISI 441, kit hibrida ini dirancang khusus untuk memudahkan penggunaan oven berbahan bakar gas dan memungkinkan Anda menikmati kenikmatan api kayu.



*Kit untuk Mengubah Oven
Berbahan Bakar Gas Anda
Menjadi Oven Berbahan
Bakar Kayu*



PIZZA OVEN WITH BARBECUE: SOLUSI ALFA FORNI



Apa yang lebih baik daripada pizza atau barbecue bersama teman-teman? Taman, teras, atau balkon rumah Anda bisa menjadi tempat untuk meja makan yang tertata rapi dan dapur fungsional untuk menyiapkan hidangan yang bervariasi setiap saat. Di teras yang luas, Anda dapat dengan mudah melengkapi dapur outdoor yang dilengkapi dengan semua kenyamanan, namun bahkan ruang luar yang kecil pun bisa cukup untuk memungkinkan Anda menikmati kebersamaan dengan tamu-tamu Anda. Memiliki oven yang dapat menawarkan berbagai jenis solusi memasak dengan kebebasan penuh sudah menjadi keuntungan besar itu sendiri.

Rahasiannya? Lengkapi Diri Anda dengan Alat Serbaguna yang Mampu Melakukan Berbagai Jenis Memasak, Seperti Oven Pizza dengan Barbecue.

Dengan satu alat, Anda dapat mencoba berbagai metode memasak—baik itu memanggang di oven, memanggang, atau barbekyu—untuk menciptakan berbagai hidangan mulai dari pizza hingga daging panggang, ikan hingga sayuran. Oven domestik Alfa dapat dengan mudah diubah menjadi barbekyu dengan aksesori BBQ 500. Dengan cara ini, Anda dapat menikmati pemanggangan yang sangat baik di oven, menghindari kebutuhan untuk membeli alat memasak tambahan yang khusus untuk memanggang.

Mudah digunakan dan dibersihkan, aksesori BBQ 500 dirancang untuk oven domestik Alfa dan terdiri dari hanya tiga komponen:

- **Sebuah nampan:** Ini menampung bara panas dan berfungsi sebagai dasar penyangga di oven.
- **Sebuah grill putar:** Terbuat dari baja, grill ini duduk stabil di atas nampan dan tempatkan makanan yang akan dimasak di atasnya.
- **Sebuah penjepit:** Alat ini memungkinkan Anda untuk memutar grill dan membalikkan makanan, memastikan pemasakan yang sempurna tanpa risiko terbakar.

Dengan tiga komponen sederhana ini, Anda dapat memasak hidangan panggang apa pun dengan cara yang unik, menggabungkan tiga jenis memasak yang berbeda: memanggang di oven, memanggang, dan barbekyu.



Cara Memanggang Tanpa BBQ dengan BBQ 500

Cara Memanggang Tanpa BBQ dengan BBQ 500
Dengan BBQ 500, Anda dapat memanggang daging, ikan, dan sayuran, menghasilkan hasil yang sempurna setiap saat. Kit ini sangat serbaguna dan memungkinkan Anda memanfaatkan oven berbahan bakar kayu seperti barbekyu, dengan melakukan berbagai jenis memasak tergantung pada cara penggunaannya.



BBQ 500 dapat digunakan dalam dua cara:

- **Dengan bara**, untuk memasak cepat pada suhu tinggi, mirip dengan grill tradisional.
- **Tanpa bara**, untuk memasak yang lebih lambat dan merata, mirip dengan memasak di oven klasik.

Prosesnya, dalam kedua cara ini, cukup sederhana dan intuitif. Jika Anda memilih menggunakan BBQ 500 dengan bara, ikuti langkah-langkah berikut:

1. Letakkan bara panas di setengah bagian depan nampan menggunakan spatula logam kecil.
2. Tempatkan grill di atas nampan masak.
3. Letakkan makanan yang akan dipanggang di atas grill.
4. Masukkan BBQ 500 ke dalam oven.
5. Jika masakan terasa terlalu cepat matang, Anda dapat memutar grill untuk memindahkan makanan ke tengah nampan yang bebas dari bara, untuk mendapatkan masakan yang lebih lembut.

Jika Anda memilih untuk memasak tanpa bara, cukup letakkan grill di atas nampan, atur makanan di atasnya, dan masukkan semuanya ke dalam ruang masak oven. Dengan membiarkan pintu oven terbuka, Anda dapat meningkatkan peredaran udara panas, yang akan mempercepat pemasakan melalui konveksi. Sebaliknya, dengan menutup pintu, Anda akan mendapatkan pemasakan yang lebih lambat dan lebih nikmat, mirip dengan barbekyu tradisional.

Setelah makanan matang, membersihkan BBQ 500 sangat mudah. Nampan mengumpulkan cairan makanan selama pemasakan, sehingga mencegah oven menjadi kotor, dan grill baja dapat dilepas untuk dibersihkan dengan mudah.

Dengan BBQ 500, Anda tidak perlu membeli alat memasak tambahan jika ingin mengundang teman untuk barbekyu.



AKSESORI UNTUK MEMBUAT PIZZA DI RUMAH: APA YANG TIDAK BOLEH ANDA LEWATKAN DAN MENGAPA

Set Alat Terbaik untuk Koki Pizza Terbaik

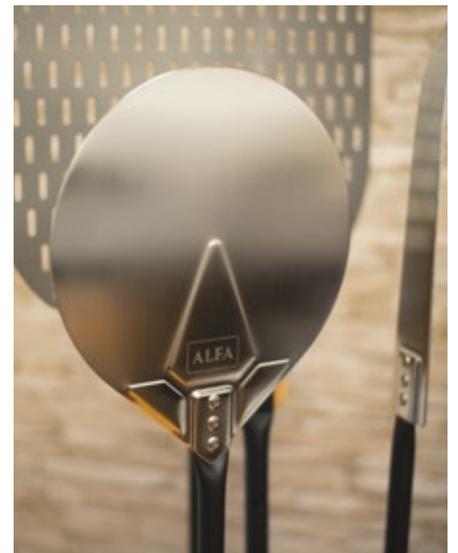


Membuat pizza adalah seni, dan melakukannya di rumah bisa jauh lebih sulit, karena Anda biasanya tidak memiliki peralatan khusus yang ada di restoran, seperti yang telah kami bahas dalam artikel blog kami sebelumnya (empat tips untuk membuat pizza rumahan seperti profesional).

Perbedaan utama terletak pada kinerja oven. Oven rumah modern kini dapat bekerja hampir setara dengan oven komersial.

Selain oven kayu refraktori tradisional, oven berbahan baja tahan karat berbahan bakar kayu yang lebih ringan dan mudah dipindahkan juga semakin populer. Bahkan, oven gas dan listrik yang lebih baru jauh lebih efektif, karena dapat mencapai suhu yang sangat tinggi sementara tetap menghemat konsumsi energi, yang sebelumnya tidak terbayangkan hanya sepuluh tahun yang lalu. Jika Anda memiliki oven yang tepat, Anda sudah setengah jalan untuk mencapai tujuan Anda,

jadi tambahkan beberapa alat penting untuk membuat pizza berkualitas restoran di rumah. Alfa Kit Pizzaiolo adalah pilihan terbaik dari alat pizza yang dapat Anda temukan di pasar karena mencakup berbagai aksesoris kelas satu yang akan memungkinkan Anda untuk menyelami dunia “arte bianca” (pembuatan roti dan pizza) dengan sepenuhnya memanfaatkan kinerja luar biasa dari oven pizza rumah kami. Alat pembuatan pizza yang dipilih dengan cermat yang memiliki fitur utama sebagai berikut: Set Pizza Peel dengan semua aksesoris untuk mengelola oven rumah Anda dengan lebih baik dan memanggang pizza seperti seorang profesional. Berbagai macam alat pembuatan pizza seperti kotak adonan pizza dan pizza doughball peel, termometer inframerah, pemotong pizza, papan pemotong, sarung tangan oven, apron, dan buku masak Alfa. Kompatibel dengan semua oven rumah Alfa.





**DI ATAS APA ANDA
MELETAKKAN OVEN PIZZA?**



Salah satu elemen dasar untuk mulai bereksperimen dengan berbagai adonan roti dan pizza adalah alas tempat Anda meletakkan oven, yang juga bisa berfungsi sebagai meja masak yang sangat berguna.

Memiliki alas oven kayu yang dirancang dengan baik dan dilengkapi dengan beberapa aksesori yang berguna untuk meningkatkan pengalaman penggunaan sangat mempermudah pekerjaan kuliner, langsung membuat baik pekerjaan maupun pengelolaan oven menjadi lebih efisien.

Keuntungan dari stasiun memasak yang dilengkapi dengan oven dan alas yang baik sangat banyak:

- **Kemudahan dalam penanganan**
- **Optimisasi ruang**
- **Praktis dalam penggunaan**
- **Mudah dipasang**

Alas oven yang dirancang dan dibangun dengan baik dapat mempermudah pekerjaan pembuat pizza dan sangat berguna saat menyiapkan hidangan.





Apa alas terbaik untuk oven pizza?

Alas Alfa untuk pizza adalah meja yang menawarkan fleksibilitas maksimal untuk menyiapkan dapur luar ruangan yang dapat dipindahkan dan untuk memaksimalkan penggunaan oven taman Anda.

Alas multifungsi untuk pizza adalah salah satu alat utama untuk menciptakan pizzeria di rumah. Alas ini dapat digunakan sebagai permukaan pendukung untuk oven kayu atau gas yang berdiri bebas.

Kompartemen luas di bawahnya memungkinkan Anda untuk menyimpan kayu bakar atau mengatur tabung gas, dengan opsi untuk memasang pintu untuk menyembunyikannya dari pandangan. Semua oven Alfa, baik yang menggunakan kayu maupun gas, memiliki alas berukuran cukup yang berfungsi baik sebagai stasiun kerja untuk menyiapkan pizza maupun sebagai alas pendukung untuk oven itu sendiri.

Dilengkapi dengan rak samping yang nyaman, alas oven Alfa juga dapat dilengkapi dengan panel depan stainless steel yang praktis. Panel ini, tergantung pada jenis bahan bakar oven yang digunakan, dapat diposisikan baik di belakang sebagai penahan kayu, maupun di depan untuk menutupi tabung gas sehingga tersembunyi dari pandangan dan membuat tampilan alas lebih estetik.

BAGAIMANA MELINDUNGI OVEN LUAR RUANGAN ANDA?



Keausan, perubahan suhu, hujan, salju, pembekuan, dan sinar matahari adalah faktor-faktor yang, dalam jangka panjang, dapat mengkompromikan fungsi oven. Oleh karena itu, Alfa telah mengembangkan penutup oven untuk memberikan perlindungan sepanjang tahun pada alat Anda. Penutup ini dibuat khusus dengan bahan tahan air, bernapas, dan sangat tahan terhadap cuaca ekstrem.



Aksesori hebat untuk melindungi oven luar ruangan Anda





BAGAIMANA CARA MEMBERSIHKAN OVEN

Selalu jaga kebersihan dan sanitasi oven untuk mempertahankan fungsinya, memastikan kinerjanya yang baik dalam jangka panjang, dan mencegah pizza atau hidangan yang dimasak menyerap bau dan rasa yang tidak diinginkan.

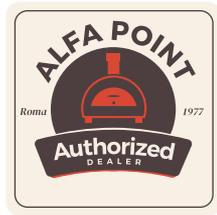
Bersihkan lantai oven (ketika oven dalam keadaan dingin) dengan sikat dan lap dengan kain lembap secara perlahan.

- Gunakan kain lembap untuk membersihkan pelapis luar oven.
- Oleskan sedikit vaselin untuk membuat logam menjadi berkilau.
- Lepaskan dan bersihkan cerobong asap setahun sekali; hewan mungkin bersarang di sana dan/atau abu dapat menghalangi saluran asap.

- Jika tanda-tanda karat mulai muncul, bersihkan dengan sikat pemoles dan oleskan lapisan tipis vaselin.
- Jangan gunakan produk kimia untuk membersihkan oven.
- Jangan membersihkan oven saat oven sedang digunakan.
- Jika oven terpapar udara laut, disarankan untuk sering membersihkan oven dengan air tawar untuk mencegah korosi dan kotoran.

Selama periode tidak digunakan, disarankan untuk membersihkan oven dengan hati-hati, melumasi bagian logam, dan menutupnya dengan penutup Alfa yang tersedia berdasarkan permintaan.

Pada penggunaan pertama, periksa kemungkinan tanda-tanda kerusakan.



MENEMUKAN PENJUAL ALFA DI DAERAH ANDA SANGAT MUDAH

ALFA adalah merek yang mengkhususkan diri dalam oven PIZZA berbahan bakar kayu dan gas untuk rumah tinggal. Kami memproduksi oven pizza siap pakai yang paling indah dan mudah digunakan untuk dapur dalam atau luar ruangan di pasaran. Sepenuhnya dibuat di Italia di pabrik kami yang terletak dekat Roma, semua model kami cocok untuk memanggang, membakar, memanggang daging, dan merebus. Mereka mudah digunakan, dan Anda akan dapat memasak seperti koki profesional. Masakan Anda akan kaya rasa setiap hari.

Di taman, dekat kolam renang, atau di rumah, baik untuk penggunaan sesekali maupun harian, produk Alfa dirancang untuk sepenuhnya memenuhi kebutuhan para penggemar masak. Untuk mendapatkan hasil maksimal dari oven berbahan bakar kayu Anda, gunakan aksesoris oven pizza yang mempermudah persiapan makanan dan memanggang, serta memungkinkan Anda menyajikan hidangan yang kaya rasa dan tradisi. Alfa mengubah cara memasak tradisional menjadi perangkat desain.



