

ALFA
LIVING



WOOD FIRE ELEGANCE





L'élégance, le soin du détail, la nourriture de qualité sont seulement quelques-uns des mots-clés des produits Alfa Living, nés de l'expérience d'Alfa 1977 qui encore une fois mise sur l'innovation. Le double revêtement, la double couche de briques, la terre réfractaire naturelle travaillée entièrement dans l'usine d'Anagni près de Rome. Nous aimons penser que grâce à ses caractéristiques Alfa Living représente bien le style et l'originalité italiens. L'attention pour la beauté, l'amour des produits faits main, la convivialité et la célébration de l'art culinaire ; ce sont les valeurs de « l'italianité » qu'avec cette ligne nous voulons faire redécouvrir au Bel paese et offrir au reste du monde.

Eleganz, Aufmerksamkeit zum Detail und Qualitätsessen sind nur einige Schlüsselwörter, die die Alfa Living Produkte kennzeichnen. Doppelte Lackierung, doppelte Schichte von Schamotteplatten, natürlicher Schamotteton, ausschließlich am Unternehmensstandort in Anagni (Rom) bearbeitet. Es ist schön für uns zu denken, dass die Linie Alfa Living die italienische Einzigartigkeit und Originalität durch ihre Eigenschaften darstellt. Die Aufmerksamkeit für die Schönheit, die Liebe für die handgefertigten Produkte, die Tafelfreuden, die Bedeutung der Kochkunst: Wir wünschen uns, dass diese Werte, dank unserer Linie, von Bel Paese wiederentdeckt werden und von anderen Ländern kennengelernt werden.

*Founders
Marcello Ortuso e Rocco Lauro*



VENERE OVEN - ICE WHITE



THAT'S YOUR PARTY, THAT'S YOUR FOOD

Faites la cuisine en compagnie de vos amis avec la formule multicooking d'Alfa Living. Préparez des plats plus élaborés sans pour autant renoncer aux arômes du bois et au goût unique de la cuisson sur pierre réfractaire. De l'entrée au dessert, vous pourrez créer vos itinéraires gastronomiques autour du four, exploitant son potentiel et mettant à l'épreuve ses capacités.

Entdecken Sie die Freude am Zusammensein durch Multicooking Alfa Living wieder. Zubereiten Sie üppige und ausgearbeitete Gerichte ohne auf den Duft des Holzes und auf dem Stein gegarte Speisen verzichten zu müssen. Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise: verwenden Sie Ihren Ofen, um ein gesamtes Menü zuzubereiten, und schöpfen Sie alle seine Leistungsfähigkeiten voll aus.



ITALIAN STYLE

NOS EXPERTISES DANS LE MONDE
Unsere Kompetenzen in der Welt

Alfa Living est fière d'incarner et représenter l'unicité et l'originalité italiennes. L'amour de l'art, le goût de la beauté, le respect de la tradition et le plaisir de la convivialité sont les valeurs auxquelles nous croyons et que nous voulons partager avec le reste du monde.

Alfa Living ist stolz darauf, die italienischen Einzigartigkeit und Tafelfreuden darzustellen. Liebe für die Kunst, Sinn für das Schöne, Respekt für die Tradition, Tafelfreuden: diese sind die Werte, an die wir glauben. Diese sind die Werte, die wir mit dem Rest der Welt teilen wollen.







**VOTRE PRODUIT,
C'EST DE L'ARTISANAT
DE HAUTE QUALITÉ**

HOCHWERTIGE HANDWERKSPRODUKTE:
DAS IST, WAS WIR EUCH ANBIETEN

Tout a été fait de la meilleure façon grâce au travail habile de nos artisans. Le double revêtement, la double couche de briques, la terre réfractaire naturelle entièrement travaillée dans l'usine d'Anagni près de Rome, l'acier spécial adapté aux hautes températures avec 18,5% de chrome et sans nickel, la vitrocéramique résistant jusqu'à 800°C et la chambre de combustion qui peut atteindre jusqu'à 1 000°C. Ces détails font la différence dans nos fours, ces mêmes fours qui meublent votre maison, votre espace, votre vie.

Unsere Öfen werden von unseren Handwerkern perfekt und geschickt gefertigt. Doppelte Lackierung, doppelte Schicht von Schamotteplatten, natürlicher Schamotteton, ausschließlich am Unternehmensstandort in Anagni (Rom) bearbeitet, hochtemperaturbeständiger nickelfreier Sonderstahl mit 18,5% Chrom, Keramikglas beständig bis 800°C und Brennraum beständig bis 1.000°C. Diese Details sind Kennzeichen unsere Öfen, die Ihre Wohnung, Ihre Räume und Ihr Leben einrichten.

DUETTO LE BREVET!

DUETTO PATENTIERT!

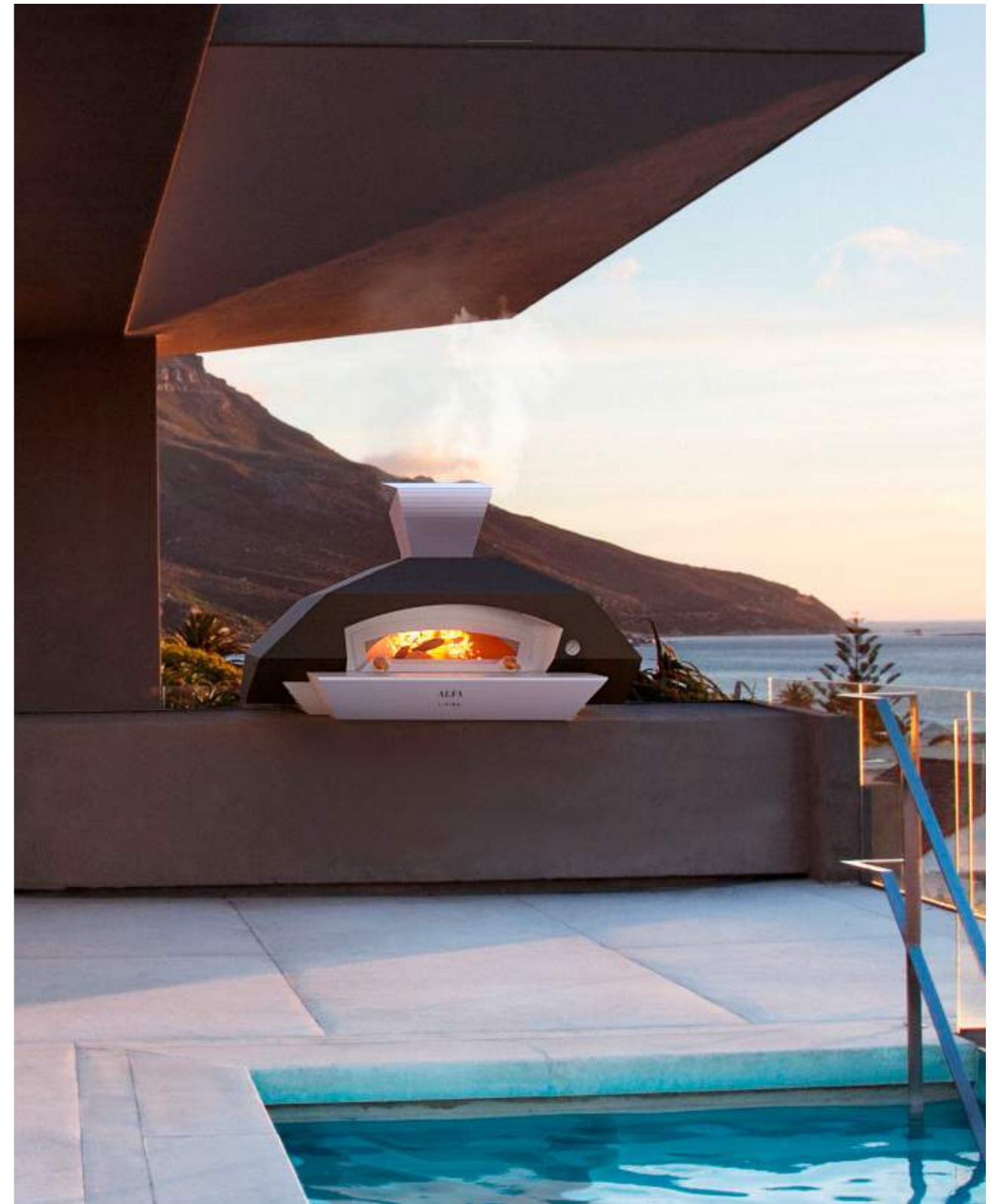
*“Le principe innovant du four de cuisson simultanée directe et indirecte, type **Duetto**, a finalement breveté. Avoir un four traditionnel, avec une seule source de chaleur, cuisine de façon efficace et rapide à la flamme et à la chaleur, il est le rêve de tous les amateurs de la bonne nourriture. **Mettre toute l'énergie de la flamme**, ce fut l'impératif de techniciens Alfa, sans perdre de même une étincelle d'énergie dans le bois. Le résultat technique obtenu a été le résultat d'une recherche longue et minutieuse visant à optimiser la trajectoire aérodynamique des flux de chaleur. Ce brevet ouvre de nouvelles et plus larges perspectives. Nous allons continuer le processus de recherche en cours qui a commencé il y a 40 ans, pour obtenir la position de leader mondial de la cuisine traditionnelle et authentique.”*

*“Endlich ist die innovative Prinzip der direkten und indirekten Kochen - Typ **Duetto** - patentiert. Der Traum aller Liebhaber einer guten Küche ist ein traditioneller Holzbackofen zu haben, der sowohl effizient als auch schnell ist. Es ist sehr wichtig, **die ganze Energie der Flamme auszunutzen**. Das ist der Rat der Techniker der Alfa Unternehmen. Sie sollten keinen Funken von der Holz - Energie verschwenden. Das technische Ergebnis ist das Ergebnis einer langen und minutiösen Forschung. Diese Forschung ist notwendig gewesen, um die Optimierung der aerodynamischen Weg der Wärmeströme zu optimieren. Dieses Patent bietet uns heute neue und breitere Perspektiven. Wir werden die Forschungsprozess noch erführen, um die beste Position als Weltmarktführer der traditionellen und echten Kochen zu erreichen. Wir haben diese Prozess vor 40 Jahre angefangen.”*

founder and inventor
Rocco Lauro



YOUR HOME, THE PLACE WHERE YOU WANT TO COME BACK



MARTE OVEN - ZAPHYR BLACK



MARTE

La force de Marte contenue dans un projet novateur. Un four aux formes nerveuses, aux lignes nettes et aux jeux d'ombre et de lumière.

Die Kraft von Marte in einem erneuernden Projekt. Ein Ofen mit sehnigen Gestalten, entschiedenen Linien und ein Spiel von Licht und Schatten.



V E N E R E

Venere, la déesse de la beauté, a inspiré la conception de ce produit. Une nouvelle façon d'interpréter le four à bois: un instrument de cuisson formidable et une élégante pièce d'ameublement.

Venere, Göttin der Schönheit, ist die Quelle der Inspiration dieses Produktes. Eine neue Deutung des Holzofens: ein großartiges Gerät und ein feiner Einrichtungsgegenstand.





D U E T T O

Duetto est le four à double chambre qui a révolutionné le monde de la cuisine de plein air: un design innovant pour le plus ancien des instruments de cuisson.

Duetto ist der Ofen mit einem doppelten Garraum, der die Welt von Outdoor Cooking revolutioniert hat. Ein erneuerndes Design für das älteste Gargerät.



DOLCE VITA

Dolce Vita, le plaisir de la flamme entre recherche technologique et design. Le seul four alimenté au gaz ou au bois.

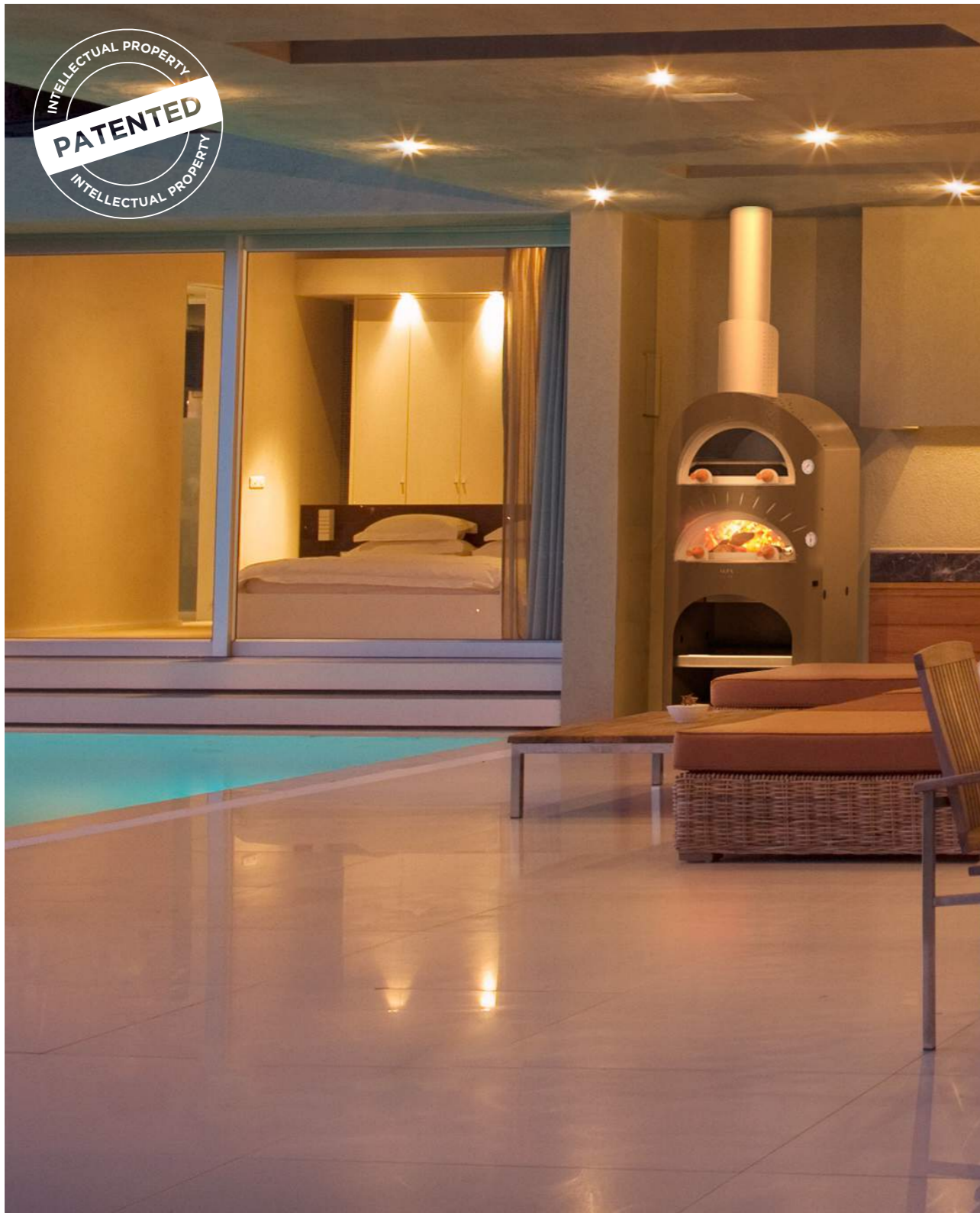
Dolce Vita, das Vergnügen der Flamme zwischen technischen Forschung und Design. Der einzige im Gas-oder Hdz Version.



B R A V O

Bravo, des formes régulières et des dimensions réduites caractérisent un four parfaitement adapté pour des cuisines d'extérieur magnifiques. Aussi disponible sans base.

Bravo, ebenemäßige Formen und geringere Außenmaße eines Ofens, der perfekt für herrliche Aussenküchen ist. Auch ohne Untertisch verfügbar.



DUETTINO

Duettino, le four à la double personnalité. En intérieur, il cuit et chauffe grâce à son système de ventilation. En extérieur, il cuit et enchante avec sa double chambre de cuisson et sa flamme visible.

Duettino, der Ofen mit der doppelten Seele. In Innenbereich: es kocht und heizt dank seines Belüftungssystems. In Außenbereich: es kocht und zaubert mit seinem doppelten Garraum und Sicht auf die Flamme.



O N D A

Onda, des formes douces et enveloppantes et une taille réduite. Conçu pour les espaces urbains, il est le four le plus fin de la ligne Alfa Living.

Onda, weiche und komfortable Formen, geringere Außmaße. Für die Stadt ausgedacht. Der schlankste Ofen der Alfa Living Linie.



GASTONE

Gastone, l'alimentation au gaz et la porte en vitrocéramique pour un four d'intérieur ou d'extérieur aux lignes douces et élégantes.

Gastone, Gasbetrieb und Tür aus Keramikglas. Ein Ofen mit eleganten und weichen Linien, der für Innen- und Außenbereich geeignet ist.

V O S A C C E S S O I R E S

IHR ZUBEHÖR

P E E L S S E T

L'ensemble de pelles à pizza semi-professionnelles Alfa Living est composé de 3 éléments :

- Une pelle trouée pour enfourner et évacuer l'excès de farine
- Une pelle équipée d'une poignée coulissante pour tourner les pizzas dans le four
- Une brosse pour nettoyer la sole

Das halbprofessionelle Alfa Living Set besteht aus:

- Pizzaschieber. mit Löchern, die das überschüssige Mehl herausfallen lassen
- Schaufel mit hilfreichen Schiebenstiel, um Pizza umzudrehen
- Die Bürste für die Reinigung des Bodens

CODE ACPAL-AL130



NEO

Le porte-pelles est la touche d'élégance qui accompagne nos fours. Facile à déplacer, il peut être positionné partout. Conçu et projeté par le département R&D de l'entreprise, Neo s'adapte à tous les décors c'est un outil indispensable pour utiliser les fours Alfa Living.

Der Schaufelständer begleitet unsere Öfen mit Eleganz und ist einfach umzustellen. Es wurde von der Abteilung R&D der Firma Neo entworfen, passt in jedem Raum und ist extrem nützlich für diejenigen, die Öfen Alfa Living benutzen würde.



CODE AFINEO-GRI



WOOD HOLDER

Sa forme particulière permet le plus grand passage d'air en protégeant les aliments du feu. Disponible en deux dimensions 38 cm et 54 cm.

Seine besondere Gestalt erlaubt die Luftzufuhr und das Essen wird gegen Feuer geschützt. In zwei Maßen erhältlich! In der Länge 38 cm und 54 cm.



CODE 38 CM ACPAR-AL37 CODE 54 CM ACPAR-AL45

KIT HYBRID

Fabriqué en acier inox AISI 441, il a été spécialement pensé pour améliorer sa facilité d'utilisation. Il vous permet d'utiliser le four à gaz avec le bois.

Aus Edelstahl AISI 441 ist es eigens ausgedacht, um seine Nutzung möglichst zu erleichtern. So können Sie den Gas ofen auch als Holzofen benutzen.



CODE KIT HYBRID DOLCE VITA ACKIT-DOLCV CODE KIT HYBRID GASTONE ACKIT-GAST

C O V E R

Les housses Alfa Living sont fabriquées en Italie par des artisans qui utilisent des tissus spéciaux soigneusement choisis pour protéger votre four pendant les périodes de non-utilisation.

Die Alfa Living Schutzhülle sind in Italien von Handwerkschneider hergestellt, die sorgfältig ausgewählte Stoffe verwenden, um Ihren Ofen zu schützen.



CODE COVER DOLCE VITA **ACTEL-DOLC** CODE COVER DUETTO **ACTEL-DUTO**
CODE COVER ONDA **ACTEL-ONDA** CODE COVER BRAVO **ACTEL-BRAV**
CODE COVER DUETTINO OUTDOOR **ACTEL-DUNO** CODE COVER GASTONE OUTDOOR **ACTEL-GASO**
CODE COVER MARTE **ACTEL-MART** CODE COVER VENERE **ACTEL-VENE**

C H E F T O O L S

Le nouveau ligne « Chef Tools » comprend une sélection d'outils « made in Italy » de grande qualité pour bien profiter de votre four Alfa Living et vous lancer dans des expériences culinaires inédites.

Die neue "Chef Tools" besteht aus hochwertigen Geräten Made in Italy. Es wurde für diejenigen gedacht, die optimale Ergebnisse mit dem Ofen Alfa living erzielen wollen und immer neue Garmethoden probieren möchten.



CODE ACKIT-CHETO



	GASTONE INDOOR	GASTONE OUTDOOR	ONDA	DUETTINO OUTDOOR	DUETTINO INDOOR	VENERE
dimensions Ausmaße	90x84x161,5h cm	90x84x247h cm	110x75,9x191,7h cm	77x84x241,6h cm	77x85x195h cm	172,5x121,2x198h cm
sole Backfläche	60x60 cm	60x60 cm	90x40 cm	60x60 cm	60x60 cm	120x70 cm
temps pour chauffer Minuten zum Aufheizen	15 minutes	15 minutes	25 minutes	30 minutes (lower oven) 45 minutes (upper oven)	30 minutes (lower oven) 45 minutes (upper oven)	35 minutes
poids Gewicht	200 kg	200 kg	190 kg	270 kg	270 kg	344 kg

	MARTE	DOLCE VITA	BRAVO	BRAVO TOP	DUETTO
dimensions Ausmaße	167,8x119,1x203h cm	166,4x87,2x232h cm	99,9x81,4x243,3h cm	95,4x81,4x64,8h cm	91,2x97x253h cm
sole Backfläche	120x70 cm	wood 90x60 cm gas 80x60 cm	70x60 cm	70x60 cm	60x70 cm
temps pour chauffer Minuten zum Aufheizen	35 minutes	wood 25 minutes gas 15 minutes	25 minutes	25 minutes	30 minutes (lower oven) 45 minutes (upper oven)
poids Gewicht	342 kg	220 kg	185 kg	125 kg	292 kg



FICHES TECHNIQUES ET COMPARATIF DES PRODUITS

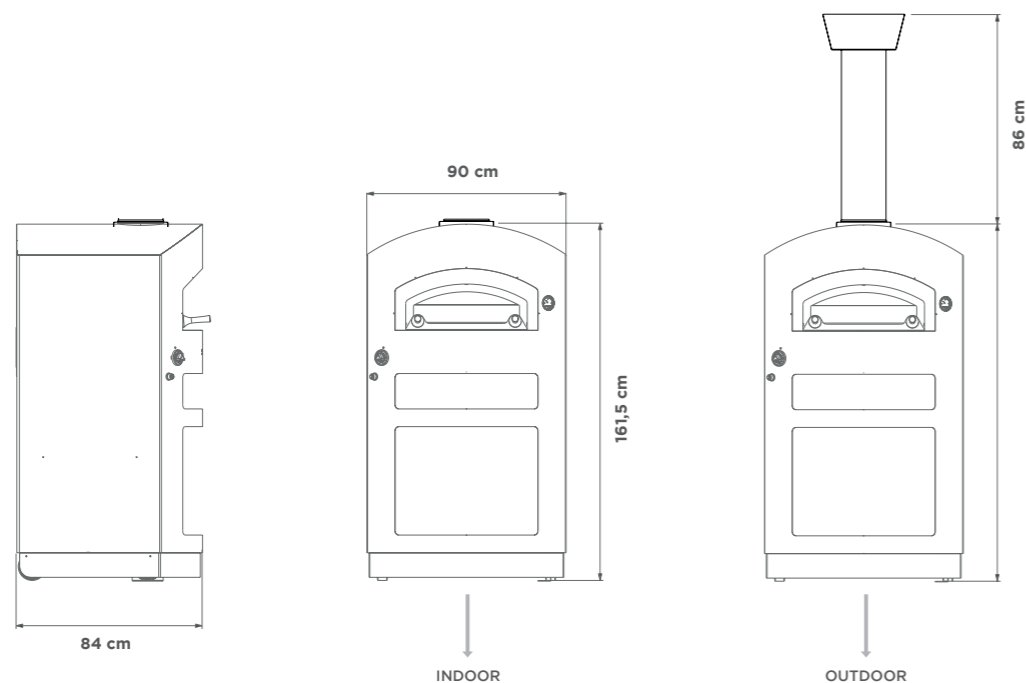
—
TECHNISCHE BESCHREIBUNG UND PRODUKTVERGLEICH

GASTONE

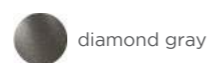
Temps pour chauffer	15'	Minuten zum Aufheizen
Nombre de pizzas à la fois	3	N° Pizzen pro Backvorgang
Fournées de pain	3 kg	Broteinschub
Puissance nominale	15 kW - 12900 kCal/h	Wärmekapazität
Dimensions de la sole	60x60x5,4 cm	Abmessungen des Backbodens
Aire de la sole	0,36 m ²	Fläche des Backbodens
Poids	200 kg	Gewicht

OUTDOOR: CODE LPG FXGASO-GGRI CODE METHANE FXGASO-MGRI

INDOOR: CODE LPG FXGASI-GGRI CODE METHANE FXGASI-MGRI



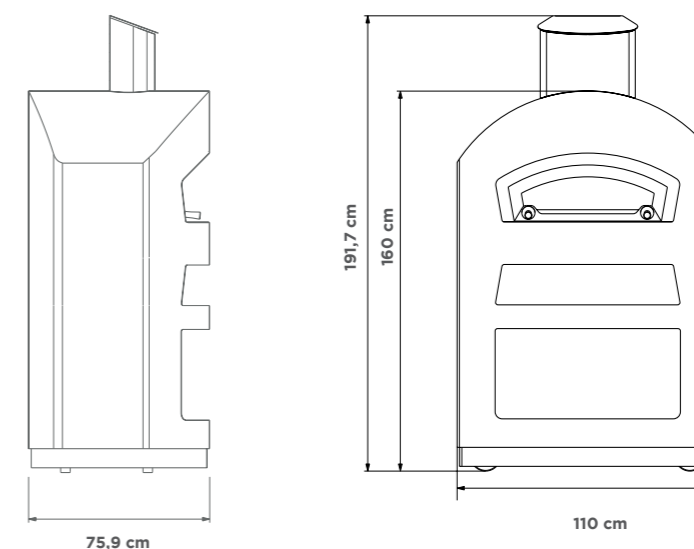
ACCESSOIRES INCLUS: Pyromètre et porte (conduit de cheminée et chapeau inclus seulement pour le four d'extérieur)
ENTHALTENE ZUBEHÖRE: Pyromètre und Tür (Rohr und Hut sind in dem Ofen für Aussenbereich inklusive)



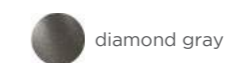
ONDA

Temps pour chauffer	25'	Minuten zum Aufheizen
Nombre de pizzas à la fois	2	N° Pizzen pro Backvorgang
Fournées de pain	3 kg	Broteinschub
Consommation moyenne	4 kg/h	Durchschnittsverbrauch
Température maximum	400°C	maximale Temperatur
Dimensions de la sole	90 x 40 x 5,4 cm	Abmessungen des Backbodens
Aire de la sole	0,36 m ²	Fläche des Backbodens
Poids	190 kg	Gewicht

CODE FXONDA-LGRI



ACCESSOIRES INCLUS: Conduit de cheminée, Chapeau, Pyromètre, Garde-bois (38 cm) et porte
ENTHALTENE ZUBEHÖRE: Rohr, Hut, Pyromètre, Holzhalter (38 cm) und Tür



DUETTINO

four mattone - Steinofen (chambre supérieure / die obere Kammer)

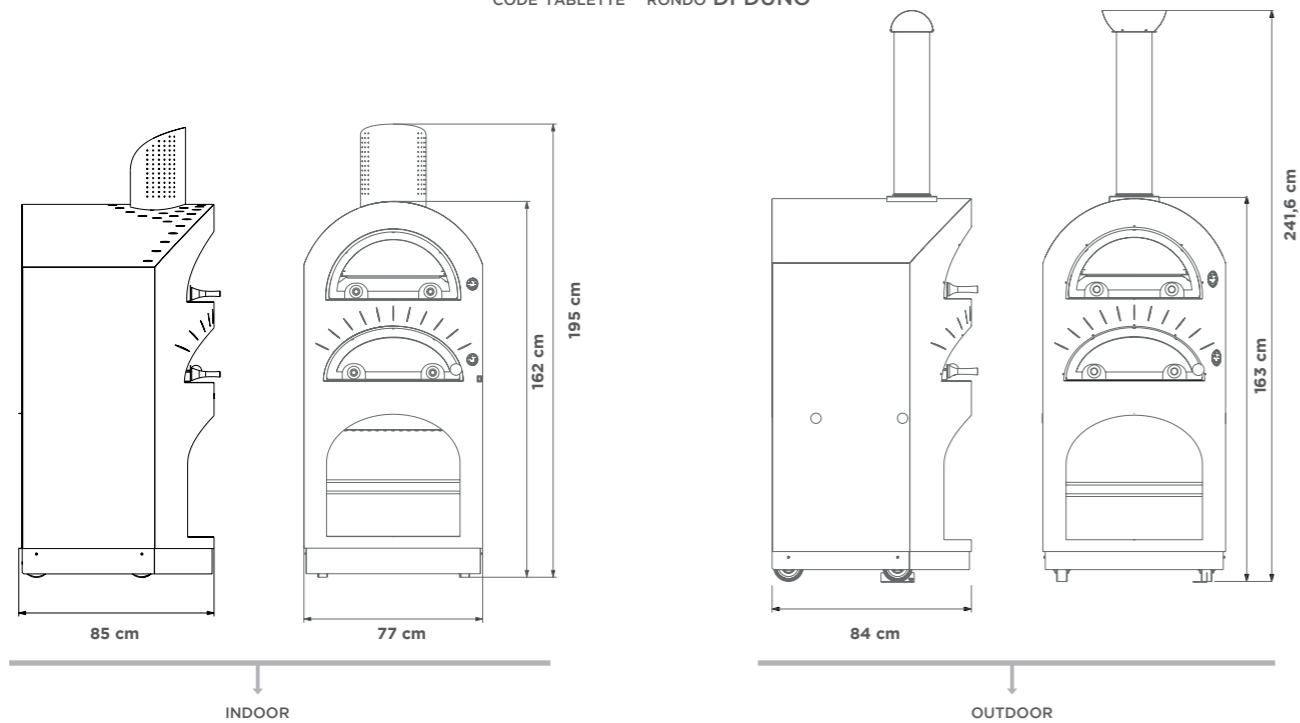
Temps pour chauffer	45'	Minuten zum Aufheizen
Dimensions de la sole	50x60x8,1 cm	Abmessungen des Backbodens
Température maximum	300°C	Maximale Temperatur

four fiamma - Ofen Flamme (chambre inférieure / untere Kammer)

Temps pour chauffer	30'	Minuten zum Aufheizen
Dimensions de la sole	60x60x5,4 cm	Abmessungen des Backbodens
Température maximum	400°C	Maximale Temperatur

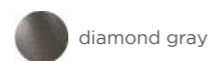
Poids 270 kg Gewicht

OUTDOOR: CODE FXDUNO-LGRI
 INDOOR: CODE FXDUNI-LGRI
 CODE TABLETTE - RONDÒ DFDUNO



ACCESSOIRES INCLUS FOUR INTÉRIEUR: 2 pyromètres, 2 portes, système de ventilation, couverture conduite de fumée et garde-bois (38cm)
ZUBEHÖRE INKLUSIVE IM ÖFEN FÜR INNENBEREICH: 2 Thermometer, 2 Türen, Abluftungssystem, Rohr Schutz und Holzhalter (38 Cm)
ACCESSOIRES INCLUS FOUR EXTÉRIEUR: Conduit de cheminée, chapeau, 2 pyromètres, 2 portes, grille, tablette bois et garde-bois (38cm)
ZUBEHÖRE INKLUSIVE IM ÖFEN FÜR AUSSENBEREICH: Rohr, Hut, 2 Thermometer, 2 Türen, Grid, Fensterbank aus Holz und Holzhalter (38 Cm)

Dimensions four avec tablette. Ofen Abmessungen mit Rondò
 145 x 99,3cm

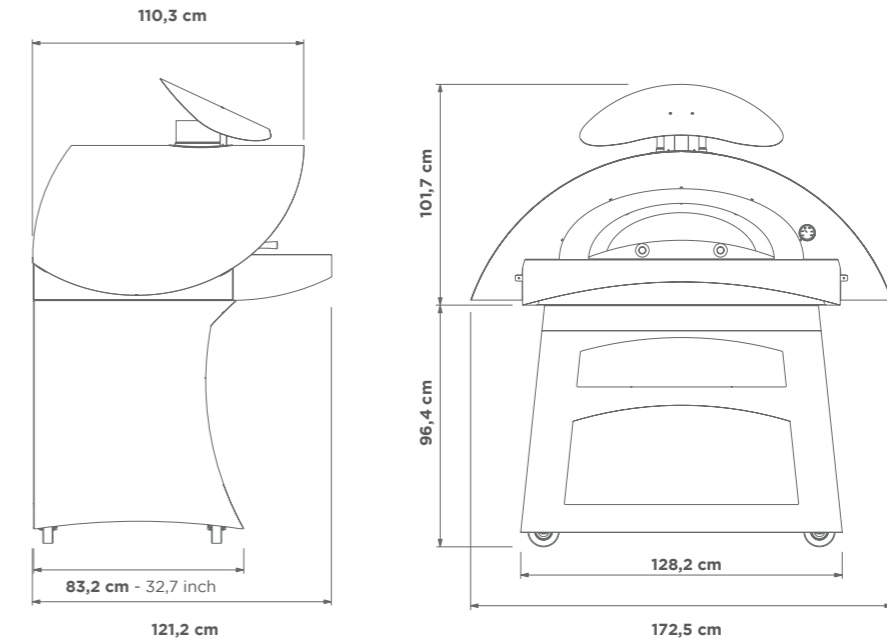


PATENT N° 1425185

VENERE

Temps pour chauffer	35'	Minuten zum Aufheizen
Nombre de pizzas à la fois	6	N° Pizzen pro Backvorgang
Fournées de pain	6 kg	Broteinschub
Consommation moyenne	6 kg/h	Durchschnittsverbrauch
Température maximum	400°C	maximale Temperatur
Dimensions de la sole	120 x 70 x 5,4 cm	Abmessungen des Backbodens
Aire de la sole	0,42 m²	Fläche des Backbodens
Poids four/poids base	250 - 93,4 kg	Peso forno Ofen Gewicht / Untertisch Gewicht

CODE BASE BFVENE-BIA CODE TOP FXVENE-LBIA-T



ACCESSOIRES INCLUS: Conduit de cheminée, chapeau, pyromètre, garde-bois (54 cm) et porte
ENTHALTENE ZUBEHÖRE: Rohr, Hut, Pyromètre, Holzhalter (54 cm) und Tür

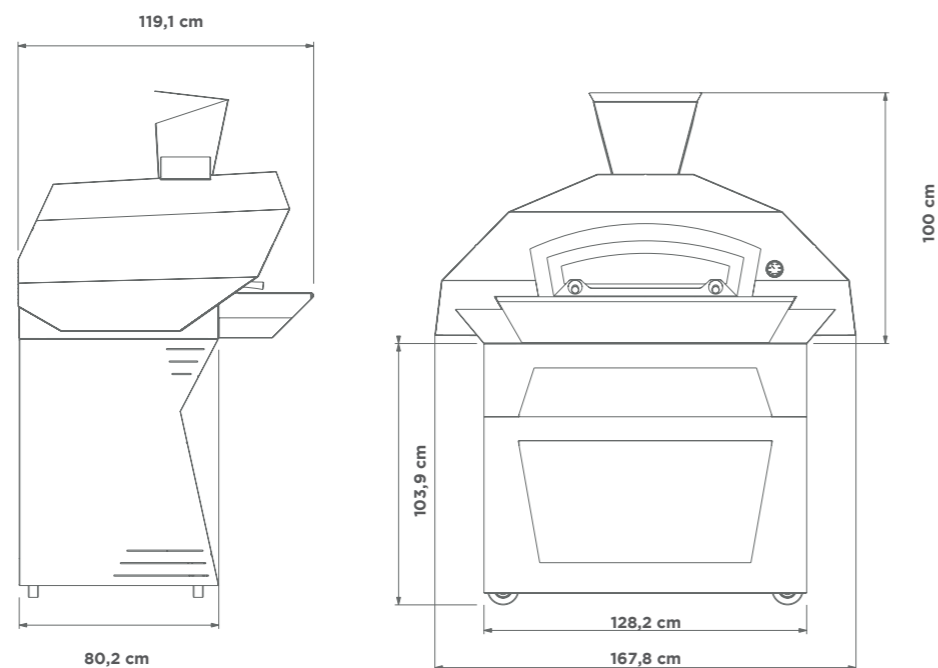
Venere base pas inclus, la base est fourni séparément.
 Venere Ofen wird ohne Untertisch verschickt; Untertisch wird separat verschickt und bezahlt.



MARTE

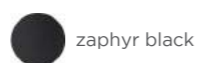
Temps pour chauffer	35'	Minuten zum Aufheizen
Nombre de pizzas à la fois	6	N° Pizzen pro Backvorgang
Fournées de pain	6 kg	Broteinschub
Consommation moyenne	6 kg/h	Durchschnittsverbrauch
Température maximum	400°C	maximale Temperatur
Dimensions de la sole	20 x 70 x 5,4 cm	Abmessungen des Backbodens
Aire de la sole	0,42 m²	Fläche des Backbodens
Poids four/poids base	250 - 91,5 kg	Ofen Gewicht / Untertisch Gewicht

CODE BASE **BFMART-NER** CODE TOP **FXMART-LNER-T**



ACCESSOIRES INCLUS: Conduit de cheminée, chapeau, pyromètre, garde-bois (54 cm) et porte
ENTHALTENE ZUBEHÖRE: Rohr, Hut, Pyromètre, Holzhalter (54 cm) und Tür

Marte base pas inclus, la base est fourni séparément.
 Marte Ofen wird ohne Untertisch verschickt; Untertisch wird separat verschickt und bezahlt.

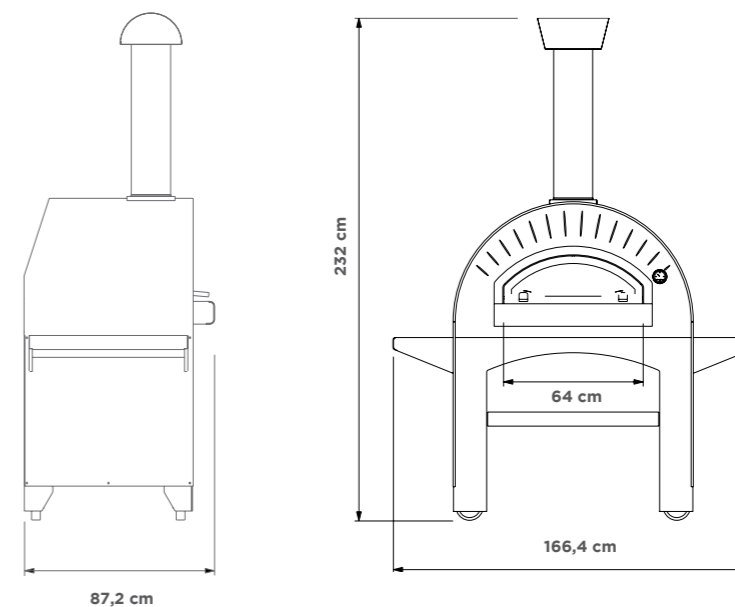


zaphyr black

DOLCE VITA

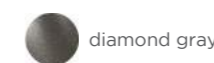
Temps pour chauffer	25' wood / 15' gas	Minuten zum Aufheizen
Nombre de pizzas à la fois	4	N° Pizzen pro Backvorgang
Fournées de pain	4 kg	Broteinschub
Consommation moyenne de bois	4 kg/h	Durchschnittliche Holzverbrauch
Température maximum	400°C	maximale Temperatur
Dimensions de la sole	wood 90 x 60 x 5,4 cm gas 80 x 60 x 5,4 cm	Abmessungen des Backbodens
Aire de la sole	0,54 m²	Fläche des Backbodens
Poids	220 kg	Gewicht

CODE WOOD **FXDOLC-LGRI** CODE LPG **FXDOLC-GGRI** CODE METHANE **FXDOLC-MGRI**



ACCESSOIRES INCLUS: Conduit de cheminée, chapeau, Pyromètre et porte (Garde-bois de 38 cm inclus avec le modèle Dolce vita à bois)
ENTHALTENE ZUBEHÖRE: Rohr, Hut, Pyromètre und Tür (Holzhalter (38 cm) ist in dem Dolce vita Ofen inklusive

Disponible aussi en version à gaz. Auch Im Gasversion.

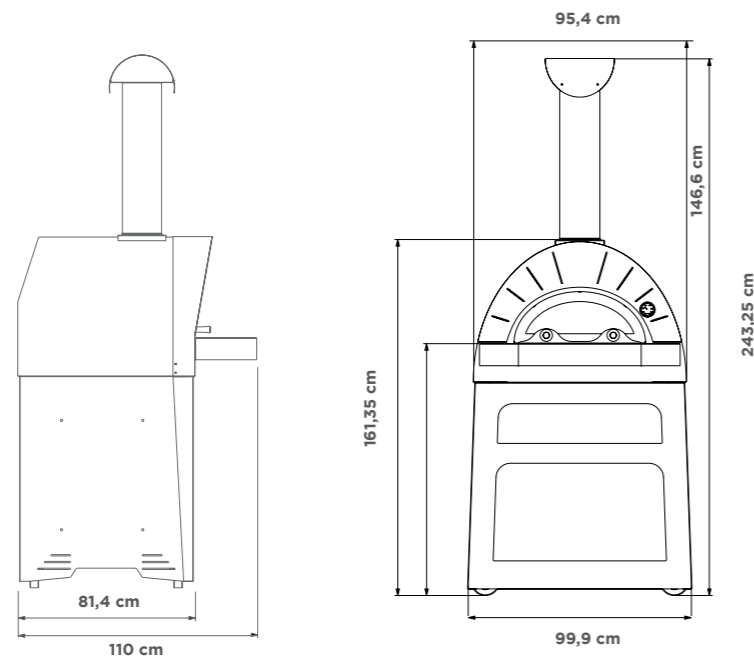


diamond gray

BRAVO

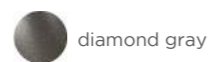
Temps pour chauffer	25'	Minuten zum Aufheizen
Nombre de pizzas à la fois	3	N° Pizzen pro Backvorgang
Fournées de pain	4 kg	Broteinschub
Consommation moyenne	4 kg/h	Durchschnittsverbrauch
Température maximum	400°C	maximale Temperatur
Dimensions de la sole	70 x 60 x 5,4 cm	Abmessungen des Backbodens
Aire de la sole	0,42 m ²	Fläche des Backbodens
Poids	185 kg	Gewicht

CODE BASE FXBRAV-LGRI CODE TOP FXBRAV-LGRI-T



ACCESSOIRES INCLUS: Conduit de cheminée, Chapeau, Pyromètre, Garde-bois (38 cm) et porte
ENTHALTENE ZUBEHÖRE: Rohr, Hut, Pyromètre, Holzhalter (38 cm) und Tür

Disponibile en version top. Top Version ist verfügbar.



diamond gray

DUETTO

four mattone - Steinofen (chambre supérieure / die obere Kammer)

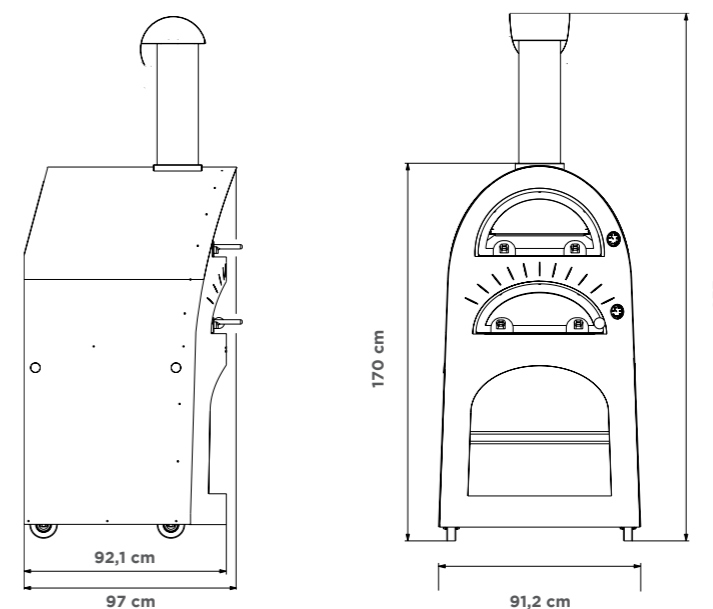
Temps pour chauffer	45'	Minuten zum Aufheizen
Dimensions de la sole	50x70x8,1 inch / 19,6x27,5x3 cm	Abmessungen des Backbodens
Température maximum	572°F / 300°C	Maximale Temperatur

four fiamma - Ofen Flamme (chambre inférieur / untere Kammer)

Temps pour chauffer	30'	Minuten zum Aufheizen
Dimensions de la sole	23,6x27,5x2 inch / 60x70x5,4 cm	Abmessungen des Backbodens
Température maximum	752°F / 400°C	Maximale Temperatur

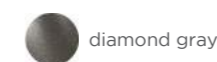
Poids 644 lbs / 292 kg Gewicht

CODE FOUR - ÖFEN FXDUTO-LGRI
 CODE TABLETTE - RONDÒ DFDUTO



ACCESSORIES INCLUDED: Conduit de cheminée, chapeau, 2 pyromètres, 2 portes, grille, tablette acier inoxydable et garde-bois (38cm)
ENTHALTENE ZUBEHÖRE: Rohr, Hut, 2 Thermometer, 2 Türen, Grid, Fensterbank aus Stahl und Holzhalter (38 Cm)

Dimensions four avec tablette. Ofen Abmessungen mit Rondò
 155 x 113,5cm



diamond gray

PATENT N° 1425185



40
years

WOOD FIRE HERITAGE

Notre business entre émotion, compétence et passion

Alfa Refrattari est une société fondée en 1977 pour mettre en valeur la brique réfractaire, un matériau naturel, très prisé et fort apprécié pour sa résistance aux flammes et à la chaleur. Depuis 40 ans, beaucoup de nouveaux produits sont nés qui ont marqué l'histoire de l'industrie ; des produits construits autour du feu dans le but de le rendre accessible à tout le monde. Grâce à l'importante contribution de la deuxième génération des familles Lauro et Ortuso, la société devient une belle expression du « Made in Italy » connue dans plus de 70 pays. Inspirés par le style italien, l'originalité et l'authenticité, tous nos produits sont conçus, fabriqués et finis en Italie, dans notre usine d'Anagni.

Alfa Refrattari entsteht 1977, um den Schamottenstein aufzuwerten, ein hochwertiges natürliches Material, das für seinen Flamme- und Wärmewiderstand sehr geschätzt ist. Im Laufe von 40 Jahren wurden viele neue Produkte entwickelt, sodass das Feuer für alle erschwinglich sein könnte. Dank des Beitrages von der zweiten Generation der Familien Lauro und Ortuso wird die Firma ein Made in Italy-Unternehmen, das in über 70 Länder geschätzt wird. Wir lassen uns von für uns wichtigen Werten leiten, d. h. die italienische Wesenart, die Echtheit und die Originalität. Alle unsere Produkte werden deswegen mit Liebe in Italien bei unserem Sitz in Anagni ausgedacht, entwickelt und fein bearbeitet.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

VERKAUFSBEDINGUNGEN

- *Chers Clients, nous vous invitons à vérifier, lors de la livraison, l'état des marchandises et leur conformité avec les documents de transport en notant les éventuelles observations. Nous n'accepterons pas de contestation après la livraison. Les marchandises voyagent aux risques et périls de l'acheteur.*

Wir empfehlen den Kunden während des Entladens von den Vektoren, den Zustand der Waren und die Übereinstimmung mit den Transportdokumenten zu überprüfen und eventuelle Bemerkungen zu notieren. Nachfolgende Reklamationen sind ausgeschlossen. Frachtgut wird auf eigene Gefahr des Auftraggebers befördert.

- *Chaque commande est soumise à l'approbation de la société. Les commandes sont livrées selon les conditions spécifiées dans la confirmation de commande. Nous invitons les Clients à la vérifier.*

Jeder Auftrag bedarf der Genehmigung der Firma. Die Aufträge werden zu den Bedingungen geliefert, die in unserer Auftragsbestätigung spezifiziert sind.

- *En cas de refus de la marchandise lors de la livraison, les frais de service et de transport seront facturés à l'acheteur.*

Wird die Waren zum Zeitpunkt der Lieferung abgelehnt, gehen die Lieferungs- und Rücklieferung-Kosten zu Lasten des Kunden.

- *Tous les paiements doivent être effectués comme convenu au moment de la commande, le retard de paiement, quelle qu'en soit la raison, entraînera le versement des pénalités de retard au taux de refinancement de la BCE majoré de 5% et les éventuels frais de recouvrement.*

Alle Zahlungen müssen bei der Bestellung gemacht werden. Jede verspätete Zahlung, egal aus welchem Grund, wird eine Zinssatz in Höhe von 5% mehr bewirken als die EZB Diskontsatz plus Spesen.

- *Pour tout litige relatif à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales de vente, le tribunal compétent est celui de Frosinone.*

Im Streitfall ist das Gericht in Frosinone zuständig.

- *Ce catalogue, imprimé en Décembre 2016, annule et remplace les précédentes éditions.*

Dieser Katalog - im Dezember 2016 gedruckt - ersetzt alle vorherigen Ausgaben.

- *Les données et les mesures sont purement indicatives et ne sont pas contractuelles.*

Daten und Maßnahmen haben rein indikativen Charakter.

- *La société se réserve le droit d'apporter, à tout moment et sans préavis, des modifications esthétiques ou fonctionnelles à ses produits.*

Die Firma behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung die Ästhetik und die Funktionalität von Produkten zu ändern.

ALFA REFRATTARI S.R.L.

via Osteria della Fontana, 63 - 03012 Anagni (FR), ITALY

Tel +39 (0) 775.7821 - Fax +39 (0) 775.782238

info@alfa1977.it - 800.77.77.30

alfa1977.it

