

ALFA  
LIVING



THE WOOD FIRE ELEGANCE





*The elegance, the search for detail, the quality food are just some of the key words of Alfa Living products, born from the experience of Marcello Ortuso and Rocco Lauro who wanted to put their names on these projects. Visionaries but with their feet firmly on the ground, they have always dictated the new standards of the wood-fired oven market. Before with the refractory ovens, then with the line of domestic stainless steel ovens and now with the new Living line which responds to the needs of the most demanding people. There is a strong contribution of the families second generation to this new project to let these products enter the most lived-in homes in the world.*

L'eleganza, la ricerca del dettaglio, il cibo di qualità sono solo alcune delle parole chiave dei prodotti Alfa Living, nati dalla esperienza degli imprenditori Marcello Ortuso e Rocco Lauro che hanno voluto mettere la loro firma su questi progetti. Visionari, seppur con i piedi per terra, hanno da sempre dettato i nuovi standard di mercato nei forni a legna. Dapprima con i forni in refrattario, poi con la linea domestica in acciaio inox ed ora con la nuova linea Living che risponde alle "esigenze dei più esigenti". Forte è il contributo dato a questo nuovo progetto della seconda generazione per fare entrare questi prodotti nelle case più vissute del mondo.

*Founders  
Marcello Ortuso e Rocco Lauro*



DUETTO OVEN - DIAMOND GREY



## THAT'S YOUR PARTY, THAT'S YOUR FOOD

*Your celebration becomes more beautiful with baked items from Alfa Living ovens. From the appetizers, to the seafood or meat dinners, the food can be cooked, also at the same time: in fact, multi-cooking is one of the peculiarities of Alfa Living ovens. Foods cooked with wood and baking stone have another flavour; the experts of Alfa Living frequently test the products to give you excellent cooking results.*

La festa diventa più bella con i cibi appena sfornati dai forni Alfa Living. Dagli aperitivi, alle cene a base di pesce o carne, i cibi possono essere cotti nello stesso momento: infatti, la multi cottura è una delle particolarità dei forni Alfa Living. I cibi cotti a legna e su pietra refrattaria hanno un altro sapore; gli esperti Alfa Living testano i prodotti con test frequenti per darvi risultati di cottura eccellenti.

**YOUR HOME**

the place where you want to come back.

## ITALIAN STYLE

LE NOSTRE COMPETENZE NEL MONDO

*Alfa Living is proud to represent the Italian uniqueness and originality. The love of art, the search for beauty, the handmade care, the conviviality around the good and healthy food, the art of living; these are the values of Italian spirit to offer to all citizens of the world.*

Alfa Living è fiera di rappresentare l'unicità e l'originalità italiana. L'amore per l'arte, il gusto per il bello, la cura del fatto a mano, la convivialità attorno ai cibi buoni e genuini, l'arte di vivere, sono questi i valori di italianità da offrire a tutti i cittadini del mondo.



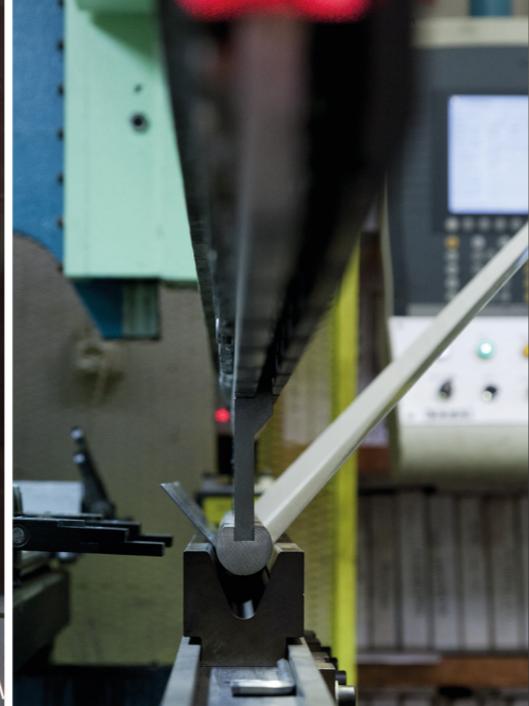
DUETTO OVEN - ALFA RED

“THE DETAILS ARE NOT THE DETAILS. THEY MAKE DESIGN”

*Charles Eames*



DUETTO OVEN - DIAMOND GREY



## HIGH QUALITY CRAFTSMANSHIP, THIS IS YOUR PRODUCT

ARTIGIANATO DI ALTA QUALITÀ, QUESTO È IL VOSTRO PRODOTTO

*Everything is done in the better way, thanks to the expert work of our artisans. The double layer of paint, the double layer of hollow tiles, the natural refractory fireclay made entirely in the factory in Anagni (Rome), the special steel suitable for high temperatures with 18.5% of chromium and nickel free; the ceramic glass heat resistant up to 800°C/1.472°F and the combustion chamber up to 1.000°C/1.832°F. These details make our ovens, the ovens that decorate your homes, your spaces, your life.*

Tutto è fatto al meglio grazie al lavoro sapiente dei nostri artigiani. La doppia verniciatura, il doppio strato di tavelle, la terra refrattaria naturale lavorata interamente nello stabilimento di Anagni (Roma), l'acciaio speciale adatto alle alte temperature con il 18,5% di cromo e nickel free; il vetro ceramico resistente fino ad 800°C e camera di combustione fino a 1.000°C. Questi dettagli compongono i nostri forni, i forni che arredano le vostre case, i vostri spazi, la vostra vita.

## VENERE

*Venere (Venus), the goddess born from the waters, has inspired the design of this oven. A new way of interpreting the wood-fired oven; not only a powerful cooking tool but an object with sinuous and elegant shapes that fits perfectly in the world's most beautiful homes.*

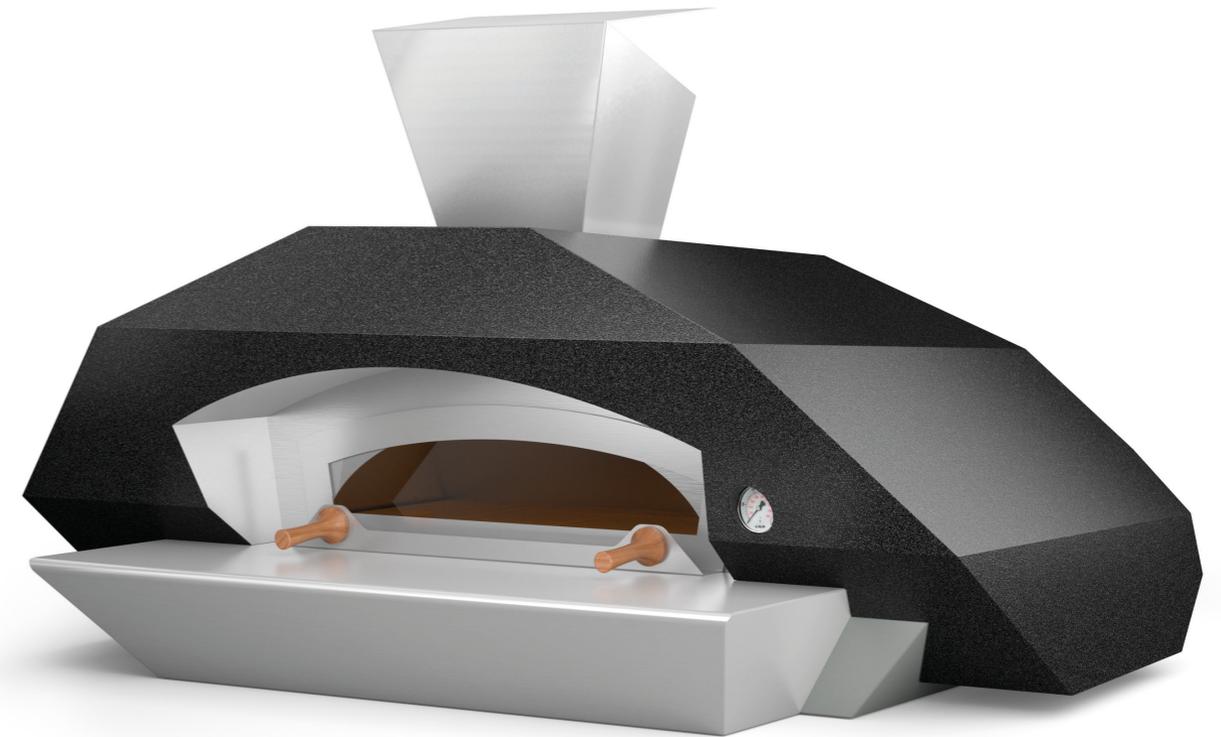
Venere che nasce dalle acque ha ispirato il progetto di questo forno. Un nuovo modo di interpretare il forno a legna, non solo un formidabile strumento di cottura ma un oggetto elegante che si adatta perfettamente alle belle case di tutto il mondo.



## MARTE

*The force of Marte (Mars, the god of war) contained in a project that you don't expect. An oven with wiry shapes, strong lines and a vigorous play of light and shadow. Marte is a new generation oven, something that only Alfa Living could imagine.*

Le forza di Marte racchiusa in un progetto che non ci si aspetta. Un forno con forme nervose, dalle linee decise, con forti giochi di luci ed ombre. Marte è un forno di nuova generazione, qualcosa che solo Alfa Living poteva immaginare.



**DUETTO**

*Duetto is the first dual cooking oven that revolutionized the world of wood-fired ovens: a flame underneath and a softer cooking above. The two-in-one ovens are the ideal solution for people who have to organize lunches or dinners for many guests and with different types of food and cooking.*

*Duetto è il primo forno a doppia cottura che ha rivoluzionato il mondo dei forni a legna: fiamma viva sotto e temperature più tenui sopra. I due forni in uno sono l'ideale per chi deve organizzare pranzi o cene per tante persone e con diversi cibi e tipi di cottura.*



## DOLCE VITA

*The Dolce Vita oven is available in gas-fired and wood-fired models. It can cook more than one dish at the same time. The gas-burning oven is equipped with the Hybrid kit that allows you to switch to wood-fire cooking. .*

Dolce Vita è il forno disponibile a gas e a legna, ha il doppio strato di tavole refrattarie e può cucinare più cibi insieme. La versione a gas dispone del Kit Ibrido per cucinare anche a legna.

## DUETTINO

*The Duettino compact oven, the evolution of the historical Duetto oven, meets the needs of food-loving people who want to place the oven more easily in their home or in small spaces outside. Also available in an indoor model with ventilated heat or in an outdoor model with flue and chimney. Available in different colours*

Dalle forme compatte Duettino, nato dallo storico Duetto, risponde alle esigenze di chi, amando la cucina, lo vuole collocare con maggiore facilità all'interno della propria casa o in spazi ridotti all'esterno. Disponibile da interno con la funzione riscaldamento ventilato e da esterno con canna e comignolo. Disponibile in più colorazioni.



## BRAVO

*The Bravo oven, also available in top version (without its bottom) to be positioned on an existing surface, catches the eye for its stark contrast between the shiny steel arch, the sill and the body of the oven. Its "diamond grey" paint and its brushed steel will fit perfectly in your outdoor kitchen.*

Bravo, anche in versione top da poggiare su piano esistente, spicca per il suo deciso contrasto tra l'acciaio lucente dell'arco e del davanzale ed il corpo del forno. La sua verniciatura "diamond grey" ed il suo acciaio satinato si adattano alla vostra cucina all'aperto.



GASTONE INDOOR OVEN - DIAMOND GREY

## GASTONE

*Gastone is the first fast-and-direct indoor cooking gas-burning oven. It reaches high temperatures in a few minutes and remains hot for a long time. The glass-ceramic door is resistant to high temperatures and doubles as a regulating valve. Available in an outdoor model with flue and chimney and in different colours. Also in top version (without its bottom). It's equipped with the Hybrid kit to switch to wood-fired cooking.*

Gastone è il primo forno a gas a cottura rapida e diretta da interno. Raggiunge temperature elevate in pochi minuti e rimane caldo per molte ore. Lo sportello è in vetro ceramico resistente alle alte temperature che funge anche da valvola di regolazione. Disponibile da esterno con canna e comignolo, in più colorazioni e in versione top. Dispone del kit ibrido per cucinare anche a legna.



## ONDA

*The sweet and wraparound shapes of the Onda oven allow it to be placed in every corner of the house. With the special "diamond grey" paint, it's the thinnest oven of the Alfa line, perfect for terraces and balconies.*

Le forme del forno Onda sono dolci e avvolgenti per trovare posto in tutti gli angoli della casa grazie alla speciale verniciatura "diamond grey". È il forno più sottile della linea Alfa Living, ideale per balconi e terrazzi.



ONDA



VENERE



MARTE



BRAVO



BRAVO TOP



DOLCE VITA



GASTONE TOP



GASTONE OUTDOOR



GASTONE INDOOR



DUETTINO INDOOR



DUETTINO OUTDOOR



DUETTO

<i>dimensions</i> <i>dimensioni</i>	110x76x192h cm 43x30x76h inch	173x121x90h cm 68x48x35h inch	168x119x100h cm 66x47x39h inch	100x80x243h cm 39x31x96h inch	95x80x65h cm 39x31x26h inch	166x87x232h cm 65x34x91h inch
<i>cooking floor</i> <i>piano cottura</i>	90x40 cm 35x16 inch	120x70 cm 47x28 inch	120x70 cm 47x28 inch	70x60 cm 28x24 inch	70x60 cm 28x24 inch	90x60 cm 35x24 inch
<i>heating time</i> <i>tempo per scaldare</i>	25 minutes	35 minutes	35 minutes	25 minutes	25 minutes	25 minutes
<i>weight</i> <i>peso</i>	190 kg 419 lbs	250 kg 551 lbs	250 kg 551 lbs	220 kg 485 lbs	125 kg 275 lbs	220 kg 485 lbs
<i>pizza capacity</i> <i>pizze per volta</i>	2	6	6	3	3	4
	diamond grey	ice white	zaphyr black	diamond grey	diamond grey	diamond grey  copper brown

<i>dimensions</i> <i>dimensioni</i>	90x84x72h cm 35,5x33x28h inch	90x84x162h cm 36x33x64h inch	90x84x162h cm 36x33x64h inch	77x85x195h cm 30x34x77h inch	77x85x195h cm 30x34x77h inch	91x97x253h cm 36x38x98h inch
<i>cooking floor</i> <i>piano cottura</i>	60x60 cm 27x27 inch	60x60 cm 27x27 inch	60x60 cm 27x27 inch	60x60 cm 24x24 inch	60x60 cm 24x24 inch	60x70 cm 27x27,5 inch
<i>heating time</i> <i>tempo per scaldare</i>	15 minutes	15 minutes	15 minutes	30 minutes	30 minutes	45 minutes
<i>weight</i> <i>peso</i>	130 kg 286 lbs	200 kg 440 lbs	200 kg 440 lbs	270 kg 595 lbs	270 kg 595 lbs	292 kg 644 lbs
<i>pizza capacity</i> <i>pizze per volta</i>	3	3	3	2	2	3
	diamond grey	diamond grey	diamond grey  corten red	diamond grey  cappuccino beige	diamond grey	diamond grey  Alfa red



ALFA  
1977

## THE WOOD FIRE HERITAGE

IL NOSTRO BUSINESS TRA EMOZIONE, COMPETENZA E PASSIONE

*Alfa Refrattari was founded in 1977 to enhance the quality of the firebrick, a natural material esteemed for its resistance to fire and heat. In almost forty years, the company has turned out many products that marked the history of its business; products built out of the concept of fire that have been made available to everyone. Thanks to the strong contribution of second-generation Ortuso and Lauro families, Alfa Refrattari becomes a leading exponent of made-in-Italy currently present in over 70 countries. Guided by the values of Italian style, authenticity and originality, all our products are designed, manufactured and finished in our plant in Anagni, Italy.*

Alfa Refrattari nasce nel 1977 per valorizzare il mattone refrattario, materiale naturale pregiato e apprezzato per la sua resistenza alla fiamma ed al calore. Nascono, in quasi 40 anni, tanti prodotti nuovi che segnano la storia del settore: prodotti costruiti attorno al fuoco per renderlo più accessibile e disponibile per tutti. Con il forte contributo dato dalla seconda generazione delle famiglie Lauro ed Ortuso l'Azienda diventa una realtà made in Italy stimata in oltre 70 paesi nel mondo. Guidati dai valori di italianità, autenticità e originalità, tutti i manufatti sono pensati, creati e rifiniti con amore in Italia e tutti all'interno della nostra fabbrica di Anagni.

ALFA  
REF

ALFA  
PIZZA

ALFA  
PRO

ALFA  
LIVING

## TERMS OF SALE

### CONDIZIONI DI VENDITA

- *Customers are kindly requested to verify, during the unloading of carriers, the condition of the goods and their compliance with transport documents, noting any observations. Complaints at a later stage will not be accepted. The goods travel at the risk and peril of the customer.*

Invitiamo i signori clienti a verificare, durante le operazioni di scarico dei vettori, lo stato della merce e la rispondenza con i documenti di trasporto annotando eventuali osservazioni. Non saranno accettate contestazioni successive. La merce viaggia a rischio e pericolo del committente.

- *Each order is subject to approval by the company. Orders are delivered according to the conditions specified in our order confirmation.*

Ogni ordine è subordinato all'approvazione dell'azienda. Gli ordini vengono consegnati alle condizioni specificate nella nostra conferma d'ordine. Invitiamo i clienti a verificarla.

- *In case of rejection of the goods at the time of delivery, the cost of the round-trip transportation will be charged.*

In caso di mancata accettazione della merce al momento della consegna saranno addebitati il costo del servizio di trasporto per il viaggio di andata e ritorno.

- *All payments must be made as agreed upon at the time of order placement.*

Tutti i pagamenti devono essere effettuati come convenuto al momento dell'ordine: il ritardato pagamento, indipendentemente dalla motivazione, farà decorrere gli interessi di mora pari al 5% in più del tasso BCE di sconto, più le spese.

- *For any dispute the competent court is in Frosinone.*

Per ogni controversia il Foro competente è quello di Frosinone.

- *This catalogue printed in February 2016 replaces all previous ones.*

Il presente catalogo stampato ad Febbraio 2016 sostituisce i precedenti.

- *The data and measurements are approximate and not contractual.*

I dati e le misure sono puramente indicativi e non contrattuali.

- *The company reserves the right to make aesthetic and functional changes to its products without previous notice.*

La società si riserva il diritto di apportare modifiche estetiche e funzionali ai propri prodotti anche senza preavviso.

**ALFA REFRATTARI S.R.L.**  
via Villamagna, 03012 Anagni (FR), ITALY  
Tel +39 (0) 775.7821 - Fax +39 (0) 775.782238  
info@alfa1977.it - 800.77.77.30

**alfa1977.it**

---

[alfaliving.it](http://alfaliving.it)