

Vytvorte si najkrajšie chvíle  
s našimi pecami!

*Gastro*  
s e r v i s



**PECE (NIELEN) NA PIZZU  
NEZÁVISLÉ PECE NA DREVO**

**DELI VITA**





Vytvorte si svoje najkrajšie  
chvilky s pecou Delivita



—

VYTVORTE SI MIMORIADNE  
JEDLO,  
VYTVORTE SI PAMÄTNÉ CHVÍLE.  
NIČ NESPOJUJE ĽUDÍ VIAC AKO  
PRÍPRAVA JEDLA V PECI  
DELIVITA.







## NAŠA CESTA

DeliVita je nezávislá značka, ktorá navrhla a vytvorila štýlovú, prenosnú, ručne vyrobenú pec na drevo spolu s radom účelovo vyrobených doplnkov.

DeliVita sa zrodila z vášne pre autentickú taliansku kuchyňu a v roku 2016 ju uviedol na trh Joe Formisano.

**„Talianske dedičstvo, jedlo a rodina sú základom každej príležitosti, najmä pizze. Po zdokonaľovaní dokonalého receptu na cesto sme potrebovali napodobniť chuť, vôňu a vôňu pravej talianskej kuchyne, a tak sa začala snaha vytvoriť skutočný taliansky zážitok.**

Bežné pece nedosahujú správnu teplotu na prípravu dokonalej pizze, mäsu, rybám a zelenine chýbajú jedinečné chute varenia na dreve. Okrem toho existujúce pece na drevo na trhu boli vo všeobecnosti príliš veľké, drahé a pomalé na dosiahnutie potrebnej teploty.

Chceli sme pec, ktorá sa prispôsobí nášmu životnému štýlu: rýchla, prenosná, štýlová a spoločenská. Chceli sme tiež, aby bola vyrobená ručne a – čo je najdôležitejšie – aby bola príjemná a jednoduchá na používanie.

Uvedomili sme si, že svetu niečo chýbalo: kvalitná, ručne vyrobená pec na drevo, v ktorej sa pripravuje nielen skvelá pizza, ale aj všetky obľúbené jedlá v rodine, mäso, zelenina, ryby, a tak sa zrodil koncept DeliVita.



## VITAJTE!

CHCEME, ABY NAŠE RÚRY SPÁJALI ĽUDÍ  
Spoločenská kuchyňa: oživenie priateľstiev a rodiny, aby sa  
podelili o dobré časy a skvelé jedlo. Naše pece umožnia  
inšpirovať k chutnejšiemu,  
príjemnejšiemu svetu varenia v exteriéri.

MAXIMÁLNA VŠESTRANNOSŤ  
Krásny dizajn a jedinečné produkty  
ktoré sú inšpirované všetkým v našom svete.

V SRDCI SME GURMÁNI  
Naša vášeň pre taliansku kuchyňu bola odovzdávaná  
z generácie na generáciu.

VERÍME V DOKONALOSŤ A PRECÍZNE REMESELNÉ  
SPRACOVANIE  
Naše pece sú ručne vyrábané  
s použitím materiálov najvyššej kvality.

ROZUMIEME AUTENTICKÉMU A POCTIVÉMU DIZAJNU  
Naša pec na drevo, je verná tomu, kým sme;  
je originálna, vizuálne príťažlivá a funkčná.

MILUJEME NAŠU PLANÉTU  
Veríme v zdieľanie a recykláciu, rešpektujeme našu planétu  
a prínos príležitostí, rovnosť a prosperitu všetkým.

AKÉKOLVEK JEDLO MÔŽE BYŤ PRÍLEŽITOSŤOU  
Oslavujte jedlo, oslavujte život, vytvorte si svoje  
najkrajšie chvíle s nami.



DELIVITA





DELI VITA

## PREČO NAŠA PEC ?!

Od gastropubov až po michelinskú kuchyňu; Pec na drevo DeliVita, ktorú prezentujú architekti, krajinní a interiéroví dizajnéri, žiadajú maloobchodníci, reštaurátori a spotrebitelia, užívajú si ju majitelia domov aj špičkoví šéfkuchári po celom svete.



Budte kreatívni a pripravte takmer čokoľvek na grile, opekajte, údte, pečte ako v tandoori, klasickej peci, grilujte, pomaly varte.

Je to to najlepšie, čo potrebujete pri varení vonku mať.

Stolová pec - urobte si párty kdekoľvek.



Štýlový a jedinečný dizajn s ôsmimi farbami

S hmotnosťou iba 30 kg je všestranná a prenosná.

Talianska tradícia, britský dizajn, ručne vyrábaná

Najkvalitnejšie materiály a bez pochybností 5-ročná záruka



Zapálte a pripravená bude už za 25 minút

Dosahuje teploty 550°C, pizzu upečie za 90 sekúnd

Rovnomerné rozloženie tepla, uzatvorí a zvýrazňuje chuť

Ekologická prevádzka – najvyššia účinnosť – spotrebuje menej dreva



## NAŠI ZÁKAZNÍCI

- Naši cieľoví zákazníci sú vo veku od 25 do 55 rokov, domáci majstri a profesionáli.
- Chcú mať pocit, že podporujú produkty z miestnych zdrojov a žijú zdravým životom.
- Chcú mať okolo seba produkty, ktoré odrážajú ich životný štýl a samých seba ako jednotlivcov.
- Radi sa zabávajú, varia a trávia čas s priateľmi a rodinou.
- Sú ohľaduplní k životnému prostrediu a chcú produkty, ktoré to odzrkadľujú. Naše pece na drevo sú vysoko palivovo úsporné, takže spotrebujú menej dreva a udržia dlhý čas teplo.
- Hľadajú všestrannú rúru, ktorá je štýlová a všestranná. Naša rúra na drevo dokáže pripraviť až 40 píz za hodinu, je výborná na grilovanie, horúce údenie, ako rúra tandoor, pomalý sporák a dokonca dokáže upiecť dokonalé brownies!
- Chcú niečo, čo sa ľahko používa a má nízke nároky na údržbu a vytvára WOW faktor pri varení a zábave.







## NEPLATÍ LEN NAŠE SLOVO

Naše pece boli prezentované v tlači ako najlepšia kúpa, top pre špecialistov na pizzu a všestrannosť pecí na drevo.

HOMES  
& GARDENS

The Standard

houzz

goodfood

THE TIMES

INDEPENDENT

Ideal Home

Glamping  
BUSINESS  
www.glampingbusiness.com

The Telegraph

Daily Mail

T3  
SMARTER LIVING

Men'sHealth

MÁM PEC NA PIZZU DELIVITA UŽ ROK, MÔŽEM Úprimne povedať, že PEC MILUJEM. VARÍM V NEJ VŠETKO, NIE LEN PIZZU, VARÍM MÄSO, ZELENINU, PEČIVO A PUSINKY. NÁPADY NA RECEPTY, KTORÉ PONÚKAJÚ, SÚ SKVELÉ A ICH POUŽITIE SOM SI DÔSOBNE UŽÍVAL. MOŽNOSŤ OBJEDNAŤ CESTO NA PIZZU JE VYNIKAJÚCA. ĎAKUJEME.

TRACEY, UK

AK BY SOM SI MAL ZOBRAŤ 1 ZARIADENIE NA VARENIE SO SEBOU NA PÚŠTNY OSTROV, BOLA BY TO PEC DELIVITA. VARÍM VONKU VYŠE 20 ROKOV NA MNOHÝCH BBQ AJ TANDOOROVÝCH PECIACH. PEC DELIVITA JE STABILNÁ A JE MOJE NAJOBLÚBENEJŠIE VARNÉ ZARIADENIE. KVALITA JEDLA JE Senzačná, VŽDY NÁM VYBUDÍ ÚSMEV NA TVÁRI. VEĽMI JEDNODUCHÉ POUŽÍVANIE, FANTASTICKÁ KVALITA. NA TRHU JE VELA MOŽNOSTÍ, ALE NIČ SA NEVYROVNÁ PECI DELIVITA.

★ Trustpilot

TARIQ, UK

EXCELLENT 4.9 OUT OF 5





VÍŤAZ  
OCENENIA  
NAJLEPŠIA PEC  
NA DREVO



VNÚTORNÉ ROZMERY  
540mm x 500mm



Naša pec, ktorá kombinuje modernú technológiu s remeselnou povrchovou úpravou, má hlboký žiaruvzdorný kamenný základ a ručne vyrobený interiér z hlineného kompozitu.

Všetko je zapuzdrené technologickou izoláciou a hrubým, lešteným sklolaminátovým plášťom, dostupným v rade štýlových farieb a nádherne dokončené s vysokokvalitným priečelím z morskej nehrdzavejúcej ocele.

V kombinácii tieto vlastnosti tvoria nádhernú a autentickú pec na drevo, ktorá je prínosom v akomkoľvek prostredí. Od záhradnej terasy až po profesionálnu vonkajšiu kuchyňu, inšpiruje na každej úrovni; od rodinných stretnutí s báječnou pizzou až po hrdé servírovanie tých najnáročnejších požiadaviek reštaurácií s hviezdíčkou Michelin.

Navyše si upravte svoju rúru na mieru a prispôbte si svoju vlastnú farbu.







**DELIVITA**

## DELIVITA MODELÝ

Vyberte si z ponuky žiarivých farieb, ktoré rozžiaria každú záhradu.



**HALE GREY**



**VERY BLACK**



**OLIVE GREEN**



**PLATINUM JUBILEE**



**EMERALD FIRE**



**BERRY HOT**



**ORANGE BLAZE**



**CHILLI RED**



## DOPLNKY

Sortiment vysokokvalitného ručne vyrábaného príslušenstva na mieru bol vytvorený špeciálne pre pec DeliVita. Príslušenstvo bolo vykované z najkvalitnejšej nehrdzavejúcej ocele, olivového dreva, talianskej kože a ručne tepaného čierneho železa pre optimalizáciu vášho zážitku z varenia.



KRÁJAČ PIZZE



ŠKRABKA NA CESTO



LOPATKA NA PIZZU



KEFA DO PECE



KRYT DO EXTERIÉRU



SEKERA NA DREVO



LOPATKA



SKLADACÍ PODSTAVEC



KOMÍN



DVERE NA PEC



KOŽENÁ ZÁSTERA



KOŽENÉ RUKAVICE



HRANATÝ KOVOVÝ  
TANIER



RECEPTY



PIZZA LOPATA KRUHOVÁ



KOVOVÝ KRUHOVÝ  
TANIER 30 cm



INFRA TEPLOMER



BALENIE DREVA



'KUCHÁRSKA KNIHA



REFLEKTOR OHŇA





## BALÍKY PRÍSLUŠENSTVA

# PIZZAIOLO

## KOLEKCJA

Kryt pece na drevo (bez vyobrazenia)

## Pizza šupka

## Obracačka na pizzu

## Krájač na pizzu

Kefa do rúry

Škrabka na cesto

Prod &amp; Blow

Vytvrdzovací štartovací balíček (nie je zobrazený)

12 balíčkov tradičného organického cesta



## KOLEKCIA KUCHÁRSKEHO VYBAVENIA

Kryt pece na drevo (bez vyobrazenia)

Kefa do rúry

Lopatka

Kožená rukavica

Dvierka rúry

## Obdĺžnikový čierny železný tanier

Kniha „Sviatok s drevom“.

~~Vytvrdzovací štartovací balíček (nie je zobrazený)~~



## DELUXE KOMPLETNÁ KOLEKCIA

Kryt pece na drevo (bez vyobrazenia)

## Pizza lopatka

## Obracačka na pizzu

## Krájač na pizzu

Kefa do rúry

## Škrabka na cesto

Lopatka

Dvierka rúry

### Sklopný stojan na rúru

Kniha „Sviatok s drevom“.

Kožená rukavica

### Obdĺžnikový čierny železný tanier

## Infračervená pištoľ

12 balíčkov tradičného organického cesta

Vytvrdzovací štartovací balíček (nie je zobrazený)







**DELIVITA**

## NAJLEPŠIA LEN TROCHU VÄČŠIA ...



### HMOTNOSŤ

135kg

### VNÚTORNÉ ROZMERY

D 840mm / Výška 420mm  
Plocha 0.16m<sup>3</sup>

### DUÁLNY OHREV

Plyn & Drevo

Môžeme vám predstaviť tiež DeliVita **"Pro"** .

Profesionálna verzia našej pôvodnej pece na drevo **"Pro"** funguje bez problému a posúva všestrannosť a kreatívne varenie na inú úroveň; varte s pohodlím plynu alebo s príchťou tradičnej pece na drevo.

Navrhnutá a ručne vyrobená pre profesionálnu kuchyňu alebo pre dokonalé domáce prostredie v exteriéri je model **"Pro"** dvojpalivový, poskytuje vám viac slobody a možností, má viac ako dvojnásobnú kapacitu, perfektne pripraví tri pizze len za štyri minúty alebo súčasne rôzne jedlá naraz. Kuchári a gurmáni si pec DeliVita **Pro** zamilujú!





**DELIVITA**

## DELIVITA OVEN PRO



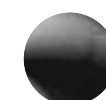
PRO ORANGE BLAZE



PRO CHILLI RED



PRO VERY BLACK



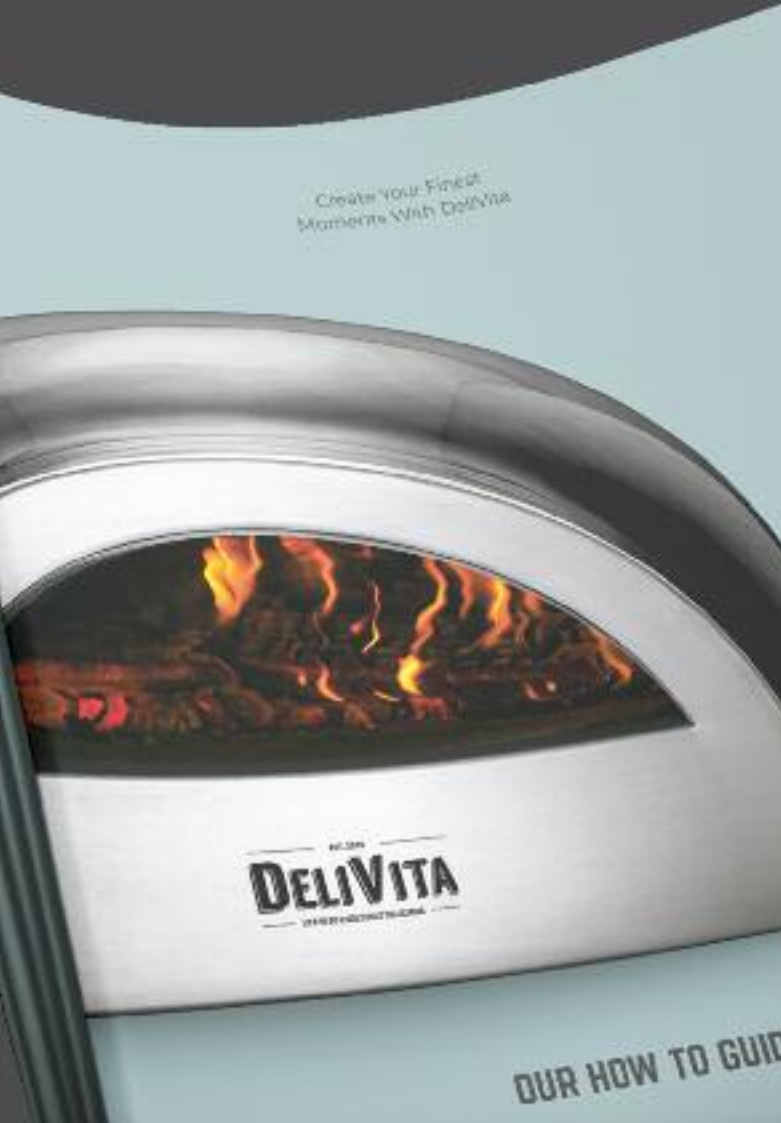
PRO HALE GREY











## ČO ZÍSKAJÚ NAŠI ZÁKAZNÍCI ?

### Zákaznícky servis

Tvrdo pracujeme na tom, aby boli naši zákazníci spokojní s tým, že ich budeme dobre informovať, poskytujeme osobné služby, predvídame možnosti a starosti našich zákazníkov.

### Dodanie

Keď sa zákazník rozhodne privítať pec DeliVitu, investuje do ručne vyrobenej pece na drevo.

Pec dorazí pohodlne a bezpečne zabalená, spolu s ručne podpísaným certifikátom vysledovateľným k remeselníkovi, ktorý pec vyrobil, našou uvítacou a inštrukčnou knihou, brožúrou s receptami DeliVita a štartovacím balíčkom na drevo.

### Komunikácia

Zostať v kontakte a byť k dispozícii počas prevádzky pece DeliVita je tiež skutočne dôležité, a preto sme vždy k dispozícii, aby sme vás podporili. Zistili sme, že naši zákazníci sa s nami radi znova spoja po prvom nákupe, či už prostredníctvom sociálnych sietí alebo dodatočných nákupov. Vytvorili sme niekoľko inštruktážnych videí, aby sme našim zákazníkom pomohli s prevádzkou pece.

### Starostlivosť o pec

Pec je z veľkej časti bezúdržbová. Vnútro rúry nevyžaduje čistenie, pretože vysoké teploty zabíjajú mikróby a baktérie. Akékoľvek rozsypané jedlo sa jednoducho spáli a dá sa neskôr pozametáť. Po každom použití, alebo keď sa nahromadí príliš veľa popola, nechajte popol vychladnúť a potom ho povymetajte z rúry kovovou kefou do vhodnej kovovej nádoby. Vychladnutý popol možno následne použiť ako hnojivo do záhrady. Nikdy nenalievajte vodu do rúry, pretože by to mohlo poškodiť vnútorné komponenty.

Po použití, a kým je rúra ešte teplá, vyčistite nehrdzavejúcu oceľ predného panelu teplou mydlovou vodou a čistou handričkou.

Nepoužívajte abrazívne prostriedky a kovové drôtenky.

Pre dokonalú povrchovú úpravu povrchu zo sklenených vlákien použite vlhkú handričku s teplou mydlovou vodou.

Pre hlbšie škrabance odporúčame použiť vlhkú a suchú handričku alebo T-Cut z miestneho obchodu s autopráslušenstvom.

Chráňte svoju pec DeliVita pred mrazom tým, že ju budete držať v pohodlí vďaka nášmu krytu do každého počasia.

To view 'Caring for your oven' scan this code



DELIVITA



### DELIVITA ŽIVOTNÝ ŠTÝL

Ide nám o zdieľanie báječného jedla a zábavných chvíľ s priateľmi a rodinou. Preto povzbudzujeme fanúšikov DeliVita na celom svete, aby sa s nami podelili o svoje spomienky, jedlo a príležitosti na sociálnych kanáloch.

#### 3-ročná záruka

Pec na drevo DeliVita sa dodáva s 3-ročnou zárukou, ktorá vám zaručí úplný pokoj. Zákazníci si jednoducho musia zaregistrovať svoju rúru online a zadať svoje nákupné údaje, sériové číslo rúry, svoje meno a adresu a preferované kontaktné číslo.

#### 5-hviezdičkové recenzie

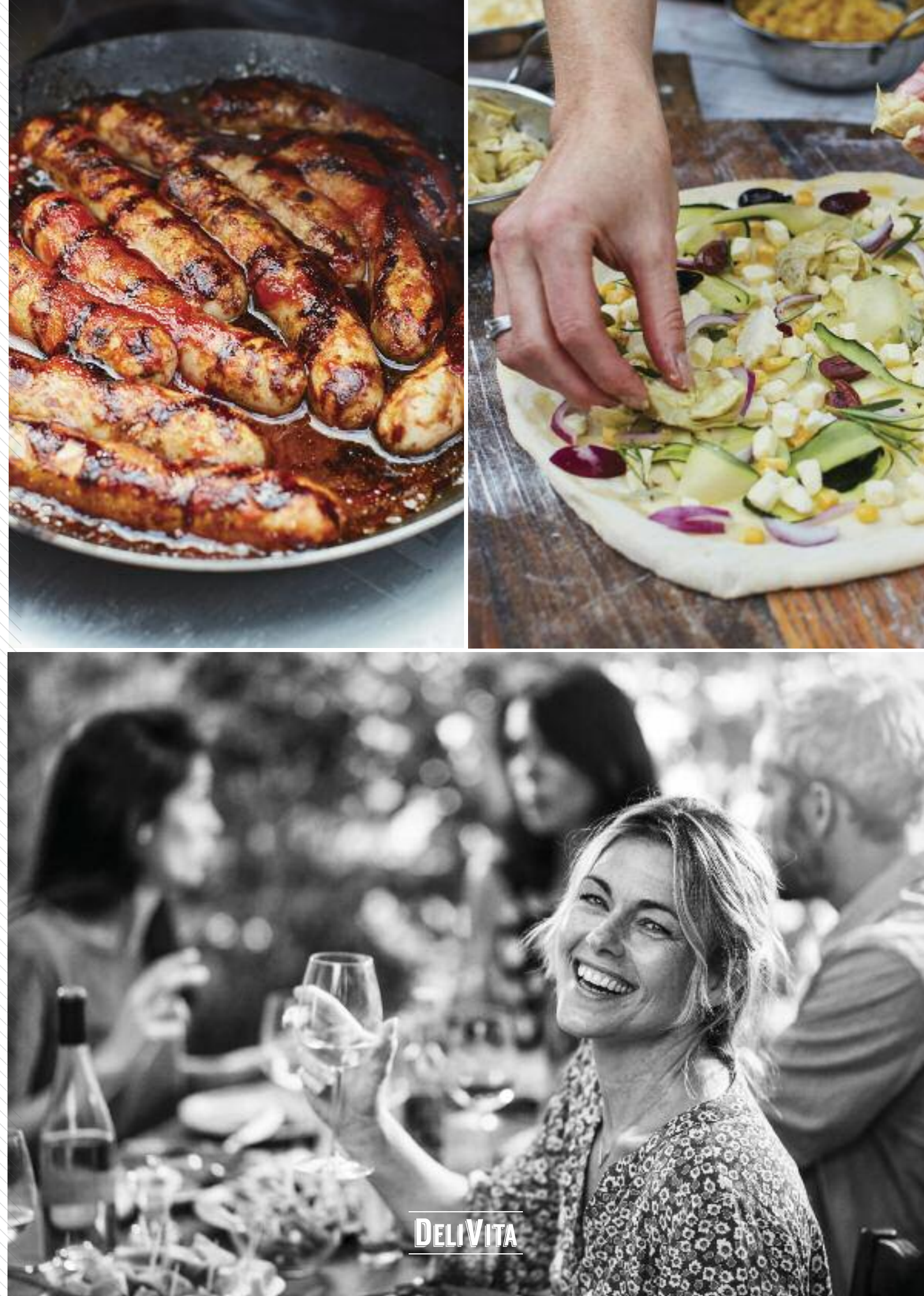
Naši zákazníci kupujú autentický produkt, ktorý inšpiroval zákazníkov oceniť DeliVita 5-hviezdičkovými recenziami a žiarivými pochvalami. Nič nevypovedá tak, ako osobná skúsenosť a ústny obsah.

#### Udržiateľná budúcnosť

Sme na neustálej ceste smerovať naše podnikanie k udržiateľnej budúcnosti.

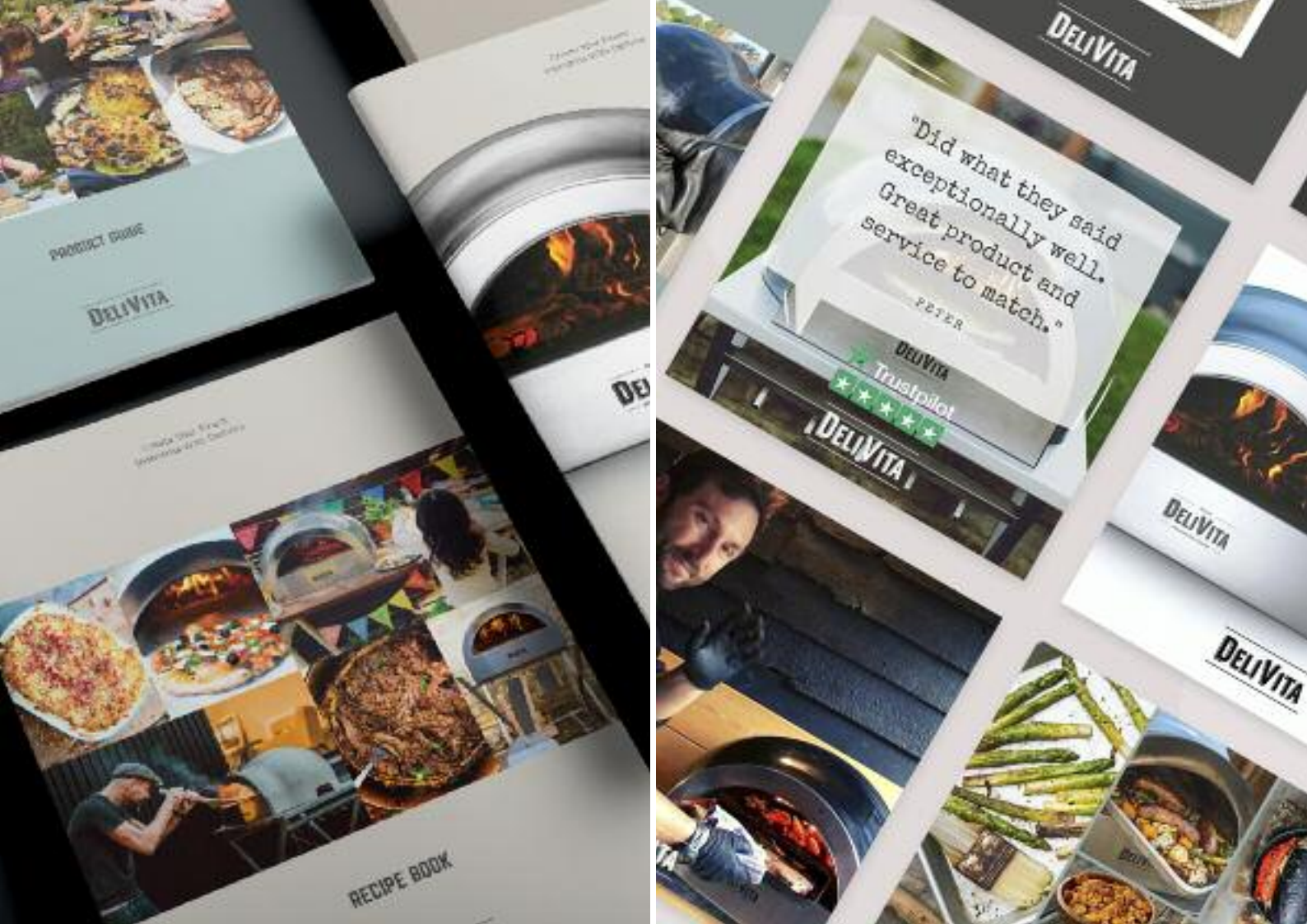
★ Trustpilot

EXCELLENT 4.9 OUT OF 5



DELIVITA





## DELIVITA AKTÍVA

Naši partneri majú našu stálu podporu.





**DODÁME VÁM TIEŽ REMESELNE VYROBENÉ CESTO NA PIZZU  
„CESTO SO SEBOU - DOUGH TO GO“**

Naše ručne vyrábané, vegánske, organické mrazené cesto je dokonalým doplnkom na akúkoľvek pizzovú párty. Náš recept na cesto, vyrobené z organickej múky, čistenej vody, ružovej himalájskej soli a droždia, sa traduje z generácie na generáciu.

**Cesto na pizzu**

- Organické guličky z cesta
- Bio guľôčky z kurkumového cesta
- Guľôčky z cesta z aktívneho uhlia
- Guličky z celozrnného cesta
- Bio guličky z kysnutého cesta
- Bezlepkové základy na pizzu

Náš sortiment „Dough To Go“ je dostupný priamo u nás - pre catering, párty akcie, oslavy a pod.



[www.gastro servis.sk](http://www.gastro servis.sk)

