Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:08

Link do produktu: https://salongrilli.pl/alfa-forni-stojak-na-drewno-59-cm-plp-01-600-p-2054.html



Alfa Forni Stojak na drewno 59 cm (PLP-01-600)

Cena	**599,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**PLP-01-600**

Opis produktu

Stojak na Drewno Alfa Forni – Niezbędne Akcesorium do Pieca Drewnianego

Stojak na drewno od marki **Alfa Forni** to niezastąpione akcesorium, które ułatwia korzystanie z domowego pieca opalanego drewnem. Dzięki niemu rozpalanie ognia staje się prostsze i szybsze, a sama obsługa pieca bardziej komfortowa. Wykonany z wysokiej jakości stali **AISI 441**, stojak ma długość 59 cm, co sprawia, że idealnie pasuje do pieców drewnianych marki Alfa Forni.

Najważniejsze funkcje stojaka Alfa Forni:

- Umożliwia szybkie i łatwe rozpalanie ognia
- Ułatwia przesuwanie żaru, co poprawia efektywność grzania

Instrukcja użytkowania stojaka na drewno:

Krok 1: Ustaw stojak na drewno na środku powierzchni pieczenia i umieść rozpałkę.
Krok 2: Ułóż drewno na stojaku.
Krok 3: Podpal rozpałkę i poczekaj chwilę, aż drewno zacznie się palić.
Krok 4: Przesuń stojak na drewno na jedną ze stron pieca za pomocą okrągłej łopatki.
Krok 5: Posprzątaj popiół z powierzchni pieczenia za pomocą odpowiedniej szczotki.
Krok 6: Przymknij wejście pieca, aby ograniczyć dopływ powietrza. Po rozgrzaniu pieca do odpowiedniej temperatury, będzie on gotowy do użycia.

Zalecenia: Aby ułatwić codzienną obsługę pieca, warto rozważyć zakup zestawu łopat oraz stojaka na łopatki.

Stojak Alfa Forni to idealne rozwiązanie dla każdego, kto chce zwiększyć wygodę i efektywność korzystania z pieca

drewnianego. Dzięki niemu rozpalanie ognia i kontrolowanie żaru staje się prostsze i szybsze, co pozwala na cieszenie się w pełni smakiem pieczonych potraw.

O marce Alfa Forni

Alfa Forni – Włoskie Piece do Pizzy Najwyższej Jakości

Alfa Forni to światowy lider w produkcji **włoskich pieców do pizzy**, które umożliwiają wypiek **autentycznej pizzy neapolitańskiej** w warunkach domowych, ogrodowych i profesjonalnych. Dzięki nowoczesnym technologiom, dbałości o jakość oraz dziesięcioleciom tradycji, Alfa Forni stanowi synonim innowacji, precyzji i włoskiego smaku.

Historia Alfa Forni – Od Włoskich Korzeni do Światowego Sukcesu

Historia **Alfa Forni** sięga **1977 roku**, kiedy to w małym włoskim miasteczku w regionie Lazio powstały pierwsze piece na drewno inspirowane tradycyjnym rzemiosłem. Założyciele marki postawili sobie cel: przybliżenie smaku włoskiej pizzy neapolitańskiej każdemu, kto marzy o wypieku perfekcyjnej pizzy w domowych warunkach.

Kamienie milowe:

- 1977 – Założenie firmy i pierwsze piece do pizzy na drewno.
- 1990 – Ekspansja na rynek międzynarodowy.
- 2000 – Wprowadzenie **pieców gazowych** dla większej wygody użytkowników.
- 2015 – Innowacyjna technologia **HeatKeeper™** i **FlueSystem®**.
- 2020 – Linia **Moderno Portable** dedykowana użytkownikom domowym i plenerowym.

Dziś Alfa Forni eksportuje swoje produkty do ponad **100 krajów**, łącząc włoski design z najnowocześniejszymi rozwiązaniami technologicznymi.

Innowacyjne Technologie Alfa Forni

Alfa Forni wprowadziła unikalne technologie, które wyróżniają ją na tle konkurencji:

- **HeatKeeper™** – Specjalne ogniotrwałe płyty akumulujące ciepło, które zapewniają równomierny wypiek ciasta.
- **DoubleDown Ceramic Superwool®** – Najnowocześniejsza izolacja minimalizująca straty ciepła, umożliwiająca utrzymanie temperatury do 500°C.
- **FlueSystem®** – System cyrkulacji powietrza, który optymalizuje pieczenie spodu i dodatków pizzy.

Dzięki tym innowacjom wypiek **pizzy w domu** staje się prosty, szybki i efektywny.

Piece do Pizzy Alfa Forni – Modele Dostosowane do Twoich Potrzeb

Alfa Forni oferuje szeroką gamę **pieców gazowych** i **hybrydowych**, które sprawdzają się w różnych warunkach:

- **Moderno Portable** – Lekki i przenośny piec do pizzy, idealny na spotkania rodzinne.
- **Piece gazowe** – Doskonałe do szybkiego nagrzewania i wygodnego użytkowania.
- **Piece hybrydowe** – Łączące zalety gazu i drewna dla idealnego smaku i wydajności.

Oprócz pieców Alfa Forni oferuje także **akcesoria do pizzy**, takie jak **termometr na podczerwień**, **łopaty** i **noże, pojemniki na ciasto, pokrowce na piece do pizzy**.

Co Mówią Klienci o Alfa Forni?

"Dzięki piecowi Alfa Forni mogę w końcu piec pizzę neapolitańską w moim ogrodzie! Efekt jest rewelacyjny."

Anna K

★★★★★

"Moderno Portable to najlepszy zakup. Pizza gotowa w 90 sekund!"

Marcin Nawrocki

★★★★★

Najczęściej Zadawane Pytania (FAQ)

1. Jak długo nagrzewa się piec Alfa Forni?
Piece Alfa Forni osiągają temperaturę 500°C w zaledwie 20 minut.

2. Czy piec można używać na gaz i drewno?
Tak, modele hybrydowe Alfa Forni umożliwiają zmianę zasilania.

3. Czy Alfa Forni oferuje akcesoria?
Tak, w ofercie znajdziesz termometr na podczerwień, łopaty i noże, pojemniki na ciasto, pokrowce na piece do pizzy i inne narzędzia.

GSPR - Dane kontaktowe dla produktów marki Alfa Forni:

Alfa Refrattari srl
Via Osteria della Fontana, 63 – 03012 – Anagni (FR) – Italy
+39 0775-7821
+39 0775-782218
info@alfaforni.com