Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:04

Link do produktu: https://salongrilli.pl/stol-160cm-actavo160ner-p-2260.html



Stół 160cm (ACTAVO160NER)

Cena	**7 999,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**ACTAVO160NER**
Kod EAN	**8056471412172**

Opis produktu

Alfa Forni Stół 160 cm (ACTAVO160NER) - Wielofunkcyjna podstawa do pieca

Stwórz własną pizzerię w domu dzięki **stołowi Alfa Forni 160 cm (ACTAVO160NER)** - solidnej i funkcjonalnej podstawie pod piec, która zapewnia wygodę i organizację podczas przygotowywania pizzy, pieczywa czy dań z grilla.

Komfortowa wysokość i przestronny blat

Stół o wysokości **90 cm** i szerokości **160 cm** gwarantuje komfort pracy przy piecu Alfa Forni. Dzięki dużej powierzchni możesz swobodnie manewrować przy przygotowywaniu potraw, a całość zaprojektowano tak, aby obsługa pieca była wygodna i bezpieczna.

Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej

Podstawa wykonana jest z wysokiej jakości **stali szlachetnej**, odpornej na uszkodzenia i korozję. Zaokrąglone krawędzie eliminują ryzyko skaleczeń, a trwałe materiały zapewniają wieloletnie użytkowanie.

Praktyczne przechowywanie

Wbudowany **duży schowek** pozwala na przechowywanie drewna do pieca lub butli gazowej – w zestawie znajduje się maskownica do butli. Dodatkowo stół wyposażono w trzy haczyki na rękawice kuchenne lub fartuch oraz dedykowany uchwyt na narzędzia kuchenne.

Mobilność i dodatkowe funkcje

Cztery skrętne kółka z możliwością blokady ułatwiają przesuwanie stołu w dowolne miejsce, a w tylnej części znajduje się otwór umożliwiający montaż parasola. Stół posiada także praktyczną **rączkę do przesuwania** i wbudowany **otwieracz do butelek**, dzięki czemu każda pizzeria w domu staje się jeszcze bardziej funkcjonalna.

Alfa Forni Stół 160 cm (ACTAVO160NER) to idealne połączenie funkcjonalności, trwałości i wygody – niezbędny element dla każdego miłośnika pizzy i kuchni na świeżym powietrzu.

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