

[Click Here](#)



Fogão a lenha com forno de pizza

Pizzas maravilhosas em um forno de pizza a Lenha
Preparar uma pizza em casa nunca foi tão fácil! Reúna os amigos com todo o charme dos nossos fornos de pizza, tradição e praticidade. Se você é um amante de pizzas e da gastronomia italiana, provavelmente já sonhou em ter um forno de pizza a lenha em casa. Agora, com a nossa linha de fornos de pizza a lenha residencial, este sonho pode se tornar realidade. Com um forno de pizza a lenha em casa, você pode preparar pizzas deliciosas como as da pizzaria mais próxima sem precisar sair de casa. O forno é fácil de usar e oferece a possibilidade de criar uma grande variedade de pizzas, desde as mais tradicionais até as mais inovadoras. Além de poder preparar pães, bolos, massas e assados. Fornos de Pizza a Lenha Gourmet Nosso forno de pizza a lenha é construído com materiais de alta qualidade, incluindo tijolos refratários e uma base de aço inoxidável, o que garante a sua durabilidade e resistência ao calor. Projetado para ser fácil de limpar e manter, para que você possa desfrutar de pizzas deliciosas sempre que quiser. O nosso forno de pizza a lenha é um investimento que vale a pena para qualquer amante de pizza. Ele não só lhe permitirá preparar pizzas deliciosas em casa, mas também será um novo tipo de evento para receber seus amigos e familiares. Então, se você está procurando um forno de pizza a lenha residencial para adicionar à sua cozinha, varanda de apartamento, casa de veraneio ou jardim, não procure mais. Compre agora o nosso forno de pizza a lenha e comece a desfrutar de pizzas deliciosas como se estivesse na Itália, sem sair de casa. Fornos de Pizza Decogrill Giotto é o nome do forno de pizza a lenha da Decogrill. Praticidade e modernidade com esse forno de pizza gourmet de bancada. Produto pronto para uso, produzido 100% em inox 304, com diversas opções de cores. Pintura eletrostática para alta temperatura com cores vivas que combinam com o seu espaço gourmet. Forno com isolamento térmico em sua estrutura. Segurança durante o uso e recurso Ideal para manter a temperatura durante o preparo dos alimentos. Pedras refratárias em sua base interna. Perfeito para o apoio da pizza e suportar as altas temperaturas. Saiba mais sobre o produto Descubra como nosso forno de pizza artesanal pode elevar seus momentos em família! Você já pensou em ter um autêntico forno de pizza de alvenaria no conforto do seu lar? Agora isso é possível com nosso incrível Forno de Pizza de Alvenaria Residencial ! Dê adeus às pizzas sem graça e sabor e prepare-se para se tornar o mestre pizzaiolo da sua casa! Design e sofisticado: nosso forno combina perfeitamente com qualquer ambiente externo, seja no quintal, na área da piscina ou no espaço gourmet. Eficiência energética e qualidade no preparo: graças ao isolamento térmico de alta performance e à estrutura de alvenaria, o calor é distribuído de forma uniforme, garantindo o cozimento perfeito das pizzas em poucos minutos. Sustentabilidade: utilizando lenha como combustível, nosso forno de pizza promove uma experiência eco-friendly, sem depender de energia elétrica ou gás. Autenticidade no sabor: com nosso forno de alvenaria, você poderá preparar duas pizzas ao mesmo tempo com o verdadeiro sabor italiano, com aquela crosta crocante e deliciosa que só um forno a lenha pode proporcionar. Não perca essa oportunidade única de transformar sua casa em uma verdadeira pizzaria e surpreender seus convidados com pizzas deliciosas e momentos inesquecíveis! Clique no link e conheça o seu Forno de Pizza de Alvenaria Residencial! Qual a opção de preço você está procurando?Mais relevanteMenor preçoMaior preçoMelhor avaliadoR\$ 12.110,00até 12x de R\$ 1.009,17 7% de volta na loja toda 2% de volta na loja todaR\$ 12.110,00até 12x de R\$ 1.009,17 7% de volta na loja toda 2% de volta na loja todaR\$ 12.542,50até 1x de R\$ 12.542,50 2% de volta na loja toda 2% de volta na loja todaDeve-se colocar um apoio não inflamável, como tijolo, telha cerâmica, concreto ou outro material similar, nivelado com o piso existente da casa.Altura: 167,00 cm, Largura: 152,00 cm, Profundidade: 58,00 cmO forno de medida '85 cm - Pequeno' é o mais vendido. Ele combina tamanho e produtividade, o que gera um alto retorno do investimento. Já o forno de medida '108 cm - Médio' é mais adequado para espaços maiores e pessoas que costumam receber mais convidados.Existem diferentes tamanhos de churrasqueira Pré-moldada com fogão a lenha. Algumas opções disponíveis são: Kit 2x1 Churrasqueira 64: 1,98 m de comprimento com churrasqueira de 64 cm Kit 3x1 Churrasqueira 64: 2,40 m de comprimento com churrasqueira de 64 cm Kit 3x1 Churrasqueira 74: 2,50 m de comprimento com churrasqueira de 74 cm Kit 3x1 Churrasqueira 84: 2,60 m de comprimento com churrasqueira de 84 cm As medidas aproximadas de uma churrasqueira com fogão a lenha são: Em linha (3 bocas) com 4 espetos, tem aproximadamente 2,70 metros de comprimento por 0,69 metros de largura. Em linha (4 bocas) com 4 espetos, tem aproximadamente 3,00 metros de comprimento por 0,69 metros de largura. E em formato de L (3 bocas) com 4 espetos, tem aproximadamente 1,40 metros de largura por 2,00 metros de comprimento. Beleza e PerfumariaAparelhos Elétricos para Cabelo, Barbearia, CabelosSaúdeHigiene Bucal, Higiene Íntima, Higiene PessoalComidas e BebidasAçúcar e Adoçante, Bebidas Alcoólicas, Cafés, Chás e Outras BebidasEletrônicosAcessórios Eletrônicos, Armazenamento, Cozinha, Equipamentos de SegurançaCasa e DecoraçãoCama, Mesa e Banho, Cortinas e Persianas, DecoraçãoUtilidades DomésticasCopos, Taças e Canecas, Inseticidas, LavanderiaCrianças e BebêsAmamentação e Alimentação, Bolsas e Mochilas Infantis, BrinquedosCarros e MotosAcessórios para Motos, Carros, Cuidados AutomotivosPet ShopProdutos para Cachorros, Produtos para Gatos, Produtos para AvesEscritório e PapelariaArtesanato, Borrachas e Corretivos, Cadernos, Blocos e AgendasModa e AcessóriosAcessórios, Bolsas, Malas e ViagemCalçadosBotas, Calçados Esportivos, Calçados FemininosMúsicaAcessórios para Instrumentos Musicais, Instrumentos Musicais, MicrofonesLivros e FilmesHQs, Mangás e Graphic Novels, Livros, Livros InfantisJogosJogos de Tabuleiro e Ação, Múltiplos Consoles. NintendoAplicativosAudio Visual, Bem-Estar, ClimaServiçosAgências, Aluguel, Bares e RestaurantesPresentesNatal e Fim de Ano, Presentes para Crianças, Presentes para HomensOutrosNão usar, Não usar, Não usar O fogão a lenha é perfeito para deixar a comida mais saborosa Ter um fogão a lenha em casa é uma das melhores formas de criar um ambiente externo rústico e cheio de funcionalidade. Uma tradição culinária, essa forma de cozimento é mais lenta, o que aprimora o sabor da comida, cria um ambiente aconchegante em sua casa, aquece o espaço e ainda garante muita socialização no momento da refeição. O fogão campeiro é geralmente instalado do lado de fora de casa, seja na varanda, no terraço ou até em uma área gourmet atrelada à cozinha interna. Ele precisa do auxílio de uma chaminé para dispersar a fumaça, deixando o processo mais confortável tanto para quem cozinha quanto para os convidados. Escolher instalar um fogão a lenha em casa é um bom modo de aproveitar as áreas externas para churrascos, almoços e até festas muito receptivas. Descubra a variedade de modelos de fogão a lenha Por aqui você pode encontrar algumas versões diferentes de fogão a lenha. O modelo mais simples conta com uma chapa de metal acima do espaço onde você coloca o combustível. Ele é ideal para quem pretende utilizar painéis para um cozimento mais tradicional. Já os modelos de fogão a lenha com forno contam com um espaço para colocar assadeiras e tabuleiros para o cozimento. E nestes modelos que você vai conseguir, por exemplo, assar pizzas, trazendo toda a qualidade de uma pizzaria para dentro da sua casa. Além destes dois modelos, você também pode optar por fogões a lenha com diferentes materiais de acabamento que combinem com a sua decoração e caibam no seu orçamento. Para quem busca um ar mais simples, por exemplo, as peças de concreto conversam com qualquer espaço e são oferecidas tanto em seu estado bruto quanto pintadas. Para quem prefere um ar industrial, o fogão a lenha de aço é uma boa mistura de tradição e contemporaneidade. Já para acertar de vez no visual tradicional e antigo dos fogões a lenha, que tal optar pelas versões em ferro fundido ou esmaltadas? Elas trazem um ar de campo para sua casa, mesmo no século XXI. Saiba também qual é o tamanho certo para você: a Leroy Merlin oferece opções de mais de 1m de profundidade, mas os modelos mais compactos podem ser ideais para quem precisa aproveitar uma área gourmet menor sem perder a funcionalidade. Como aproveitar espaços externos Para completar a área de seu fogão a lenha de forma harmônica, você deve criar a ambientação certa no espaço. Para receber visitas, por exemplo, basta escolher uma mesa espaçosa e muito espaço para sentar, com sofás, cadeiras e móveis para a área externa. Quer aproveitar o espaço do jardim até para a hora do jantar? Não deixe de adquirir a iluminação certa para seu projeto. Os pendentes são uma boa combinação para entrar no clima rústico que um fogão tradicional pede. Copyright © 2025 Leroy Merlin, todos os direitos reservados. Leroy Merlin Cia Brasileira de Brcolagem. Inscrição estadual nº 298.176.665.115 CNPJ/MF sob o nº 01.438.784/0048-60. Rua Pascoal Pais, nº 525, 5º andar - Vila Cordeiro, CEP 04581-060, São Paulo/SP. *** IMPORTANTE *** FAVOR CONSULTAR O VALOR FRETE ANTES DA COMPRA (NÃO TEMOS FRETE GRÁTIS) > vc paga o valor do frete combinado apenas no dia da Entrega para nossa Equipe