

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/aluminiowa-patelnia-do-nalesnikow-z-powloka-ptfe-300mm-yg-00153-yato-p-8275.html>



ALUMINIOWA PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW Z POWŁOKĄ PTFE 300MM YG-00153 YATO

Cena brutto	56,50 zł
Cena netto	45,93 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00153
Kod producenta	YG-00153
Kod EAN	5906083001253
Producent	YATO
Jednostka	SZT
Średnica [mm]	300
Wysokość [mm]	16
Materiał	Aluminium Teflon
Grubość [mm]	3

Opis produktu

Aluminiowa patelnia do naleśników z powłoką PTFE 300mm YG-00153 YATO

Patelnia do naleśników YATO YG-00153 wykonana z odlewanego aluminium o grubości 4mm z trójwarstwową powłoką PTFE Teflon Platinum Plus. Średnica 300mm zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła podczas smażenia naleśników, placków i innych płaskich potraw.

Średnica patelni 300 mm

Grubość aluminium 4 mm

Głębokość 16 mm

Maks. temperatura 250°C

Charakterystyka patelni aluminiowej do naleśników YATO

Odlewane aluminium 4mm

Grubość ścianek 4mm zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni roboczej. Odlewana konstrukcja eliminuje punkty przegrzewania, co pozwala uzyskać jednolite podpieczone naleśniki bez przypalonych brzegów.

Powłoka Teflon Platinum Plus

Trójwarstwowa powłoka PTFE marki DuPont charakteryzuje się zwiększoną odpornością na ścieranie. Struktura warstwowa obejmuje warstwę bazową, wzmacniającą i zewnętrzną, co wydłuża żywotność powłoki przy intensywnym użytkowaniu.

Średnica 300mm

Powierzchnia robocza o średnicy 30cm pozwala przygotować naleśniki o standardowym rozmiarze. Płaskie dno o głębokości 16mm ułatwia rozprowadzanie ciasta i przewracanie naleśników bez ryzyka rozlania.

Odporność termiczna do 250°C

Powłoka PTFE zachowuje właściwości antyprzylepne w temperaturze do 250°C. Parametr ten umożliwi smażenie na średnim i wysokim ogniu bez degradacji powłoki, co ma znaczenie przy grubszych naleśnikach wymagających dłuższego smażenia.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00153
Producent	YATO
Średnica patelni	300 mm
Głębokość	16 mm
Materiał korpusu	Aluminium odlewane
Grubość ścianek	4 mm
Powłoka antyprzylepna	PTFE Teflon Platinum Plus (3 warstwy)
Producent powłoki	DuPont
Maksymalna temperatura pracy	250°C
Materiał rękojeści	Stal epoksydowana
Sposób mocowania rękojeści	3 nity

Zastosowanie patelni do naleśników

-
- Smażenie naleśników słodkich i wytrawnych o średnicy do 28cm
 - Przygotowywanie placków ziemniaczanych i warzywnych
 - Smażenie omletów i jajecznicy na płaskiej powierzchni
 - Pieczenie tortilli i placków meksykańskich
 - Przygotowywanie crêpes i naleśników francuskich
 - Smażenie blintzes i naleśników z nadzieniem
 - Grillowanie warzyw plastrami na płaskiej powierzchni
 - Podgrzewanie i opiekanie placków drożdżowych

Powłoka PTFE Teflon Platinum Plus

Powłoka PTFE (politetrafluoroetylen) w wersji Platinum Plus składa się z trzech warstw nanoszonych na podłoże aluminiowe. Warstwa bazowa zapewnia przyczepność do metalu, warstwa środkowa zawiera cząstki wzmacniające odporność na ścieranie, a warstwa zewnętrzna odpowiada za właściwości antyprzylepne.

Parametr odporności na ścieranie w powłokach wielowarstwowych jest wyższy niż w standardowych powłokach jednowarstwowych. Producent dopuszcza używanie metalowych przyborów kuchennych, choć zaleca się stosowanie narzędzi silikonowych lub drewnianych w celu maksymalnego wydłużenia żywotności powłoki.

Temperatura pracy powłoki PTFE

Powłoki PTFE zachowują stabilność chemiczną do temperatury 260°C. Powyżej tego progu następuje degradacja polimeru. Patelnia YATO z limitem 250°C pozostaje w bezpiecznym zakresie przy typowym smażeniu na kuchenkach gazowych i elektrycznych.

Konstrukcja i materiały

Korpus patelni wykonano metodą odlewania aluminium, co zapewnia jednolitą strukturę bez spawów. Grubość ścianek 4mm zwiększa masę termiczną patelni – po nagraniu aluminium dłużej utrzymuje temperaturę, co stabilizuje proces smażenia przy dodawaniu kolejnych porcji ciasta.

Rękojeść ze stali epoksydowanej połączono z korpusem trzema nitami rozmieszczonymi w linii. Powłoka epoksydowa na stali chroni przed korozją i zapewnia izolację termiczną, choć przy długotrwałym smażeniu rękojeść może się nagrzewać – zaleca się używanie ściereczki lub rękawicy kuchennej.

Konserwacja patelni aluminiowej z powłoką PTFE

Powłokę PTFE czyści się gąbką z płynem do naczyń w letniej wodzie. Nie należy używać myjek druciaków ani past ściernych – uszkodzą one warstwę zewnętrzną powłoki. Po umyciu patelnię wyciera się do sucha, co zapobiega powstawaniu osadów wapiennych z wody.

Przed pierwszym użyciem zaleca się umycie patelni, osuszenie i przetarcie powierzchni roboczej cienką warstwą oleju roślinnego. Zabieg ten wypełnia mikroporowatość powłoki i wzmacnia właściwości antyprzylepne.

Przechowywanie patelni z powłoką antyprzylepną

Przy układaniu patelni jedna na drugiej należy stosować przekładki z filcu lub papieru, aby uniknąć zadrapań powłoki. Alternatywnie patelnie wieszają się na hakach lub przechowuje w pozycji pionowej.

Produkty powiązane

Do patelni do naleśników YATO pasują łopatkę silikonowe o szerokości 8-10cm, które ułatwiają przewracanie naleśników bez uszkodzenia powłoki. Przy smażeniu naleśników przydatna jest również czerpak o pojemności 60-80ml do dozowania równych porcji ciasta.