

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/aluminiowa-patelnia-do-ryb-z-powloka-ptfe-400x290mm-yg-00155-yato-p-8266.html>

ALUMINIOWA PATELNIĄ DO RYB Z POWŁOKĄ PTFE 400x290MM YG-00155 YATO

Cena brutto	126,61 zł
Cena netto	102,93 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00155
Kod producenta	YG-00155
Kod EAN	5906083001260
Producent	YATO
Jednostka	SZT
Grubość [mm]	5
Wymiary (DxSxW) [cm]	400x290
Materiał	Aluminium Teflon
Wysokość [mm]	50

Opis produktu

Aluminiowa patelnia do ryb z powłoką PTFE 400x290mm YATO YG-00155

Patelnia do smażenia ryb wykonana z odlewanego aluminium o grubości 4 mm, pokryta trójwarstwową powłoką Teflon Platinum Plus marki DuPont. Prostokątny kształt 400x290 mm zapewnia równomierne rozłożenie ciepła podczas przygotowywania całych ryb oraz filetów.

Wymiary powierzchni 400 x 290 mm

Grubość aluminium 4 mm

Głębokość 50 mm

Maks. temperatura 250°C

Charakterystyka techniczna patelni aluminiowej

Odlewane aluminium o grubości 4 mm

Korpus wykonany z odlewane aluminium charakteryzuje się równomiernym rozkładem ciepła na całej powierzchni roboczej. Grubość 4 mm eliminuje lokalne przegrzewanie i zapobiega deformacji dna pod wpływem wysokich temperatur, co ma znaczenie przy smażeniu ryb wymagających precyzyjnej kontroli temperatury.

Powłoka Teflon Platinum Plus DuPont

Trójwarstwowa powłoka PTFE (politetrafluoroetylen) marki DuPont zapewnia właściwości nieprzywierające i umożliwia smażenie z minimalną ilością tłuszczu. Warstwa Platinum Plus charakteryzuje się zwiększoną odpornością na ścieranie w porównaniu ze standardowymi powłokami teflonowymi, co wydłuża okres użytkowania patelni.

Odporność termiczna do 250°C

Powłoka zachowuje właściwości nieprzywierające w temperaturze do 250°C, co umożliwia zarówno tradycyjne smażenie na średnim ogniu, jak i intensywne przyrumienianie czy grillowanie. Temperatura ta jest wystarczająca dla wszystkich technik kulinarnych stosowanych przy przygotowywaniu ryb.

Rękojeść ze stali epoksydowanej

Uchwyt wykonany ze stali pokrytej żywicą epoksydową połączony jest z korpusem za pomocą trzech nitów, co zapewnia stabilne mocowanie. Stal epoksydowana charakteryzuje się odpornością na korozję i temperaturę, choć podczas długotrwałego smażenia rękojeść może się nagrzewać.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00155
Producent	YATO
Wymiary powierzchni roboczej	400 x 290 mm
Głębokość	50 mm
Materiał korpusu	Aluminium odlewane
Grubość ścianki	4 mm
Powłoka nieprzywierająca	Teflon Platinum Plus (DuPont), 3 warstwy
Maksymalna temperatura pracy	250°C
Materiał rękojeści	Stal epoksydowana
Typ mocowania uchwytu	3 nity

Zastosowanie patelni do ryb

- Smażenie całych ryb o długości do 35-38 cm (pstrąg, makrela, śledź)
- Przygotowywanie filetów z dorsza, łososia, morszczuka
- Grillowanie ryb płaskich (sola, flądra) wymagających dużej powierzchni smażenia
- Smażenie owoców morza i krewetek w większych partiach
- Przyrządzanie potraw rybnych z warzywami w jednym naczyniu
- Pieczenie ryb w piekarniku w temperaturze do 250°C
- Przygotowywanie kotletów rybnych i paluszków

Użytkowanie i konserwacja powłoki PTFE

Przygotowanie do pierwszego użycia

Przed pierwszym użyciem należy umyć patelnię ciepłą wodą z płynem do naczyń, osuszyć i przetrzeć powierzchnię cienką warstwą oleju. Zabieg ten usuwa ewentualne pozostałości z procesu produkcji i przygotowuje powłokę do pracy.

Powłoka Teflon Platinum Plus charakteryzuje się zwiększoną odpornością mechaniczną, co pozwala na stosowanie metalowych łypek i szczypec. Mimo to zaleca się używanie przyborów z drewna, silikonu lub nylonu, aby maksymalnie wydłużyć żywotność powłoki.

Podczas smażenia wystarczy średnia intensywność ognia. Aluminium o grubości 4 mm efektywnie przewodzi ciepło, więc wysokie temperatury nie są konieczne i mogą prowadzić do nadmiernego nagrzewania rękojeści.

Czyszczenie i przechowywanie

Powłokę PTFE należy myć ręcznie ciepłą wodą z delikatnym detergentem, unikając ściernych gąbek i proszków. Po umyciu patelnię należy dokładnie osuszyć. Choć producent deklaruje odporność na zmywarkę, mycie ręczne wydłuża żywotność powłoki nieprzywierającej.

Podczas przechowywania warto zabezpieczyć powierzchnię powłoki, umieszczając między patelnią a innymi naczyniami papierowy ręcznik lub filcową przekładkę, aby uniknąć zarysowań.

Powiązane produkty i akcesoria

Do kompletu z patelnią do ryb warto rozważyć: łypatkę rybną o odpowiedniej szerokości (minimum 10 cm), szczypec kuchenne do obracania całych ryb, termometr kuchenny do kontroli temperatury oleju oraz pokrywę uniwersalną dopasowaną do wymiarów 400x290 mm, jeśli planowane jest duszenie lub gotowanie na parze.