

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/aluminiowa-patelnia-z-powloka-ptfe-280mm-yg-00132-yato-p-8276.html>

ALUMINIOWA PATELNIĄ Z POWŁOKĄ PTFE 280MM YG-00132 YATO

Cena brutto	68,70 zł
Cena netto	55,85 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00132
Kod producenta	YG-00132
Kod EAN	5906083001178
Producent	YATO
Materiał	Aluminium Teflon
Grubość [mm]	4
Jednostka	SZT
Średnica [mm]	280
Wysokość [mm]	45

Opis produktu

Aluminiowa patelnia z powłoką PTFE 280mm YG-00132 YATO

Patelnia aluminiowa z trójwarstwową powłoką Teflon Platinum Plus firmy DuPont, zaprojektowana do intensywnego użytkowania w kuchni. Odlewane aluminium o grubości 4mm zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła, a powłoka PTFE umożliwia smażenie z minimalną ilością tłuszczu.

Średnica 280 mm

Głębokość 45 mm

Grubość aluminium 4 mm

Maksymalna temperatura 250°C

Charakterystyka techniczna patelni aluminiowej

Odlewane aluminium 4mm

Korpus wykonany z odlewane aluminium o grubości 4mm charakteryzuje się lepszą akumulacją ciepła niż standardowe patelnie tłoczone. Grubsza ścianka eliminuje lokalne przegrzanie i zapobiega deformacji dna pod wpływem wysokiej temperatury, co ma znaczenie przy długotrwałym smażeniu na dużym płomieniu.

Powłoka Teflon Platinum Plus DuPont

Trójwarstwowa powłoka PTFE (politetrafluoroetylen) marki DuPont zapewnia zwiększoną odporność na ścieranie w porównaniu do standardowych powłok antyprzypalnych. Struktura wielowarstwowa wydłuża okres użytkowania patelni przy regularnym stosowaniu metalowych przyborów kuchennych.

Odporność termiczna do 250°C

Maksymalna temperatura pracy 250°C umożliwia zastosowanie patelni do smażenia na wysokiej temperaturze, grillowania warzyw czy podpiekania mięsa bez ryzyka uszkodzenia powłoki. Parametr ten określa górną granicę bezpiecznego użytkowania na wszystkich typach kuchenek, w tym indukcyjnych po weryfikacji kompatybilności dna.

Stalowa rękojeść nitowana

Uchwyt ze stali epoksydowanej połączony z korpusem za pomocą trzech nitów zapewnia stabilne mocowanie wytrzymałe obciążenia podczas pracy z ciężkimi potrawami. Epoksydowa warstwa zabezpiecza przed korozją i ułatwia czyszczenie rękojeści z zabrudzeń tłuszczowych.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00132
Producent	YATO
Średnica patelni	280 mm
Głębokość	45 mm
Materiał korpusu	Odlewane aluminium
Grubość ścianki	4 mm
Typ powłoki	Teflon Platinum Plus DuPont (PTFE)
Liczba warstw powłoki	3
Maksymalna temperatura pracy	250°C
Materiał rękojeści	Stal epoksydowana

Sposób montażu uchwytu	3 nity
Możliwość użycia metalowych przyborów	Tak

Zastosowanie patelni aluminiowej PTFE

- Smażenie mięsa, drobiu i ryb z minimalnym dodatkiem tłuszczu
- Grillowanie warzyw wymagających wysokiej temperatury
- Przygotowywanie naleśników, omletów i jajecznicy bez przypalania
- Podsmażanie składników do dań jednogarnkowych i sosów
- Redukcja sosów i karmelizacja cebuli przy kontrolowanej temperaturze
- Smażenie na sucho nasion, orzechów i przypraw
- Przygotowywanie potraw wymagających równomiernego podgrzania całej powierzchni

Użytkowanie i konserwacja powłoki PTFE

Pierwsze użycie patelni

Przed pierwszym użyciem należy umyć patelnię ciepłą wodą z płynem do naczyń, osuszyć i nałożyć cienką warstwę oleju na powierzchnię roboczą. Podgrzać przez 2-3 minuty na średnim płomieniu, co aktywuje właściwości antyprzypalnej powłoki PTFE.

Powłoka Teflon Platinum Plus zachowuje właściwości antyprzypalnych przy stosowaniu metalowych łyżeczek, trzepaczek i szczypek, jednak zaleca się unikanie ostrych narzędzi tnących bezpośrednio na powierzchni patelni. Cięcie produktów na gorącej patelni może prowadzić do lokalnego uszkodzenia warstwy wierzchniej.

Czyszczenie patelni wykonuje się ręcznie przy użyciu miękkiej gąbki i płynu do naczyń. Powłoka PTFE nie wymaga szorowania, ponieważ zabrudzenia nie przywierają do powierzchni. Po umyciu należy dokładnie osuszyć patelnię przed schowaniem, co zapobiega powstawaniu nalotów wapiennych na krawędziach.

Kompatybilność z typami kuchenek

Patelnia nadaje się do użycia na kuchenkach gazowych, elektrycznych i ceramicznych. Przed zakupem należy sprawdzić, czy dno patelni posiada ferromagnetyczną warstwę umożliwiającą pracę na płytach indukcyjnych – standardowe aluminium nie współpracuje z indukcją bez dodatkowej warstwy stalowej.

Podczas smażenia na kuchenkach gazowych płomień nie powinien wykraczać poza średnicę dna patelni, aby uniknąć przegrzania ścianek bocznych i rękojeści. Na płytach elektrycznych zaleca się dobór pola grzejnego o średnicy zbliżonej do dna patelni dla optymalnej efektywności energetycznej.

Produkty powiązane

Do kompletu z patelnią aluminiową warto rozważyć pokrywki uniwersalne o średnicy 28cm, łypatki silikonowe lub drewniane do delikatniejszego użytkowania oraz zestawy przyborów kuchennych odpornych na wysoką temperaturę. Dla osób poszukujących większej pojemności dostępne są patelnie o średnicach 240mm i 320mm z identyczną powłoką Teflon Platinum Plus.

