

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/aluminiowa-patelnia-z-powloka-ptfe-320mm-yg-00133-yato-p-8268.html>

ALUMINIOWA PATELNIĄ Z POWŁOKĄ PTFE 320MM YG-00133 YATO

Cena brutto	83,46 zł
Cena netto	67,85 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00133
Kod producenta	YG-00133
Kod EAN	5906083001185
Producent	YATO
Materiał	Aluminium Teflon
Grubość [mm]	5
Jednostka	SZT
Średnica [mm]	320
Wysokość [mm]	50

Opis produktu

Aluminiowa patelnia z powłoką PTFE 320mm YG-00133 YATO

Patelnia aluminiowa o średnicy 320 mm z trójwarstwową powłoką Teflon Platinum Plus marki DuPont. Odlewane aluminium o grubości 4 mm zapewnia równomierne rozprzodczanie ciepła, a powłoka PTFE umożliwia smażenie z minimalną ilością tłuszczu.

Średnica 320 mm

Grubość aluminium 4 mm

Powłoka Teflon Platinum Plus

Max. temperatura 250°C

Charakterystyka patelni aluminiowej YATO

Odlewane aluminium 4 mm

Korpus wykonany z odlewane aluminium o grubości 4 mm zapewnia szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni roboczej. Dzięki temu potrawy są równomiernie podpieczone niezależnie od położenia na patelni, co eliminuje zimne punkty podczas smażenia.

Powłoka Teflon Platinum Plus DuPont

Trójwarstwowa powłoka PTFE (politetrafluoroetylen) marki DuPont charakteryzuje się podwyższoną odpornością na ścieranie i zadrapania. Powłoka zapobiega przywieraniu potraw do powierzchni, umożliwiając smażenie z minimalną ilością tłuszczu oraz ułatwiając czyszczenie po użyciu.

Odporność termiczna do 250°C

Patelnia wytrzymuje temperatury do 250°C, co pozwala na smażenie i grillowanie w wysokich temperaturach bez ryzyka uszkodzenia powłoki. Parametr ten oznacza możliwość stosowania patelni zarówno na kuchenkach gazowych, elektrycznych, jak i w piekarnikach.

Wzmocniona konstrukcja z nitowaną rękojeścią

Rękojeść ze stali epoksydowanej połączona z korpusem za pomocą trzech nitów zapewnia stabilne mocowanie i odporność na poluzowanie podczas użytkowania. Stalowa konstrukcja uchwytu zwiększa trwałość i bezpieczeństwo pracy z patelnią.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00133
Marka	YATO
Średnica patelni	320 mm
Głębokość	50 mm
Materiał korpusu	Aluminium odlewane
Grubość aluminium	4 mm
Powłoka nieprzywierająca	Teflon Platinum Plus (DuPont), 3 warstwy
Maksymalna temperatura pracy	250°C
Materiał rękojeści	Stal epoksydowana
Typ mocowania uchwytu	3 nity
Kompatybilność z przyborami	Metalowe i niemetalowe

Zastosowanie patelni aluminiowej 320 mm

- Smażenie mięs i drobiu w dużych porcjach
- Przygotowywanie potraw jednogarnkowych dla kilku osób
- Grillowanie warzyw i grzybów
- Smażenie naleśników i placków o dużej średnicy
- Podsmażanie składników do zup i sosów
- Przygotowywanie dań kuchni azjatyckiej
- Smażenie ryb w całości
- Duszenie potraw wymagających dużej powierzchni

Użytkowanie i konserwacja

Pierwsze użycie

Przed pierwszym użyciem należy umyć patelnię ciepłą wodą z płynem do naczyń, osuszyć i nałożyć cienką warstwę oleju na powierzchnię roboczą. Następnie podgrzać patelnię przez 2-3 minuty na średnim ogniu i ponownie wytrzeć ręcznikiem papierowym.

Czyszczenie powłoki PTFE

Powłokę teflonową należy czyścić miękką gąbką z wodą i płynem do naczyń. Unikać szorowania metalowymi myjkami, które mogą uszkodzić powierzchnię. Mimo że powłoka Platinum Plus jest odporna na zadrapania, regularne czyszczenie delikatnymi środkami przedłuża jej żywotność.

Kompatybilność z kuchenkami

Patelnia nadaje się do użytku na kuchenkach gazowych, elektrycznych i ceramicznych. Nie jest przeznaczona do kuchenek indukcyjnych ze względu na brak ferromagnetycznego dna. Maksymalna temperatura 250°C pozwala również na stosowanie w piekarniku.

Przybory kuchenne

Powłoka Teflon Platinum Plus charakteryzuje się zwiększoną odpornością na zadrapania, co pozwala na ostrożne stosowanie metalowych przyborów kuchennych. Zaleca się jednak używanie drewnianych, silikonowych lub plastikowych łopatek, aby maksymalnie przedłużyć trwałość powłoki.