

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/aluminiowa-patelnia-z-powloka-ptfe-na-indukcje-280mm-yg-00161-yato-p-8263.html>

## ALUMINIOWA PATELNIĄ Z POWŁOKĄ PTFE NA INDUKCJĘ 280MM YG-00161 YATO

Cena brutto	<b>72,45 zł</b>
Cena netto	<b>58,90 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00161</b>
Kod producenta	<b>YG-00161</b>
Kod EAN	<b>5906083001284</b>
Producent	<b>YATO</b>
Materiał	<b>Aluminium Teflon</b>
Grubość [mm]	<b>4</b>
Jednostka	<b>SZT</b>
Średnica [mm]	<b>280</b>
Wysokość [mm]	<b>45</b>

### Opis produktu

#### Aluminiowa patelnia z powłoką PTFE na indukcję 280mm YG-00161 YATO

Patelnia aluminiowa z trójwarstwową powłoką Teflon Platinum Plus DuPont, kompatybilna z płytami indukcyjnymi. Konstrukcja z odlewane aluminium o grubości 4 mm zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła podczas smażenia i grillowania.

Średnica 280 mm

Głębokość 45 mm

Grubość aluminium 4 mm

Maks. temperatura 250°C

### Charakterystyka techniczna patelni aluminiowej

### Powłoka Teflon Platinum Plus DuPont

Trójwarstwowa powłoka PTFE marki DuPont charakteryzuje się zwiększoną odpornością na ścieranie i zadrapania. Umożliwia użycie metalowych przyborów kuchennych bez ryzyka uszkodzenia powierzchni. Struktura powłoki zapobiega przywieraniu potraw, co pozwala na smażenie z minimalną ilością tłuszczu.

### Odlewane aluminium 4 mm

Grubość ścianki 4 mm zapewnia równomierne rozpraszanie ciepła na całej powierzchni roboczej. Eliminuje to powstawanie punktów przegrzania i umożliwia jednolite podpieczenie potraw. Odlewana konstrukcja zwiększa stabilność wymiarową patelni podczas intensywnego użytkowania.

### Kompatybilność z indukcją

Dno patelni wyposażono w warstwę ferromagnetyczną, która współpracuje z płytami indukcyjnymi. Konstrukcja pozwala również na użycie na kuchenkach gazowych, elektrycznych i ceramicznych. Średnica 280 mm odpowiada standardowym polom grzewczym płyt indukcyjnych.

### Rękojeść stalowa nitowana

Uchwyt wykonano ze stali epoksydowanej połączonej z korpusem za pomocą trzech nitów. Taka metoda montażu zapewnia trwałe połączenie odporne na rozchwianie. Epoksydowa powłoka zabezpiecza stal przed korozją i ułatwia utrzymanie czystości.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00161
Producent	YATO
Średnica patelni	280 mm
Głębokość	45 mm
Materiał korpusu	Aluminium odlewane
Grubość ścianki	4 mm
Powłoka	Teflon Platinum Plus DuPont (3 warstwy PTFE)
Materiał rękojeści	Stal epoksydowana
Typ mocowania uchwytu	Nitowane (3 nity)
Maksymalna temperatura pracy	250°C
Kompatybilność	Indukcja, gaz, płyty elektryczne, ceramiczne

---

Możliwość użycia metalowych przyborów	Tak
---------------------------------------	-----

## Zastosowanie patelni aluminiowej 280 mm

---

- Smażenie mięs i drobiu przy wysokiej temperaturze z zachowaniem rumianej skórki
- Grillowanie warzyw i steków bez użycia dużej ilości tłuszczu
- Przygotowywanie dań jednogarnkowych wymagających równomiernego podgrzewania
- Smażenie naleśników i omletów na dużych porcjach
- Podsmażanie składników przed duszeniem w głębszej patelni
- Przygotowywanie potraw azjatyckich metodą stir-fry
- Smażenie ryb całych lub w dużych kawałkach
- Karmelizowanie cebuli i innych warzyw do sosów

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Pierwsze użycie

Przed pierwszym smażeniem należy umyć patelnię ciepłą wodą z płynem do naczyń, osuszyć i przetrzeć cienką warstwą oleju roślinnego. Rozgrzać na średnim ogniu przez 2-3 minuty, co aktywuje właściwości powłoki antyprzypalnej.

### Temperatura smażenia

Maksymalna temperatura pracy wynosi 250°C. Na płytach indukcyjnych zaleca się ustawienie mocy na poziomie średnim lub średnio-wysokim. Przegrzewanie skraca żywotność powłoki PTFE i może powodować wypaczenie dna.

### Czyszczenie

Po ostygnięciu wystarczy przemyć patelnię ciepłą wodą z delikatnym detergentem. Powłoka Teflon Platinum Plus nie wymaga intensywnego szorowania. Unikać moczenia w wodzie przez dłuższy czas. Choć powłoka jest odporna na zadrapania, zaleca się używanie drewnianych lub silikonowych przyborów dla przedłużenia jej żywotności.

### Sprawdzanie kompatybilności z indukcją

Aby potwierdzić działanie na płycie indukcyjnej, można przyłożyć magnes do dna patelni – jeśli przywiera, patelnia jest kompatybilna. Średnica 280 mm wymaga pola grzewczego o średnicy minimum 180-200 mm dla optymalnej wydajności.

---

## Produkty powiązane

Do kompletu warto rozważyć mniejszą patelnię aluminiową 240 mm do szybkich potraw, pokrywkę uniwersalną 28 cm oraz zestaw silikonowych łopatek odpornych na wysoką temperaturę.