

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

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 rozprowadzanie 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.