

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/patelnia-aluminiowa-z-powloka-ptfe-240mm-yg-00131-yato-p-8269.html>

PATELNIĄ ALUMINIOWĄ Z POWŁOKĄ PTFE 240MM YG-00131 YATO

Cena brutto	56,82 zł
Cena netto	46,20 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00131
Kod producenta	YG-00131
Kod EAN	5906083001161
Producent	YATO
Jednostka	SZT
Średnica [mm]	240
Wysokość [mm]	40
Materiał	Aluminium Teflon
Grubość [mm]	4

Opis produktu

Patelnia aluminiowa z powłoką PTFE 240mm YG-00131 YATO

Patelnia aluminiowa z trójwarstwową powłoką Teflon Platinum Plus DuPont, wykonana z odlewanego aluminium o grubości 4mm. Średnica robocza 240mm i głębokość 40mm zapewniają uniwersalność zastosowań w kuchni domowej i profesjonalnej.

Średnica robocza 240 mm

Grubość dna 4 mm

Powłoka Teflon Platinum Plus

Temperatura max 250°C

Charakterystyka techniczna patelni aluminiowej YATO

Odlewane aluminium 4mm

Korpus wykonany z odlewane aluminium o grubości 4mm zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni roboczej. Grubsze dno eliminuje punkty przegrzewania, co przekłada się na równomierne przypieczenie potraw niezależnie od ich położenia na patelni.

Powłoka Teflon Platinum Plus DuPont

Trójwarstwowa powłoka PTFE Teflon Platinum Plus charakteryzuje się zwiększoną odpornością na ścieranie i zarysowania. Konstrukcja wielowarstwowa umożliwia stosowanie metalowych przyborów kuchennych bez ryzyka uszkodzenia powierzchni nieprzywierającej.

Odporność termiczna do 250°C

Powłoka PTFE wytrzymuje temperatury do 250°C, co pozwala na smażenie i grillowanie w wysokich temperaturach. Parametr ten określa maksymalną bezpieczną temperaturę pracy bez degradacji właściwości nieprzywierających powłoki.

Stalowa rękojeść epoksydowana

Uchwyt wykonany ze stali epoksydowanej połączony jest z korpusem za pomocą trzech nitów. Połączenie nitowe zapewnia trwałość mechaniczną, a powłoka epoksydowa chroni przed korozją i zapewnia izolację termiczną.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00131
Producent	YATO
Średnica robocza	240 mm
Głębokość	40 mm
Materiał korpusu	Aluminium odlewane
Grubość dna	4 mm
Powłoka nieprzywierająca	Teflon Platinum Plus DuPont (3 warstwy)
Maksymalna temperatura pracy	250°C
Materiał rękojeści	Stal epoksydowana
Typ połączenia uchwytu	Nitowane (3 nity)

Zastosowanie patelni aluminiowej 240mm

-
- Smażenie mięs i drobiu przy minimalnym użyciu tłuszczu
 - Przygotowywanie jajecznicy i omletu bez przywierania
 - Grillowanie warzyw w wysokich temperaturach
 - Smażenie naleśników i placków ziemniaczanych
 - Podsmażanie składników do dań jednogarnkowych
 - Przygotowywanie sosów i redukcji
 - Smażenie ryb i owoców morza
 - Pieczenie tortilli i quesadilli

Powłoka PTFE – właściwości i konserwacja

Czym jest powłoka Teflon Platinum Plus

Teflon Platinum Plus to zaawansowana powłoka PTFE (politetrafluoroetylen) marki DuPont. Trójwarstwowa struktura składa się z warstwy podkładowej zwiększającej adhezję, warstwy środkowej wzmacniającej oraz warstwy wierzchniej o właściwościach nieprzywierających. Konstrukcja ta zapewnia większą trwałość niż standardowe powłoki teflonowe.

Powłoka PTFE charakteryzuje się niskim współczynnikiem tarcia, co eliminuje przywieranie produktów spożywczych. Umożliwia to smażenie przy użyciu minimalnej ilości tłuszczu lub całkowicie bez niego. Powierzchnia nieprzywierająca ułatwia czyszczenie – większość zanieczyszczeń usuwa się podczas płukania pod bieżącą wodą.

Wersja Platinum Plus wyróżnia się zwiększoną odpornością mechaniczną. Możliwe jest stosowanie metalowych łopatek i szpatulek, co stanowi przewagę nad standardowymi powłokami PTFE wymagającymi wyłącznie przyborów drewnianych lub silikonowych.

Zasady użytkowania i czyszczenia

Przed pierwszym użyciem należy umyć patelnię ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Zaleca się podgrzanie pustej patelni przez 30 sekund i przetarcie olejem roślinnym. Podczas smażenia należy unikać przegrzewania – wystarczy średnia moc grzania. Po użyciu patelnię można myć ręcznie lub w zmywarce, choć mycie ręczne wydłuża żywotność powłoki. Nie należy używać druciaków i proszków ściernych.

Grubość dna a równomierność nagrzewania

Grubość dna 4mm w patelni aluminiowej ma bezpośredni wpływ na jakość smażenia. Aluminium charakteryzuje się przewodnością cieplną 237 W/(m·K), co oznacza szybkie rozprzeczanie energii cieplnej. Grubsze dno akumuluje więcej ciepła i równomiernie je dystrybuje, eliminując lokalne przegrzewanie występujące w cieńszych patelniach.

W praktyce oznacza to, że produkty umieszczone w centrum i przy brzegach patelni nagrzewają się w podobnym tempie. Parametr ten ma szczególne znaczenie przy smażeniu większych kawałków mięsa lub podczas przygotowywania potraw wymagających stabilnej temperatury.

Produkty powiązane

Do patelni aluminiowych zaleca się używanie łopatek i szpatułek odpornych na wysokie temperatury. Warto rozważyć pokrywki szklane o średnicy 240mm umożliwiające kontrolę procesu gotowania. Dla ochrony powłoki PTFE pomocne są nakładki silikonowe lub filcowe przy przechowywaniu patelni w stosie.