



PATELNIĄ ŻELIWNA

Cena brutto	118,59 zł
Cena netto	96,41 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-20141
Kod producenta	YG-20141
Kod EAN	5906083114472
Producent	YATO

Opis produktu

Patelnia żeliwna YATO YG-20141 – emaliowana patelnia grillowa z wysokim rantem

Patelnia żeliwna z emaliowaną powierzchnią przeznaczona do grilli gazowych i węglowych. Model YG-20141 o wymiarach 380 x 310 x 72 mm wyposażony w dwa solidne uchwyty zapewniające bezpieczny transport naczynia podczas użytkowania.

Wymiary patelni 380 x 310 x 72 mm

Srednica płyty 28 cm

Grubość materiału 3,5 mm

Powierzchnia Emaliowana

Charakterystyka patelni żeliwnej YATO YG-20141

Żeliwo z wysoką zawartością węgla

Materiał wykonany ze stopu żelaza z węglem o zawartości powyżej 2,11%. Taki skład zapewnia równomierne nagrzewanie całej powierzchni patelni, efektywne przewodzenie temperatury oraz długotrwałe utrzymywanie ciepła po wyłączeniu źródła ognia. Właściwości te pozwalają na precyzyjne kontrolowanie procesu smażenia i duszenia.

Emaliowana powłoka ochronna

Warstwa emalii zabezpiecza żeliwo przed korozją i ułatwia czyszczenie powierzchni po użyciu. Powłoka zwiększa odporność na uszkodzenia mechaniczne, które mogą wystąpić podczas intensywnej eksploatacji na grillu. Emaliowana powierzchnia nie wymaga sezonowania, w przeciwieństwie do surowego żeliwa.

Wysoki rant 72 mm

Podwyższona krawędź patelni zapobiega wylewaniu się płynów i wypadaniu składników podczas smażenia na grillu. Konstrukcja umożliwia przygotowywanie potraw z większą ilością sosu oraz duszenie w płynach. Rant zabezpiecza również przed rozpryskami tłuszczu podczas smażenia na wysokiej temperaturze.

Dwa solidne uchwyty

Konstrukcja z dwoma bocznymi uchwytami ułatwia przenoszenie patelni napełnionej potrawami. Uchwyty rozmieszczone po obu stronach pozwalają na równomierne rozłożenie ciężaru podczas transportu. Należy pamiętać, że uchwyty nagrzewają się podczas użytkowania - wymagane są rękawice termiczne.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-20141
Wymiary (dł. x szer. x wys.)	380 x 310 x 72 mm
Średnica płyty grzewczej	28 cm
Grubość materiału	3,5 mm
Materiał wykonania	Żeliwo z emaliowaną powierzchnią
Zawartość węgla w stopie	Powyżej 2,11%
Liczba uchwytów	2
Kompatybilność	Grille YATO: YG-20003, YG-20015, YG-20016, YG-20031, YG-20032; ruszty grilli gazowych i węglowych

Zastosowanie patelni żeliwnej na grillu

- Smażenie warzyw na grillu gazowym - papryka, cukinia, bakłażan, pieczarki
- Przygotowywanie mięs wymagających dłuższego duszenia w sosie
- Smażenie owoców morza i ryb, które mogłyby rozpaść się na ruszcie
- Podgrzewanie wcześniej przygotowanych potraw na grillu
- Gotowanie sosów, gulaszu i potraw jednogarnkowych
- Smażenie jajek i potraw śniadaniowych na grillu
- Wymiana płyty grzewczej w grillach YATO modeli YG-20003, YG-20015, YG-20016, YG-20031, YG-20032
- Użytkowanie na ruszt grilli gazowych i węglowych innych producentów

Użytkowanie i konserwacja

Pierwsze użycie

Przed pierwszym użyciem należy umyć patelnię ciepłą wodą z płynem do naczyń, wypłukać i wysuszyć. Emaliowana powierzchnia nie wymaga sezonowania olejem, które jest konieczne w przypadku surowego żeliwa. Po wyschnięciu patelnia jest gotowa do użycia.

Czyszczenie po użyciu

Po ostygnięciu patelni należy umyć ją ciepłą wodą z detergentem, używając miękkiej gąbki. Nie należy stosować druczianych zmywaków, które mogą uszkodzić powłokę emalii. Po umyciu patelnię trzeba dokładnie wysuszyć, aby zapobiec powstawaniu rdzy w miejscach ewentualnych uszkodzeń emalii.

Kontrola kompatybilności z grillem

Przed zakupem warto sprawdzić wymiary powierzchni grzewczej grilla. Patelnia o wymiarach 380 x 310 mm wymaga odpowiedniej przestrzeni. Model pasuje jako wymienna płyta do wymienionych grilli YATO. W przypadku innych grilli należy porównać wymiary z dostępną powierzchnią rusztu.

Produkty powiązane

Do użytkowania patelni żeliwnej zaleca się posiadanie rękawic termicznych lub uchwytów silikonowych zabezpieczających przed oparzeniami podczas przenoszenia. Przydatne mogą być także szpatułki i łopatki drewniane lub silikonowe, które nie uszkodzą emaliowanej powierzchni podczas mieszania potraw.