

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/plyta-grillowa-ze-stali-nierdzewnej-32x40cm-yg-20023-yato-p-49251.html>

plyta grillowa ze stali nierdzewnej 32x40cm YG-20023 YATO

Cena brutto	96,40 zł
Cena netto	78,37 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-20023
Kod producenta	YG-20023
Kod EAN	5906083106125
Producent	YATO

Opis produktu

Płyta grillowa ze stali nierdzewnej 32x40cm YG-20023 YATO

Płyta grillowa ze stali nierdzewnej przeznaczona do użytku na grillach gazowych i węglowych. Rozwiązanie dla produktów, które wymagają grillowania na gładkiej powierzchni zamiast rusztu.

Wymiary robocze 400 × 320 mm

Materiał **Stal nierdzewna 430**

Typ powierzchni **Gładka z powłoką**

Uchwyty **2 szt.**

Charakterystyka płyty grillowej YATO YG-20023

Stal nierdzewna 430

Stal ferrytyczna odporna na korozję i utlenianie w wysokich temperaturach. Zapewnia odporność na działanie kwasów spożywczych i ułatwia czyszczenie powierzchni po grillowaniu. Materiał bezpieczny dla kontaktu z żywnością.

Powierzchnia 400 × 320 mm

Wymiary robocze pozwalają na jednoczesne przygotowanie kilku porcji. Rozmiar dostosowany do standardowych grilli ogrodowych - przed zakupem warto zmierzyć powierzchnię rusztu, aby upewnić się o kompatybilności.

Nieprzywierająca powłoka

Specjalna warstwa ogranicza przywieranie produktów o delikatnej strukturze. Redukuje potrzebę stosowania tłuszczu podczas grillowania i ułatwia czyszczenie płyty po użyciu.

Wgłębienie na tłuszcz

Praktyczny element konstrukcyjny umożliwiający odprowadzanie nadmiaru tłuszczu i soków z grillowanych produktów. Zapobiega rozlewaniu się płynów poza płytę i ułatwia utrzymanie czystości podczas gotowania.

Podwyższone ścianki boczne

Krawędzie płyty zapobiegają zsuwaniu się produktów i wyciekaniu płynów. Zwiększają bezpieczeństwo podczas przenoszenia i umożliwiają grillowanie produktów z dodatkiem sosów lub marynat.

Dwa uchwyty montażowe

Boczne uchwyty umożliwiają bezpieczne przenoszenie rozgrzanej płyty. Konstrukcja ułatwia manipulowanie sprzętem podczas grillowania i pozwala na stabilne ustawienie na ruszcie.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-20023
Producent	YATO
Wymiary powierzchni roboczej	400 × 320 mm
Materiał konstrukcji	Stal nierdzewna 430
Rodzaj powierzchni	Gładka z powłoką nieprzywierającą
Liczba uchwytów	2 szt.

Wgłębienie na tłuszcz	Tak
Kompatybilność	Grille gazowe i węglowe

Zastosowanie płyty grillowej

- Grillowanie boczku i plastrów wędlin bez ryzyka przywierania do rusztu
- Przygotowywanie jajecznic i omletów bezpośrednio na grillu
- Smażenie pokrojonych warzyw, które mogłyby przesunąć się przez kraty rusztu
- Grillowanie krewetek i małych owoców morza
- Przygotowywanie ryb o delikatnej strukturze mięsa
- Smażenie kotletów i hamburgerów z zachowaniem soków
- Podgrzewanie bułek i pieczywa do burgerów
- Grillowanie pokrojonych owoców jako dodatek do deserów

Kompatybilność z grillem

Przed zakupem należy sprawdzić wymiary rusztu grilla. Płyta powinna być mniejsza od powierzchni rusztu, aby zapewnić odpowiedni przepływ powietrza wokół niej. W przypadku grilli gazowych warto upewnić się, że płyta nie zasłania całkowicie palników, co mogłoby wpłynąć na równomierne nagrzewanie.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem płytę należy umyć ciepłą wodą z detergentem i dokładnie osuszyć. Powierzchnię roboczą warto lekko natłuścić olejem spożywczym przed rozgrzaniem – zwiększa to skuteczność powłoki nieprzywierającej.

Płytę umieszcza się bezpośrednio na ruszcie grilla. Po rozgrzaniu można rozpocząć grillowanie. Stal nierdzewna 430 charakteryzuje się dobrą akumulacją ciepła, co pozwala na równomierne przygotowanie produktów.

Po użyciu płytę należy oczyścić po całkowitym ostygnięciu. Resztki jedzenia usuwa się gąbką z detergentem, unikając ostrych myjek, które mogłyby uszkodzić powłokę. Nie zaleca się mycia w zmywarce – może to skrócić żywotność powłoki nieprzywierającej.

Przechowywanie

Płytę należy przechowywać w suchym miejscu. Stal nierdzewna 430 jest odporna na korozję, jednak długotrwałe narażenie na wilgoć może powodować przebarwienia. Przed przechowaniem warto upewnić się, że powierzchnia jest całkowicie sucha.