

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/plyta-zeliwna-do-grilla-gazowego-yato-yg-20020-yato-p-25243.html>

## Płyta żeliwna do grilla gazowego yato YG-20020 YATO

Cena brutto	<b>62,28 zł</b>
Cena netto	<b>50,63 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-20020</b>
Kod producenta	<b>YG-20020</b>
Kod EAN	<b>5906083060939</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Płyta żeliwna do grilla gazowego YATO YG-20020

Dwustronna płyta grillowa wykonana z żeliwa, kompatybilna z grillami gazowymi YATO. Jedna strona z ryflowaniem do grillowania mięs i warzyw, druga płaska do smażenia jajek, naleśników i owoców morza.

Materiał Żeliwo

Wymiary 41 × 22 cm

Waga 2,7 kg

Konstrukcja Dwustronna

### Charakterystyka płyty żeliwnej YATO

#### Materiał żeliwny

Żeliwo charakteryzuje się doskonałą akumulacją ciepła i równomiernym jego rozprowadzaniem po całej powierzchni. Dzięki wysokiej gęstości materiału płyta długo utrzymuje temperaturę, co pozwala na uzyskanie charakterystycznych ryfli na mięsie i równomierne wysmażenie produktów. Żeliwo jest odporne na deformacje termiczne i uszkodzenia mechaniczne.

## Dwustronna powierzchnia grillowa

Strona ryflowana tworzy charakterystyczne pasy na mięsie, rybach i warzywach, jednocześnie odprowadzając nadmiar tłuszczu do rowków. Strona płaska stanowi gładką powierzchnię smażącą, odpowiednią do przygotowania jajek, placków, naleśników i drobnych składników, które wymagają równego kontaktu z gorącą powierzchnią.

## Powierzchnia robocza 41 × 22 cm

Wymiary płyty zapewniają przestrzeń do jednoczesnego grillowania kilku porcji lub większych kawałków mięsa. Szerokość 22 cm odpowiada standardowej szerokości palników w grillach gazowych YATO, co gwarantuje równomierne nagrzewanie całej powierzchni bez zimnych stref.

## Kompatybilność z grillami YATO

Płyta została zaprojektowana do współpracy z konkretnymi modelami grilli gazowych YATO. Wymiary i konstrukcja odpowiadają geometrii rusztu i rozmieszczeniu palników w modelach: YG-20002, YG-20003, YG-20004, YG-20011, YG-20014, YG-20015, YG-20016, YG-20017, YG-20018, YG-20019, YG-20030, YG-20010. Przed zakupem należy zweryfikować model posiadanego grilla.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-20020
Producent	YATO
Materiał wykonania	Żeliwo
Wymiary płyty	41 × 22 cm
Waga	2,7 kg
Typ konstrukcji	Dwustronna (ryflowana/płaska)
Kompatybilność	Grille gazowe YATO: YG-20002, YG-20003, YG-20004, YG-20011, YG-20014, YG-20015, YG-20016, YG-20017, YG-20018, YG-20019, YG-20030, YG-20010

## Zastosowanie płyty grillowej

- Grillowanie steków wołowych, wieprzowych i drobiowych z charakterystycznymi ryflekami
- Przygotowywanie ryb i filetów rybnych bez przylegania do powierzchni
- Grillowanie warzyw takich jak cukinia, papryka, bakłażan, szparagi
- Smażenie jajek sadzonych i omletu na płaskiej stronie
- Przygotowywanie placków ziemniaczanych, naleśników i racuchów
- Smażenie owoców morza: krewetek, przegrzebków, małży
- Podgrzewanie tortilli, placków chlebowych i innych płaskich wyrobów
- Grillowanie halloumi i innych serów nadających się do obróbki termicznej

---

## Użytkowanie i konserwacja płyty żeliwnej

---

### Przygotowanie przed pierwszym użyciem

Nową płytę żeliwną należy umyć ciepłą wodą z detergentem, osuszyć, a następnie pokryć cienką warstwą oleju roślinnego i nagrzać na grillu przez około 15 minut. Proces ten tworzy warstwę ochronną, która zapobiega korozji i poprawia właściwości antyprzypalające powierzchni.

### Czyszczenie po użyciu

Po ostygnięciu płytę należy oczyścić szczotką z twardym włosiem lub specjalną szczotką do żeliwa, usuwając resztki potraw. Można używać ciepłej wody, unikając agresywnych detergentów i myjek do naczyń, które usuwają warstwę ochronną. Po umyciu płytę należy dokładnie osuszyć i nałożyć cienką warstwę oleju.

### Przechowywanie

Płytę żeliwną należy przechowywać w suchym miejscu, zabezpieczoną cienką warstwą oleju. Wilgoć może prowadzić do powstawania rdzy na powierzchni żeliwa. W przypadku pojawienia się śladów korozji można je usunąć szczotką drucianą i ponownie przeprowadzić proces sezonowania olejem.

### Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia grilla warto rozważyć dodatkowe akcesoria YATO: szczotki do czyszczenia rusztu, termometry grillowe, rękawice żaroodporne oraz zestawy narzędzi grillowych. Wszystkie akcesoria YATO są projektowane z myślą o kompatybilności i długotrwałym użytkowaniu.