

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/aluminiowa-patelnia-do-nalesnikow-z-powloka-ptfe-260mm-yato-yg-00152-p-52114.html>



ALUMINIOWA PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW Z POWŁOKĄ PTFE 260MM Yato YG-00152

Cena brutto	57,49 zł
Cena netto	46,74 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	YG-00152
Kod producenta	YG-00152
Producent	Yato
Rodzaj powłoki	PTFE, nieprzywierająca, trójwarstwowa
Materiał rękojeści	stal epoksydowana
Odporność na zadrapania	tak
Średnica wewnętrzna	26 cm
Łatwe czyszczenie	tak
Możliwość używania w piekarniku, piecu	tak, do 250°C
Materiał	aluminium
Kompatybilność z płytami grzewczymi	gazowe, ceramiczne
Odporność na działanie kwasów organicznych i detergentów	tak
Odporność na uszkodzenia mechaniczne	tak
Możliwość mycia w zmywarce	niezalecane
Nienagrzewające się uchwyty, rękojeści	nie
Nitowane uchwyty	tak
Uchwyt	nie
Wykończenie powierzchni	satynowa
Grubość ścianki	4 mm
Wysokość	2 cm
Zastosowanie	do naleśników
Technologia wytwarzania	odlew

Opis produktu



PATELNIĄ ALUMINIOWĄ YATO DO NALEŚNIKÓW Z POWŁOKĄ PTFE O ŚREDNICY 260MM

- Patelnia do naleśników marki YATO o **średnicy 260mm i głębokości 20mm** wykonana jest z odlewane **aluminium o grubości 4mm**. Dzięki temu ciepło rozprawdane jest szybko i równomiernie na całej powierzchni roboczej. Ma to szczególne znaczenie podczas smażenia, ponieważ potrawy są równo podpieczone bez względu na ich położenie.
- Patelnia marki YATO pokryta jest oryginalnym **trójwarstwowym** systemem powłok **PTFE**, który odznacza się najlepszymi dostępnymi na rynku parametrami.
- Trójwarstwowa powłoka **PTFE** **zapobiega przywieraniu potraw** do powierzchni patelni. Umożliwia to smażenie przy użyciu **minimalnej ilości tłuszczu**. Ponadto przystosowana jest do pracy w temperaturze sięgającej aż 250°C umożliwiając smażenie, czy grillowanie bez obaw o uszkodzenie patelni.
- Najważniejszą zaletą powłoki **PTFE** jest **wysoka odporność na ścieranie i zadrapanie**. Możliwe jest stosowanie metalowych przyborów kuchennych, **co wyróżnia patelnie YATO spośród innych patelni dostępnych na rynku**.
- Istotną zaletą powłoki **PTFE** jest także **łatwe i szybkie czyszczenie** i łatwe utrzymanie patelni w czystości.
- **Rękojeść** wykonana jest **ze stali epoksydowanej**, która jest połączona z częścią roboczą za pomocą 3 nitów.

Linia aluminiowych patelni YATO z powłoką **PTFE** otrzymała prestiżowy **Złoty Medal Międzynarodowych Targów Poznańskich 2018**. Nagroda jest przyznawana przez ekspertów innowacyjnym produktom najwyższej jakości.

Dowiedz się więcej o [przyznanej nagrodzie patelniom YATO z powłoką PTFE](#).

Dowiedz się więcej o [zaletach patelni z powłoką PTFE](#).