

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/aluminiowa-patelnia-do-nalesnikow-z-powloka-ptfe-290mm-yato-yg-00153-p-52123.html>



ALUMINIOWA PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW Z POWŁOKĄ PTFE 290MM Yato YG-00153

Cena brutto	69,50 zł
Cena netto	56,50 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	YG-00153
Kod producenta	YG-00153
Producent	Yato
Wysokość	1.6 cm
Zastosowanie	do naleśników
Technologia wytwarzania	odlew
Rodzaj powłoki	PTFE, nieprzywierająca, trójwarstwowa
Materiał rękojeści	stal epoksydowana
Odporność na zadrapania	tak
Średnica wewnętrzna	29 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

Opis produktu



PATELNIĄ ALUMINIOWĄ YATO DO NALEŚNIKÓW Z POWŁOKĄ PTFE O ŚREDNICY 290MM

- Patelnia do naleśników marki YATO o **średnicy 290mm i głębokości 16mm** 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 2 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](#).