Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 14:19

Link do produktu: https://sklep.azgastro.pl/aluminiowa-patelnia-do-ryb-z-powloka-ptfe-400x290mm-yato-yg-00155-p-51758.html



ALUMINIOWA PATELNIA DO RYB Z POWŁOKĄ PTFE 400x290MM Yato YG-00155

Cena brutto	**157,81 zł**
Cena netto	**128,30 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Numer katalogowy	**YG-00155**
Kod producenta	**YG-00155**
Producent	**Yato**
Technologia wytwarzania	**odlew**
Rodzaj powłoki	**PTFE, nieprzywierająca, trójwarstwowa**
Materiał rękojeści	**stal epoksydowana**
Odporność na zadrapania	**tak**
Średnica zewnętrzna	**29x40 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	**5 cm**
Zastosowanie	**do ryb**

Opis produktu

PATELNIA ALUMINIOWA YATO DO RYB Z POWŁOKĄ **PTFE** 400x290MM

- Patelnia do ryb marki YATO o **wymiarach 400x290mm i głębokości 50mm** wykonana jest z odlewanego **aluminium o grubości 4mm.** Dzięki temu ciepło rozprowadzane 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 wiecej o przyznanej nagrodzie patelniom YATO z powłoką PTFE**.**

Dowiedz się więcej o zaletach patelni z powłoką PTFE**.**