

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/aluminiowa-patelnia-z-powloka-ptfe-280mm-yato-yg-00132-p-52124.html>



ALUMINIOWA PATELNIĄ Z POWŁOKĄ PTFE 280MM Yato YG-00132

Cena brutto	80,07 zł
Cena netto	65,10 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	YG-00132
Kod producenta	YG-00132
Producent	Yato
Technologia wytwarzania	odlew
Rodzaj powłoki	PTFE, nieprzywierająca, trójwarstwowa
Średnica zewnętrzna nasadki	28 cm
Materiał rękojeści	stal epoksydowana
Odporność na zadrapania	tak
Średnica zewnętrzna	28 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	4.5 cm
Zastosowanie	uniwersalne

Opis produktu

PATELNIĄ ALUMINIOWA YATO Z POWŁOKĄ PTFE O ŚREDNICY 280MM



- Patelnia marki YATO o **średnicy 280mm i głębokości 45mm** wykonana jest z odlewanego **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](#).