

Link do produktu: <https://termix24.pl/patelnia-aluminiowa-do-nalesnikow-teflon-260mm-p-28623.html>

PATELNIĄ ALUMINIOWA DO NALEŚNIKÓW TEFLON 260MM.



Cena	58,89 zł
Numer katalogowy	YG-00152
Kod producenta	YG-00152
Kod EAN	5906083001192
Producent	YATO GASTRO

Opis produktu

Dane techniczne:

Symbol: YG-00152
Seria: GRK
Materiał: aluminium
Zastosowanie: do naleśników
Wykończenie powierzchni: satynowa
Materiał rękojeści: stal epoksydowana
Technologia wytwarzania: odlew
Wysokość: 2 cm
Uchwyt: nie
Odporność na zadrapania: tak
Głębokość: 2 cm
Łatwe czyszczenie: tak
Średnica wewnętrzna: 26 cm
Możliwość mycia w zmywarce: niezalecane
Odporność na działanie kwasów organicznych i detergentów: tak
Kompatybilność z płytami grzewczymi: gazowej|ceramiczne
Odporność na uszkodzenia mechaniczne: tak
Nitowane uchwyty: tak
Nienagrzewające się uchwyty, rękojeści: nie
Grubość ścianki: 4 mm
Rodzaj powłoki: Teflon Platinum Plus|nieprzywierająca|trójwarstwowa
Możliwość używania w piekarniku, piecu: tak, do 250°C

PATELNIĄ ALUMINIOWA YATO DO NALEŚNIKÓW Z POWŁOKĄ TEFLON™ PLATINUM PLUS O ŚREDNICY 260MM

Patelnia do naleśników marki YATO o średnicy 260mm i głębokości 20mm wykonana jest z odlewanej 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 TEFLON™ PLATINUM PLUS, który odznacza się najlepszymi dostępnymi na rynku parametrami.

Trójwarstwowa powłoka TEFLON™ PLATINUM PLUS 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 TEFLON™ PLATINUM PLUS 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 TEFLON™ 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.

**