

Link do produktu: <https://www.gardenko.pl/plyta-grillowa-do-burgerow-39-4-x-29-1-cm-plancha-na-grilla-ze-stali-nierdzewnej-p-268.html>



Płyta grillowa do burgerów 39,4 x 29,1 cm - Plancha na grilla ze stali nierdzewnej

Cena	59,99 zł
Numer katalogowy	GK-AG-TK-04
Kod producenta	GK-AG-TK-04
Kod EAN	5906124398533
Wymiary	39,4 cm, 29,1 cm, 3,2 cm

Opis produktu

Płyta grillowa Gardenko ze stali nierdzewnej 304 - profesjonalna plancha do smash burgerów

Odkryj na nowo potencjał swojego grilla

Płyta grillowa Gardenko przekształca zwykły grill węglowy w profesjonalną, pełnoprawną powierzchnię grzewczą typu plancha. Pozwala na zachowanie pełnej kontroli nad smażeniem potraw wymagających idealnie równej i gładkiej powierzchni.

Jedno akcesorium podniesie standard Twojego gotowania do poziomu profesjonalnej kuchni i pozwoli na przygotowanie na świeżym powietrzu pełnego menu dla całej rodziny:

- Śniadania: jajecznica, omlety, naleśniki lub chrupiący bekon.
- Obiady i kolacje: soczyste steki, burgery, warzywa oraz różnorodne dodatki.

Przemyślany design i dopracowane detale

Każdy element płyty Gardenko został zaprojektowany z myślą o niezawodności, bezpieczeństwie i komforcie użytkowania:

- **Dwa wygodne uchwyty boczne** - ułatwiają stabilne przenoszenie i manewrowanie płytą. Uwaga: stal doskonale przewodzi ciepło - podczas przenoszenia gorącej płyty zawsze używaj rękawic ochronnych lub kuchennych.
- **Bezpieczna stal nierdzewna 304:** Najwyższej jakości stal (18/8) wykazuje pełną odporność na korozję (nawet przy intensywnym użytkowaniu), nie reaguje z kwaśnymi potrawami i nie zmienia smaku dań.
- **Zagięte ścianki boczne** - krawędzie są precyzyjnie wyprofilowane i dogięte ku sobie, co tworzy zwartą konstrukcję i pomaga utrzymać grillowane potrawy na powierzchni roboczej.
- **Gładka powierzchnia** - umożliwia idealny docisk mięsa i uzyskanie chrupiącej, równomiernej skorupki.
- **Podniesiona krawędź przednia i ścianki boczne** - zabezpieczają jedzenie przed wypadnięciem podczas intensywnego mieszania lub przewracania.

5 kluczowych korzyści w jednym akcesorium

- **Zamień ruszt w profesjonalną planchę:** W kilka sekund zyskujesz płaską powierzchnię idealną do burgerów, bekonu i jajek sadzonych.
- **Ograniczenie kapiącego tłuszczu i dymu:** Podwyższone brzozy zbierają tłuszcz i soki z potraw, blokując ich swobodne ściekanie na węgiel, co chroni wnętrze grilla i zapobiega powstawaniu niezdrowego dymu.
- **Zero strat jedzenia:** Małe kawałki nie wpadają do żaru - wszystko zostaje na płycie tam, gdzie powinno.
- **Bezpieczna stal nierdzewna 304:** Trwały i higieniczny materiał, który nie rdzewieje, nie wchodzi w reakcje z jedzeniem i zachowuje pełną neutralność smakową potraw.
- **Łatwe czyszczenie i wygoda:** Gładka struktura sprawia, że resztki jedzenia odchodzą bez trudu, a płyta jest w pełni przystosowana do mycia w zmywarce.

Płyta grillowa vs klasyczny ruszt grillowy

Zwykły ruszt mocno ogranicza Twoje kulinarne możliwości. Smażenie drobnych składników kończy się ich utratą, a tłuszcz kapiący bezpośrednio na ogień generuje szkodliwe opary. Płyta Gardenko całkowicie zmienia zasady gry:

- **Smash Burgery i steki:** Na zwykłym ruszcie ich nie przygotujesz. Płyta pozwala na mocne dociśnięcie mięsa do rozgrzanej powierzchni bez ryzyka jego rozpadnięcia się. Gładka stal pozwala uzyskać perfekcyjną, chrupiącą skorupkę (reakcja Maillarda), zamykając soki wewnątrz mięsa.
- **Delikatne produkty:** Ryby, krewetki i owoce morza na płycie nie przywierają i nie rozrywają się tak jak na klasycznej kratce.
- **Drobne warzywa:** Pokrojona cebula, pieczarki, szparagi czy fasolka szparagowa zostają bezpiecznie na powierzchni, stając się wyjątkowo soczyste, zamiast lądować w żarze.
- **Dania śniadaniowe:** Smażenie jajek sadzonych, omletów czy bekonu bezpośrednio na grillu staje się w końcu możliwe, proste i wygodne.

Specyfikacja techniczna

Precyzyjnie dobrane wymiary zapewniają świetne dopasowanie do większości standardowych grillów, gwarantując jednocześnie optymalną przestrzeń roboczą.

- **Materiał:** 100% stal nierdzewna 304 (18/8)
- **Wymiary całkowite:** 39,4 x 29,1 cm
- **Wymiary powierzchni roboczej:** 35,3 x 28,9 cm
- **Wysokość ścianek bocznych:** 2,5 cm
- **Wysokość całkowita (z uchwytyami):** 3,2 cm
- **Grubość stali:** 1 mm
- **Waga:** 1 kg
- Dwa uchwyty boczne

Oszczędność czasu i błyskawiczne czyszczenie

Zapomnij o mozolnym, godzinnym szorowaniu i skrobaniu przypalonego, klasycznego rusztu po każdym spotkaniu ze znajomymi. Płyta grillowa została zaprojektowana tak, aby maksymalnie ułatwić zachowanie higieny.

Wskazówka dotycząca użytkowania: Dla uzyskania najlepszego efektu i maksymalnego ułatwienia pracy, zaraz po zakończeniu grillowania włóż jeszcze ciepłą płytę do pojemnika z wodą. Namoczenie sprawi, że późniejsze mycie ręczne lub w zmywarce będzie wymagało absolutnego minimum wysiłku, a wszelkie przypieczenia odejdą same. Płytę możesz bez obaw myć w zmywarce.

Często zadawane pytania (FAQ)

1. Czy płyta Gardenko pasuje do każdego grilla węglowego?

Płyta została zaprojektowana tak, aby pasowała do większości modeli grilli węglowych dostępnych na rynku – zarówno tych prostokątnych, jak i okrągłych. Przed zakupem warto jednak zmierzyć swój ruszt (wymiar płyty to 39,4 x 29,1 cm), aby upewnić się, że akcesorium się na nim zmieści.

2. Czy stal nierdzewna 304 jest bezpieczna dla zdrowia?

Tak, stal nierdzewna 304 (znana również jako 18/8 lub V2A), to standard w profesjonalnej gastronomii. Jest całkowicie bezpieczna w kontakcie z żywnością, nie zmienia smaku potraw i jest odporna na działanie kwasów zawartych np. w marynatkach cytrusowych czy pomidorach.

3. Czy płyta może się odkształcać pod wpływem temperatury?

Stal o grubości 1 mm jest zoptymalizowana pod kątem szybkiego nagrzewania, niskiej wagi oraz przystępnej ceny. Przy bardzo wysokich temperaturach może wystąpić naturalne prężenie metalu, które nie wpływa na funkcjonalność produktu i ustępuje po wystygnięciu.

4. Jak czyścić płytę po grillowaniu smash burgerów?

Najprostszym sposobem jest zeskrobanie resztek szpatułką, gdy płyta znajduje się jeszcze na gorącym grillu. Następnie, aby ułatwić sobie pracę, zanurz ciepłą blachę w pojemniku z wodą. Takie namoczenie sprawi, że zaschnięty tłuszcz odejdzie bez trudu, a ostateczne mycie będzie wymagało minimum wysiłku. Ponieważ stal 304 jest w 100% odporna na rdzę, możesz bez obaw umyć ją w zmywarce lub wyczyścić ręcznie przy użyciu standardowych detergentów.

5. Czy uchwyty płyty nagrzewają się podczas pracy?

Tak, płyta wykonana jest z jednolitego materiału, co oznacza, że uchwyty nagrzewają się wraz z całą płytą. Konieczne jest używanie rękawic grillowych podczas dotykania płyty.

6. Czy płytę Gardenko można stosować na grillach gazowych?

Tak, płyty można używać również na grillach gazowych, wymaga to jednak odpowiedniej techniki. Ponieważ blacha ma jedynie 1 mm grubości, szybko się nagrzewa. Należy unikać włączania palników na maksymalną moc. Zbyt szybki skok temperatury (szok termiczny) może doprowadzić do wygięcia się stali, która wróci do swojego pierwotnego kształtu dopiero po wystygnięciu. Najlepszą praktyką jest powolne nagrzewanie płyty, dzięki czemu równomiernie rozproszona ciepło zminimalizuje szansę na jej wygięcie.