

Stal nierdzewna 410–430 to grupa stali ferrytycznych, czyli takich, które zawierają chrom (ok. 11–18%), ale nie mają dodatku niklu. To właśnie brak niklu sprawia, że stal ta jest magnetyczna — przyciąga magnes, w przeciwieństwie do stali austenitycznych (np. 304 czy 316), które są niemagnetyczne.

Charakterystyka stali 410–430

- **Rodzaj:** stal nierdzewna ferrytyczna
- **Zawartość chromu:** ok. 11–18%
- **Brak niklu:** dzięki temu jest magnetyczna
- **Odporność:** dobra na wysoką temperaturę i korozję atmosferyczną
- **Zastosowanie:** grille, nakładki, elementy AGD, części samochodowe, sprzęt kuchenny

Właściwości magnetyczne

Stal 410–430 reaguje na magnes — to cecha naturalna dla stali ferrytycznych. Nie wpływa to negatywnie na jej jakość czy bezpieczeństwo, a wręcz ułatwia obróbkę i montaż (np. w urządzeniach z elementami magnetycznymi).

Korozja powierzchniowa

Choć jest odporna na rdzę, **może korodować powierzchniowo** w trudnych warunkach — np. przy długotrwałym kontakcie z wilgocią, solą lub kwasami spożywczymi. Nie jest to korozja głęboka, lecz **powierzchniowe przebarwienia**, które można łatwo usunąć przez czyszczenie lub polerowanie. W praktyce oznacza to, że stal 410–430 jest **trwała i bezpieczna**, ale wymaga **podstawowej pielęgnacji** — tak jak każdy metal używany w kuchni czy na zewnątrz.

✓ Podsumowanie

- Magnetyczna — przyciąga magnes
- Bezpieczna — brak teflonu i chemicznych powłok
- Odporna — na temperaturę i użytkowanie
- Może korodować powierzchniowo — przy długim kontakcie z wilgocią

Opis produktu – Nakładka grillowa do kuchenek turystycznych (stal nierdzewna 410–430, Ø 30 cm)

Profesjonalna nakładka grillowa wykonana z **wysokiej jakości stali nierdzewnej 410–430** to trwałe i bezpieczne rozwiązanie do grillowania na kuchenkach turystycznych oraz przenośnych urządzeniach grzewczych. Dzięki średnicy **30 cm** zapewnia dużą powierzchnię grillową, równomierne nagrzewanie i skuteczne odprowadzanie tłuszczu.

Produkt nie posiada żadnych powłok malarskich ani teflonowych — **nic nie odpada, nie kruszy się i nie przedostaje do jedzenia**, co czyni go znacznie bezpieczniejszym od tanich, czarnych nakładek.

Dodatkowe zalety i funkcje

✔ Specjalny kanał na tłuszcz

Dolna część nakładki posiada **dedykowany kanał na tłuszcz**, do którego podczas grillowania skapują soki i tłuszcz z potraw. **Przed grillowaniem należy wypełnić kanał wodą**, aby tłuszcz nie przypalał się i nie generował dymu. To rozwiązanie:

- zapobiega przypalaniu i nieprzyjemnym zapachom
- ułatwia czyszczenie
- poprawia smak potraw

✔ Kompatybilność z wieloma urządzeniami

Nakładka pasuje do:

- **wszystkich standardowych kuchenek turystycznych na kartusze**
- **kuchenek elektrycznych przenośnych z płytą grzewczą (nie indukcyjnych)**
- **przenośnych kuchenek gazowych na butle**
- **domowych kuchenek gazowych**

✔ Przewaga nad zwykłymi czarnymi nakładkami

- brak toksycznych powłok, które odpadają po pierwszym użyciu
- brak dymienia i chemicznego zapachu
- stal nierdzewna nie łuszczy się i nie odbarwia
- znacznie dłuższa żywotność
- łatwiejsze czyszczenie
- lepsze przewodzenie ciepła
- estetyczny wygląd nawet po latach

Instrukcja obsługi nakładki grillowej

1. Przygotowanie

1. Ustaw kuchenkę na stabilnej powierzchni.
2. Umieść nakładkę centralnie nad palnikiem lub płytą grzewczą.
3. **Wypełnij dolny kanał wodą** (ok. 100–200 ml).
4. Przetrzyj powierzchnię grillową wilgotną ściereczką i osusz.

2. Grillowanie

1. Włącz kuchenkę i ustaw średnią moc.
2. Pozwól nakładce nagrzać się przez 1–2 minuty.
3. Połóż jedzenie na powierzchni grillowej.
4. Grilluj, obracając potrawy co jakiś czas.
5. Tłuszcz będzie spływał do kanału z wodą — to normalne i pożądane.
6. Po zakończeniu wyłącz kuchenkę i pozostaw nakładkę do ostygnięcia.

3. Czyszczenie

1. Poczekaj, aż nakładka całkowicie ostygnie.
2. Wylej wodę z kanału.
3. Umyj nakładkę ciepłą wodą z delikatnym detergentem.
4. Osusz, aby zapobiec powstawaniu zacieków.

Wskazówki użytkowe

- Używaj średniego płomienia — zbyt wysoki może przypalać potrawy.
- Nie ma potrzeby smarowania nakładki olejem — wystarczy natłuścić jedzenie.
- Idealna do grillowania bez dymu i bez rozpalania tradycyjnego grilla.