Pojedynek w kuchni: patelnia ceramiczna vs patelnia stalowa – wady i zalety obu rozwiązań

data aktualizacji: 2026.10.28 autor: ARTYKUŁ SPONSOROWANY

Rodzaj przyrządzanych potraw i kulinarne przyzwyczajenia pomagają wybrać odpowiednią patelnię. Sprawdzamy możliwości modeli z powłoką ceramiczną i ze stali nierdzewnej. (fot.ilustracja)

Patelnia z powłoką ceramiczną pomaga ograniczyć przywieranie potraw, ale wymaga delikatnej pielęgnacji. Model ze stali nierdzewnej wyróżnia się trwałością, choć smażenie na nim wymaga wprawy. Porównujemy zalety i wady obu rozwiązań oraz podpowiadamy, jak dobrać patelnię do potraw, które najczęściej trafiają na nasz stół.

Pojedynek w kuchni: patelnia ceramiczna vs patelnia stalowa – wady i zalety obu

rozwiązań

Odpowiednie naczynie do smażenia to jeden z podstawowych elementów wyposażenia kuchni. Mięsa, placki ziemniaczane, potrawy z jajek, warzywa, dania makaronowe, naleśniki, dania kuchni chińskiej – to tylko kilka przykładów dań, do których może się ono przydać. Jaką patelnię wybrać, jeśli smażone potrawy pełnią ważną rolę w naszym menu? Czy lepiej sięgnąć po model ceramiczny, czy stalowy? Patelnia ceramiczna vs patelnia stalowa – kto wygrywa ten pojedynek?

Zalety i wady patelni ceramicznej

Patelnie ceramiczne to bardzo popularny wybór do kuchni. Modele z powłoką ceramiczną pozwalają na przygotowywanie potraw z minimalną ilością tłuszczu, a dzięki gładkiej powierzchni są niezwykle łatwe w czyszczeniu.

Zalety patelni ceramicznej:

- **powłoka** pomaga ograniczyć przypalanie się potraw;
- można smażyć na minimalnej ilości tłuszczu, dzięki czemu potrawy są mniej kaloryczne;
- **bezpieczeństwo** – powłoka nie zawiera szkodliwych związków chemicznych i nie wchodzi w reakcję z żywnością;
- **łatwość czyszczenia** – wystarczy miękka gąbka z niewielką ilością płynu do naczyń.
-

Wady patelni ceramicznej:

- wrażliwość na gwałtowne zmiany temperatury;
- wymaga delikatnej pielęgnacji – mycia miękką gąbką i używania delikatnych akcesoriów podczas smażenia (np. silikonowych lub drewnianych).

Patelnia ceramiczna jest idealnym wyborem dla osób, które preferują zdrowe posiłki, przyrządzane na minimalnej ilości tłuszczu. **Patelnia ceramiczna Gerlach** sprawdzi się w każdej kuchni.

Zalety i wady patelni stalowej

Patelnie ze stali nierdzewnej są cenione za swoje właściwości i niezawodność. Niezwykła odporność i legendarna wręcz trwałość tego materiału sprawiają, że jest to doskonała inwestycja na długie lata.

Zalety patelni stalowej:

- **niezwykła trwałość i odporność** – jest odporna na zarysowania, uszkodzenia mechaniczne, odkształcenia, zmienne temperatury;
- można używać na niej przyborów z różnych materiałów, nawet metalowe łopatki i widelce nie są w stanie jej zaszkodzić;
- można myć ją w zmywarce;
- świetnie nadaje się do smażenia w bardzo wysokich temperaturach, idealnego wysmażania mięsa (np. steków) i karmelizowania.

Wady patelni stalowej:

- **jedzenie może przywierać do dna**, jeśli patelnia nie zostanie odpowiednio rozgrzana;

- smażenie na niej wymaga opracowania odpowiedniej techniki (warto stosować m.in. tzw. „test kropli wody” przed dodaniem tłuszczu);
- modele w całości stalowe bywają cięższe od swoich aluminiowych odpowiedników.

Jeżeli preferujesz trwałe naczynia kuchenne i smażenie w wysokich temperaturach, **patelnia stalowa na Gerlach.pl** to element wyposażenia, który z pewnością warto mieć w swojej kuchni.

Patelnia ceramiczna vs patelnia stalowa – co wybrać?

Wszystko zależy od indywidualnych przyzwyczajeń kulinarnych. Każdy model ma wiele zalet, które na co dzień w kuchni mogą okazać się nieocenione. **Na obydwu rodzajach przyrządzisz zarówno pyszne mięsa, jak i placki czy potrawy z warzyw.**

Jeżeli prowadzisz urozmaiconą kuchnię i różne patelnie są Ci potrzebne na co dzień, uniwersalnym rozwiązaniem będzie **zestaw patelni Gerlach**. Posiadając pod ręką naczynia o odmiennym przeznaczeniu, z łatwością dobierzesz idealną patelnię do konkretnego przepisu!

PRZECZYTAJ TAKŻE:

Drobne gesty o wielkim znaczeniu – jak nienachalnie przypominać o sobie każdego dnia?

Źródło:
https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/45795-pojedynek-w-kuchni-patelnia-ceramiczna-vs-patelnia-stalowa-wady-i-zalety-obu-rozwiazan