

## Die Keramikpfanne: Das musst du wissen



Was wäre die Welt ohne ein zartgebratenes Steak, herzhaftes Bratkartoffeln oder einen zuckersüßen Pfannkuchen? Somit steht eines fest - jeder Haushalt sollte eine gute Pfanne besitzen, um zahlreiche Leckereien schnell und einfach zubereiten zu können. Doch Pfannen gibt es wie Sand am Meer – aus verschiedenen Materialien, mit unterschiedlichen Beschichtungen und von vielen Herstellern. Da fällt es durchaus schwer, sich für die richtige Pfanne, den eigenen Bedürfnissen und Ansprüchen entsprechend, zu entscheiden. Wir zeigen dir, warum es sich lohnt, eine Keramikpfanne sein Eigen zu nennen.

### Die Grundlage einer jeden Keramikpfanne

Anders als der Name Keramikpfanne vermuten lässt, ist diese nicht vollständig aus Keramik gefertigt. Die Keramik kommt bei derartigem Kochgeschirr in Form einer Beschichtung zum Einsatz. Die Basis einer solchen Pfanne bilden in der Regel Edelstahl oder Aluminium. Während die Pfannenform aus Edelstahl auch in schwerer Qualitätsausführung kommen kann, sind Pfannen aus Aluminiumguss in der Regel leicht. Beide Materialien überzeugen dabei nicht nur durch Stabilität und Widerstandsfähigkeit, sondern sie verfügen zudem über gute Wärmeleiteigenschaften. Gemeinsam mit der Keramik bilden sie eine Symbiose, die für hervorragende Bratergebnisse sorgt.



Frikadellen in der Keramikpfanne anbraten

### Die besondere Keramikbeschichtung

Das charakteristische Merkmal einer Keramikpfanne ist ihre keramische Beschichtung. Diese ist nicht wie viele glauben, ausschließlich an der weißen Farbe zu erkennen. Die Farbgebung kann zwischen weiß und schwarz variieren. Keramik vereint viele gute Eigenschaften, die das Braten, Dünsten und Kochen zu einem Vergnügen machen. Wie die Materialien Edelstahl und Aluminium nimmt Keramik die Hitze schnell auf und gibt die Wärme optimal an die gesamte Fläche ab. Auf diese Weise wird das Bratgut gleichmäßig gegart.

Dank der sehr hohen Hitzebeständigkeit des Materials bis teilweise 400 °C setzt dieses keine Schadstoffe aufgrund von zu hoher Temperatur frei. Einige Hersteller deuten bereits explizit daraufhin, ihre Pfannen ohne die Kunststoffe PTFE und/oder PFOA oder die Metalle Blei und Cadmium zu fertigen. Ein weiterer Vorteil ist die Antihafteigenschaft der Beschichtung. Diese ermöglicht es dir, deine Speisen fettfrei, vitaminschonend und gesund zuzubereiten. So wird dein Fleisch schön saftig und das Gemüse bleibt knackig und bissfest. Zudem ist eine keramische Beschichtung oftmals kratz- und abriebfest. Damit die Versiegelung jedoch lange Zeit neuwertig bleibt, solltest du darauf achten, nicht zu spitze Gegenstände in der Pfanne zu verwenden.

## Die Keramikpfanne: Das musst du wissen



Keramikbeschichtung einer Keramikpfanne

Je nach Hersteller und Pfannenserie kann die Beschichtung eine besondere Bezeichnung haben. Demnach findet sich beispielsweise bei WMF eine hochwertige CeraDur® Keramikversiegelung. Pfannen der Tevera Serie von Silit sind mit einer Haftfrei-Hartversiegelung CeraProtect® versehen. Karl Krüger vertreibt Keramikpfannen, deren Innenraum mit einer Antihaft-Beschichtung namens GREBLON® CERAMIC CK2 verkleidet ist. Die Versiegelungen verfügen jeweils über zusätzliche Eigenschaften, die das Produkt besonders machen.

### Der Boden - ein wichtiges Kriterium

Ähnlich wie bei der Beschichtung verhält es sich mit den Böden der Keramikpfannen. Je nach Marke und Serie verfügen die Pfannen unter Umständen über einen Boden mit spezieller Betitelung und besonderen Eigenschaften. So ist die Pfanne Ceramiccontrol von Tefal mit einem Diffusal® Boden ausgestattet, die Pfanne Crispy Ceramic Comfort von Fissler besitzt einen gekapselten Superthermic-Boden und die CeraDur®-Pfannen von WMF überzeugen durch einen integrierten TransTherm®-Allherdboden. Dabei ist der Boden nicht nur für eine optimale Wärmeleitung von Bedeutung, sondern er entscheidet ebenfalls darüber, auf welchen Herdarten sich das Kochgeschirr verwenden lässt.

Keramikpfannen können für alle Herdarten, inklusive Induktion, geeignet sein. Das ist jedoch nur möglich, wenn der Boden aus einem ferromagnetischen Material gefertigt ist. Die Pfannenform, die zumeist aus Edelstahl oder Aluminium besteht, spielt da eher eine untergeordnete Rolle. Denn während Edelstahl

magnetisch sein kann, ist Aluminium nicht zu magnetisieren. Folglich kommt es primär auf den Boden an. Neben der Verwendung auf dem Herd lassen sich einige Keramikpfannen in den Backofen stellen. So hast du die Möglichkeit Speisen zunächst auf dem Herd kross anzubraten und diese anschließend im Ofen weitergaren zu lassen oder diese zu gratinieren.

Ein wichtiger Tipp: Lies dir vor dem Kauf die Beschreibungen des jeweiligen Produkts genau durch, um die richtige Keramikpfanne für deinen Herd zu kaufen.



Der Boden einer Keramikpfanne

### Alles im Griff – für Sicherheit beim Braten und Kochen

Damit deine Kochsessions zu einem reinen Vergnügen werden, spielt die Sicherheit bei der Verwendung der Pfannen ebenfalls eine ganz große Rolle. Damit du die Pfanne gut transportieren kannst und die Handhabung am Herd angenehm ist, verfügt sie in der Regel über einen langen Stielgriff und alternativ über seitlich angebrachte Griffe. Diese sind entweder ergonomisch geformt oder geschwungen, um dir den bestmöglichen Halt bei der

## Die Keramikpfanne: Das musst du wissen

Zubereitung deiner Speisen zu bieten. Dabei können die Materialien der Griffe variieren. Zumeist sind die Griffe aus Edelstahl und Kunststoff gefertigt. Diese überzeugen vor allem durch Stabilität und Widerstandsfähigkeit. Praktisch ist ein Griff aus Silikon wie bei der Bratpfanne mit Keramikversiegelung von Bialetti. Silikon ist nicht nur rutschfest, sondern auch äußerst hitzebeständig.

### Wissenswertes beim Kauf einer Keramikpfanne

Bevor du eine Pfanne kaufst, solltest du dir überlegen, was du mit dem Küchenhelfer zubereiten möchtest und für wie viele Personen. Entsprechend deiner Wünsche kannst du dich zwischen unterschiedlichen Durchmesserern entscheiden. Gängige Durchmessergrößen sind 20, 24 und 28 cm.

Ein weiteres Kriterium beim Kauf ist die Höhe des Rands. Ein niedriger Rand eignet sich bestens, um Teig- oder Eierspeisen zu garen. So lassen sich Köstlichkeiten einfach mit einem Pfannenwender auf die andere Seite drehen. Ein hoher Rand ist ideal für die Zubereitung zutatenreicher Gerichte oder Saucen.



Gemüse und Hähnchen in der Keramikpfanne

### So reinigst und pflegst du deine Keramikpfanne

Die keramische Beschichtung bietet nicht nur viele Vorteile beim Garprozess, sondern sie ist genauso unkompliziert in der Reinigung. Ideale Voraussetzungen für eine einfache Reinigung werden geschaffen, indem bei der Speisenzubereitung in einer Keramikpfanne nahezu keine hartnäckigen Röstrückstände entstehen. Damit helle Beschichtungen ihre Farbe über einen langen Zeitraum behalten, solltest du die Pfanne direkt nach der

Verwendung reinigen. Dank der homogenen Oberfläche lassen sich grobe Verschmutzungen vom Gargut zunächst einfach mit einem Küchentuch entfernen. Oftmals hast du damit bereits einen Großteil des Schmutzes beseitigt.

Obwohl einige Keramikpfannen spülmaschinengeeignet sind, empfiehlt es sich, den Küchenhelfer per Hand zu reinigen. Denn es ist nicht nur schonender, sondern erfolgt auch äußerst schnell. Für die Reinigung genügen Wasser und etwas Spülmittel. Trotz der Kratz- und Abriebfestigkeit der Beschichtung, solltest du die Pfanne nicht mit aggressiven Putzmitteln oder Stahlwolle reinigen. Verwende einfach einen handelsüblichen weichen Schwamm. Anschließend trocknest du die Pfanne gut ab. Die Keramikpfanne wird es dir danken und so auf lange Zeit ein guter Begleiter in deiner Küche sein.