

Der ultimative Pfannen-Guide: Alles, was du über Bratpfannen wissen musst



eine Schwester ist vor Kurzem in ihre erste eigene Wohnung gezogen und sieht sich zum ersten Mal mit der Frage konfrontiert: Was brauche ich eigentlich für meine Küche? Wo bisher Mamas Schränke alles boten, was man für Rührei oder ein XXL-Schlemmer-Menü braucht, ist jetzt Selbstversorgung angesagt. „Klarer Fall, es gibt nur noch One-Pot-Pasta.“ – „Aber was machst du, wenn du Schnitzel mit Bratkartoffeln machen willst? Oder Hunger auf die heißgeliebten Wok-Nudeln hast? – „...Mneh.“

Und schon sind wir mitten in der schönsten Pfannendiskussion verwickelt: Was braucht man wirklich? Was ist lediglich ein nettes Goodie? Mit welchem Material fährt man am besten? Und was darf das Ganze eigentlich kosten?

Schwesterchen ist bestimmt nicht die Einzige, die einen Guide durch die riesige Pfannenlandschaft gebrauchen kann. Darum habe ich Infos und Tipps rund um die Bratpfanne für dich gesammelt: Typ, Material und die (meiner Meinung nach) absolut wichtigsten Fragen vor dem Pfannenkauf sowie Essentials für deine Küche – das alles gibt's hier für dich zum Nachlesen und Vergleichen.

Welche Pfannentypen gibt es?



Von der Basic- bis zur Spezialpfanne - erweiter Stück für Stück dein Küchenequipment.

Eine Pfanne für alle Gerichte? Eine ziemliche Herausforderung. Ok, für den Anfang sind 2 unterschiedliche Pfannen völlig ausreichend für einen Kochanfänger.

- **Die Bratpfanne:** Besonders beliebt ist der Klassiker mit Stielgriff, flachem bis mittelhohem Rand und abgerundetem Übergang zum Boden. Darin lassen sich Zutaten besonders leicht schwenken und wenden.
- **Die Schmorpfanne:** Dank des hohen Rands kannst du in einer Schmorpfanne deutlich mehr Flüssigkeit unterbringen als in anderen Pfannen. Das ist zum Beispiel hilfreich, wenn du ein Ragout oder Gulasch zubereiten möchtest. Schmorpfannen sind häufig mit 2 Kurzgriffen versehen und dadurch ein wenig kompakter. So passen sie auch in den Backofen, wenn sie aus einem hitzebeständigen Material gefertigt sind.

Wer leidenschaftlich kocht, wünscht sich irgendwann mehr Support bei der Zubereitung unterschiedlicher Rezepte. Mit der richtigen Küchenausstattung fällt das

Der ultimative Pfannen-Guide: Alles, was du über Bratpfannen wissen musst

Lernen neuer Küchenkniffe definitiv leichter:

- **Die Sautierpfanne:** Die Sautierpfanne zeichnet sich wie die Schmorpfanne durch einen hochgezogenen Rand aus, der dich und die Herdplatte vor Fettspritzern schützen soll. Sautieren – also das schnelle Braten von Gemüse, geschnetztem Fleisch etc. in heißem Fett – wird so zum Kinderspiel.
- **Die Grillpfanne:** Eine Grillpfanne erkennst du an dem auffällig gerillten Boden. Steaks, Hähnchenbrust oder Zucchinischeiben liegen in der Pfanne leicht erhöht, während sich der Saft zwischen den Rillen sammelt. So werden deine Zutaten wirklich saftig gebraten, nicht gekocht und erhalten außerdem ein schickes Grillmuster.

Sobald du Vorlieben für eine bestimmte Richtung entwickelst oder einfach etwas mehr experimentieren möchtest, werden auch die „Spezialisten“ interessant.

- **Die Crêpespfanne:** Flüssiger Pfannkuchenteig lässt sich in der Crêpespfanne mit ihrem extra flachen Rand besonders leicht verteilen. Auch beim Wenden reißen die hauchdünnen Eierkuchen nicht so schnell ein und lassen sich goldbraun gebacken einfach auf die Teller schieben.
- **Der Wok:** Die hohe, durchgehend gewölbte Pfanne ist in der asiatischen Küche ein echter Allrounder, denn sie eignet sich gleichermaßen fürs Braten, Dünsten, Kochen und Frittieren. Während gleichmäßige Hitzeverteilung bei den meisten Pfannen sehr erwünscht ist, liegt der Clou beim Wokken in den unterschiedlichen Temperaturbereichen. Im Zentrum wird scharf angebraten, am Rand können Zutaten mollig und moderat vor sich hingaren.
- **Die Fischpfanne:** Das Besondere an der Fischpfanne ist ihre ovale, großzügige Form. Ein ganzer Fisch mit Kopf und Schwanzflosse muss also nicht erst zerteilt werden, sondern brät darin in einem Stück. Natürlich darf die

Fischpfanne auch für alle anderen Speisen verwendet werden.

Darüber hinaus gibt es noch viele weitere Pfannentypen – von Paella- bis Elektropfanne – die auf spezielle Gerichte oder Methoden ausgerichtet sind. Aber Form ist nicht alles! Das Material spielt bei deiner Pfanne eine wichtige Rolle und bestimmt in den meisten Fällen auch die Höhe der Kosten.

Das Material der Pfanne

„Aluguss mit keramikverstärkter Antihafbeschichtung, ohne PTFE, dafür mit ferromagnetischem Sandwichboden“... Bitte was? Der Großteil dieser typischen Pfannenbeschreibungen bezieht sich auf das Material – einer der wichtigsten Punkte beim Pfannenkauf.

Inzwischen gibt es in Sachen Material jede Menge Optionen. Das ist einerseits gut, weil du so die Pfanne speziell auf deine Bedürfnisse abstimmen kannst. Andererseits schlecht, weil einem vor lauter Möglichkeiten der Kopf schwirrt. Aber keine Sorge, Vor- und Nachteile der verschiedenen Materialien findest du hier in einer großen Übersicht.

Beschichtete Pfannen

Beschichtete Pfannen haben bei der Zubereitung von empfindlichen Speisen einen entscheidenden Vorteil: Nichts reißt oder backt auf der glatten Oberfläche an. Dabei kannst du sogar weitestgehend auf Butter oder Öl verzichten und Gemüse, Fleisch und Co. fettreduziert zubereiten.

Der **Pfannenkörper** besteht meistens aus einer **Aluminium- oder Edelstahllegierung**. Aluminium ist im Vergleich zu Edelstahl leichter und ein guter Hitzeleiter. Dafür speichert Edelstahl die Hitze länger.

Pfannen mit Teflonbeschichtung

Der ultimative Pfannen-Guide: Alles, was du über Bratpfannen wissen musst



Vor- und Nachteile der Teflonpfanne.

Eigenschaften: Polytetrafluorethylen (PTFE) aka „Teflon“ zeichnet sich durch seine großartige Antihafteigenschaften aus. Auch ohne Bratfett backen selbst empfindliche Gerichte nicht so schnell an. Allerdings verträgt Teflon keine hohen Temperaturen und ist anfällig für Kratzer und Schäden. Ab ca. 230 °C kann sich der Kunststoff ablösen und Spuren im Essen hinterlassen. Das sei laut Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zwar unbedenklich, da der Körper PTFE-Partikel nicht einspeichert. Besonders lecker ist es natürlich trotzdem nicht. Aber wenn du deine beschichtete Bratpfanne richtig verwendest, brauchst du keinerlei Bedenken haben.

Geeignet für welche Herdart: Je nach Pfannenkörper können Teflonpfannen auf den meisten Herdarten problemlos verwendet werden. Wichtig bei einem Induktionsherd: Der magnetische Boden! Bei Induktionsfeldern musst du besonders aufpassen, dass sich die Pfanne nicht überhitzt. Eine Teflonpfanne mit Inhalt erreicht in der Regel nicht mehr als 200 °C. Wird sie ohne Inhalt auf dem Herd erhitzt, kann sie schnell über 300 °C heiß werden und schädliche Gase freisetzen. Darum solltest du die Pfanne niemals unbeobachtet und leer auf dem heißen Herd stehen lassen. Die gute Nachricht: Viele Hersteller setzen inzwischen auf eine Kombination aus Teflon und hartem Zusatz, zum Beispiel Titan- oder Keramikpartikel. So wird die Beschichtung robuster. Außerdem wird die bedenkliche

Perfluorooctansäure (PFOA) bei zahlreichen Modellen nicht mehr verwendet. Achte auf entsprechende Hinweise.

Geeignet für welche Speisen: Teflonpfannen haben speziell bei eiweißreichen, empfindlichen Speisen wie Fischfilets, Hähnchenbrust oder Rührei die Nase vorn.

Reinigung und Pflege: Pfannen mit Teflonbeschichtung sind leicht zu reinigen, dürfen aber nicht in der Spülmaschine landen. Mit einem milden Reinigungsmittel und der weichen Seite des Schwamms kannst du Bratrückstände problemlos entfernen. Bei hartnäckiger Verschmutzung oder Eingebrauntem hilft auch Einweichen in warmem Wasser.

Tip: Wenn sich am Griffende eine Öse befindet, kannst du die Bratpfanne einfach an einem Haken aufhängen. Das sieht hübsch aus und schützt die Beschichtung während der Aufbewahrung vor Kratzern.

Pfannen mit Emaillebeschichtung



Vor- und Nachteile der Emaillepfanne.

Eigenschaften: Die Emaillebeschichtung setzt sich, ähnlich wie Glas, aus Silikaten und Oxiden zusammen und bildet in der Pfanne eine glatte, kratzfeste Oberfläche. Der umweltfreundliche Stoff ist hitzebeständig bis 400 °C und ein guter Wärmespeicher. Daher kannst du

Der ultimative Pfannen-Guide: Alles, was du über Bratpfannen wissen musst

Emailliertes Geschirr (mit ähnlich robusten Griffen) problemlos im Backofen nutzen. Auch Zutaten zu lagern, ist kein Problem, da die Beschichtung weder Geruch noch Geschmack der Speisen verändert.

Allerdings ist speziell altes EmailleGeschirr schlaganfällig und reagiert empfindlich auf Temperaturschocks – beispielsweise wenn du die heiße Oberfläche mit kaltem Wasser ablöschst. Im Vergleich zu Teflon ist die Antihafteigenschaft schwächer ausgeprägt, sodass du beim Braten etwas mehr Öl brauchst.

Geeignet für welche Herdart: Du kannst emaillierte Pfannen auf allen Herdarten verwenden. Auch auf Induktionsherden, sofern die Pfanne über einen ferromagnetischen Boden verfügt.

Geeignet für welche Speisen: Emaillepfannen sind vielseitig einsetzbar. Vom scharfen Anbraten bis sanften Schmoren sind sie den meisten Aufgaben gut gewachsen. Nur bei den großen Sensibelchen – zum Beispiel Spiegeleiern – musst du etwas vorsichtig sein.

Reinigung und Pflege: Viele Hersteller bieten spülmaschinenfestes EmailleGeschirr an, empfehlen aber dennoch die Reinigung per Hand. Stahlwolle ist dabei tabu, da sie die glatte Oberfläche verkratzt und somit stumpf werden lässt. Lass die Pfanne vor der Reinigung abkühlen, leg sie in warmes Wasser ein und entferne den Schmutz anschließend mit einem weichen Schwamm.

Tipp: Abgeplatzte Emaille am Pfannenrand ist nicht so schlimm, allerdings musst du aufpassen, dass das Trägermaterial darunter gepflegt wird und beispielsweise keinen Rost ansetzt.

Pfannen mit Keramikbeschichtung



Vor- und Nachteile der Keramikpfanne.

Eigenschaften: Strahlend weiß und extraglatt – die Bratpfanne mit Keramikbeschichtung sticht direkt ins Auge. Anders als viele glauben, ist die Keramikbeschichtung allerdings nicht immer weiß, sondern kann auch schwarz oder grau ausfallen.

Keramik und Emaille sind sich in der Herstellung und in ihren Eigenschaften sehr ähnlich, nur das Mischungsverhältnis von Silikaten und Oxiden fällt anders aus. Keramikpfannen sind – je nach Hersteller – bis zu 450 °C erhitzebar, weisen gute Antihafteigenschaften auf und sind geruchs- und geschmacksneutral.

Die Antihafteigenschaft nutzt sich mit der Zeit ab. Du wirst um Bratöl also nicht ganz herumkommen. Außerdem ist Keramik wie Emaille etwas spröde und kann bei Küchenunfällen absplittern. Daher solltest du scharfe Deckelkanten oder spitze Gegenstände von der Beschichtung fernhalten.

Geeignet für welche Herdart: Du kannst Keramikpfannen auf allen Herdarten einsetzen. Mit entsprechend magnetisiertem Boden auch auf Induktionsherden. Keramik ist ein guter Wärmeleiter, darum reicht es, die Pfanne bei mittlerer Stufe heiß werden zu lassen. Wird die Pfanne überhitzt, leiden ihre guten Brateigenschaften.

Der ultimative Pfannen-Guide: Alles, was du über Bratpfannen wissen musst

Geeignet für welche Speisen: Pfannen mit Keramikbeschichtung sind vielseitige Küchenhelfer, die zum Dünsten, Schmoren oder Anbraten verwendet werden können. Der Antihafteffekt lässt mit der Zeit zwar nach, reicht aber für knackige Gemüsegerichte oder saftiges Hähnchenbrustfilet allemal. Wenn die Pfanne mit einem entsprechenden Griff ausgestattet ist, kannst du sie auch im Backofen verwenden.

Reinigung/Pflege: Nach dem Kochen lässt sich ein Großteil der Speisereste mit einem Küchentuch auswischen. Einige Hersteller verweisen bei ihren Pfannen auf den sogenannten **Lotus- bzw. Lotoseffekt**, also eine spezielle Keramikversiegelung an dem Wasser und Schmutz einfach abperlen. Auch hier reicht reines Auswischen nicht. Du solltest die Pfanne mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel abspülen, um auch den letzten feinen Fettfilm zu entfernen. Das Fett würde sich beim nächsten Erhitzen in die Oberfläche einbrennen und schon ist die schöne Antihafteffekt nach kürzester Zeit verschwunden.

Tipp: Verwende in der Keramikpfanne nur Fette mit hohem Rauchpunkt, also zum Beispiel raffiniertes Sonnenblumen- oder Rapsöl. Natives, kaltgepresstes Olivenöl hat in der Pfanne nichts verloren. Es hinterlässt bei hohen Temperaturen aggressive Spuren, die die Keramikbeschichtung angreifen und die Antihafteffekt deutlich reduzieren. Leichte Verfärbungen sind bei der weißen Keramikpfanne übrigens völlig normal und haben keinen Einfluss auf ihre Brateigenschaften.

Unbeschichtete Pfannen

Bratpfannen ohne Beschichtung stehen bei ambitionierten Hobbyköchen hoch im Kurs, vor allem, wenn beim Braten hohe Temperaturen gebraucht werden. Ein Blick auf die verschiedenen Materialtypen verrät dir weitere Vor- und Nachteile.

Die Gusseisenpfanne



Vor- und Nachteile der Gusseisenpfanne.

Eigenschaften: Pfannen aus Gusseisen werden, wie der Name schon sagt, in Form gegossen und kühlen anschließend zu einem sehr robusten und langlebigen Pfannenkörper aus. Das macht sich auch beim Gewicht bemerkbar: Gusseisenpfannen sind vergleichsweise schwer. Da geht schwenken, hantieren und ausgießen ganz schön auf die Armmuskeln.

Geeignet für welchen Untergrund: Du kannst Gusseisen auf allen Herdarten und im Backofen verwenden. Es heizt sich im Vergleich zu geschmiedetem Eisen langsamer auf, speichert die Hitze dafür lang anhaltend.

Geeignet für welches Gericht: Braten, schmoren oder backen – Gusseisengeschirr ist vielseitig einsetzbar, braucht aber ein bisschen Übung. Speziell zarte Gerichte sind in einer schlecht eingebrannten Pfanne schnell ruiniert. Da Gusseisen ein hervorragender Wärmespeicher ist und sich auch im Backofen wohl fühlt, kannst du das Geschirr besonders gut für Schmorgerichte verwenden. Aber aufgepasst: Eisen reagiert auf Speisensäuren und kann den Geschmack von beispielsweise Tomatensauce deutlich verändern. Aus diesem Grund bieten viele Hersteller Gusseisengeschirr mit Emaillebeschichtung an.

Reinigung und Pflege: Wenn du sie gut behandelst, halten

Der ultimative Pfannen-Guide: Alles, was du über Bratpfannen wissen musst

die Pfannen ein Leben lang. Gusseisen verträgt keine Nässe, erst recht nicht über lange Zeit, und beginnt leicht zu rosten. Darum solltest du Gusseisenpfannen nicht in Wasser einweichen und sofort nach dem Spülen gut abtrocknen. Werden sie anschließend noch kurz auf dem Herd erhitzt, verdampft auch der letzte Wassertropfen. Einige Köche warnen vor der Reinigung mit Spülmittel, da es die mühsam gezüchtete Beschichtung – die Patina – zu stark beanspruchen würde. Eine Glaubensfrage. Allerdings ist es definitiv ratsam, die Patina zwischendurch zu erneuern.

Tipp: Das Wichtigste bei einer Gusseisenpfanne ist die gleichmäßige Patina – quasi eine natürliche Antihaftbeschichtung, die du selbst immer wieder erneuern kannst. Dafür musst du die **Pfanne „einbrennen“**, zum Beispiel indem du sie mit hochoverhitzbarem Öl dünn einreibst und im Ofen bei 160 °C für ca. 1 Stunde aufheizt. Anschließend überschüssiges Öl mit einem Küchentuch abwischen und die Pfanne ist bereit für ihren ersten Einsatz. Je häufiger du sie benutzt, desto stärker und besser bildet sich die Patina aus.

Die Eisenpfanne

Eisenpfannen

PRO

- Gute Hitzeleiter und extrem hitzebeständig
- Patina mit Antihaftwirkung ist unzerstörbar
- Günstig in der Anschaffung

CONTRA

- Erfordern ein wenig Erfahrung im Umgang
- Können sich nachträglich verformen
- Anfällig für Rost und pflegemühsam
- Reagieren empfindlich auf Speisensäuren

Vor- und Nachteile der Eisenpfanne.

Eigenschaften: Die Stahl- oder Eisenpfanne wird im Unterschied zur Gusseisen-Variante im Schmiedeverfahren erst geformt. Da die Herstellung weniger aufwendig ist, kannst du Eisenpfannen schon relativ günstig erwerben. Sie heizt sich schnell auf und

hält auch hohen Temperaturen mühelos stand.

Geeignet für welchen Untergrund: Du kannst Eisenpfannen auf allen Herdarten verwenden. Während Gusseisen dauerhaft seine Form behält, können sich Eisenpfannen auch nachträglich verziehen, zum Beispiel wenn sie zu schnell oder ungleichmäßig erhitzt werden.

Geeignet für welches Gericht: Saftige Steaks oder extrakrosse Bratkartoffeln gelingen in der Eisenpfanne besonders gut. Wie bei Gusseisen, muss man sich aber ein wenig an das Material gewöhnen und die Pfanne vorab gut einbrennen. Verzichte auf Zutaten mit hohem Säureanteil, da sie mit dem Eisen reagieren und ihren Geschmack verändern.

Reinigung und Pflege: Wie bei Kochgeschirr aus Gusseisen ist auch bei Eisenpfannen gründliches Einbrennen das A und O. Nur die gleichmäßige, intakte Patina sorgt für einfaches Handling und gute Brateigenschaften. Wie oben beschrieben, kannst du die Beschichtung selbst immer wieder erneuern. Auch Eisenpfannen müssen nach dem Spülen gründlich abgetrocknet werden, um sie vor Rost zu schützen.

Die Edelstahlpfanne

Edelstahlpfannen

PRO

- Gute Wärmespeicher
- Extrem hitzebeständig
- Mit entsprechendem Griff: backofengeeignet
- Extrem widerstandsfähig und kratzfest
- Geruchs- und geschmacksneutral
- Mit entsprechendem Griff spülmaschinengeeignet

CONTRA

- Erfordern ein wenig Erfahrung im Umgang
- Heizen sich vergleichsweise langsam auf
- Nicht für Nickelallergiker geeignet

Vor- und Nachteile der Edelstahlpfanne.

Der ultimative Pfannen-Guide: Alles, was du über Bratpfannen wissen musst

Eigenschaften: Pfannen aus unbeschichtetem Edelstahl sind unempfindlich, geschmacksneutral und lassen sich auf hohe Temperaturen erhitzen – es dauert nur ein bisschen. Denn das Material ist im Vergleich zu Aluminium oder Kupfer kein guter Wärmeleiter. Einmal aufgeheizt, speichert Edelstahl die Wärme dafür lang anhaltend. Moderne Edelstahlpfannen werden häufig durch zusätzliche Materialschichten unterstützt, die die Hitze schnell aufnehmen und weitergeben. Wer auf Nickel allergisch reagiert, sollte sich besser für eine beschichtete Variante – zum Beispiel emaillierte Edelstahlpfannen – entscheiden.

Geeignet für welche Herdart: Edelstahl kommt auf allen Herdarten zurecht. Auch auf Induktion, sofern der Boden über eine Schicht ferromagnetischen Stahls verfügt. Wenn der Griff hitzebeständig ist, kannst du die Pfanne problemlos auch im Backofen verwenden.

Geeignet für welches Gericht: Vor allem scharfes Anbraten, aber auch Flambieren und Bräunen klappt mit einer Edelstahlpfanne besonders gut. Steaks, Schnitzel oder Zwiebeln bekommen nicht nur eine schöne Bräune, sondern entwickeln auch heißbegehrte Röstaromen.

Reinigung und Pflege: Unkomplizierter geht's nicht. Sind Pfanne und Griff aus Edelstahl, kannst du sie problemlos in die Spülmaschine geben. Ansonsten hilft auch einweichen lassen und mit Stahlwolle bearbeiten.

Tipps: Kochen mit Edelstahl muss geübt sein, denn sonst backen die Zutaten beim Braten an und reißen. Lass die Pfanne ohne Öl richtig heiß werden. Der Wassertest hilft dir herauszufinden, ob die Pfanne bereit ist – einfach einige Wassertropfen in die heiße Pfanne geben: „Tanzen“ sie über die Oberfläche, ist die Pfanne auf der richtigen Betriebstemperatur und du kannst die Zutaten hineingeben. Lass Hähnchenbrust oder Steaks erst mal liegen. Einmal in der Pfanne, brauchen sie gute 30 Sekunden Zeit, um sich zu setzen. Heb das Fleisch vorsichtig an, um zu testen, ob es sich wenden lässt.

Die Kupferpfanne



Vor- und Nachteile der Kupferpfanne.

Eigenschaften: Kupfer ist ein fantastischer Wärmeleiter, der Hitze lang anhaltend speichert und gleichmäßig verteilt. Hübscher Nebeneffekt: Glänzend poliertes Kupfergeschirr sieht einfach gut aus. Bei richtiger Pflege begleitet dich die Kupferpfanne ein Leben lang. Das hat natürlich seinen Preis – Kochgeschirr aus Kupfer ist in der Anschaffung teuer.

Besonders geeignet für welche Speisen: Kupferpfannen können zum Kochen, Dämpfen, Sautieren oder Braten genutzt werden. Kupfergeschirr ohne Innenbeschichtung verträgt Säure nicht besonders gut – wie zum Beispiel säurehaltige Tomatensauce. Eine Zinnbeschichtung verhindert, dass Speisesäuren das Material angreifen, kommt aber dafür nicht so gut mit Hitze zurecht. Daher setzen viele Hersteller auf eine Innenbeschichtung aus widerstandsfähigem Edelstahl. Die Kupferpfannen der neuen Generation eignen sich für nahezu jede Küchenschlacht.

Besonders geeignet für welche Herdart: Reines Kupfergeschirr lässt sich am besten auf einem Gasherd verwenden. Speziell dünnwandige Kupferböden bleiben unter Hitzeinwirkung nicht plan, sondern verformen sich. Das ist beim Kochen auf Gas kein Problem, da die Hitze dennoch gleichmäßig an den Boden herankommt. Bei Ceran oder Elektroherden kann der Kontakt zum Boden stellenweise abbrechen. Setz am besten auf dickwandiges

Der ultimative Pfannen-Guide: Alles, was du über Bratpfannen wissen musst

oder mit anderen Metallen verstärktes Kupfergeschirr. Auf Induktionsherden kannst du Kupferpfannen nur verwenden, wenn der Boden mit einer Schicht ferromagnetischem Stahl aufgearbeitet wurde.

Reinigung und Pflege: Echtes Kupfergeschirr sollte wegen der aggressiven Reinigungsmittel nicht in der Spülmaschine landen. Auch harte Schwämme oder Stahlwolle sind für das weiche Material nicht zu empfehlen. Lieber ein weiches Spültuch verwenden und nach der Reinigung direkt abtrocknen.

Tipp: Für das kleine Plus an Pflege gibt es spezielle Reinigungscremes, die das Kupfer vor dem Anlaufen schützen und seinen Glanz bewahren.

Bratpfannen aus Mehrschichtmaterial

Um sich die Eigenschaften verschiedener Materialien zu Nutze zu machen, setzen sich viele Bratpfannen aus **Mehrschichtmaterial** zusammen. Das bedeutet, dass beispielsweise der Boden einer Edelstahlpfanne durch eine Schicht Kupfer oder Aluminium verbessert wird. Die Hitze kann so noch schneller aufgenommen und verteilt werden.

Checkliste für den Pfannenkauf

Keine Lust gehabt, alle Details genau durchzulesen? Dann gibt es hier nochmal die wichtigsten Fragen, die du vorm nächsten Pfannenkauf klären solltest:

1. Welchen Herd hast du zu Hause?

Ceran-, Halogen- oder Elektrofelder verlangen deiner Pfanne einen völlig ebenen Boden ab. Ist der Pfannenboden nicht plan, verteilt sich die Hitze ungleichmäßig und gart die Zutaten ungleichmäßig durch. Auf dem **Induktionsherd** funktionieren nur Pfannen mit magnetisiertem Boden. Die gute Nachricht: Inzwischen gibt es induktionsgeeignete Modelle in nahezu allen Materialien. **Gas** ist unkompliziert und für alle Materialien offen, aber der Pfannendurchmesser muss stimmen. Sonst schlagen die Flammen an den Seiten hoch.

2. Möchtest du deine Pfanne auch im Backofen nutzen?

Falls du Speisen nicht nur auf dem Herd, sondern auch im Ofen garen möchtest, solltest du beim Pfannenkauf auf den Griff achten. Besteht er aus einem hitzebeständigen Material, wie zum Beispiel Edelstahl oder Gusseisen?

Oder kannst du den Griff bei Bedarf einfach abnehmen und wieder andocken? Dann kannst du die Pfanne problemlos auch im Ofen nutzen.

3. Wie und was kochst du am liebsten?

Suchst du einen Allrounder oder eher eine Spezialpfanne, mit der dein Lieblingsgericht endlich genau so wird, wie du es möchtest? Hier gibt's eine kleine Empfehlungsliste für unterschiedliche Leibspeisen:

- Für Omelettes, Pfannkuchen und andere empfindliche Eierspeisen: Antihftbeschichtete Bratpfanne mit flachem Rand oder Antihft-Crêpespfanne.
- Für Steaks, Koteletts und Hamburger: Grillpfanne aus Gusseisen, Edelstahl- oder Kupferpfanne.
- Für Geschnetzeltes, knackige Gemüse- und Nudelgerichte: Antihftbeschichtete Bratpfanne mit hohem Rand, Sautierpfanne oder einen Wok.
- Für krosse Bratkartoffeln: Keramikpfanne, Eisen- oder Gusseisenpfanne.
- Für Gulasch oder Ragouts: Schmorpfanne aus Edelstahl oder Emaille.

4. Für wie viele Personen kochst du in der Regel?

Durchmesser von 18, 24 oder 28 cm sind bei den meisten Pfannen Standard. Je nachdem, ob du primär für 1 bis 2 Personen oder eine riesige Meute kochst, lohnt sich die Investition in kleine oder große Pfannen.

Auch beim Pfannenrand kommt es auf die Größe bzw. Höhe an. Ein hoher Rand bedeutet mehr Fassungsvermögen, sodass du auch größere Portionen in einem Schwung zubereiten kannst.

5. Wie pflegeintensiv darf die Pfanne sein?

Gusseisen- oder Kupferpfannen brauchen ein bisschen mehr Pflege, sonst verlieren sie ihre tollen Briteigenschaften bzw. sehen einfach nicht mehr schön aus. Wenn dir regelmäßiges Einbrennen und Polieren zu aufwändig ist, greifst du besser zur unkomplizierten Edelstahlpfanne oder einer beschichteten Pfanne. Die lassen sich schnell und einfach säubern.

Der ultimative Pfannen-Guide: Alles, was du über Bratpfannen wissen musst

6. Welche Extras brauchst du?

Umlaufender **Schüttrand** für kleckerfreies Ausgießen, gewölbter **Deckel**, integrierter **Temperaturmesser** oder **abnehmbarer Griff** – viele Pfannen bieten dir ausgetüftelte Extras für noch ein bisschen mehr Komfort beim Braten.

7. Wie viel darf sie kosten?

Eisenpfannen und beschichtete Alugusspfannen kosten nicht viel, sind aber knifflig in der Handhabung bzw. halten nicht ewig. Bratpfannen aus Edelstahl oder Gusseisen sind robuster, kosten entsprechend aber auch ein wenig mehr. Am teuersten fallen Kupferpfannen aus – etwas für echte Heimgourmets und Küchenästheten.

8. Woran erkennst du eine gute Pfanne?

- Mach dich vorab schlau, wie die individuellen Qualitätsmerkmale deiner Pfanne aussehen.
- Nimm Pfannen im Geschäft ruhig auch mal in die Hand. So findest du heraus, ob sie sich bequem greifen und bewegen lassen.
- Online solltest du auf ausführliche Informationen zu Pfannenboden, Pfannenmaterial, Griff, integrierten Extras und Zubehör und Garantie achten.

9. Du musst dich komplett neu ausstatten? Womit fängst du an?

Wenn du dich zum ersten Mal mit Kochgeschirr eindeckst, würde ich dir eine **große Edelstahlpfanne mit hohem Rand** für scharfes Anbraten und eine **mittelgroße, beschichtete Pfanne** für empfindliche Speisen empfehlen. Preislich stürzt du dich damit nicht in Unkosten und bist für die meisten Rezepte gut gerüstet. Mit diesen beiden Pfannen bist du in der Küche vielseitig aufgestellt und kannst beliebig erweitern mit Sautierpfanne, Wok, Grillpfanne und und und.

10. Wie entsorgst du deine alten, beschädigten Bratpfannen?

Da viele Pfannen aus verschiedenen Materialien bestehen, ist es gar nicht so einfach sie umweltfreundlich zu entsorgen. Falls vorhanden, kannst du sie in

die Werkstofftonne werfen oder bei Werkstoffhöfen abgeben. Pfannen aus Eisen oder Gusseisen werden auch von Schrotthändlern angenommen.

Übrigens: Viele Hersteller nehmen alte Pfannen auch online oder in ihren Filialen wieder zurück. Sogar ein kleiner Rabatt auf den nächsten Pfannenkauf ist ab und an drin.

11. Wie war das nochmal mit der Edelstahlpfanne? Der Pfannenguide-Spickzettel

Der ultimative Pfannen-Guide: Alles, was du über Bratpfannen wissen musst

Der große Pfannen-Guide-Spickzettel

Der ultimative PFANNEN-GUIDE

PFANNEN MIT Teflonbeschichtung



PRO

- Größtenteils Ausfallwirkung
- Geeignet für fettreduziertes Braten
- Pfanzugang

CONTRA

- Vertragen keine hohen Temperaturen
- Anfällig für Kratzer
- Vergleichsweise kurze Lebensdauer

PFANNEN MIT Emaillebeschichtung



PRO

- Hitzebeständig bis 400 °C
- Mit entsprechenden Griff beschaffungsgeeignet
- Kratz- und abriebfest
- Geruchs- und geschmacksneutral

CONTRA

- Nicht stauffest: Beschichtung kann abplatzen
- Empfindlich gegenüber Temperaturschocks
- Schwach ausgeprägte Antihaftwirkung

PFANNEN MIT Keramikbeschichtung



PRO

- Extrem hitzebeständig (bis 450 °C)
- Mit entsprechendem Griff beschaffungsgeeignet
- Kratz- und abriebfest
- Geruchs- und geschmacksneutral

CONTRA

- Antihaftwirkung nutzt sich mit der Zeit ab
- Nicht stauffest: Beschichtung kann abplatzen
- Weiße Keramikbeschichtungen verfärben

Gusseisenpfannen



PRO

- Extrem robust und langlebig
- Extrem hitzebeständig
- Mit entsprechendem Griff beschaffungsgeeignet
- Hervorragende Wärmespeicher
- Patina mit Anhaftwirkung ist einsehbar

CONTRA

- Hohes Eigengewicht
- Erfordern wenig Erfahrung im Umgang
- Reagieren empfindlich auf Speisensäure
- Anfällig für Rost und pflegeintensiv
- Vergleichsweise teuer

Eisenpfannen



PRO

- Gute Hitzeleiter und extrem hitzebeständig
- Patina mit Anhaftwirkung ist einsehbar
- Günstig in der Anschaffung

CONTRA

- Erfordern ein wenig Erfahrung im Umgang
- Können sich leichtrostig verformen
- Anfällig für Rost und pflegeintensiv
- Reagieren empfindlich auf Speisensäure

Edelstahlpfannen



PRO

- Gute Wärmespeicher
- Extrem hitzebeständig
- Mit entsprechendem Griff beschaffungsgeeignet
- Extrem widerstandsfähig und kratzfest
- Geruchs- und geschmacksneutral
- Mit entsprechendem Griff spülmaschinengeeignet

CONTRA

- Erfordern ein wenig Erfahrung im Umgang
- Heizen sich vergleichsweise langsam auf
- Nicht für Nickelallergiker geeignet

Kupferpfannen



PRO

- Größtenteils Wärmekleiter
- Guter Wärmespeicher
- Edel Optik
- Bei richtiger Pflege langlebig

CONTRA

- Unschonbar reagiert Kupfer auf Speisensäure
- Zinkbeschichten verringert es keine hohen Temperaturen
- Können sich leichtrostig verformen
- Pflegeintensiv

springlane.de