



Herzlich willkommen zu unserem umfassenden **Pfannen-Ratgeber!** Ob **Hobbykoch** oder **Profi**: Die Wahl der richtigen Pfanne kann den Unterschied zwischen einem **guten** und einem **großartigen Gericht** ausmachen. In unserem **Onlineshop** bieten wir eine **Vielzahl von Pfannen an**, die für unterschiedliche Zwecke und Bedürfnisse geeignet sind. Hier erklären wir die verschiedenen **Pfannentypen, ihre Materialien und geben Tipps zur Pflege und Nutzung.**

## Inhaltsverzeichnis

1. Pfannenarten
2. Materialien
3. Was ist Induktion?
4. Pflegeanleitung

# Pfannenarten

## 1. Bratpfanne



- **Eigenschaften:** Flacher Rand, große Bratfläche.
- **Verwendung:** Ideal zum Braten von Fleisch, Fisch, Eiern und Pfannkuchen.
- **Empfehlung:** Eine universelle Pfanne, die in keiner Küche fehlen sollte.

## 2. Schmorpfanne



- **Eigenschaften:** Hoher Rand, oft mit Deckel.
- **Verwendung:** Perfekt für Schmorgerichte, Eintöpfe und Saucen.
- **Empfehlung:** Gut geeignet für langsames Garen und größere Mengen.

## 3. Servierpfanne



- **Eigenschaften:** Stilvolles Design, oft mit abnehmbaren Griffen oder hitzebeständigen Griffen.
- **Verwendung:** Ideal zum Zubereiten und Servieren von Gerichten direkt am Tisch.
- **Empfehlung:** Für das stilvolle Servieren von Gerichten

## 4. Grillpfanne



- **Eigenschaften:** Gerillte Oberfläche.
- **Verwendung:** Erzeugt Grillmuster auf Fleisch, Gemüse und Sandwiches.
- **Empfehlung:** Für Grill-Liebhaber, die auch drinnen nicht auf Grillstreifen verzichten wollen.

## 5. Schwenkpfanne



- **Eigenschaften:** Hoher Rand, oft mit Schüttrand.
- **Verwendung:** Perfekt für das Schwenken von Gemüse, Pasta und Bratkartoffeln.
- **Empfehlung:** Für alle, die ihre Zutaten gerne wie die Profis schwenken.

## 6. Fischpfanne



- **Eigenschaften:** Ovale Form, oft mit Antihafbeschichtung.
- **Verwendung:** Speziell für die Zubereitung von ganzen Fischen.
- **Empfehlung:** Für Fischliebhaber, die ihren Fisch perfekt zubereiten möchten.

## 7. Crêpepfanne



- **Eigenschaften:** Sehr flach, niedriger Rand.
- **Verwendung:** Speziell für Crêpes und dünne Pfannkuchen.
- **Empfehlung:** Ein Muss für Crêpe-Fans und Dessertliebhaber.

## 8. Wokpfanne



- **Eigenschaften:** Hoher, gewölbter Rand, tiefer Boden.
- **Verwendung:** Ideal für asiatische Gerichte, schnelles Anbraten und Pfannengerichte.
- **Empfehlung:** Für Liebhaber der asiatischen Küche und schnelles, gesundes Kochen.

## Materialarten



- **Aluminiumguss:** Diese Pfannen bestehen aus gegossenen Aluminiumlegierungen. Sie sind leicht, leiten Wärme gut und sind meist mit einer Antihftbeschichtung versehen.



- **Edelstahl:** Edelstahlpfannen bestehen aus einer Legierung aus Eisen, Chrom und oft Nickel. Sie sind langlebig, korrosionsbeständig, hitzebeständig und haben oft eine glänzende Oberfläche. Edelstahlpfannen werden häufig in professionellen Küchen verwendet.



- **Gusseisen:** Diese Pfannen werden aus geschmolzenem Gusseisen in Formen gegossen. Sie sind bekannt für ihre exzellente Wärmespeicherung und -verteilung, sind robust und langlebig, und entwickeln mit der Zeit eine natürliche Antihftbeschichtung.



- **Eisen:** Eisenpfannen sind einfach aus reinem Eisen gefertigt. Sie sind sehr langlebig, speichern Wärme hervorragend und entwickeln eine natürliche Patina, die ihre Antihft-Eigenschaften verbessert.



- **Kupfer:** Kupferpfannen bestehen aus reinem Kupfer oder Kupferlegierungen und bieten eine ausgezeichnete Wärmeleitfähigkeit für präzise Temperaturkontrolle. Die Innenseite ist oft mit Edelstahl beschichtet, um die Pflege zu erleichtern und die Reaktivität mit Lebensmitteln zu minimieren.

# Was ist Induktion?

- Induktion ist eine Kochmethode, die **elektromagnetische Felder** verwendet, um Töpfe und Pfannen **direkt zu erhitzen**. Dadurch wird **schnelles, energieeffizientes und präzises Kochen** ermöglicht. Induktionskochfelder bestehen aus **Glaskeramik** mit darunterliegenden **Kupferspulen**, die ein elektromagnetisches Feld erzeugen. Dieses Feld **induziert Wärme direkt im Boden des ferromagnetischen Kochgeschirrs**, wie zum Beispiel bei Gusseisen oder Edelstahl.



## **Vorteile der Induktion:**

- ✓ **Schnelle Erwärmung**
- ✓ **Hohe Energieeffizienz**
- ✓ **Präzise Temperaturkontrolle**
- ✓ **Sicherheit:** Das Kochfeld bleibt kühl.
- ✓ **Einfache Reinigung:** Glatte, flache Oberfläche.

# Pflegeanleitung

Damit Ihre Pfannen lange halten und stets optimale Ergebnisse liefern, ist die richtige Pflege entscheidend. Hier finden Sie zu jeder Pfannenart eine detaillierte Pflegeanleitung.

## **1. Erstgebrauch**

- **Reinigung:** Vor dem ersten Gebrauch die Pfanne gründlich mit **warmem Wasser** und **mildem Spülmittel reinigen**, um eventuelle **Produktionsrückstände** zu entfernen.

## **2. Einölen/Einbrennen**

- Bei **Aluminiumguss-Pfannen**, eine dünne Schicht Öl auf die Innenseite der Pfanne auftragen und leicht erhitzen, um die Antihaft-Eigenschaften zu verbessern.
- Bei **Gusseisenpfannen** und **Eisenpfannen**, tragen Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl - auf die gesamte Innenseite der Pfanne auf und erhitzen Sie sie im Ofen bei **180 °C (350 °F)** für **eine Stunde** oder auf dem **Herd**, bis das Öl **raucht**. Dies bildet eine **schützende Patina** und gibt somit der Pfanne eine **Antihaftbeschichtung**.

### 3. Tägliche Reinigung

- **Abkühlen lassen:** Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen **vollständig abkühlen**, bevor Sie sie reinigen, **um Verformungen zu vermeiden**.
- **Handwäsche:** Verwenden Sie **warmes Wasser** und **mildes Spülmittel**. Ein **weichen Schwamm** oder eine **weiche Bürste** reicht normalerweise aus, um Lebensmittelreste zu entfernen. Dies **schont die Antihafbeschichtung** und verlängert ihre Lebensdauer im Vergleich zur Reinigung in der Spülmaschine.
- **Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel:** Verwenden Sie **keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlwolle**, da diese die Beschichtung beschädigen können.
- **Trocknen** Sie die Pfanne nach der Reinigung gründlich ab, um **Wasserflecken und Korrosion** zu vermeiden.
- **Lagern:** Wenn Sie mehrere Pfannen stapeln, legen Sie ein **weiches Tuch oder ein Pfannenschutz zwischen die Pfannen**, um **Kratzer zu verhindern**.
- **Erhitzen:** Bei **Eisenpfannen** stellen Sie die Pfanne **kurz auf den Herd**, um verbleibende Feuchtigkeit zu **verdampfen**.

### 4. Antihafbeschichtung schützen

- **Utensilien:** Verwenden Sie **Holz-, Kunststoff- oder Silikonutensilien**, um **Kratzer in der Beschichtung zu vermeiden**.
- **Kein Metallschaber:** Verwenden Sie **keine Metallutensilien oder Metallschaber bei Pfannen** mit einer **bereits vorhandenen Antihafbeschichtung**, um anhaftende Speisereste zu entfernen.
- Bei **Edelstahlpfannen ohne eine Antihafbeschichtung** kann man jedoch Metallutensilien verwenden, da die Antihafbeschichtung in die Pfanne eingebrannt ist.

### 5. Nachfetten

- **Regelmäßig einölen:** Tragen Sie gelegentlich eine **dünne Schicht Öl** auf die Innenfläche der Pfanne auf und erhitzen Sie sie leicht, um die Antihaf-Eigenschaften zu erhalten und die Pfanne zu pflegen

### 6. Vermeidung extremer Hitze

- Verwenden Sie die Pfanne vorzugsweise bei **mittlerer Hitze**, um eine **Überhitzung und Beschädigung der Beschichtung zu vermeiden**.
- **Vermeiden** Sie es, die **leere Pfanne ohne Öle auf hoher Hitze** vorzuheizen.

## 7. Ofengebrauch

- **Ofenfestigkeit:** **Edelstahlpfannen** sind **in der Regel Ofen fest**. Prüfen Sie die Griffe und eventuelle **Beschichtungen auf Hitzebeständigkeit**. Stellen Sie sicher, dass Ihre Aluminiumguss-Pfanne Ofen fest ist, und **beachten** Sie die **maximale Ofentemperatur**, die der **Hersteller** angibt.

## 8. Vermeidung von Temperaturschocks

- **Vermeiden** Sie es, **kaltes Wasser** in eine **heiße Pfanne** zu gießen, da dies zu **Verformungen** führen kann.

## 9. Vermeidung von Säure und langem Einweichen bei Gusseisenpfannen

- Vermeiden Sie das Kochen von **stark säurehaltigen Lebensmitteln wie Tomaten oder Wein**, da diese die Patina beschädigen können.
- Lassen Sie die Pfanne **nicht im Wasser stehen**, da dies zu **Rost** führen kann.