Beschichtete und nicht beschichtete Pfannen


Am besten eignet sich eine beschichtete Pfanne zum Braten auf niedrigen und mittleren Temperaturen. Mehls- und Eierspeisen, Gemüse und Fisch können in den Pfannen besonders leicht zubereitet werden.


Wenn mit nicht beschichteten Pfannen richtig umgegangen wird, kann in ihnen auch schonend gegart und so auf eine beschichtete Pfanne in den meisten Fällen verzichtet werden.

Antihärt beschichtete Aluguss Pfannen:

In diesen Pfannen brennt nichts mehr an. Wichtig ist, dass die Antihärt Beschichtung hochwertig ist und auch bei Beschädigungen keine giftigen Stoffe abgibt. Aluminium ist ein guter Wärmeleiter, der die Wärme schnell und gleichmäßig leitet.
Greenpan Pfannen: Diese Pfannen verfügen über eine besondere keramische Antihaft Beschichtung, die auch hohen Temperaturen problemlos standhält. In den Greenpan Pfannen kann ein Steak ebenso wie Gemüse sehr einfach und geschmackvoll gebraten werden. Die Pfannen sind durch die keramische Beschichtung besonders schnell heiß. Sie eignen sich daher besonders gut als Energie-Spar-Pfanne, die bei mittlerer Temperatur die besten Brätergebnisse erreichen.

**Gusseisen Pfannen:**

Pfannen aus Gusseisen sind ideal zum Braten und Schmoren auf **großer Hitze**. Durch wiederholtes Braten bildet sich in der Gusseisen Pfanne eine Schutzschicht (Patina), die einen ähnlichen Effekt wie eine Antihaft Beschichtung erzielt. Pfannen aus Gusseisen müssen besonders behandelt werden, erzielen aber sehr gute Brätergebnisse.

**Kupfer 3 Schicht Pfannen:**


**Pfannen Boden**

Ein nicht ideal ausgelegter Pfannenboden neigt dazu, sich durch Hitze zu verformen. Teilweise reichen schon wenige Bratvorgänge aus, um eine ursprünglich ebene Fläche zu deformieren. Selbst wenn eine kaum sichtbare Verformung auftritt, geht beim Braten bereits eine große Menge Energie verloren. Bei einem 4 Personen Haushalt kann sich der Energieverlust bereits auf über 100 Euro pro Jahr beziffern.

Die meisten Pfannenproduzenten (z. B. Fissler, AMC, WMF) bieten Edelstahl Pfannen mit einem Aluminiumboden für Induktionsherde an. Da Kupfer ein besserer Wärmeleiter ist als Aluminium kann ein Kupferboden bei gleicher Wärmeleitfähigkeit erheblich dünn sein. Hochwertige Pfannen mit Aluminium Boden haben bis zu 10 mm Bodenstärke. Gegeben durch die Materialstärke wird mehr Zeit und Energie zum Aufheizen und Abkühlen benötigt als bei Kupfer (von Schulte Ufer), das mit ca. 2 mm Materialstärke auskommt. Speziell bei Induktion, dass sehr schnell reagiert, wirkt sich daher ein dicker Aluminium - Boden als unerwünschter Temperaturpuffer aus. Durch den dünneren Kupfer Boden sind die beschichteten Schulte Ufer XX-
Strong i Pfannen bei gleicher Wärmeleitfähigkeit leichter als die meisten anderen hochwertigen Bratpfannen

**Gusseisen Pfannen:** Durch die hohe Materialstärke von Gusseisen hält die Pfanne auch bei Dauerbelastung unter großer Hitze stand. Die Pfanne eignet sich für den Einsatz auf allen gängigen Herdarten inklusive Induktion.

**Kupfer 3 Schicht Pfannen:** Die SUS Kupfer Pfanne ist mit einem speziellen Edelstahl Allherd Boden ausgestattet. Die Pfanne ist durch diesen Boden für alle Herdarten inklusive Induktionsherde geeignet. Eine äußere Schicht aus Kupfer sowie eine mittlere Schicht aus Aluminium leiten die Wärme schnell und gleichmäßig in das Innere der Pfanne.

**Pfannen Gewicht**

Abhängig vom Bratpfannen Material und der Ausführung kann eine Pfanne zwischen 200 Gramm und 5 Kilo wiegen. Das Gewicht alleine ist kein Zeichen der Qualität, aber ein Indiz. Während Edelstahl und Kupfer Pfannen verhältnismäßig leicht sein können, ist eine leichte Aluminium Pfanne oder eine zu leichte Eisen Bratpfanne sehr oft günstig im Kauf, aber gleichzeitig teuer im Energieverbrauch!

Aluminium und Eisen Pfannen, die aus einem Stück geschlagen wurden, können sich bei zu wenig Materialstärke leicht verformen. Sobald der Pfannenboden nicht mehr perfekt aufliegt, muss die Temperatur erhöht werden. An einer Stelle kommt es dann in nicht beschichteten Pfannen häufig zum Anbrennen.

Bei Aluguss und Gusseisen Bratpfannen ist neben der Materialstärke die Qualität des Gusses wichtig. Leichte Pfannen enthalten häufig viele Lufteinschlüsse, die ein gleichmäßigiges und schnelles Aufheizen verhindern.