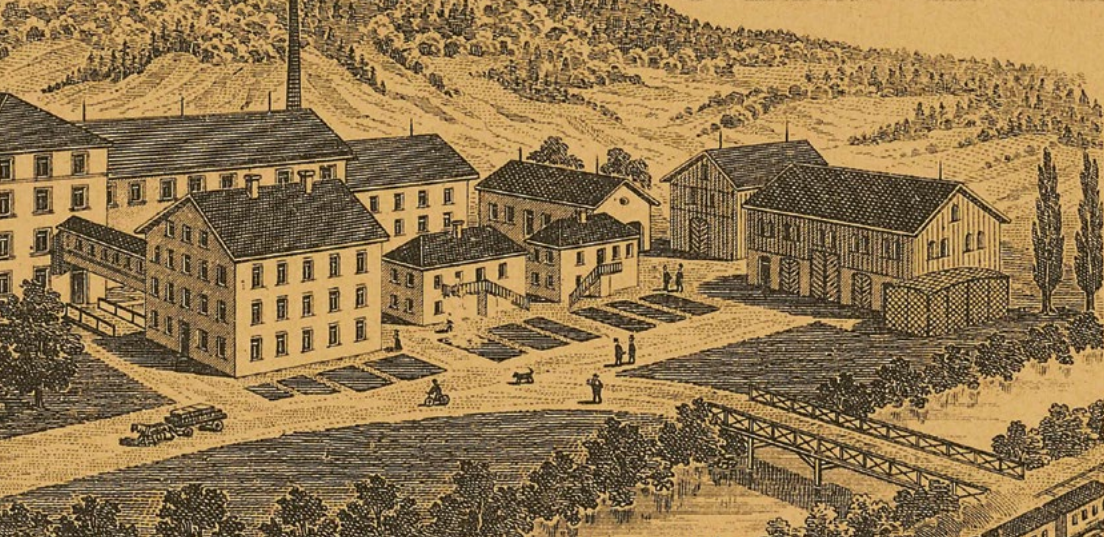


BRATPFANNEN GUIDE

# BRATPFANNEN TECHNIK DES BRATENS









## AUF PFANNEN GESETZT

Seit 1899 wird am Produktionsstandort von Kuhn Rikon Kochgeschirr produziert.

Von der kleinen Ortschaft im Osten des Kantons Zürich beliefern wir unsere Kunden heute in Zusammenarbeit mit unseren Tochtergesellschaften beinahe rund um den Globus mit unseren hochwertigen Produkten.



## WOFÜR WELCHE BRATPFANNE?



## QUALITÄT VON BESCHICHTUNGEN



## MATERIALIEN





# BRATPFANNEN-EXPERTISE AUS DER SCHWEIZ

**Wir haben unser Wissen, unser Design- und Fertigungsknow-how eingesetzt** um, nebst unserem bestehenden Sortiment, mehrere neue Bratpfannen Linien zu entwickeln. Wir bieten eine grosse Auswahl an Materialien, Stilrichtungen und Preisklassen an.

Insgesamt gibt es rund 14 verschiedene Bratpfannenlinien in mindestens 10 verschiedenen Materialkombinationen. Sie wollen Ihren Kunden eine Auswahl bieten - Kuhn Rikon hat die passenden Möglichkeiten.

<b>DIE UNIVERSALBRATPFANNE GIBT ES NICHT</b>	<b>08</b>
<b>BESCHICHTUNGEN AUFBAU, VERFAHREN, ÖKOLOGIE</b>	<b>12</b>
<b>MATERIALIEN UND IHRE EIGENSCHAFTEN</b>	<b>20</b>
<b>INDUKTION UND WÄRMEVERTEILUNG</b>	<b>24</b>
<b>KALTGRIFFE AUS EDELSTAHL UND KUNSTSTOFF</b>	<b>26</b>
<b>TEMPERATUREN SCHARF ODER SCHONEND BRATEN</b>	<b>28</b>
<b>BRATPFANNEN-GRÖSSEN UND HANDLICHKEIT</b>	<b>30</b>
<b>REINIGUNG WORAUF MAN ACHTEN SOLLTE</b>	<b>32</b>
<b>SPEZIAL-BRATPFANNEN FÜR BESONDERE ANWENDUNGEN</b>	<b>34</b>
<b>BRATPFANNEN-PREISE FÜR JEDES BUDGET</b>	<b>44</b>

# AUF DER SUCHE NACH DER RICHTIGEN BRATPFANNE









## DIE UNIVERSALBRATPFANNE GIBT ES NICHT

**Eine einzige Bratpfanne für alles?  
Die gibt es leider nicht.**

Eine Bratpfanne muss verschiedene technische Anforderungen erfüllen. Ähnlich wie im Sport kann eine einzige Bratpfanne nicht in allen Disziplinen die Beste sein.

Die eine überzeugt durch ihre gute Wärmeverteilung, die andere durch ihre Pflegefreundlichkeit. Die eine verfügt über gute Antihafteigenschaften, die andere kann sehr hoch erhitzt werden. So hat jede Bratpfanne ihre ganz besonderen Stärken.



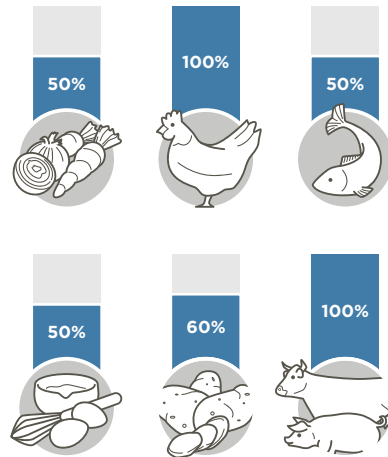
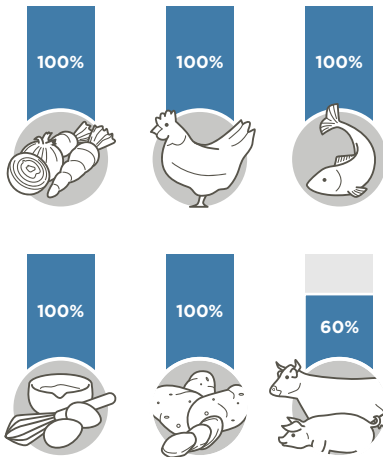


# WOFÜR BRAUCHEN SIE IHRE NEUE BRATPFANNE?



## PTFE-BESCHICHTET

## KERAMIK-BESCHICHTET



**Die Bratpfanne mit den guten Antihaft-Eigenschaften** – Eine sehr vielseitig einsetzbare Bratpfanne. Die Antihaft-Beschichtung verhindert das Festkleben des Bratgutes, darf aber nicht allzu heiss werden.

**Die Pflegefreundliche** – Diese, aufgrund der glatten Oberfläche leicht zu reinigende Bratpfanne hat eine gute Wärmedurchlässigkeit, was das Braten von krossen Speisen noch einfacher macht.

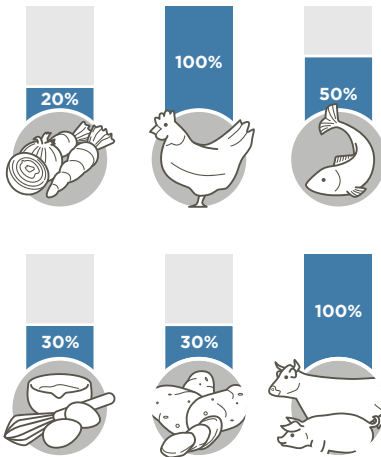
**Für schonendes Braten** von Gemüse, Fleisch, Fisch, Eierspeisen und Kartoffeln

**Ideal zum Braten** von Gemüse, paniertem/mariniertem Fleisch und knusprigen Bratkartoffeln (immer mit genügend Öl/Fett)





UNBESCHICHTET EDELSTAHL



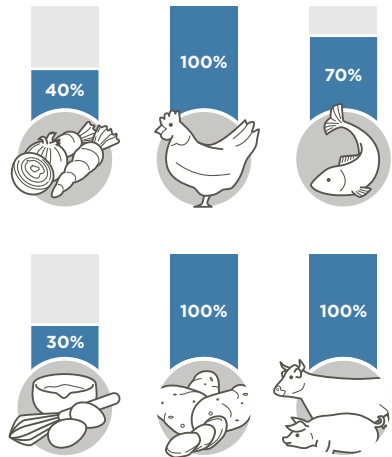
**Die Bratpfanne für's Fleisch -**

Diese unbeschichtete Bratpfanne kann auf hohe Temperaturen erhitzt werden und eignet sich deshalb besonders gut für scharfes Braten von Fleisch und Geflügel.

**Für scharfes Braten** von Fleisch, Gemüse und Eierspeisen (nur mit genügend Öl/Fett)



UNBESCHICHTET EISEN



**Die Profi-Bratpfanne für Anspruchsvolle -**

Eine sehr robuste Bratpfanne mit ausgezeichneter Wärmeverteilung. Es bildet sich nach mehrmaligem Benutzen eine Patina, die wie eine Antihalt-Schicht wirkt.

**Für scharfes Braten** von Fleisch, Geflügel, Kartoffeln und Fisch



# BESCHICHTUNGEN

INSPIRIERT VON DER NATUR





# BESCHICHTUNGEN EIN VIELSCHICHTIGES THEMA

**Antihaft-Beschichtungen enthalten ähnlich wie Blatt-Oberflächen Polymere (chemische Stoffe), welche wasserabstossend sind.** Die häufigste Antihaft-Beschichtung ist PTFE (Polytetrafluorethylen), welche auch unter dem Namen «Teflon» (Handelsname

von DuPont) bekannt ist. Antihaft-Beschichtungen verhindern das hartnäckige Festkleben des Gargutes und erleichtern die Reinigung der Bratpfanne. Gelangen diese Antihaft-Substanzen in die Umwelt, können sie praktisch nicht abgebaut werden.

**BESCHICHTET**

VS.

**UNBESCHICHTET**



Es gibt verschiedene Gründe, sich für eine beschichtete oder unbeschichtete Bratpfanne zu entscheiden. Mit einer beschichteten Pfanne kann man grundsätzlich fettärmer und damit gesünder kochen. Die Antihaft-Beschichtung übernimmt dabei einen Teil der Arbeit von Bratfett oder Öl, welches das Festkleben des Gargutes verhindern soll. Des Weiteren profitiert man von der guten Reinigungsfreundlichkeit von beschichteten Bratpfannen. Auf der anderen Seite sollte man diese Pfannen nicht über Temperaturen von 240 °C erhitzen. Die beschichtete Bratpfanne muss grundsätzlich vorsichtiger behandelt werden. Metallische Kochutensilien und ganz besonders Messer können die Antihaft-Beschichtung verletzen.

Demgegenüber steht die unbeschichtete Bratpfanne, die keinen Temperatur-Limiten unterworfen ist und sich demzufolge für scharfes Braten von Fleisch und Geflügel besonders gut eignet. Die fehlende Antihaft-Eigenschaft kann durch eine Waffel-Struktur im Boden etwas kompensiert werden. Diese Struktur stellt sicher, dass das Fett oder Öl beim Erhitzen homogen verteilt bleibt und so einen besseren Schutz vor dem Festkleben bietet. Trotzdem ist die Reinigung einer unbeschichteten Bratpfanne aufwändiger. Allerdings ist sie sehr robust, und weist damit in der Regel eine längere Lebenszeit als ihr beschichtetes Pendant auf. Idealerweise findet man beide Varianten in einer gut ausgerüsteten Küche.

## BESCHICHTUNGEN VORTEILE

- » Beim Braten bleibt so gut wie nichts haften
- » Empfindliches Gargut lässt sich leicht wenden
- » Grundsätzlich muss weniger Öl oder Bratfett verwendet werden
- » Die Reinigung kann schnell, schonend und mit wenig Reinigungsmittel durchgeführt werden
- » Einfache Reinigung von Hand möglich

## BESCHICHTUNGEN NACHTEILE

- » Die Beschichtung ist kratzempfindlich
- » Die Beschichtung einer Bratpfanne erträgt Hitze auf dem Herd oder im Backofen bis zu 240 °C
- » Die Reinigung im Geschirrspüler kann die Lebensdauer der Beschichtung beeinträchtigen.
- » Eine Reinigung von Hand ist für die Antihafbeschichtung schonender als eine Reinigung im Geschirrspüler

## ÖKOLOGIE & GESUNDHEIT



### → GUT ZU WISSEN

#### **PTFE**

(Polytetrafluorethylen)  
Sammelbegriff für verschiedene Antihafbeschichtungen

#### **PFOA**

(Perfluorooctansäure)  
Wurde früher zur Herstellung von PTFE verwendet

#### **TEFLON**

Handelsname der Firma DuPont, der eine bestimmte Art von PTFE bezeichnet

Bratpfannen sind ein beliebtes Thema für Umwelt-Diskussionen. Die Antihaf-Beschichtungen auf Basis von PTFE stehen dabei im Zentrum. Bei der Herstellung von PTFE konnten früher Spuren von PFOA entstehen, welche unter dem Verdacht standen, krebserregende Eigenschaften zu haben. Seit 2013 darf kein PFOA mehr zur Herstellung von Antihaf-Beschichtungen verwendet werden. Heutige PTFE-Beschichtungen können demzufolge zu Recht als PFOA-frei deklariert werden. Werden PTFE-beschichtete Bratpfannen längere Zeit überhitzt (über 300 °C), können giftige Dämpfe freigesetzt werden, die zu grippeähnlichen Symptomen führen. Aus diesem Grund darf eine beschichtete Bratpfanne nie leer auf hoher Stufe erhitzt werden. Da beschichtete Bratpfannen grundsätzlich für schonendes Braten eingesetzt werden, brauchen sie weniger Energie als unbeschichtete Bratpfannen, die für das scharfe Braten bei hoher Temperatur eingesetzt werden.

Die langkettigen Fluorpolymere von PTFE-Beschichtungen sind in der Umwelt praktisch nicht abbaubar (man spricht von einer ewigen Chemikalie) und können somit in verschiedenen Organismen angereichert auftreten.

# AUFBAU VON BESCHICHTUNGEN

**Qualitativ hochwertige Beschichtungen sind in mehreren Schichten aufgebaut.** Neben der eigentlichen Antihaft-Beschichtung werden zusätzliche Schichten zwischen Pfannenboden und Antihaft-Schicht aufgetragen. Sie sorgen für eine verbesserte Kratzbeständigkeit (Anti-Kratz-Schicht und Titan-Hartgrund) und eine stärkere

Haftung (Grundierung) auf dem Untergrund. Dadurch wird die Lebensdauer einer solchen Beschichtung deutlich erhöht, was sowohl der Umwelt wie auch der Gesundheit zugute kommt. Aus diesem Grund setzt Kuhn Rikon bei ihren Produkten ausschließlich 3- und 4-schichtige Beschichtungen ein.

## SCHICHT-AUFBAU



**ANTIHAFT-SCHICHT**  
Beständig bis zu 240 °C



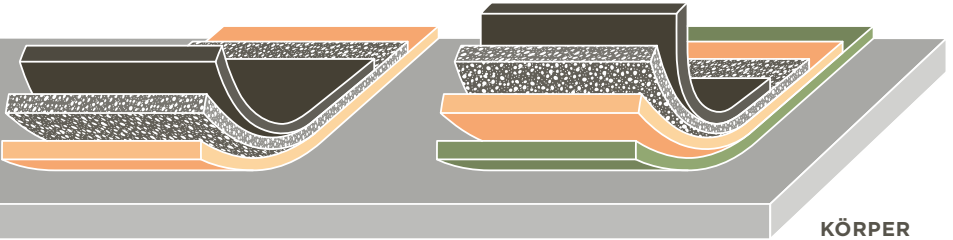
**ANTI-KRATZ-SCHICHT**  
Partikel sorgen für hohe Kratz- und Verschleissfestigkeit



**GRUNDIERUNG**  
Feste Verbindung zwischen Pfannenkörper und Beschichtung



**TITAN-HARTGRUND**  
Verbessert Haftung und Härte der Beschichtung



### 3 SCHICHTEN

3-Schicht-Beschichtungen sind qualitativ hochwertige Beschichtungen, die durch ihre besondere Anti-Kratz-Schicht resistenter gegen mechanische Einwirkungen gemacht wurden. Die Grundierung verstärkt zusätzlich die Haftung zwischen der Beschichtung und dem Bratpfannenkörper.

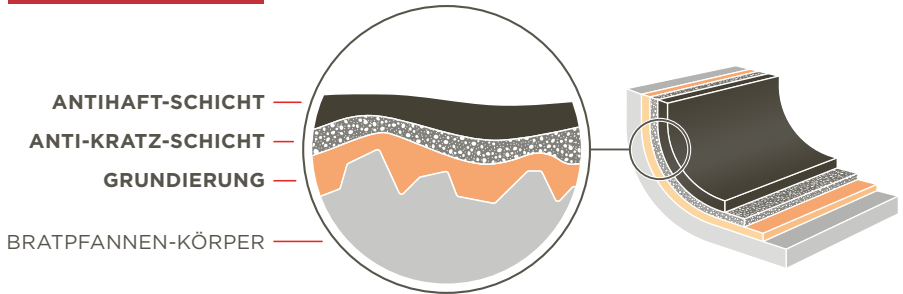
### 4 SCHICHTEN

4-Schicht-Beschichtungen verfügen über einen zusätzlichen Titan-Hartgrund. Bei diesem werden Titan-Partikel mit hoher Geschwindigkeit auf den Pfannenkörper geschossen, welche dann wie kleine Anker aus der Oberfläche herausragen. Dadurch wird die Beschichtung härter ohne die Antihaft-Funktion zu beeinträchtigen. Zusätzlich wird die Verbindung zwischen Beschichtung und Bratpfannenkörper verbessert.

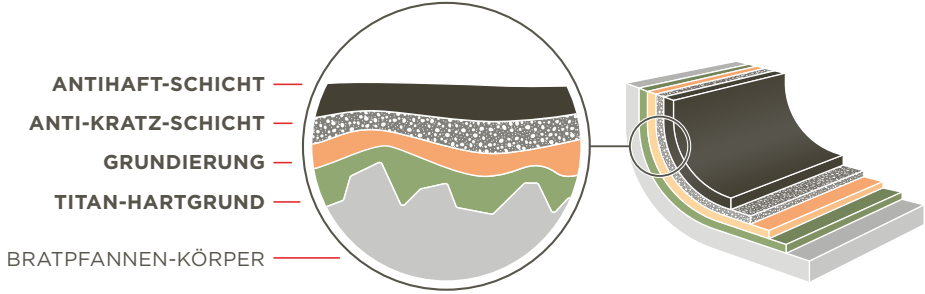




**3-SCHICHT-AUFBAU**



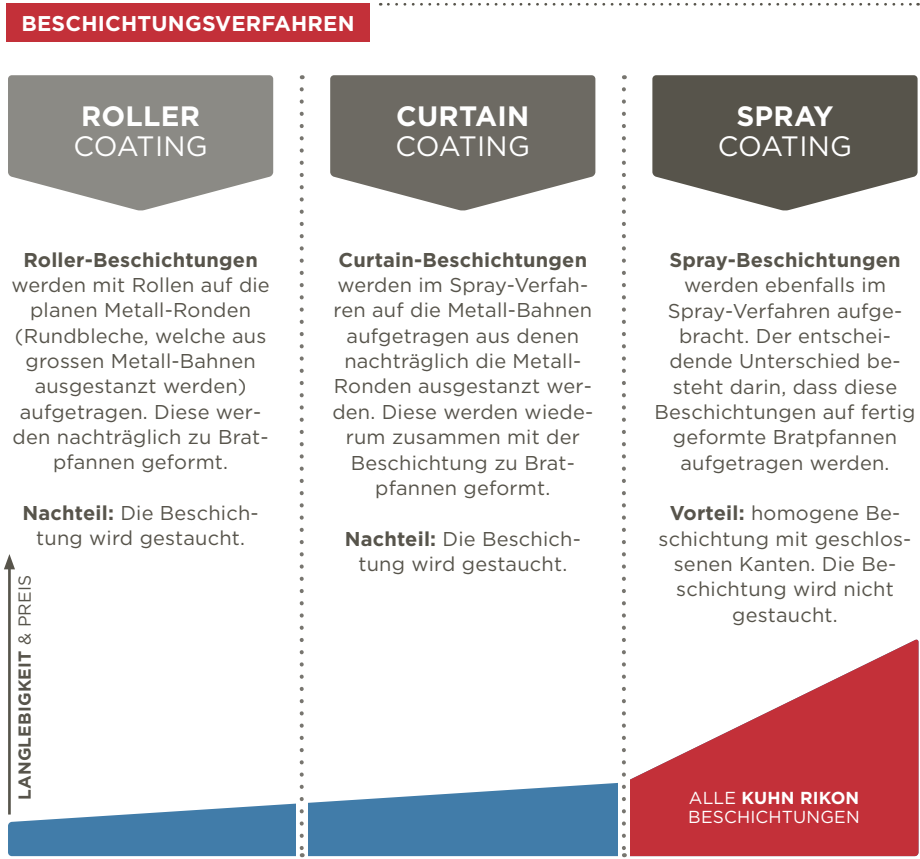
**4-SCHICHT-AUFBAU**



# ÜBER DIE QUALITÄT VON BESCHICHTUNGEN

**Gute Antihaft-Eigenschaft oder gute Kratzbeständigkeit?** Ideal wäre eine harte, kratzbeständige Beschichtung mit ausserordentlich guten Antihaft-Eigenschaften. Leider muss wie häufig in der Realität ein Kompromiss eingegangen werden, da sich die beiden Eigenschaften gegenseitig ausschliessen. Je höher die Qualität einer Beschichtung, desto näher befindet

man sich bei diesem Kompromiss. Neben dem Mehrschicht-Aufbau von Beschichtungen beeinflusst auch das gewählte Beschichtungsverfahren in der Produktion deren Qualität. Bei Kuhn Rikon werden Bratpfannen nur mit dem etwas kostspieligeren dafür aber qualitativ hochstehenden «Spray Coating» - Verfahren beschichtet.



## BESTÄNDIGKEIT VS. ANTIHAFT-EFFEKT



### Weniger gute Antihafteigenschaften bei einer hohen Widerstandsfähigkeit

Diese Beschichtungen vertragen durchaus metallische Gegenstände wie Bratwender oder Fleischzangen aus Metall. Scharfkantige Kochutensilien wie Messer können aber auch diese Beschichtung beschädigen. Die Antihafteigenschaften sind im Vergleich am wenigsten ausgeprägt.



### Sehr gute Antihafteigenschaft bei einer verbesserten Widerstandsfähigkeit

Diese qualitativ hochstehende 4-Schicht-Beschichtung verfügt mit seiner zusätzlichen Titan-Hartgrundschicht über vergleichbare Antihafteigenschaft wie die Nummer 3, ist allerdings wesentlich robuster als diese – ein guter Kompromiss zwischen zwei konkurrierenden Eigenschaften.



### Sehr gute Antihafteigenschaft bei geringer Widerstandsfähigkeit

Die ausgezeichneten Antihafteigenschaften macht diese Beschichtung weicher und damit anfälliger auf mechanische Verletzungen. Sind Bratpfannen mit dieser Beschichtung ausgestattet, sollten ausschliesslich Holz- oder Silikon-Kochutensilien verwendet werden.

### Welches unserer Produkte hat welche Beschichtung?

**2+** Silver Star, Montreux, Titanio Star | **3** Locarno, New Life, Allround, Easy Pro, Smart & Compact, Classic, Easy Induction

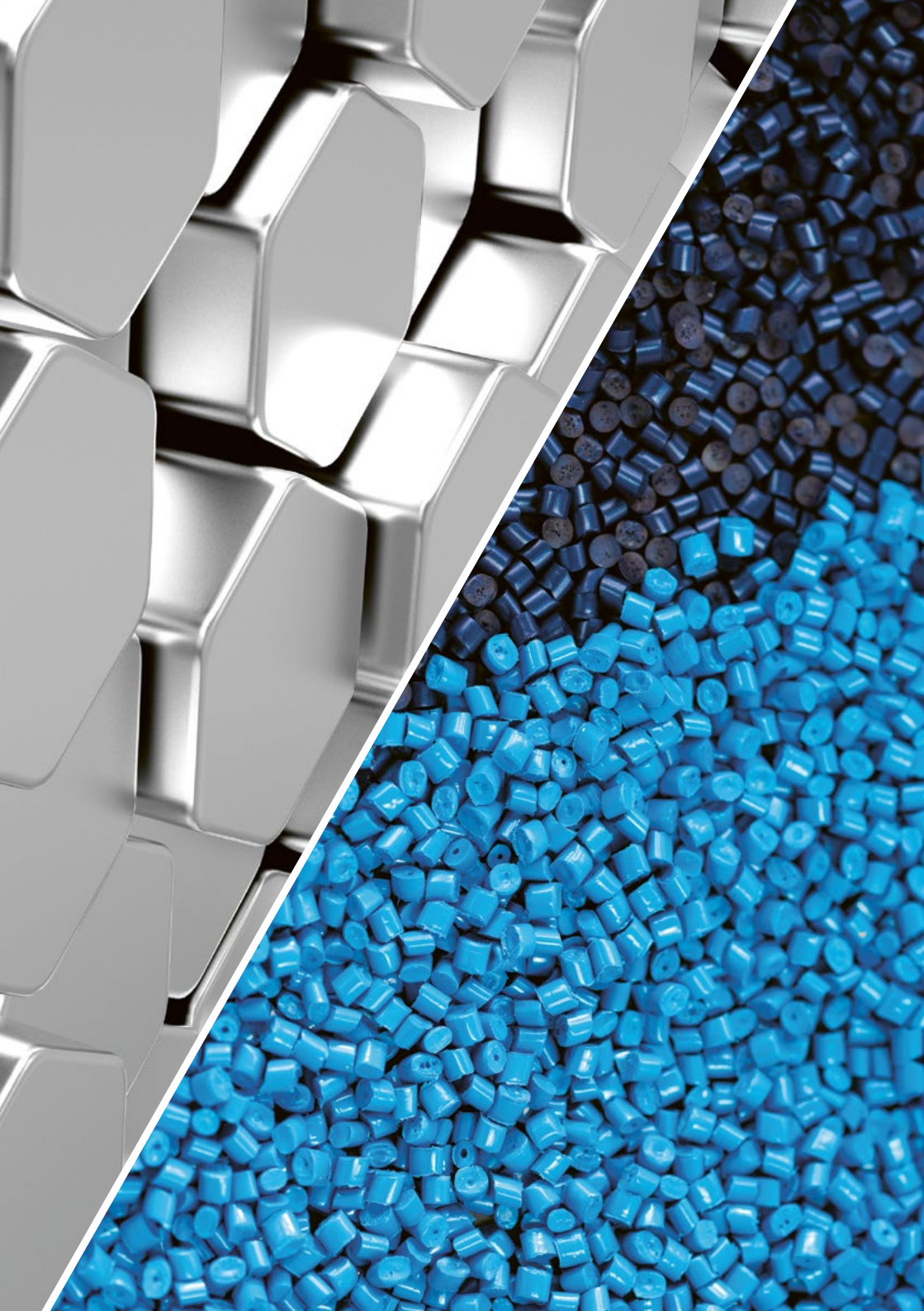
**→ REINIGUNG SEITE 32**





# MATERIALIEN

EISEN, ALUMINIUM,  
ODER EDELSTAHL?



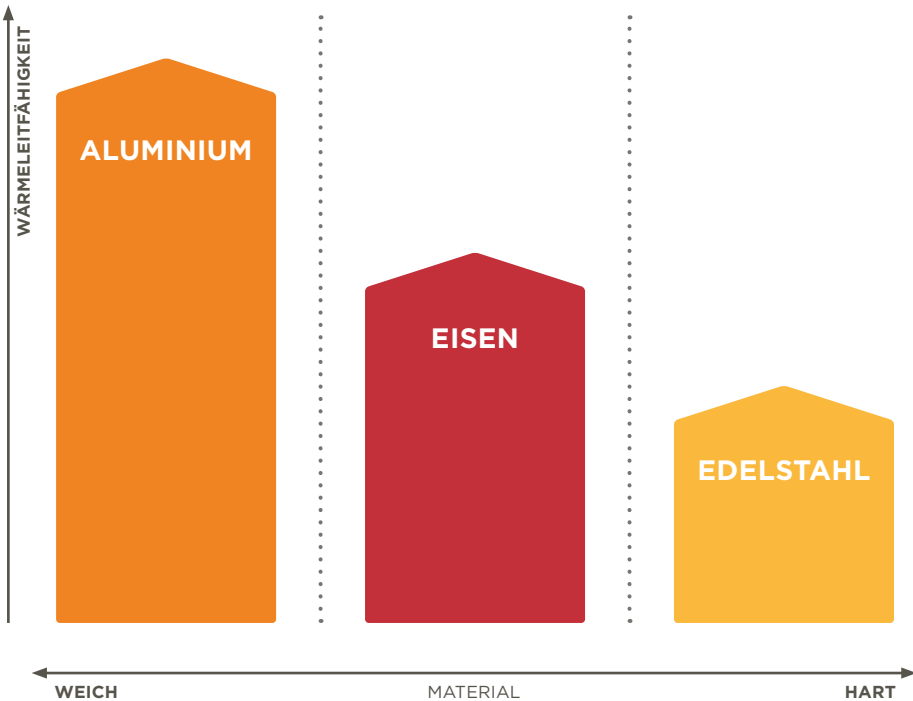
# MATERIAL-EIGENSCHAFTEN FUNKTIONALITÄT & QUALITÄT

## Unterschiedliche Materialien haben unterschiedliche Eigenschaften.

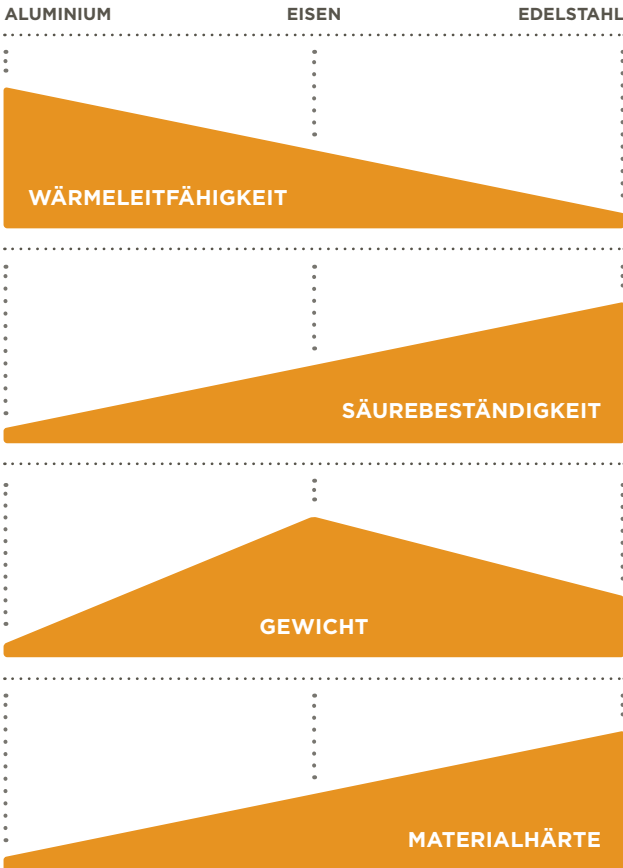
Die ersten Bratpfannen waren aus elementarem Eisen, einem sehr schweren Metall mit einer guten Wärmeleitfähigkeit und einer langen Lebensdauer. Eisen-Bratpfannen müssen gepflegt werden, da sie ansonsten schnell zu rosten beginnen. Aluminium-Bratpfannen sind aufgrund ihres geringen Gewichtes wesentlich besser handhabbar. Da Aluminium aber ein sehr weiches Metall ist, verbeulen solche

Pfannen relativ schnell. Ausserdem ist Aluminium säureempfindlich und neigt schnell zur Oxidation. Die dabei entstehende Oxidationsschicht ist rau und sieht unschön aus. Demgegenüber ist Edelstahl (Chromnickelstahl) sehr hart, äusserst beständig gegen alle Arten von Chemikalien und überzeugt zum Hochglanz poliert durch seine Ästhetik. Leider ist seine Wärmeleitfähigkeit nicht mit den anderen beiden Materialien vergleichbar.

## WÄRMELEITFÄHIGKEIT & BESTÄNDIGKEIT







**Der Pfannenboden** ist aus verschiedenen Materialien zusammengesetzt und erfüllt verschiedene Funktionen gleichzeitig. Er muss sehr plan sein, um viel Kontaktfläche zum heißen Kochfeld zu bieten. Er muss demzufolge auch ein sehr guter Wärmeleiter sein. Auf Induktionsfeldern ist er sogar die eigentliche Hitzequelle.

**→ GUT ZU WISSEN**

**Warum verwenden wir eigentlich kein Kupfer?**  
 Kupfer ist ein sehr teures Material. Es verfügt zwar über eine hervorragende Wärmeleitfähigkeit, ist aber sehr empfindlich auf Oxidation durch säurehaltige Lebensmittel.

# MATERIAL-EIGENSCHAFTEN INDUKTION & WÄRMEVERTEILUNG

**Nur magnetische Metalle eignen sich für Induktionskochfelder.** Induktionskochfelder erfreuen sich einer zunehmenden Beliebtheit. Sie verbrauchen weniger Energie als herkömmliche Kochfelder und sind präziser zu regulieren. Bei der Induktion wird das induzierte Metall heiß und nicht das Kochfeld selbst.

Dazu muss das Metall magnetische Eigenschaften haben. Dies ist bei Eisen und Chromstahl (ohne Nickelzusatz) gewährleistet. Moderne Bratpfannen sind alle induktionstauglich und verfügen über einen Mehrschicht-Boden oder sind sogar vollständig aus Mehrschicht Material gefertigt.

## INDUKTIONSTAUGLICHKEIT



## EFFIZIENZ AUF INDUKTIONSKOCHFELDERN

**Chromstahl ist teuer, zahlt sich aber aus.** Je mehr kostspieliger Chromstahl im Boden verarbeitet wird, desto effizienter und umweltfreundlicher kann das Induktionskochfeld arbeiten.

CHROMSTAHL-ANTEIL IM BODEN

## MAGNETISCH = INDUKTIONSTAUGLICH

ALUMINIUM 

EISEN 

CHROMNICKELSTAHL 

CHROMSTAHL 

## EINSCHICHT-KÖRPER



### DER BODEN WIRD HEISS

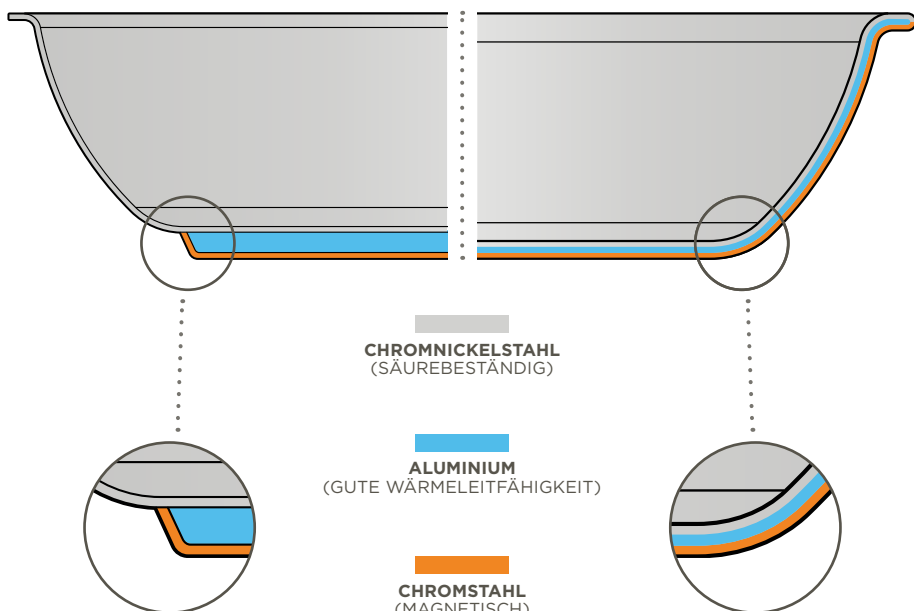
Der Boden einer modernen Bratpfanne ist aus drei Schichten aufgebaut. Eine Aluminium-Schicht sorgt für die gute Wärmeübertragung von herkömmlichen Kochfeldern zum Pfannenkörper. Eine magnetische Chromstahl-Schicht kann auf einem Induktionskochfeld erhitzt werden. Da Chromstahl und Aluminium nicht säurebeständig sind, wird für den Pfannenkörper Chromnickelstahl verwendet. Wir sprechen von einem **Sandwich-Boden**.

## MEHRSCICHT-KÖRPER



### DIE GANZE PFANNE WIRD HEISS

Um die Qualität einer Bratpfanne weiter zu steigern, wird der links beschriebene Mehrschicht-Aufbau an den Wänden der Bratpfanne hochgezogen. Die Wärme wird dadurch einerseits besser über den gesamten Bratpfannenkörper verteilt und andererseits kann auf Induktionskochfeldern die induzierbare Oberfläche vergrößert werden. Diese Mehrschicht-Pfanne wird schneller heiss und kann präziser reguliert werden. Wir sprechen von einer **Multiply-Bratpfanne**.

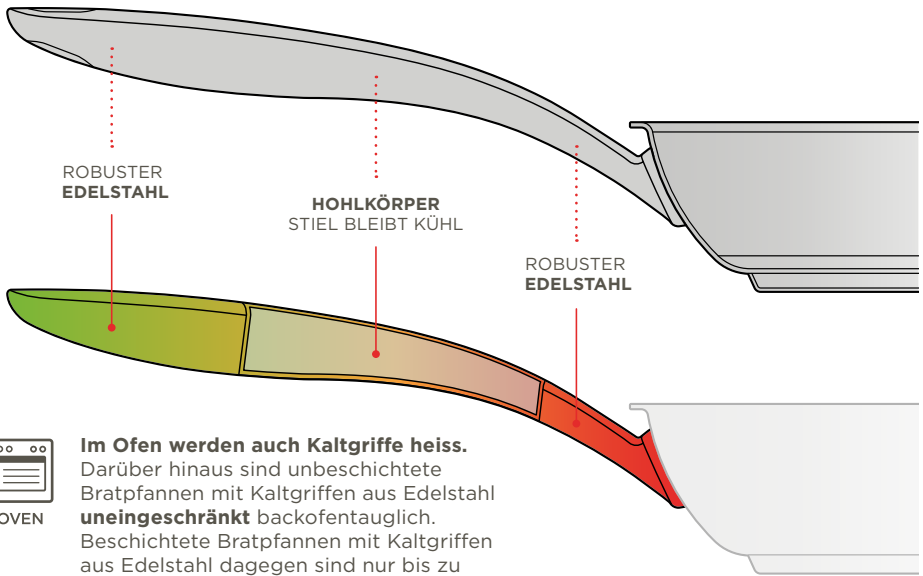


Unsere Multiply Produkte

Culinary Fiveply



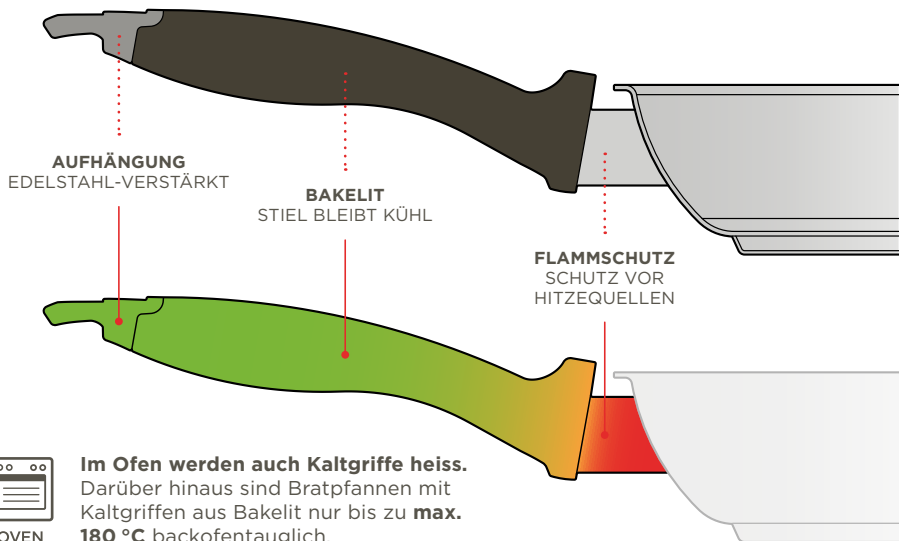
## KALTGRIFFE EDELSTAHL



**Im Ofen werden auch Kaltgriffe heiss.**

Darüber hinaus sind unbeschichtete Bratpfannen mit Kaltgriffen aus Edelstahl **uneingeschränkt** backofentauglich. Beschichtete Bratpfannen mit Kaltgriffen aus Edelstahl dagegen sind nur bis zu **max. 240 °C** backofentauglich.

## KALTGRIFFE KUNSTSTOFF



**Im Ofen werden auch Kaltgriffe heiss.**

Darüber hinaus sind Bratpfannen mit Kaltgriffen aus Bakelit nur bis zu **max. 180 °C** backofentauglich.



### **KALTGRIFFE AUS METALL BESTEHEN AUS 3 TEILEN**

Auch wenn man es ihnen nicht ansieht, bestehen Metall-Kaltgriffe aus drei Abschnitten. Die äusseren beiden sind aus robustem Edelstahl. Der mittlere Teil ist ein Hohlkörper, der dadurch eine deutlich geringere Wärmeleitfähigkeit als die äusseren beiden aufweist. Die Konstruktion wirkt in dieser Kombination wie ein Wärmeisolator und der Griff bleibt angenehm temperiert.



### **KUNSTSTOFF-GRIFFE BEI BRATPFANNEN SIND AUS BAKELIT**

Bakelit hat eine sehr schlechte Wärmeleitfähigkeit, weshalb die Hitze vom Bratpfannenkörper nicht auf den Pfannenstiel übertragen werden kann. Auf der anderen Seite ist Bakelit bis 180 °C hitzebeständig und kann bis zu diesen Temperaturen auch in einem Backofen verwendet werden.

A close-up photograph of the handle of a dark, textured frying pan. The handle features several control markings: a power button icon (a circle with a vertical line), a series of numbers from 0 to 7 separated by dots, a 'boost' button with an upward-pointing arrow, and a clock icon. There are also several cross-shaped markings on the handle.

## → GUT ZU WISSEN

### **Sicherheit beim Braten mit beschichteten Bratpfannen**

Eine beschichtete Bratpfanne sollte nie ohne Fett oder Öl erhitzt werden. Beim Braten mit hohen Temperaturen sollte hitzefestes Fett/Öl verwendet werden (ansonsten Brandgefahr).

### **Unbeschichtete Edelstahlbratpfannen**

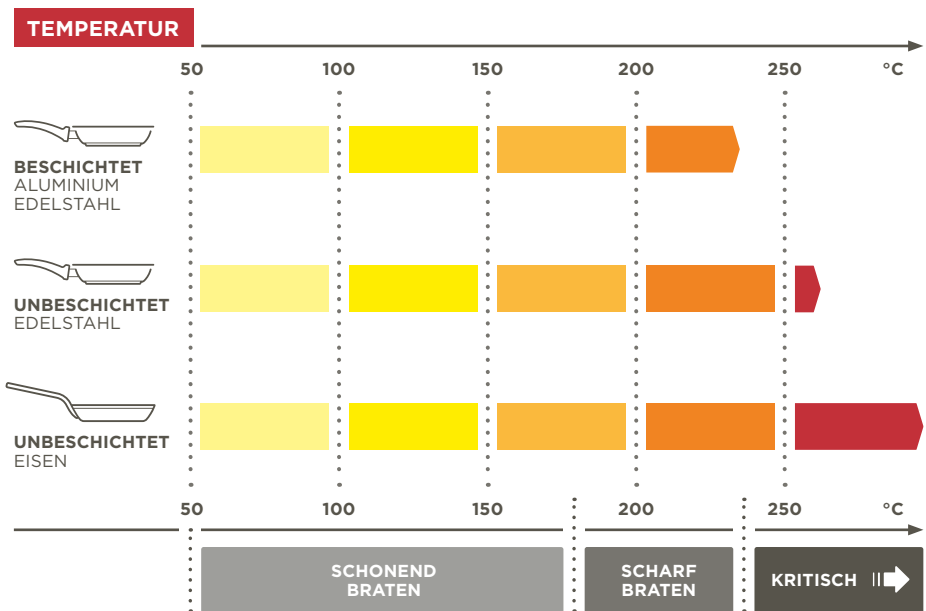
eignen sich zum scharfen Braten von Fleisch. Wenn Sie ohne Fett anbraten möchten, das Fleisch ungewürzt in die Pfanne geben, ansonsten ein wenig Fett oder Öl auf dem Pfannenboden verteilen.



# WELCHE TEMPERATUR FÜR WELCHE BRATPFANNE?

**Beschichtete und unbeschichtete Bratpfannen eignen sich für unterschiedliche Bratverfahren.** Eine hochwertige Beschichtung in einer Bratpfanne sollte nicht über 240 °C erhitzt werden. Unbeschichtete Bratpfannen kann man auch bei höheren Tempera-

turen einsetzen. Ab einer Temperatur von rund 180 °C spricht man von «scharfem Braten», darunter versteht man den Kochvorgang als «schonendes Braten». Damit eignen sich unbeschichtete Bratpfannen besonders gut für scharfes Braten.



## SCHONENDES BRATEN

Bei tieferen Temperaturen gibt man dem Gargut Zeit, die Hitze von der Pfanne in das Innere zu transportieren. Dabei muss die Pfannen-Temperatur so tief gehalten werden, dass die Oberfläche des Gargutes auch über längere Zeit nicht verkohlt. Schonendes Braten kann mit jeder Bratpfanne durchgeführt werden.

## SCHARFES BRATEN

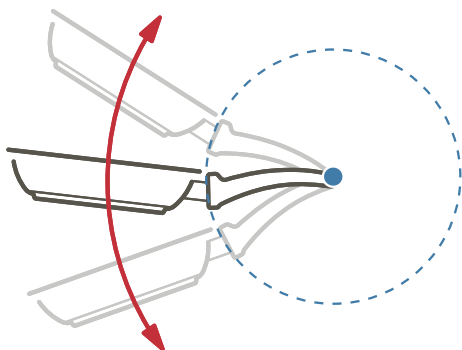
Beim scharfen Braten wird eine unbeschichtete Bratpfanne auf  $\frac{3}{4}$  der Maximalkochstufe leer erhitzt. Wenn beim Hitzetest (wenig Wasser hineinspritzen) die Wassertropfen in der Pfanne tanzen, ist die richtige Temperatur erreicht. Ev. Öl oder Fett beigeben und auf  $\frac{1}{2}$  der Maximalkochstufe reduzieren. Fleisch für kurze Zeit auf beiden Seiten anbraten. Die hohe Temperatur verkrustet das Fleisch, ohne es zu verkohlen, wodurch köstliche Röstaromen entstehen.

# PFANNENGRÖSSEN FÜR DEN ALLTÄGLICHEN EINSATZ

**Weshalb braucht man verschieden grosse Bratpfannen in einem Haushalt?** Die Grösse der Bratpfanne richtet sich natürlich in erster Linie nach der Anzahl Personen im Haushalt. In einer grösseren Bratpfanne hat man genügend Platz die unterschiedlichen Gargüter zu bewegen und zu wenden. Grössere Bratpfannen nehmen aber

mehr Energie auf und brauchen länger, bis sie heiss sind. Sie sind schwerer (ein wichtiges Kriterium bei Guss-eisen-Pfannen) und sie brauchen mehr Raum, um verstaut zu werden. Ähnlich wie beim Kochgeschirr empfiehlt es sich deshalb, mindestens zwei unterschiedliche Grössen zur Auswahl zu haben.

## GRIFFLÄNGE & DREHMOMENT



Eine Bratpfanne muss gut in den Händen liegen. Schliesslich steht diese nicht nur ruhig auf dem Kochfeld, sondern wird ab und an auch akrobatisch bewegt, um das Gargut wie zum Beispiel eine Rösti oder eine Omelette zu wenden. Längere Griffe erlauben es, ein besseres Drehmoment beim Wenden von Speisen zu erzielen.

Eine kurze, ruckartige Beschleunigung kann damit einfacher erreicht werden. Allerdings nehmen längere Griffe auch mehr Stauraum in Anspruch.



Bei den schweren, Eisenbratpfannen kann ein langer Stiel auch den Griff mit beiden Händen erlauben. Je weiter hinten man den Stiel anfasst, desto kühler ist er ausserdem.

Da das Drehmoment beim Halten nahe dem Pfannenkörper geringer ist, wäre dies die ergonomischste Stelle, um eine volle Bratpfanne zu tragen. Bei den Edelstahl-pfannen werden deshalb meistens Griffe aus hitzebeständigem Kunststoff (Bakelit) oder speziell konstruierte Kaltgriffe aus Edelstahl verwendet.





# BRATPFANNEN-REINIGUNG IM DIREKTEN VERGLEICH

**Die Reinigung einer Bratpfanne scheint einfach zu sein. Vor allem, weil es viele Tipps und Tricks gibt.**

Einige davon sind besser als andere. Doch die Reinigung von Bratpfannen ist komplexer als es auf den ersten Blick scheint. Dabei ist die richtige Reinigung wichtig, weil sie sich auf die Lebensdauer der Bratpfanne auswirkt.

In nebenstehender Grafik geben wir einen Überblick über die Reinigungsmittel, die für die Reinigung einer Bratpfanne ideal sind (grün), solche, die verwendet werden können, aber weniger empfehlenswert sind (grau) und solche, die auf keinen Fall verwendet werden sollten (rot).



## VERGLEICH



SCHABER



STAHLWOLLE



SCHWAMM



REIN.-MITTEL



GESCHIRRSP.

BESCHICHTET



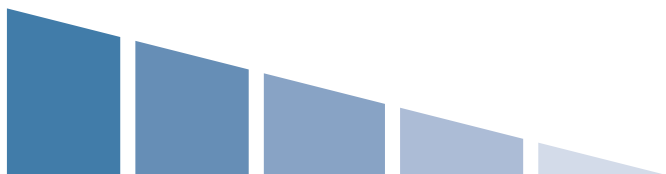
UNBESCHICHTET



EISEN



REINIGUNGS-  
AUFWAND



### BESCHICHTETE BRATPFANNEN

Die Antihaft-Eigenschaft macht das Reinigen dieser Pfannen deutlich einfacher. Es muss weniger Reinigungsmittel eingesetzt werden, weil die Rückstände praktisch nicht haften. Der Einsatz von abrasiven, mechanischen Putzhilfen ist nicht nötig – nein, er sollte sogar vermieden werden. Durch zu starke mechanische Einwirkung wird die Beschichtung abgetragen oder sogar verletzt, wodurch ihre Antihaft-Eigenschaft verloren geht.

### UNBESCHICHTETE EDELSTAHLBRATPFANNEN

Diese Pfannen sind am schwierigsten zu reinigen. Durch das Fehlen einer Antihaft-Beschichtung können eingebrannte Rückstände richtig festsitzen und nur mit Unterstützung von Chemie und Mechanik entfernt werden. Bei Verkrustungen kann man den Pfannenboden mit Backpulver bestreuen, ein wenig Wasser darüber gießen und kurz erhitzen. Nach etwa einer Stunde löst sich die Verkrustung leicht ab. Je sauberer und unversehrter (ohne tiefe Kratzer) der Edelstahl ist, desto weniger haftet das Gargut beim nächsten Gebrauch. Dieser Pfannentyp ist geschirrspültauglich.

### EISEN-BRATPFANNEN

Im Gegensatz zur unbeschichteten Edelstahlbratpfanne, ist die Eisenbratpfanne rostempfindlich. Um zu verhindern, dass sich nach dem Reinigen durch allfällige Restfeuchte Rost bilden kann, wird bei dieser Pfanne eine eingebrannte Patina als Schutzschicht eingesetzt. Beim Reinigen muss also darauf geachtet werden, dass diese fettige, wasserabweisende Schicht unversehrt bleibt. Aus diesem Grund darf bei einer Eisenpfanne kein Spülmittel oder Wasser zur Reinigung eingesetzt werden. Falls die Pfanne dennoch mit Spülmittel und Wasser gereinigt wurde, bitte «Eisenpfanne Einbrennen», S. 38 beachten

# SPEZIAL- BRATPFANNEN

FÜR SPEZIALISIERTE  
ANWENDUNGEN







# EISENBRATPFANNEN

## BRATPFANNEN FÜR'S LEBEN

**Für knusprige Rösti oder scharfes Braten von Fleisch bei sehr hohen Temperaturen** führt kein Weg an einer Eisenbratpfanne vorbei, die durch gute Wärmeeigenschaften sowie gleichmässige Hitzeverteilung begeistert.

Eisenbratpfannen können Sie nicht nur auf allen Herdarten verwenden, sondern auch auf einem Gas- oder Holzgrill. Ein Produkt für die Ewigkeit, denn diese Art von Bratpfannen ist beinahe unzerstörbar.

### DETAILS

- + Für alle Herdarten
- + Backofen- und grilltauglich
- + Qualitätseisen unbeschichtet
- + Extrem langlebig



**EISEN - BRATPFANNEN**  
**VON KUHN RIKON**



Oder den folgenden Short-Link in den  
Browser eingeben: **k-r.shop/3231**

# EISENPFANNE EINBRENNEN

Eine Eisenpfanne muss vor dem ersten Gebrauch unbedingt eingebrannt werden. Dadurch entsteht ein Fettfilm für einen natürlichen und langanhaltenden Antihaft-Effekt mit dessen Hilfe die Speisen weniger kleben bleiben.



1. Bratpfanne gut mit Wasser reinigen | 2. Hoherhitzbares Sonnenblumen- oder Erdnussöl bodendeckend in die Bratpfanne geben | 3. Kartoffelschalen in Bratpfanne geben | 4. Viel Salz dazugeben | 5. Ca. 30 Min. auf max.  $\frac{3}{4}$  Leistung dunkel braten » Antikorrosionsbeschichtung wird hierdurch entfernt » Fettfilm (für natürlichen Antihaft-Effekt) wird angelegt. Ankleben von Stärke und eiweisshaltigen Lebensmitteln wird so verringert | 6. + 7. Kartoffeln, Salz und Öl entsorgen | 8. + 9. Nach dem Trocknen der Eisenbratpfanne mit einem trockenen Haushaltstuch etwas Speiseöl (möglichst Sonnenblumenöl) einreiben » Von jetzt an Bratpfanne nicht mehr mit Wasser waschen, da sonst die Antihaft-Funktion wieder verloren geht » Einmaliges Einbrennen vor erstem Gebrauch reicht in der Regel für einen dauerhaften Antihaft-Effekt. » Kann jedoch nach Bedarf für eine Auffrischung des Effektes wiederholt werden. **ACHTUNG:** Vor wiederholtem Einbrennen sollte die Bratpfanne ausgebrannt werden.

## AUSBRENNEN EINER GEBRAUCHTEN EISENBRATPFANNE

Bratrückstände mit trockenem, feinem Speisesalz entfernen | I In trockene Eisenbratpfanne ca.  $\frac{1}{2}$  cm Speisesalz geben | II Bratpfanne auf  $\frac{3}{4}$  Stufe erhitzen | III Salz in der Bratpfanne leicht schwenken (wo Salz kleben bleibt, kleben auch die Speisen) | IV Herd ausschalten, sobald das Salz braun wird | V Mit einem alten Lappen oder viel Küchenpapier das Salz in der Bratpfanne fest an Boden und Rand reiben, um Rückstände zu entfernen » Vorsicht das Salz ist sehr heiss | VI Sobald kein Salz mehr in der Bratpfanne haftet und keine Bratrückstände mehr erkennbar sind, das Salz in der Bratpfanne auskühlen lassen. Das gebrauchte Salz kann auch ein zweites Mal verwendet werden. » Nun können Sie Ihre Eisenbratpfanne erneut einbrennen.





# CRÊPES BRATPFANNEN

## IDEAL MIT NIEDRIGEM RAND

**Für die Zubereitung von Pfannkuchen und Crêpes ist diese Pfanne ideal geeignet.** Durch ihre flache Form können die dünnen Crêpes oder Omeletten in der Crêpe-Pfanne leichter gewendet werden als in einer herkömmlichen Bratpfanne. Damit wird das Zubereiten und Servieren der süßen, französischen Spezialität zum Kinderspiel.

Dank des geschmiedeten Aluminiums ist die Pfanne sehr handlich und für den täglichen Gebrauch bestens geeignet. Die 3-lagige Antihaft-Beschichtung ist mit Titan-Partikeln verstärkt und überzeugt daher durch ihre Langlebigkeit und die erhöhte Verschleissfestigkeit.

### DETAILS

- + ideal für Crêpe, Eier und Rösti
- + sehr niedriger Rand
- + leicht und handlich
- + einfaches Wenden, Servieren und Portionieren





**CRÊPES-BRATPFANNEN**   
VON KUHN RIKON

Oder den folgenden Short-Link in den  
Browser eingeben: [k-r.shop/3120](https://k-r.shop/3120)

# WOKS FÜR DIE FRISCHE ASIATISCHE KÜCHE

Die asiatische Küche liegt im Trend. Dank der besonderen Zubereitungsart (Rührbraten) bleiben beim Kochen die meisten Vitamine und Nährstoffe erhalten und auch der Geschmack von dem knackigen Gemüse, den aromati-

schen Nudeln oder schmackhaften Meeresfrüchten überzeugt. Kurzum, diese Speisen sind nicht nur lecker, sondern auch gesund. Am besten lassen sich die ostasiatischen Gerichte in einem Wok zubereiten.



## VERGLEICH

ALUMINIUM-WOK	STAHL-WOK	EDELSTAHL-WOK	GUSSEISEN-WOK
+ gute Wärmeleitung	+ gleichmässige Wärmeverteilung	+ robust und langlebig	+ gleichmässige Wärmeverteilung
+ Beschichtung bietet gute Antihafwirkung	- Speisen kleben schneller	- Speisen kleben schneller	+ exzellenter Wärmespeicher
- Beschichtung hält keine hohe Hitze aus	+ kann stark erhitzt werden	+ kann stark erhitzt werden	- schwer
	- muss immer eingefettet sein (Rostschutz)	- grössere Durchmesser zum Schwenken ungeeignet	- rostanfällig



Es gibt verschiedene Woks, darunter das klassische Modell aus Gusseisen oder Stahl, aber auch Modelle aus Edelstahl oder Aluminium mit einer praktischen Antihaft-Beschichtung. Das Gewicht eines Woks ist vor allem dann relevant, wenn man im Wok nicht nur rühren, sondern auch schwenken möchte.

Traditionelle Stahlwoks sind in der Regel sehr leicht. Aluminiumwoks und einige Wokpfannen aus Edelstahl mit Stiel eignen sich ebenfalls zum Rühren und Braten. Grössere Woks aus Edelstahl und Gusseisen sind nicht zum Schwenken geeignet.



**WOKS**  
VON KUHN RIKON



Oder den folgenden Short-Link in den Browser eingeben: [k-r.shop/370](https://k-r.shop/370)



# BRATPFANNEN-PREIS DURCHMESSER 24CM

Unterschiedliche Bratpfannen haben unterschiedliche Preise. Je nach Material, Beschichtung und Griff ist eine Bratpfanne günstiger oder teurer.

Hier sind die Bratpfannen auf einer Preisachse angeordnet, um einen besseren Überblick zu erhalten.



CHF 44

1

2

3

4

5

6

EASY INDUCTION

EASY CERAMIC

EASY PRO

ALLROUND

TITANIO STAR

NEW LIFE





CHF 159



NEW LIFE PRO

CULINARY FIVEPLY

LOCARNO

SILVER STAR

BLACK STAR













**100 % RECYCELTES  
ALUMINIUM**



[instagram.com/  
kuhnriconschweiz](https://www.instagram.com/kuhnriconschweiz)



[facebook.com/  
kuhnrikon.ch](https://www.facebook.com/kuhnrikon.ch)



[youtube.com/  
kuhnrikonchannel](https://www.youtube.com/kuhnrikonchannel)

**Kuhn Rikon AG** | Neschwilerstrasse 4, CH-8486 Rikon | Switzerland

Art. 10880

**WE BELIEVE IN GENERATIONS**