

## **Die Kunst des Bratens – Ein Leitfaden für die perfekte Bratpfanne**



**Zürich, im Mai 2024. Bratpfannen sind das Herzstück jeder Küche. Aber nutzen wir sie auch richtig? Welche Gerichte zaubern wir in welcher Pfanne? Braucht es zum Anbraten Öl oder nicht? KUHN RIKON verrät Tipps und Tricks rund um die vielseitigen Küchenhilfen – für alle zukünftigen Bratprofis in der eigenen Küche.**

Wie findet man die richtige Bratpfanne? Das hängt von Kochgewohnheiten und persönlichen Vorlieben ab. Edelstahl, Eisen, Antihafbeschichtung – jede Pfanne hat ihre Vorteile. Eisenpfannen etwa bieten eine gleichmässige Hitzeverteilung und sind ideal zum Anbraten von Fleisch. Antihafpfannen wiederum eignen sich zum Beispiel perfekt für das sanfte Braten von Gemüse. Auch die Grösse spielt eine Rolle oder ob die Pfanne leicht in der Hand liegen soll. Oder wie wichtig ist die Verwendung nachhaltiger Materialien? Eine kleine

Orientierungshilfe bietet der Bratpfannenberater ([Bratpfannenberater.kuhnrikon.com](http://Bratpfannenberater.kuhnrikon.com)) von Kuhn Rikon.

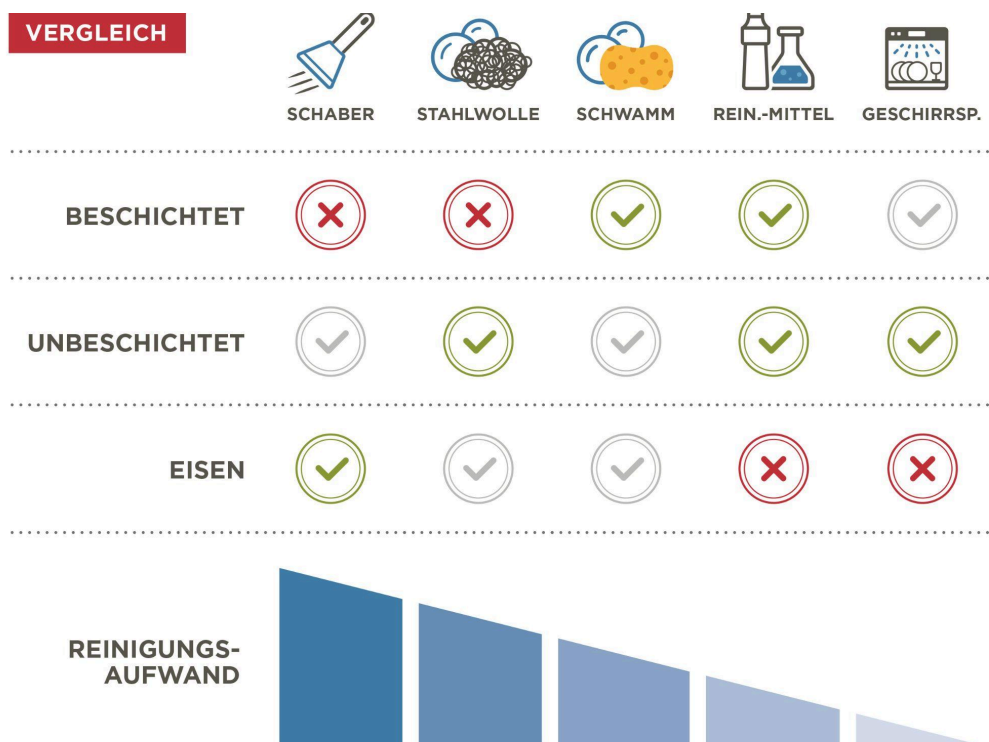
## Geheimnisse der Brattechnik

Der Schlüssel zu perfekt gebratenen Speisen liegt in der richtigen Temperatur und der Reihenfolge:

- Vor dem Braten sollte die Pfanne gut vorgeheizt sein, um ein Ankleben der Lebensmittel zu verhindern. Dafür Butter oder Öl in die kalte Pfanne geben und dann erhitzen. So sieht man auch, wann die Pfanne die ideale Temperatur erreicht hat. Bei unbeschichteten Pfannen kann man dies mit wenigen Wassertropfen testen.
- Lässt man Fleisch vor dem Braten 10 bis 20 Minuten an der Zimmertemperatur ruhen, wird das Ergebnis zarter.
- Ein Spritzschutz hilft, Ölspritzer zu vermeiden.
- Beim Wenden von Fleisch sollte ausreichend Öl vorhanden sein, damit es nicht haftet. In beschichteten Pfannen kann das Fleisch auch durch das restliche Öl gezogen werden. Am besten Fleisch in unbeschichteten Pfannen mit einer Zange und nicht mit dem Spaten wenden.

## Pflege und Reinigung der Bratpfanne

Eine gute Pflege der Bratpfanne verlängert ihre Lebensdauer und sorgt für beste Bratergebnisse. Nach Gebrauch sollte man die Pfanne zuerst abkühlen lassen und dann mit warmem Wasser ausspülen und einem milden Spülmittel reinigen. Fett- oder Speiserückstände lassen sich in der Regel leicht mit einem weichen Schwamm oder einer Bürste entfernen. Bei Verkrustungen in unbeschichteten Pfannen kann man den Boden zuerst mit Backpulver bestreuen, ein wenig Wasser darüber giessen und kurz erhitzen. Für Eisenpfannen gilt: Trocken reinigen, damit die eingebrannte Patina als Schutzschicht erhalten bleibt. Auf alle Fälle sollte man alle Pfannen gründlich abtrocknen, damit sie nicht rostig werden.



Weitere Informationen: [Bratpfannen reinigen \(kuhnrikon.com\)](https://www.kuhnrikon.com)

## **BLACK STAR Eisenpfannen von KUHN RIKON**

Ein Star in jeder Küche - und ein treuer Begleiter fürs Leben: Die BLACK STAR Eisenbratpfanne von Kuhn Rikon ist aus hochwertigem Qualitätsstahl gefertigt und äußerst robust. Ihre Skills: Ausgezeichnete Wärmespeicherfähigkeit und gleichmässige Hitzeverteilung – so dass Gerichte perfekt gebraten werden, ohne Hot Spots oder kalte Stellen. Die unbeschichtete Eisenpfanne ist der Champion für scharfes Anbraten - etwa von saftigen Fleischstücken oder einer knusprigen Schweizer Rösti. Das Bratgut behält sein natürliches Aroma und es ist weniger Fett zum Braten notwendig.



Bildmaterial finden Sie unter diesem [Link](#).

### **Über Kuhn Rikon**

Kuhn Rikon begeistert die Kochwelt seit 1926 mit innovativen Produkten rund ums Zubereiten, Servieren und Geniessen. Die Schweizer Marke entwickelt, designt und produziert innovative, hochwertige und nachhaltige Produkte, welche direkt, über den Detail- und Fachhandel sowie online in der ganzen Welt vertrieben werden. Am traditionsreichen Standort in Rikon (ZH) werden Swiss Made Küchenprodukte produziert. Mitunter das bekannteste Produkt der Marke ist der Schnellkochtopf DUROMATIC, der dieses Jahr sein 75. Jubiläum feiert.

Jüngst erhielt Kuhn Rikon vom Schweizer Institut für Qualitätstests (SIQT) als Swiss Brand of the Year 2023/2024 gleich zwei Auszeichnungen – sowohl in der Kategorie Qualität als auch Kundenzufriedenheit belegt das Schweizer Traditionsunternehmen den ersten Platz. Auch die Umwelt ist ein Thema: Im Rahmen ihrer Nachhaltigkeitsstrategie will Kuhn Rikon

seinen Beitrag zur Gestaltung einer gesunden, nachhaltigen und damit lebenswerten Zukunft leisten. Das Unternehmen ist als Aktiengesellschaft organisiert und befindet sich in Familienbesitz.

Kuhn Rikon ist Sponsor der Emmi Caffè Latte Beachtour 2024. Vom 7. bis 12. Mai 2024 messen sich die besten Beachvolleyball-Teams der Schweiz und international hautnah im Zürcher Hauptbahnhof. Zur Feier des Turniers gibt es im Kuhn Rikon Brand Store Zürich 20 % auf das gesamte Sortiment - die Rabattflyer dafür gibt es exklusiv im Beach Market am Zürcher Hauptbahnhof während der Turniertage.

[www.kuhnrikon.ch](http://www.kuhnrikon.ch)



## MEDIENKONTAKT

Contcept Communication GmbH | Simona Dürmüller | Tel. +41 43 501 33 00  
[simona.duermueller@contcept.ch](mailto:simona.duermueller@contcept.ch) | [www.contcept.ch](http://www.contcept.ch)