



RIESS **KELOmat**

P F A N N E N - F I B E L

Der Ratgeber zu Auswahl, Gebrauch
und Pflege Ihrer Pfanne

*Für längere Freude an Ihrer Pfanne
und mehr Genuss*



QUAL DER WAHL BEIM PFANNENKAUF?

Diese Fibel hilft bei der Auswahl und Kaufentscheidung. Sie gibt Tipps zu richtigem Gebrauch und optimaler Pflege für eine längere Lebensdauer der Pfanne und genussvolleres Braten.

WELCHER PFANNENTYP BIN ICH? WICHTIGE FRAGEN VOR DEM KAUF

Seite 4

DIE PFANNENARTEN MODELLE UND MATERIALIEN

Seite 6

FÜNF GOLDENE PFANNENREGELN *für längere Freude und mehr Genuss*

Seite 13

**WELCHER PFANNENTYP
BIN ICH?**

WICHTIGE FRAGEN
VOR DEM KAUF



WOFÜR BENÖTIGE ICH DIE PFANNE?

Je nach Material gibt es Pfannen für den universellen Einsatz, Pfannen speziell für scharfes Anbraten von Fleisch, für zum Anlegen neigende Gerichte (Fisch, Eier etc.) oder für sanftes, fettarmes Braten/Garen oder Saucen. Für den Einsatz im Backrohr über 180 °C sind nur Modelle mit Metallgriffen geeignet.

WIE VIELE PFANNEN BENÖTIGE ICH?

Das ist sehr individuell. Als Faustregel kann man sagen: Eine beschichtete für sanftere Hitze und eine unbeschichtete Pfanne für scharfes Anbraten in ein bis zwei Größen und eventuell eine Spezialpfanne für Omelette und andere Eiergerichte bilden eine gute Grundausstattung.

WELCHE PFANNENART PASST ZU MIR?

Zuallererst gilt es, über das Material zu entscheiden – auf den Seiten 8 bis 12 finden Sie die Eigenschaften aller Materialien sowie materialspezifische Hinweise zu Gebrauch und Pflege. Neben dem Material können auch die Form, die Größe oder die Höhe des Pfannenrandes Kriterien für die Auswahl sein: Wokpfanne, Palatschinkenpfanne, Fischpfanne ...

WANN IST EINE PFANNE MIT BESCHICHTUNG RATSAM?

Diese sind speziell für Menschen, die unkompliziertes Kochen schätzen. Sie eignen sich überdies als Zweit- oder Drittpfanne für empfindliche Gerichte wie Eier, Omelette, Fisch. Je nach Beschichtungsart ist weniger oder fast kein Fett nötig.

WELCHE PFANNEN SIND FÜR DAS BRATEN MIT INDUKTION GEEIGNET?

Pfannen mit Eisen (also (Guss-)Eisen oder Emaille) sind immer induktionsgeeignet. Edelstahl- oder Aluminiumpfannen mit oder ohne Beschichtung nur dann, wenn sie einen speziellen Boden mit Eisenanteilen besitzen. Dies lässt sich aus der Produktbeschreibung ersehen oder mit einem Magnet testen.



DIE PFANNENARTEN

MODELLE UND
MATERIALIEN

DIE PFANNEN VON RIESS UND KELOMAT

RIESS-Emaillepfannen

Emaille ist Glas, das auf Eisen aufgeschmolzen wird.

RIESS Ceramicglas, Omas Bratpfanne, Holz knecht- und Schlemmerpfanne, Eierpfanne, Bauernpfanne, Wokpfanne, Schnitzelpfanne ...

RIESS-Eisenpfannen

sind zu 100 % aus Eisen und benötigen spezielle Pflege, um nicht zu rosten. Es gibt sie mit Eisen- oder Holzgriff oder mit zwei Griffen.

KELOMAT-Edelstahlpfannen

bestehen aus rostfreiem Edelstahl mit speziellem Aluthermoboden für Induktion geeignet.

Grillmeister, Happy Pfanne, Profi

KELOMAT-Spezialpfannen

mit PTFE-Beschichtung aus Aluminiumlegierung

Je nach Modell auch induktionsgeeignet.

Montana Plus, Fiesta, Palatschinkenprofi, Fischpfanne, Grillprofi, Wok meister ...

KELOMAT-Pfannen

mit Keramik-Beschichtung aus Aluminiumlegierung

in unterschiedlichen Farben und Größen.

Cera-Color, Cera- Induktion

KELOMAT-Pfanne

mit Keramik-Beschichtung aus Edelstahl

Keramika

PFANNEN OHNE BESCHICHTUNG

Emaile-, Eisen- und Edelstahlpfannen haben keine Beschichtung, sind ideal für den universellen Einsatz und zeichnen sich durch hohe Hitzebeständigkeit und lange Lebensdauer aus.

EMAILLEPFANNEN

- ALLESKÖNNER
- Emailleteile temperaturbeständig bis 450 °C *
- induktionsfähig
- schnelle Wärmeleitung
- perfekte Wärmespeicherung in der gesamten Pfanne, nicht nur im Boden
- aromenbewahrende Glasoberfläche
- leichte Reinigung
- lange Lebensdauer
- schnittfest – Metallküchenhelfer und Messer können verwendet werden



Speziell zu beachten:

- um Anhaften zu vermeiden: die Pfanne besonders langsam erwärmen, denn Emaille überträgt und speichert die Wärme sehr rasch.
- Spuren von Metallabrieb von Metallküchenhelfern lassen sich mit Emallereiniger leicht entfernen.

EISENPFANNEN

- ALLESKÖNNER
- ideal für Bratkartoffeln und Anbraten von Fleisch
- induktionsfähig
- sehr gute Wärmespeicherung
- lange Lebensdauer

Speziell zu beachten:

- vor dem ersten Gebrauch: Einbrennen mit Salz.
- Reinigung nur mit Wasser und eventuell Salz, gründlich mit Küchenpapier abwischen – Fettfilm verhindert Rostbildung.

EDELSTAHLPFANNEN

- ALLESKÖNNER
- Edelstahlteile temperaturbeständig bis 450 °C *
- induktionsfähig nur bei spezieller Bodenkonstruktion
- für scharfes Anbraten geeignet
- Wärmeleitung vor allem im Boden
- lange Lebensdauer

Speziell zu beachten:

- um Anhaften zu vermeiden: Pfanne kurz anwärmen und danach den Öl/Fett gleichmäßig verteilen.

*) Die maximale Brattemperatur orientiert sich am Rauchpunkt des verwendeten Öls/Fettstoffs (siehe Seite 14). Bitte diesen beachten um Anbrennen zu vermeiden.



KELOmat

CERAMIC INDUKTION

DIE BUNTE SPEZIALPFANNE
MIT KERAMISCHER ANTHAFT-VERSIEGELUNG
UND INDUKTIONSBODEN



- Robuste keramische Anthaft-Versiegelung, Hitzebeständig bis 400° C.
- Vor erstem Gebrauch Pfanne mit etwas Geschirrspülmittel reinigen.
- Spülmaschinengeeignet.
- Händische Reinigung wird empfohlen.
- Trotz keramischer Versiegelung sollte nicht mit scharfen Gegenständen in der Pfanne hantiert werden.
- Ein Qualitätsprodukt von KELOMAT, 3341 Ybbelo/Österreich, G I



PFANNEN MIT KERAMIK- BESCHICHTUNG AUS EDELSTAHL ODER ALUMINIUMLEGIERUNG

Pfannen mit Keramik-Beschichtung sind Antihaftpfannen, die höher erhitzt werden können als Modelle mit PTFE-Beschichtung.

- ANTIHAFTEFFEKT – ideal für Gerichte, die zum Anlegen neigen (Eiergerichte, Fisch ...)
- Innenbeschichtung temperaturbeständig bis 300/400 °C *
- induktionsfähig nur bei spezieller Bodenkonstruktion (siehe die jeweilige Produktbeschreibung)

Speziell zu beachten:

- Pfannen mit dünnem Boden langsam und vorsichtig erwärmen.
- Die Antihafteigenschaft bleibt länger erhalten, wenn Sie die Pfanne sehr gründlich von Hand reinigen und darauf achten, dass keinerlei Nahrungsmittelrückstände haften. Reinigung im Geschirrspüler schadet dem Antihafteffekt.
- Bei hellen Beschichtungen auf Olivenöl zum Braten verzichten – durch Schwebstoffe im Öl bilden sich Teerharze, die zu Verfärbungen führen können.
- Nicht in der Pfanne schneiden oder mit scharfen Küchenhelfern hantieren, um den Antihafteffekt nicht zu mindern.

*) Die maximale Brattemperatur orientiert sich am Rauchpunkt des verwendeten Öls/Fettstoffs (siehe Seite 14). Bitte diesen beachten um Anbrennen zu vermeiden.

PFANNEN MIT PTFE-BESCHICHTUNG AUS EDELSTAHL ODER ALUMINIUMLEGIERUNG

Pfannen mit schadstofffreier PTFE*-Beschichtung zeichnen sich durch besonders gute Antihafteffekte aus.

Ein weiterer Vorteil: Man kann sehr fettarm braten.

- ANTIHAFTEFFEKT – ideal für Gerichte, die zum Anlegen neigen (Eiergerichte, Fisch ...)
- Innenbeschichtung temperaturbeständig bis 250 °C
- für fettarmes Braten geeignet
- induktionsfähig nur bei spezieller Bodenkonstruktion (Produktbeschreibung beachten)
- nicht in der Pfanne schneiden oder mit scharfen Küchenhilfen hantieren

Speziell zu beachten:

- Pfannen mit dünnem Boden langsam und vorsichtig erwärmen. Boden kann sich verziehen.
- Pfanne nach Handreinigung mit leicht geöltem Küchenpapier abwischen.
- Die Pfanne keinesfalls leer erhitzen, speziell bei Induktionsherden mit schnellerer Aufheizzeit. Die Gefahr der Überhitzung ist hier durch die Temperaturbeständigkeit der Beschichtung bis maximal 250 °C besonders hoch.

*) PTFE ist eine Kunststoffbeschichtung aus Polytetrafluorethylen. KELOMAT Beschichtungen sind garantiert schadstofffrei (enthalten kein PFOA).



5 GOLDENE PFANNEN- REGELN

*für längere Freude
und mehr Genuss*

Die folgenden Regeln gelten für **alle Pfannen**, verlängern ihre **Lebensdauer** und verbessern das **Geschmackserlebnis** der Speisen, da die **Aromen** besser erhalten bleiben.

5 GOLDENE PFANNEN- REGELN

*für längere Freude
und mehr Genuss*



1 RICHTIG AUSWÄHLEN UND VERWENDEN

Die Pfanne passend für Gericht, Anzahl der Portionen und Herd auswählen.

Vor dem ersten Gebrauch die Herstellerhinweise von Pfanne UND Herd lesen und beachten.

Bedenken Sie, dass wertvolle Inhaltsstoffe bei zu hohen Temperaturen verloren gehen.

Der **Rauchpunkt** liegt bei:

Olivenöl kalt gepresst 130 °C

**Butter/Margarine/
Distelöl** 175 °C

**Butterschmalz/ Rapsöl/
Maiskeimöl** 200 °C

**Sonnenblumenöl/
raffiniertes Oliven-
oder Erdnussöl** etwa 220 °C

Palm-/Kokosfett 280 °C

Passen Sie die Heizstufe Ihrer Herdplatte also daran an, nachdem Sie die Pfanne **stufenweise** erhitzt haben.

2 STUFENWEISE ERHITZEN – NICHT ÜBERHITZEN

- **Pfannen NIE ohne Inhalt erhitzen.**
- Das im Durchmesser passende Kochfeld wählen und keinesfalls ein zu kleines Kochfeld verwenden.
- Fett gleichmäßig verteilen und stufenweise erhitzen, **NIE** mit der höchsten Stufe starten.
- Die richtige Temperatur ist erreicht, wenn sich das Fett schlierenartig in der Pfanne bewegt.
- Bei Dampfbildung die Heizstufe sofort drosseln. Die optimale Betriebstemperatur liegt je nach verwendetem Fett bei etwa 200 °C (siehe blauer Kasten).
- Auf Induktionsherden die Boost-Funktion **NICHT** verwenden (diese ist ausschließlich zum raschen Erhitzen großer Flüssigkeitsmengen gedacht).



3 STÄNDIG BEOBACHTEN

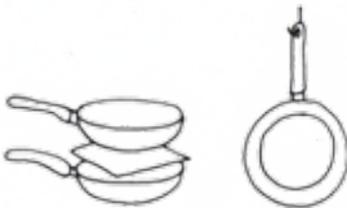
Bratvorgang **NIE** unbeaufsichtigt lassen, denn:

- Öl kann entflammen (bei allfälligem Ölbrand **NIE** mit Wasser löschen).
- Die Pfanne überhitzt.
- Die Speisen brennen an.



4 VON HAND REINIGEN

- Lebensmittelreste mit Küchentuch entfernen.
- Mit Wasser und Spülmittel einweichen. Bei Angebranntem kurz aufkochen.
- Rückstände mit weichem Schwamm oder Tuch und mildem Spülmittel reinigen. Scheuerschwämme und -mittel, Stahlwolle, harte Bürsten etc. sowie aggressive Reinigungsmittel meiden.



5 SORGFÄLTIG LAGERN

Aufhängen oder beim Stapeln Küchenpapier einlegen.

BITTE BEACHTEN

Spezielle Tipps für jede Pfannenart finden Sie auf den Seiten 8 bis 12.



Mehr Infos rund um das Thema Pfannen
haben wir auf unserer Website für
Sie zusammengestellt.

www.riess.at
www.kelomat.at

RIESS KELOmat GmbH

Maisberg 47
A-3341 Ybbsitz

