



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 17

**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 9 bis 16 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 bzw. das Gericht 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 besitzen. Dies lässt sich aus der Produktbeschreibung ersehen oder mit einem Magnet testen.



DIE PFANNENARTEN

MODELLE UND
MATERIALIEN

RIESS, KELOMAT – ALLE PFANNEN IM ÜBERBLICK

RIESS-Emailepfannen

Emaile ist Glas, das auf Eisen aufgeschmolzen wird.

RIESS Ceramicglas, Omas Bratpfanne, Holzknecht- 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-Pfannen

PTFE-Beschichtung aus Aluminiumlegierung

mit Antihaft-Effekt.

Montana Plus, Perfekt, Bratprofi Plus, Fiesta Plus, Palatschinkenprofi, Fischpfanne, Grillprofi, Single Wok ...

KELOMAT-Pfannen

mit Keramik-Beschichtung

aus Aluminiumlegierung oder Edelstahl

in unterschiedlichen Farben.

Ceramic Color, Ceramic Induktion, Keramika, Elegance

KELOMAT-Pfanne

mit Diamant-Beschichtung aus Edelstahl

Diamond Red



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
- Emaileoberfläche 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.
- Die optimale Brattemperatur orientiert sich am Rauchpunkt des verwendeten Öls/Fettstoffs (siehe Seite 18). Bitte beachten Sie dies um Anbrennen zu vermeiden.
- Spuren von Metallabrieb von Metallküchenhelfern lassen sich mit dem RIESS Emaille-reiniger 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 auswischen – Fettfilm verhindert Rostbildung.
- Die optimale Brattemperatur orientiert sich am Rauchpunkt des verwendeten Öls/Fettstoffs (siehe Seite 18). Bitte beachten Sie dies um Anbrennen zu vermeiden.

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 das Öl/Fett gleichmäßig verteilen.
- Die optimale Brattemperatur orientiert sich am Rauchpunkt des verwendeten Öls/Fettstoffs (siehe Seite 18). Bitte beachten Sie dies um Anbrennen zu vermeiden.



KELOmat

CERAMIC COLOR

DIE BUNTE SPEZIALPFANNE
MIT KERAMISCHER ANTIHAFT-VERSIEGELUNG
BRATPFANNE Ø 28 cm



**Qualität,
Handhabung
und Pflege**

- Innen mit keramischer Antihaft-Versiegelung, hitzebeständig bis 400° C.
- Außen mit KELOMAT-Color-Spezialbeschichtung, hitzebeständig bis 250° C.
- Farbige Kunststoffgriffe mit Flammenschutz, im Backofen hitzebeständig bis 180° C.
- Vor erstem Gebrauch mit Spülmittel reinigen.
- Trotz keramischer Versiegelung nicht in der Pfanne kratzen oder schneiden.
- Händisch mit Spülmittel reinigen.



Rose Kolormat GmbH, 33411 Yebeitz/Osternrich

PFANNEN MIT KERAMIKBESCHICHTUNG

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

Der Pfannenkörper kann je nach Modell aus Aluminiumlegierung oder Edelstahl sein.

- 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 optimale Brattemperatur orientiert sich am Rauchpunkt des verwendeten Öls/Fettstoffs (siehe Seite 18). Bitte beachten Sie dies um Anbrennen zu vermeiden.

PFANNEN MIT PTFE-BESCHICHTUNG

Pfannen mit schadstofffreier PTFE*-Beschichtung zeichnen sich durch besonders gute Antihafwirkung aus. Ein weiterer Vorteil: Man kann sehr fettarm braten.

Der Pfannenkörper kann je nach Modell aus Aluminiumlegierung oder Edelstahl sein.

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

Speziell zu beachten:

- Pfannen mit dünnem Boden langsam und vorsichtig erwärmen. Boden kann sich verziehen.
- Pfanne nach Handreinigung mit leicht geöltem Küchenpapier auswischen.
- 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 gemäß EU-Verordnung 2017/1000).



PFANNEN MIT DIAMANTBESCHICHTUNG

Die Premium-3-Lagen Beschichtung aus PTFE* verstärkt mit echten Diamantpartikeln kombiniert einen hervorragenden Antihafteffekt mit hoher Härte (gegen Abrieb und Kratzer) und langer Haltbarkeit.

Der Pfannenkörper kann je nach Modell aus Aluminiumlegierung oder Edelstahl sein.

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

*) PTFE ist eine Kunststoffbeschichtung aus Polytetrafluorethylen. KELOMAT Beschichtungen sind garantiert schadstofffrei (enthalten kein PFOA gemäß EU-Verordnung 2017/1000).



RIESS
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.



RIESS 5 Goldene
Pfannenregeln gibt
es auch als Video

RIESS

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.

Wertvolle Inhaltsstoffe gehen bei zu hohen Temperaturen verloren und die Pfanne kann überhitzen. Beachten Sie daher die Rauchpunkte des verwendeten Fettstoffs:

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

2 STUFENWEISE ERHITZEN – NICHT ÜBERHITZEN

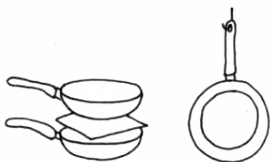
- **Pfannen NIE ohne Inhalt erhitzen.**
- Das im Durchmesser passende Kochfeld wählen und keinesfalls ein zu kleines Kochfeld verwenden.
- Fett gleichmäßig verteilen und stufenweise erhitzen, **NIE** mit der höchsten Stufe starten.
- Die richtige Temperatur ist erreicht, wenn sich das Fett schlierenartig 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.



5 SORGFÄLTIG LAGERN

Aufhängen oder beim Stapeln Küchenpapier einlegen.



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.

Spezielle Tipps für jede Pfannenart finden Sie auf den Seiten 9 bis 16.

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

www.riess.at/gebrauch-pflege/braten
www.kelomat.de/care-tips/pfannen-allgemein-regeln



RIESS



KELOMAT

RIESS KELOmat GmbH
Maisberg 47
3341 Ybbsitz
Austria

ArtNr.0021-000
PFF/04-22/JAN/10.0



9 003064 000826