

## **Pflegehinweise für Edelstahlpfannen**

### **Wofür eignen sich Edelstahlpfannen?**

Edelstahlpfannen eignen sich besonders zum Zubereiten von Speisen, die nach dem Braten abgelöscht werden. Durch das Ablöschen lösen sich die Bratenrückstände am Pfannenboden und der ganze Geschmack geht in die Sauce über. Weiters sind sie hervorragend geeignet für Speisen, die nach dem Braten im Ofen weitergegart werden müssen, da die Pfannen sehr hohe Hitze aushalten.

Da reine Edelstahlpfannen keine Antihafbeschichtung aufweisen, muss bei Speisen, die gerne am Pfannenboden kleben bleiben (zB. Fisch & Eier) sehr sorgsam umgegangen werden.

So braten Sie mit der Edelstahlpfanne richtig:

1. Erwärmen Sie etwas Öl in der Pfanne, es genügen hier meist schon einige Gramm Fett (sollte das Öl anfangen zu rauchen ist es zu heiß!)
2. Verteilen Sie das Öl gut in der Pfanne bis der ganze Boden mit einem dünnen Film bedeckt ist.
3. Das Öl ist heiß genug, wenn ein Tropfen Wasser ins Öl getropft sofort anfängt zu zischen. Jetzt drehen Sie die Hitze zurück, meist reichen etwa 2/3 der Leistung der Kochplatte zum Braten.

### **Die richtige Pflege**

Nach dem Braten muss die Pfanne erst etwas auskühlen, bevor sie gereinigt werden kann. Kaltes Wasser in der noch heißen Pfanne würde zu einem Thermoschock und zu einem Verziehen der Pfanne führen. Die Pfanne würde dann womöglich nicht mehr plan auf der Kochplatte aufsitzen. Zum Reinigen einfach mit einem Schwamm und Spülmittel auswaschen. Angebranntes mit Wasser bedecken und einige Zeit lang stehen lassen. Bei sehr starken Verschmutzungen hilft ein Melaminschwamm (diese werden oft als „Schmutzradierer“ bezeichnet).

Bleiben braune bis schwarze Flecken in der Pfanne zurück, handelt es sich hierbei um eingebranntes Fett, das sich zersetzt hat und nun in der Pfanne klebt. Diese Flecken machen dem Bratprozess nichts aus, sehen aber unschön aus. Hier hilft wieder der Melaminschwamm. Oft verschwinden solche Flecken beim Kochen von säurehaltigen Speisen sogar von selbst wieder.

Obwohl Edelstahl weitestgehend rostfrei ist, können säurehaltige Lebensmittel oder Chloride (Salz) die Oberfläche angreifen und zum korrodieren bringen. Um dies zu vermeiden bringen Sie zum Beispiel erst die Flüssigkeit in die Pfanne und danach das Salz, bzw. lassen Sie säurehaltige Lebensmittel wie etwa Tomatensauce nicht über Nacht in der Pfanne stehen.

Sollten Sie Verfärbungen des Edelstahls feststellen, so ist die Pfanne zu heiß geworden. Die Flecken können meist mit Edelstahlreiniger oder Essig entfernt werden und beeinträchtigen den Bratprozess nicht.