

Im Vergleich:

# Kochgeschirr-Materialien

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie eine Übersicht über die Vor- und Nachteile der verschiedenen Kochgeschirr-Materialien.



**Edelstahl**



**Emailliertes  
Gusseisen**



**Carbonstahl**



**Gusseisen**



**Glas**



**Aluminium**



**Beschichtetes  
Gusseisen**



**Keramik**



**Kupfer**



**Silikon**

# Gusseisen



## Sicher für:

- Herdplatte
- Bratrost
- Ofen
- Grill
- Direktes Feuer

## Geeignet für:

- Scharfes Anbraten
- Vom Herd in den Ofen
- Backen
- Rösten
- Frittieren

## Pro:

- Einmal heiß, bleibt es heiß  
– wichtig beim Anbraten von Fleisch.
- Extrem vielseitig. Es kann für jede Art von Herd oder direkt im Feuer benutzt werden.
- Haltbar und günstig
- Setzt bei richtiger Pflege nicht an.

## Contra:

- Keine gleichmäßige Wärmeausbreitung
- Schwer
- Aufwändige Reinigung und Pflege

# Emailliertes Gusseisen



## Sicher für:

- Herdplatte
- Ofen

## Geeignet für:

- Eintopf
- Chilli
- Schmoren
- Brot backen

## Pro:

- Keine Wartung nötig
- Exzellente Wärmeleitung und -erhaltung
- Sehr haltbar
- Kocht gut über hoher Hitze

## Contra:

- Im Gegensatz zu normalem Gusseisen baut es bei der Pflege keine Anti-Haft-Beschichtung auf
- Sehr schwer
- Teurer als Gusseisen

# Edelstahl



## Sicher für:

- Herdplatte
- Ofen
- Bratrost

## Geeignet für:

- Scharfes Anbraten
- Sautieren
- Schmoren
- Soßen machen

## Pro:

- Haltbar
- Günstiger als andere Optionen wie Kupfer
- Spülmaschinenfest

## Contra:

- Geringe Hitzeleitfähigkeit im Gegensatz zu anderen Materialien (ausgenommen Aluminium- oder kupferverstärkter Edelstahl)
- Kann teuer sein, vor allem mit Kupfer-Kern

# Carbonstahl



## Sicher für:

- Herdplatte
- Ofen
- Bratrost

## Geeignet für:

- Omletts
- Fleisch
- Gemüse
- Brot

## Pro:

- Nicht anhaftend
- Reagiert schnell auf Temperaturänderungen und verträgt hohe Hitze
- Exzellenter Wärmeleiter

## Contra:

- Benötigt regelmäßige Pflege
- Behält weniger Hitze als Guss-eisen
- Anfällig für Rost und Korrosion bei unsachgemäßer Pflege.

# Kupfer



## Sicher für:

- Herdplatte
- Ofen
- Bratrost

## Geeignet für:

Kupfer-Töpfe und -Pfannen können für die meisten Anwendungen genutzt werden. Versuchen Sie Kochen, Dünsten, Sautieren oder Schmoren.

## Pro:

- Der beste Wärmeleiter
- Benötigt keine lange Aufwärmphase

## Contra:

- Sehr teuer
- Funktioniert nicht auf Induktionsplatten
- Benötigt regelmäßige Politur um den Glanz zu behalten

# Aluminium



## Sicher für:

- Herdplatte
- Ofen

## Geeignet für:

Abhängig von der Topf- oder Pfannenform, versuchen Sie scharfes Anbraten und Sautieren.

## Pro:

- Exzellenter Wärmeleiter
- Geringes Gewicht
- Preiswert
- Unempfindlich gegenüber Kratzern

## Contra:

- Normal eloxiertes Aluminium funktioniert nicht auf Induktionsplatten
- Nicht so gut für süße Backwaren geeignet, da sie sehr schnell dunkel werden können.

# Antihaft-Beschichtung



## Sicher für:

Herdplatte  
Einige Antihaft-Pfannen oder -Töpfe sind auch den Ofen geeignet. Schauen Sie hierzu in die Dokumentations des Herstellers.

## Geeignet für:

Ideal für alles, was leicht anbrennen kann. Zum Beispiel: Eier, Fisch oder Crêpes

## Pro:

- Erlaubt das Kochen mit weniger Fett
- Abhängig vom Topf- oder Pfannen-Material sind antihaft-beschichtete Oberflächen gute Wärmeleiter.

## Contra:

- Die Antihaft-Beschichtung kann durch Metall-Utensilien beschädigt werden
- Sehr hohe Temperatur kann die Antihaft-Beschichtung zerstören
- Beschichtung hat eine kurze Lebensdauer

# Glas



## Sicher für:

Ofen

## Geeignet für:

- Pasteten
- Brot
- Kuchen

## Pro:

- Reagiert nicht mit anderen Stoffen, so können Sie die Speisen in Glas-Behältern lagern, ohne dass sich der Geschmack oder die Farbe ändert.
- Sehr guter Wärmeleiter
- Günstiger als Keramik

## Contra:

- Nicht sicher für das Anbraten. Hohe Temperaturen können Glas zum Splittern bringen.
- Leitet die Wärme so gut, dass bei süßen Speisen der Zucker anbrennen kann.

# Keramik



## Sicher für:

Ofen

## Geeignet für:

- Pasteten
- Gratins
- Kuchen

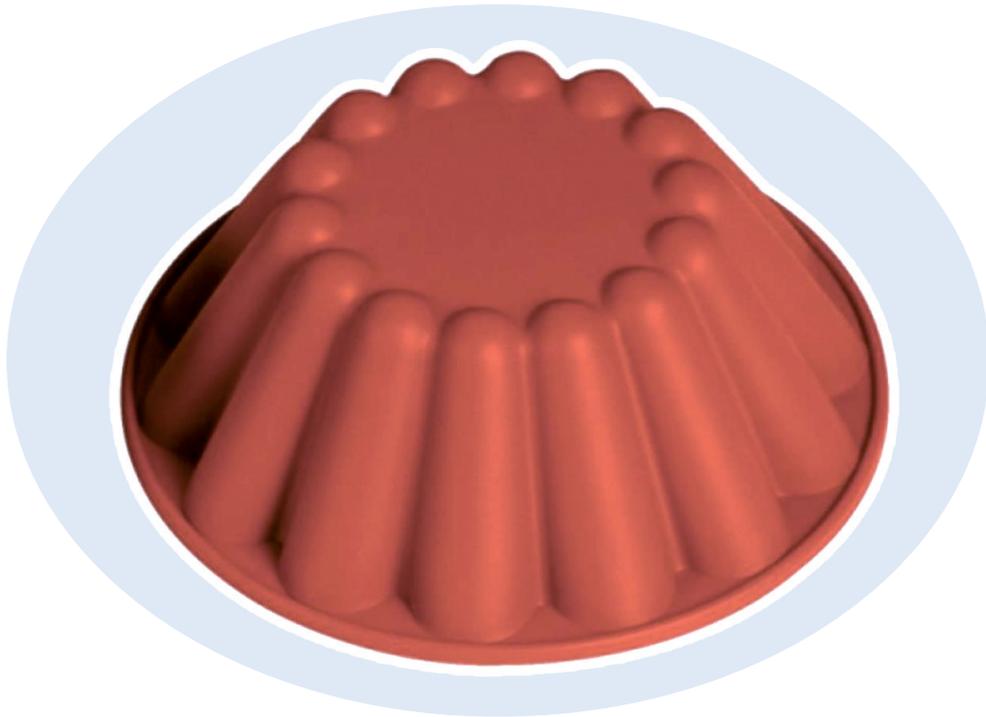
## Pro:

- Reagiert nicht mit anderen Stoffen, gut für saure Speisen wie Tomaten
- Heizt langsam auf, gut gegen eine zu starke Bräunung
- Gut zum Kochen und Servieren. Funktional und attraktiv.

## Contra:

- Bei süßen Speisen kann der Zucker anbrennen
- Kann leichter kaputt gehen als z.B. Metalltöpfe und -Pfannen.
- Splittert leicht

# Silikon



## Sicher für:

Ofen

## Geeignet für:

- Helle Kuchen
- Brote
- Muffins

## Pro:

- Verhindert das Verkleben
- Einfache Entnahme der Backwaren
- Spülmaschinenfest

## Contra:

- Schlechter Wärmeleiter
- Backwaren bräunen nicht sehr gut. Je nach Rezept kann dies ein Vor- oder Nachteil sein.
- Reinigung kann mühsam sein.