

Frankfurt, 24. November 2016



ÖKO-TEST Beschichtete Pfannen

Heißes Kochgeschirr mit Stielempfinden

Bratpfannen sind in den meisten Haushalten im Dauereinsatz und müssen einiges aushalten. ÖKO-TEST wollte wissen, wie alltagstauglich und stabil beschichtete Pfannen sind. Deshalb führte das Verbrauchermagazin neben Schadstoffuntersuchungen umfangreiche Praxistests durch. Das Resümee: Die Qualität ist unterschiedlich. Es gibt zwar „sehr gute“ Produkte, aber auch „mangelhafte“, die teilweise ausgerechnet von teuren Markenherstellern stammen.

Während Keramikpfannen als sehr hitzestabil und etwas kratzfester als PTFE-Pfannen (diese sind auch bekannt unter dem Synonym Teflon) gelten, sollen letztere wiederum den Vorteil haben, dass die Antihafteigenschaft über die gesamte Lebensdauer erhalten bleibt. ÖKO-TEST wollte nun prüfen, ob das stimmt, und hat fünf Edelstahl- und elf Aluminiumpfannen mit Kunststoff- oder Keramikbeschichtungen ins Labor geschickt.

Drei Produkte, darunter zwei preisgünstige, bestanden die verschiedenen Tests mit Bravour. Andere zeigten sich dagegen von einer schlechteren Seite. Ein Kritikpunkt ist: Bei beschichteten Pfannen sollten Pfannkuchen oder Spiegeleier in einem Stück auf den Teller rutschen. Das schaffte fast die Hälfte der getesteten Produkte nicht. Die Leckereien zerrissen oder wurden zerstört, weil sie zu fest auf dem Boden der Pfanne festklebten.

Es zeigte sich zudem, dass bei acht Marken die Antihafteigenschaft nachlässt, wenn sie etwas länger im Gebrauch sind. Auch die Temperaturverteilung von fünf Pfannen ließ zu wünschen übrig: Dadurch wird das Essen nicht gleichmäßig warm. Einige Produkte bekamen auch Punktabzug, weil sie nicht kratzfest sind. In der Gitterschnittprüfung, bei der die Tester mit einem Cutter Schnitte in den Pfannenboden machen, um die Kratzfestigkeit der Beschichtung zu überprüfen, platzten kleine Splitter ab.

Das **ÖKO-TEST-Magazin Dezember 2016** gibt es seit dem 24. November 2016 im Zeitschriftenhandel.



ÖKO-TEST ließ im Labor unter anderem checken, wie vollständig sich Spiegeleier aus der Pfanne entfernen lassen.

Kostenloses Bildmaterial zum Download:

<http://presse.oekotest.de>