

garantiert nichts kleben

Preis- und Qualitätsunterschiede



Praxistest: Beim Testsieger ist auch die Beschichtung gut: Die Omelette löst sich mühelos vom Boden

gut» schafften WMF CeraDur, Mepra Fantasia, Kuhn Rikon Premium Induction, Migros Titan, Kuhn Rikon Gusto Star, Coop Induction, Demeyere Ecoglide und Bialetti Alluminia Fusion.

Bei zwei günstigen Pfannen Coop Cucina und Migros MBudget ist die Bodenqualität ungenügend: Bei beiden war der Boden nach dem Abschrecken nach aussen gebogen. Coop-Sprecher Urs Meier rechtfertigt das schlechte

Abschneiden damit, dass es sich um die günstigste Pfanne mit dem dünnsten Boden handle. Migros-Sprecherin Martina Bossard hält den Abschrecktest für extrem und betont, dass die M-Budget-Pfanne bei normalem Gebrauch eine Lebensdauer von rund zwei Jahren habe.

Wer auch mal grössere Mengen oder ein Gericht mit Sauce zubereitet, sollte eine Pfanne mit guter Wärmespeicherung wählen. Sehr gut sind bei

ISTOCK

Coop	Ikea	Demeyere	Bialetti	Ikea	Tefal	Tefal	Coop	MBudget
Bratpfanne Induction Cucina	365+	Ecoglide	Alluminia Fusion	Skänka	Logics	So Tasty	Bratpfanne Cucina	Bratpfanne
Coop City	Ikea	Fachhandel	Coop City	Ikea	Coop City	Coop City	Coop City	Migros
Coop	–	–	–	–	–	Manor, Saturn	Coop	–
29.90	29.95	159.–	34.90	14.95	29.90	34.90	19.90	9.90
1200	1135	1285	1005	795	685	875	815	645
Ja	Ja	Ja	Nein	Nein	Nein	Nein	Nein	Nein
Alu geschmiedet	Edelstahl	Edelstahl	Alu gegossen	Aluminium	Aluminium	Leichtmetall ³	Aluminium	Aluminium
Quantum 2	Teflon	Thermolon	Antihafte xp	Teflon	Resist Plus	Intensium	Teflon	Keine Angabe
4,8	5	5,4	3,6	4	3,8	4,4	3,8	3,8
5,3	5,2	4,4	5,1	4,9	4,9	4,3	4,9	5
5,6	4,4	6	5,6	5,2	5,2	5,2	3,6	3,6
4,6	5,7	4,3	4,5	4,4	4,1	3,9	3,9	4,3
5,2	5,4	5,1	4,9	5,1	5,4	5,1	5,2	5,1
5,6	4,8	5	5,8	5,2	4,2	5	5,5	4,2
4,8	4,6	4,8	4,8	4,6	5,2	5	5	5
3,6	4	3,2	5,2	5,2	5,2	4	4,4	4,8
4,4	4	4,8	4,4	4,4	5,2	5,2	5,2	5,2
5	4,9	4,9	4,8	4,7	4,7	4,6	4,5	4,4
Gut	Gut	Gut	Gut	Genügend	Genügend	Genügend	Genügend	Genügend

1 2 Reihenfolge bei gleicher Gesamtnote nach dem Preis 3 Aussen: Hartemallierung

D. SCHÜTZ

diesem Prüfpunkt WMF CeraDur, Mepra Fantasia und Ikea 365+. Sie können viel Wärme speichern und ans Kochgut abgeben. In den Pfannen von Coop Cucina und Tefal So Tasty kühlen die Speisen jedoch vergleichsweise schnell ab.

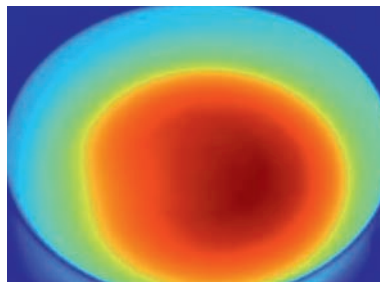
Im Test nicht beurteilt wurde das Gewicht der Pfannen. Dennoch ist auch dieses ein Aspekt, den es beim Kauf zu berücksichtigen gilt. Einige Pfannen sind fast 1,5 Kilogramm schwer. Sind sie befüllt, braucht es ordentlich Kraft, um sie mit nur einer Hand anzuheben. Wer nicht so kräftig ist, sollte eher eine Bratpfanne wählen, die im Leerzustand nicht wesentlich mehr als ein Kilogramm wiegt.

Jeannette Büchel

So wurde getestet

Das Ipi Institut in Stuttgart (D) hat im Auftrag des K-Tipp die Qualität der Bratpfannen untersucht. Hier die Testkriterien:

- **Qualität der Innenbeschichtung:** Mit einem Gemisch aus Stahlkugeln, Scheuermilch, Wasser und feinem Sand wurde der Gebrauch simuliert. Danach beurteilten die Fachleute die Pfanne. Zudem überprüften sie die Antihafteffekt nach diesem harten Belastungstest, indem sie eine Omelette zubereiteten und beurteilten, wie gut sie sich aus der Pfanne lösen lässt.
- **Gleichmässigkeit der Temperaturverteilung:** Dazu diente der sogenannte Puderzuckertest. Dabei wird eine dünne Schicht Puderzucker in die Pfanne gegeben und erhitzt. Gemessen wird die Zeit, die vergeht, bis



Temperaturverteilung: Die Hitze ist hier ungleichmässig verteilt

die ganze Zuckerschicht geschmolzen ist. Je geringer die Temperaturdifferenz zwischen heissem und kältestem Punkt, desto besser ist die Wärmeverteilung in der Pfanne.

- **Bodenstabilität:** Bleibt der Boden eben, nachdem die heisse Pfanne mehrmals mit kaltem Wasser abgeschreckt wurde?

- **Wärmespeicherung:** Wie viel Energie braucht das Aufheizen? Wie viel Wärme kann die Bratpfanne an das Kochgut abgeben? Wie schnell kühlen die Speisen in der Pfanne ab?
- **Praxistest:** Wie gut gelingt das Zubereiten einer Omelette? Lässt sie sich gut wenden und ohne zu kleben aus der Pfanne nehmen? Sind die Omeletten gleichmässig gebräunt?
- **Griff:** Hält er starken Belastungen stand? Wie liegt er in der Hand?
- **Reinigung:** Gibt es Stellen, an denen sich der Schmutz nur schlecht entfernen lässt?
- **Verbrennungsgefahr:** Kann man sich beim Kochen am Griff die Finger verbrennen?
- **Korrosionsfestigkeit:** Sind die Pfannen korrosionsanfällig? Zeigen sich nach dem Kontakt mit Salz und Feuchtigkeit Rostflecken?

2 für 1

1 gekauft + 1 geschenkt.

1.^{CHF}

Sunrise sunflat 1
24 Monate

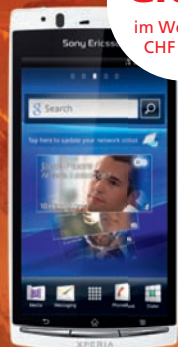


Samsung Galaxy SII



Gratis

im Wert von
CHF 498.-



z. B. Sony Ericsson Xperia™ arc

Smartphone
Wochen:
**Nur bis Ende
Januar im
Sunrise center.**

Statt CHF 598.- ohne Abo (Samsung Galaxy SII). Exkl. SIM-Karte für CHF 40.-. Aktion gültig bei Neuabschluss eines Sunrise sunflat oder Sunrise flex M oder L Mobilabos für 24 Monate bis zum 31.01.2012. Gratis-Smartphones von verschiedenen Herstellern zur Auswahl. Änderungen vorbehalten, nur solange Vorrat. Alle Infos und Tarife auf sunrise.ch

Monte-Rosa-Massiv