

Keramikbeschichtete Pfannen



Wie ihr wahrscheinlich schon mitgekriegt habt, gehen wir sehr sparsam mit Fett um. Deshalb ist es auch wichtig, für Gebratenes und Gebrutzelttes das passende Geschirr zu haben. Gewiss kennt ihr alle die antihaftbeschichteten Töpfe und Pfannen – angeboten in allen Varianten, Marken und Preisklassen. Meiner Erfahrung nach aber endet ihre Karriere immer gleich: Im Müll, weil diese Beschichtungen sehr kratzempfindlich sind und wenn einmal leicht beschädigt, ist ihr Untergang nicht mehr abwendbar...und es heißt außerdem, dass diese Beschichtungen gesundheitsschädigend sein sollen.

Wir haben nun also das Experiment „**keramikbeschichtete Pfannen**“ gewagt und sind voll begeistert! Es ist empfehlenswert, bei der Auswahl die Stärke des Bodens zu berücksichtigen, denn bei ausreichender Dicke wird die Hitze sehr gut gespeichert und ausgeglichen auf den Pfanneninhalt abgegeben. Die Reinigung ist auch super-easy!!!! Allerdings soll man auch hier nicht mit Scharfkantigem hantieren, um die Beschichtung zu schonen.

Share this: