

Diese Meldung kann unter <http://www.presseportal.de/pm/31385/1564176/toepfe-und-pfannen-teure-produkte-sind-nicht-immer-die-besten-tuev-rheinland-auf-zertifikat-lga> abgerufen werden.

TÜV Rheinland AG

Töpfe und Pfannen: Teure Produkte sind nicht immer die besten
TÜV Rheinland: Auf Zertifikat LGA tested Quality achten
Edelstahl spart Energie
Pfannen mit abgelöster Beschichtung entsorgen

19.02.2010 - 10:00 Uhr, TÜV Rheinland AG

Köln (ots) - Braten, dünsten, schmoren - gut die Hälfte der Deutschen verbringt ihre Freizeit gern am Herd. Dies ergab eine aktuelle Umfrage der GfK Marktforschung Nürnberg. Damit die Gerichte gelingen, kommt es jedoch nicht nur auf die Qualität der eigenen Kochkünste, sondern auch auf die des verwendeten Geschirrs an. "Zum alltäglichen Kochen, Dämpfen und Dünsten eignen sich am besten Töpfe und Pfannen aus Edelstahl", empfiehlt Kathrin Sitzmann von TÜV Rheinland. "Er ist robust, pflegeleicht und mit allen Herdformen kombinierbar." Ein weiteres Plus: Edelstahl spart viel Energie, da er Wärme gut speichert. Besitzt das ausgewählte Geschirr zudem das Zertifikat "Energieeffizienz geprüft", wurde es von TÜV Rheinland hinsichtlich seines Stromverbrauchs und seiner Wärmekapazität getestet. Ein Indikator für die Qualität von Kochgeschirr ist das Zertifikat LGA tested Quality von TÜV Rheinland LGA, das die Sicherheit und Gebrauchstauglichkeit von Produkten garantiert.

Fortgeschrittene Köche, die das Anbraten und Schmoren von Steaks lieben, brauchen zudem Kochgeschirr aus Gusseisen. "Die Eisen-Kohlenstofflegierung gibt gleichmäßig Wärme ab und lässt sich auf sehr hohe Temperaturen erhitzen", erklärt Fachfrau Sitzmann. Der Nachteil: Gusseisen ist sehr schwer und benötigt viel Pflege, da es sonst leicht rostet. Wer nicht gerne schrubbt, sollte sich Aluminium-Kochgeschirr anschaffen. Besitzt es zusätzlich eine glatt versiegelte Antihafbeschichtung aus Polytetrafluorethylen (PTFE), umgangssprachlich oft Teflon genannt, lässt es sich besonders einfach reinigen. Die Nachteile: Aluminium speichert Wärme schlecht und eignet sich nicht zum energiesparenden Kochen. Zudem ist PTFE sehr empfindlich. Wer zum Wenden von Fleisch Metallbesteck verwendet, riskiert Kratzer. Entgegen vieler Gerüchte schadet eine abgenutzte Beschichtung dennoch nicht der Gesundheit. "Gelangt ein Stück PTFE ins Essen und wird verschluckt, scheidet der Körper es einfach wieder aus", weiß die Expertin. Trotzdem sollten Hobbyköche lieber Kunststoff- oder Holzbestecke verwenden, da Kratzer die Antihafteigenschaften beeinträchtigen. Pfannen mit beschädigter Beschichtung sollten umgehend entsorgt werden.

Beim Kauf außerdem wichtig: das Material der Griffe. Kunststoff schützt zwar - im Gegensatz zu Eisen - vor verbrannten Fingern, dafür lassen sich Töpfe und Pfannen nicht in den Backofen stellen, ohne dass die Griffe Schaden nehmen. Besser: Kochgeschirr mit stabilen abnehmbaren Kunststoffgriffen kaufen. "Hier kommt es besonders auf die Verarbeitung an", warnt Sitzmann. Sind die Lötstellen zwischen Griff und Geschirr mit bloßem Auge erkennbar, ist dies ein Indiz für schlechte Qualität.

Pressekontakt:

Ihr Ansprechpartner für redaktionelle Fragen:
Rainer Weiskirchen, Pressesprecher TÜV Rheinland LGA, Tel.:
0911/655-4230
Die aktuellen Presseinformationen erhalten Sie auch per E-Mail über
presse@de.tuv.com sowie im Internet: www.tuv.com/presse

Originaltext:

TÜV Rheinland AG

Pressemappe:

<http://www.presseportal.de/pm/31385/tuev-rheinland-ag>

Pressemappe als RSS:

http://presseportal.de/rss/pm_31385.rss2