

## Checkliste: Grundausstattung – Erste Küche

Töpfe, Pfannen, Bräter und vieles mehr... - Darauf musst du beim Kauf achten!

### 1. Auf die Herdart kommt es an

Bei der richtigen Auswahl von Pfannen ist die Herdart entscheidend.

Wir nehmen dir aber diese Entscheidung ab, welche Töpfe und Pfannen für deinen Herd geeignet sind. Alle unsere Töpfe und Pfannen sind für alle gängigen Herdarten geeignet. Klasse, oder?

### 2. Welche Materialien eignen sich am besten?

Ganz ehrlich? Jedes Material hat seine Vor- und Nachteile. Gute Materialien zeichnen sich dadurch aus, dass die unregelmäßig erzeugte Hitze auch bei Elektro- und Gasherden gleichmäßig verteilt wird.

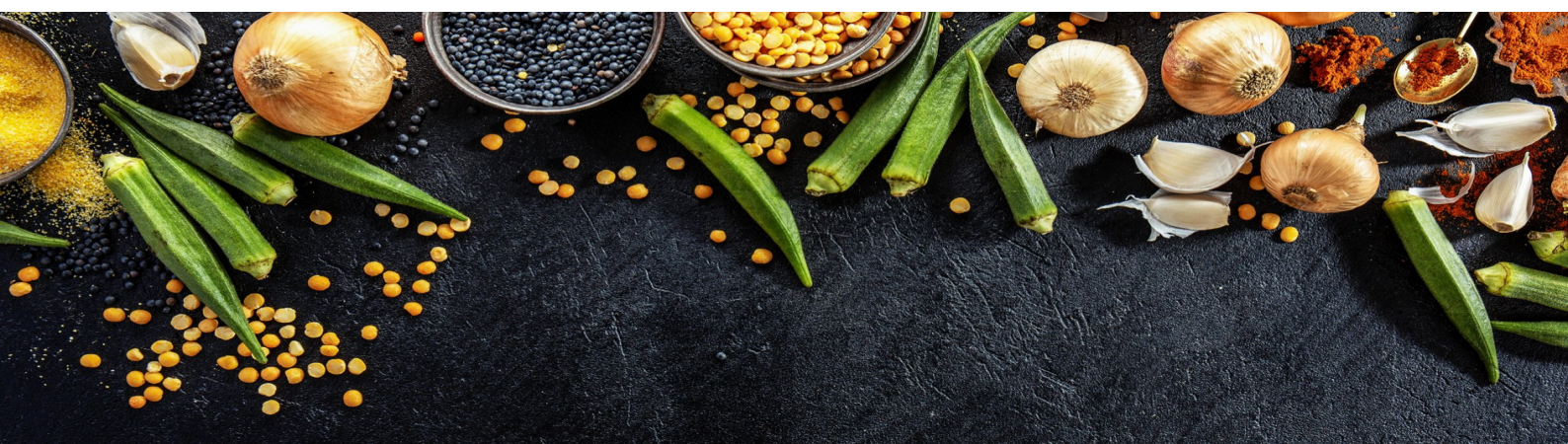
#### a) Gusseisen

Der Vorteil dieses robusten und langlebigen Materials ist, dass es für alle Herdarten geeignet ist. Gusseisen ist zudem ein guter Wärmeleiter und sorgt daher für Kochergebnisse. Jedoch muss bei unbeschichtetem Kochgeschirr aus Gusseisen darauf geachtet werden, dass diese vor dem ersten Gebrauch eingebrannt werden müssen. Nur so kann die entstehende Antihafbeschichtung erhalten werden. Zudem sollen Töpfe und Pfannen aus diesem Material nur per Hand gereinigt werden.

#### b) Edelstahl

Kochgeschirr aus rostfreiem Edelstahl ist pflegeleicht. In der Regel können Töpfe und Pfannen aus rostfreiem Edelstahl in der Spülmaschine gereinigt werden. Bitte beachte die Empfehlungen im Rahmen der allgemeinen Gebrauchs- und Pflegehinweise. Bei Edelstahlpfannen mit Antihafbeschichtung ist eine Reinigung per Hand empfohlen, da die scharfen Geschirrspüreiniger diese beschädigen können.

**Tipp:** Achte beim Kauf auf eine gute Qualität. Edelstahl an sich ist ein schlechter Wärmeleiter. Gute Töpfe und Pfannen besitzen zur Verbesserung dieser Eigenschaft einen Kapselboden bzw. einen Kern aus Aluminium.



### 3. Was ist empfehlenswert? Topf-Sets oder einzelne Töpfe?

Ob du Topf-Sets benötigst, hängt von deinem individuellen Bedarf ab. In der Regel sind Sets natürlich günstiger als einzeln gekaufte Töpfe, aber nicht jedes Set-Teil wird zum Kochen benötigt. Folgende Fragen können dir bei deiner Entscheidung weiterhelfen:

- Benötige ich für meine Küche Spezialtöpfe, z.B. einen Schnellkochtopf oder Spargeltopf?
- Für wie viele Personen koche ich regelmäßig?
- Habe ich schon eine kleine Auswahl an Kochtöpfen, die ich ergänzen oder qualitativ aufwerten möchte?
- Richte ich gerade meinen ersten Haushalt ein? (Wenn du die Frage mit „Ja“ beantwortest, würde dies für einen Set-Kauf sprechen.)

### 4. Welche Töpfe und Pfannen zählen zu einer soliden Grundausstattung?

Welche Pfannen und Töpfe du benötigst, hängt auch hier von deinem individuellen Bedarf ab und das Angebot an Kochgeschirr für die verschiedensten Gerichte ist mittlerweile enorm. Bist du ein ambitionierter Hobbykoch, ergänzt du deine Kochgeschirrausstattung sicherlich gerne mit einem Spezialtopf bzw. einer Spezialpfanne.

Für einen kleinen Haushalt eignen sich die folgenden Topf- und Pfannenarten:

#### **Töpfe:**

##### a) Suppentopf

Ein Suppentopf ist ein hoher Kochtopf, der sich für die Zubereitung von Suppen, Eintöpfen, Nudeln und sonstigen größeren Mengen bestens eignet. Der Topf sollte einen Durchmesser von ca. 24 cm und ein Fassungsvermögen von 5 Litern haben.

##### b) Bratentöpfe

Bratentöpfe gehören in jeden Haushalt und sind in verschiedenen Größen erhältlich. Meist benötigt man mehrere Größen, um für alle Fälle gerüstet zu sein. Zum Dünsten von Gemüse oder zum Anbraten von Fleisch ist ein mittelgroßer Topf mit 20 cm Durchmesser und einem Fassungsvermögen von 3 Litern empfehlenswert.



**c) Fleischtöpfe**

Fleischtöpfe eignen sich ideal für das Zubereiten von Gemüse & Co. Somit spritzen Fett und Flüssigkeit beim Anbraten nicht heraus. Zudem bleiben die mit geschlossenem Deckel geschmorten Gerichte besonders saftig. Für das Anbraten von Fleisch eignen sich Bratentöpfe, da dort das Bratgut besser gewendet werden kann.

**d) Multi-Bräter**

Zum Schmoren von größeren Braten darf ein Multifunktionsbratentopf nicht fehlen. Bräter haben im Gegensatz zu normalen Kochtöpfen eine größere Grundfläche und lassen sich auch als Auflaufform verwenden. Der Vorteil eines Bräters ist, dass er sowohl auf dem Herd als auch im Backofen verwendet werden kann. Bitte auch hier auf die Temperatur-Empfehlungen des Herstellers achten.

**e) Stieltopf (Kasserolle)**

Stieltöpfe, auch Kasserollen genannt, sind unentbehrlich in der Küche! Ob für kleine Gerichte, Milch, Pudding oder Soßen, sie sind wahre Allzweckwunder! Zudem eignen sie sich zur Zubereitung von kleinen Mengen und sie lassen sich, wie der Name schon sagt, bequem am Stiel festhalten, sodass auch hier ein sicheres Ausgießen garantiert ist.

**Pfannen:**

Als Grundausstattung reichen in der Regel 2-3 Pfannen in verschiedenen Größen aus. Zum knusprigen Anbraten von Fleischgerichten bei hohen Temperaturen, wie z.B. Steaks, darf eine unbeschichtete Pfanne nicht fehlen.

Für Speisen, die bei mittlerer Temperatur zubereitet werden, eignet sich eine Pfanne mit Antihaffbeschichtung. Diese vermindert das Risiko von angebrannten Gerichten und sie ermöglicht es dir, mit wenig Fett zu garen.

