Pfannenpflege

Beschreibung



Pfanne aus Gusseisen



Grillpfanne

Eine unbeschichtete Pfanne bedarf einer gewissen Pflege. Vor allem muss die neue Pfanne vor dem ersten Gebrauch »eingebrannt« werden. Davon hängt ab, ob man mit seiner Neuerwerbung glücklich sein wird oder sich ständig über sie ärgert. Egal, ob es eine Pfanne aus dünnerem Eisenblech ist, aus Edelstahl oder aus schwerem Gusseisen, ob sie einen glatten Boden besitzt oder geriffelt ist- nachdem man seinen Kauf erst mal sorgfältig gereinigt hat, wird die Pfanne eingebrannt:Zunächst setzen Sie die Pfanne leer auf die Kochstelle und erhitzen sie so lange, bis die Hand, die man flach in 10 Zentimeter Abstand darüber hält, deutlich die Wärme spürt. Dann so viel Öl hineingießen, dass der Boden einen guten Zentimeter hoch davon bedeckt ist. Die Hitze erhöhen, bis das Öl zu rauchen beginnt. Vom Feuer ziehen, etwas abkühlen lassen und dann erneut bis zum Rauchpunkt erhitzen. Dabei die Pfanne ein wenig schwenken, damit das heiße Öl auch den Rand hinaufschwappt. Dies noch zwei, drei Mal wiederholen, dann das Öl abgießen und entsorgen. Dies sollte nicht in den Ausguss geschehen, sondern in den Restmüll: dafür abkühlen, in einen Gefrierbeutel füllen und ihn gut verknoten.

Verwendung

Das richtige Öl zum Einbrennen

Selbstverständlich müssen Sie ein hoch erhitzbares Öl für diesen Prozess verwenden, am besten das, mit dem man später auch vorwiegend kochen wird - Olivenöl, Rapsöl, Sonnenblumen- oder Erdnussöl. Es wird sich nämlich im Laufe der Zeit eine Schutzschicht auf der Metallfläche bilden, die sogenannte Patina. Sie wird die Oberfläche versiegeln und dann fast wie eine Art Antihaftbeschichtung wirken. Wenn man alles richtig gemacht hat, werden weder Bratkartoffeln noch Fleisch je darin ansetzen.

Nach diesem ersten Einbrennen wird die Pfanne mit Küchenpapier ausgewischt und ist einsatzbereit. Natürlich dürfen Sie die Pfanne, wenn es nötig ist, ruhig auch heiß ausspülen, auch wenn davor immer gewarnt wird. Sie dürfen sie sogar mit dem Topfkratzer bearbeiten (bitte nur diejenigen aus Edelstahl verwenden, die das Material angreifen), mit Spülmittel sollte man jedoch sparsam sein. Und wenn man welches verwendet hat, vor dem nächsten Gebrauch noch mal die leere Pfanne mit Öl wenigstens einmal einbrennen. Aber im Laufe der Zeit wird diese immer glänzendere Schicht, die die Pfanne innen überzieht, auch durch kräftiges Schrubben nicht mehr zu beeinträchtigen sein.

Schutz vor Rost

Geschmiedete oder gusseiserne Pfannen nie im Wasser oder mit Flüssigkeit gefüllt stehen lassen, schon gar nicht mit Säure. Das Material beginnt zu rosten, und die Patina wird angegriffen. Nach dem Reinigen mit heißem Wasser (ohne Spülmittel) die Pfanne sofort innen und außen mit Küchenpapier abtrocknen, bei Gusseisen mit seiner rauen Oberfläche nimmt man lieber ein

© 2026 coquina.de

weiches Tuch. Und bevor man die Pfanne wegstellt oder besser -hängt (weil dann wegen der Luftzirkulation eigentlich kein Rost entstehen kann), sie mit Öl einreiben.
Einige Tropfen - am besten Olivenöl, weil das kaum ranzig wird - auf ein Stück Küchenpapier geben und die Pfanne innen und außen damit einreiben. Ganz wichtig bei Grillpfannen: auch die einzelnen Rillen sorgfältig trocknen und einfetten.
Das alles klingt nach viel Aufwand, aber es sind nur ein paar Handgriffe, die man sich angewöhnen muss, damit man lange Freude an der Pfanne hat. Und überdies wird die Pfanne im Laufe der Jahre immer pflegeleichter. Edelstahl macht die regelmäßige Pflege einfacher, allerdings muss auch eine Edelstahlpfanne vor dem ersten Gebrauch eingebrannt werden, sonst werden die Bratkartoffeln immer ansetzen.
Eine solche Pfanne ist zwar teuer, das heißt, sie hat einen stattlichen Preis, aber gute Qualität ist ihren Preis auch wert, es ist schließlich eine Anschaffung fürs Leben. Wenn Sie pfleglich damit umgehen, haben Sie ewig Freude daran. Manche Pfannen- und Tophersteller geben übrigens tatsächlich lebenslang Garantie.

© 2026 coquina.de