Superschön verziert

Mit Liebe verpacken – tolle Ideen

S. 26-29

Mediengruppe KLAMBT
BEST SELLER

Nr. 49 25.11.2020 1,49€ Deutschland

• 1,65 € Österreich • 2,60 CHF Schweiz
• BeNeLux 1,80 € • Dänemark 22,30 DKK
• Italien/Frankreich/Spanien 2,00 €
• Kan. Inseln 2,20 €
• Griechenland 2,40 €
• Portugal (cont.) 2,20 €
• Slow. 1,90 €
• Ungarn Ft 750

Glücklich steht mir gut!

Lea

Glanz-Masken für Traum-Haare S. 18

So werden es herrliche Feiertage
26 Genuss-Ideen

Feine Festtags-Menüs S. 46-61

Verführ-Desserts

Weihnachts-Bäckerei

Alle sechs Minuten wird eingebrochen
Simone (48): „Ich werde mich nie wieder sicher fühlen“ S. 20-21

RATGEBER **Später mehr Rente – dank cleverer Vorsorge** S. 12-13

NEU! Abnehmen ohne Diät

Der Schlank-Adventskalender

Richtig **lecker schlemmen**, trotzdem Pfunde verlieren S. 24-25

Willkommen in der Wunder-Weihnachtszeit!
Unsere Tanne ist die Schönste

Zauberhafter Baumschmuck

S. 70-71

S. 34-35
Freier atmen
Gesund durch den Corona-Winter

S. 10-11
Jetzt glänzen wir gerne!
26 Wow-Accessoires

Von **Antihaftbeschichtung** bis **Zubereitung**

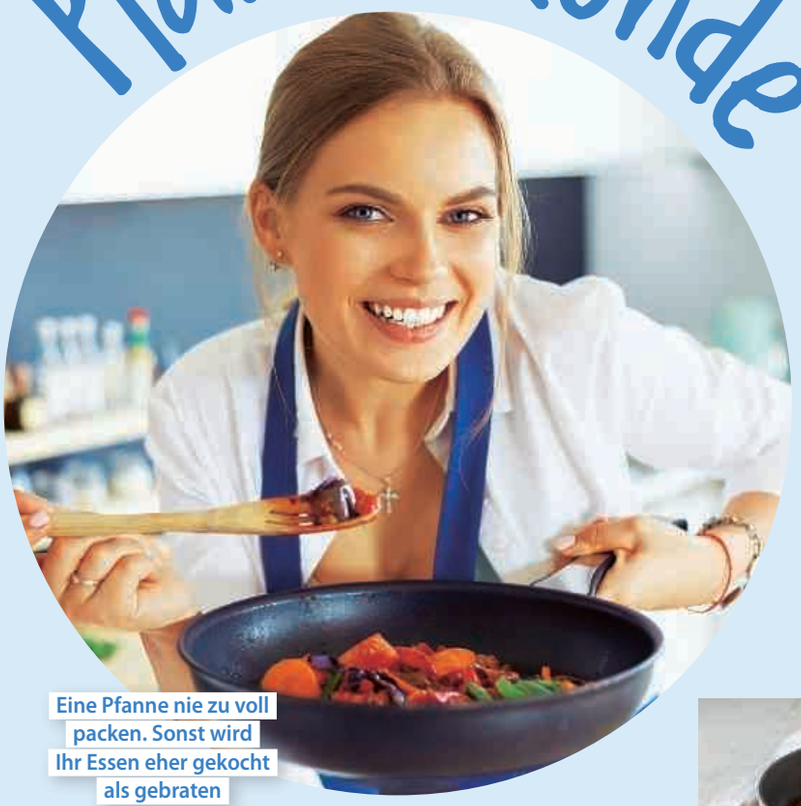
Kleine Pfannenkunde

Eine schöne Kruste beim Steak, Fisch, der nicht zerfällt, und Spiegeleier, die nicht am Boden kleben – hier finden Sie genau die Richtige für Ihr Brat-Vergnügen

Keramikschicht

Pfannen mit Keramikversiegelung – erkennbar an der weißen oder auch schwarzen Farbe – sind extrem hitzebeständig, haben hohe Anti-Haft-Eigenschaften und lassen so leicht nichts anbrennen. Super für Bratkartoffeln, Reibekuchen, Spiegelei.

Ca. 45 Euro. Berndes



Eine Pfanne nie zu voll packen. Sonst wird Ihr Essen eher gekocht als gebraten

Leichtes Alu

Empfindliche Speisen wie Omelett oder Fisch gelingen in dieser allseits beliebten Pfannenart hervorragend. Für Steaks und Bratkartoffeln ist sie allerdings keine gute Wahl. Das Aluminium ist sehr leicht und in der Regel beschichtet. Bei einer zusätzlichen Antihaftversiegelung sollte die Pfanne nur mäßig erhitzt werden, eine Keramikbeschichtung dagegen hält große Hitze aus. Die niedrigen Seiten lassen viel Platz zum Wenden der Speisen. Damit Sie lange Freude daran haben, per Hand spülen, Scheuermittel sind tabu.

Aus recyceltem Aluminium ab 119 Euro. Scanpan

So lebt die Pfanne lange

Gerade wenn es schnell gehen soll, landen viele Pfannen im Geschirrspüler. Das mögen aber die wenigsten – Ausnahme bildet Edelstahl. Ansonsten ist Handarbeit angesagt. Eingebranntem machen Sie mit Backpulver den Garaus: zusammen mit Wasser in die erkaltete Pfanne geben und eine Stunde einwirken lassen. Die Rückstände lassen sich jetzt leicht mit einem weichen Lappen entfernen. Verfärbungen verschwinden mit verdünnter Essiglösung.

Feines Edelstahl

Das ist robust und pflegeleicht, es gibt diese Pfannen mit und ohne Beschichtung. Unbeschichtet eignen sie sich besonders gut zum scharfen Anbraten, da entwickeln sich prima alle Röstaromen. Bei Schmorpfannen ist der Rand etwa sechs Zentimeter hoch – ideal für kleine Braten oder größere Gemüsemengen.

Mit Deckel ab 194 Euro. Scanpan, über www.kochexperte.com

Robustes Eisen

Profi-Köche schwören auf Gusseisen. So eine Pfanne verträgt große Hitze, ist perfekt, um Fleisch zu braten: Das wird außen schön knusprig und bleibt innen ganz zart und saftig. Nach dem Braten die Pfanne nur mit einem Küchentuch auswischen und leicht einölen.

Ab 165 Euro. Le Creuset

Wichtige Kauftipps

Überlegen Sie, wofür Sie die Pfanne benutzen möchten. Danach richtet sich die Wahl von Material und Form. Der Durchmesser des Bodens sollte zur Herdplatte passen. Auf einer zu kleinen Platte kann sich die Pfanne verziehen. Rütteln Sie am Griff: Ist er stabil und nicht zu klein? Geschraubte Griffe können Sie später wieder anziehen. Holz- und Kunststoffgriffe halten keine hohen Temperaturen im Ofen aus, dafür bleiben sie auf dem Herd kühl. Praktisch sind abnehmbare Griffe. Grundsätzlich gilt: je dicker der Pfannenboden, desto besser die Qualität.

Fotos: Berndes, Le Creuset, Scanpan (2), stock.adobe.com (2)/lenets_tan/Nishihama