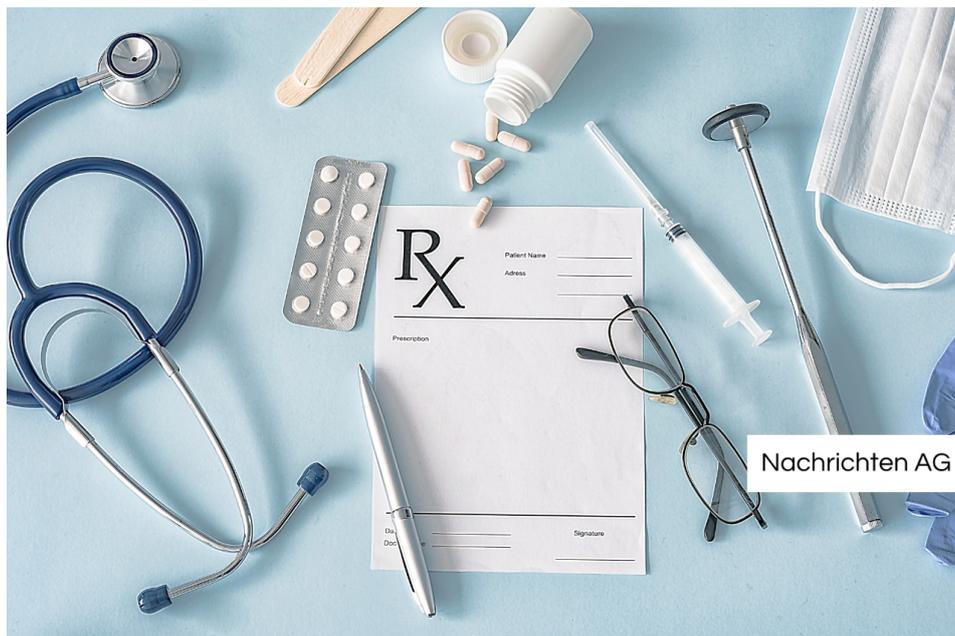


Keramikpfannen im Test: Nur zwei Modelle überzeugen die Tester!

Stiftung Warentest prüft 13 Antihaft-Keramikpfannen: Nur zwei schneiden mit „gut“ ab. Tipps zur Nutzung und Pflege inklusive.



Berlin, Deutschland - Aktuelle Testergebnisse von der **Gießener Allgemeine** zeigen, dass nur zwei der getesteten Keramikpfannen mit Antihaftbeschichtung in der Bewertung „gut“ abschneiden. Die Stiftung Warentest untersuchte insgesamt 13 Modelle auf ihre Brateigenschaften, Haltbarkeit der Beschichtung und praktische Handhabung, wobei alle getesteten Pfannen schadstofffrei waren. Die Testsieger, die Rösle Silence Pro (Note 2,3) und die Ballarini Ledro (Note 2,4), überzeugten durch herausragende Brateigenschaften und eine hohe Sicherheit beim Umgang.

Die Rösle Silence Pro zeichnet sich aufgrund ihrer exzellenten Wärmeverteilung und -speicherung aus. Im Praxistest zeigte sie

eine gleichmäßige Erwärmung und verkaufte sich für etwa 100 Euro. Die Ballarini Ledro hingegen punktete mit einer besonders robusten Beschichtung und einem Preis von etwa 65 Euro, was sie zu einer attraktiven Wahl macht. Trotz der positiven Bewertungen wiesen einige der getesteten Pfannen Mängel in der Haltbarkeit auf, wo sich Essensreste teilweise hartnäckig festsetzten, und die Wärmeverteilung nicht immer optimal war, was zu ungleichmäßig gebratenen Speisen führte, wie auf [test.de](#) berichtet wird.

Tipps zur Pflege von Keramikpfannen

Die Experten raten dazu, Keramikpfannen bei niedrigen bis mittleren Temperaturen zu verwenden und dabei Raps- oder Sonnenblumenöl zu bevorzugen, um die Lebensdauer der Beschichtung zu verlängern. Es wird empfohlen, die Pfannen per Hand mit einem weichen Schwamm zu reinigen und nicht im Geschirrspüler zu waschen. Für hartnäckige Reste kann das Einweichen in warmem Wasser mit Spülmittel helfen. Um Kratzer zu vermeiden, sollte man auf die Verwendung von Holz- oder Silikonküchenhelfern achten und beim Stapeln von Pfannen entsprechende Schutzmaßnahmen ergreifen.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Berlin, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• nag-news.de• www.giessener-allgemeine.de• www.test.de

Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](#)