
PRESSEMITTEILUNG

Das All-Clad-Kochgeschirrkompodium

Dass man ein Schnitzel nicht im Topf brät, weiß jeder. Aber wie wird in einer unbeschichteten Pfanne gegart oder wie bekommt das Steak attraktive Grillstreifen? Und was ist eigentlich der Unterschied zwischen einem herkömmlichen Topf und einer Sauteuse oder Stielkasserolle? Verschiedene Experten geben einen Überblick.

Frankfurt. Damit Gerichte am heimischen Herd gelingen, ist kein professionelles Know-how nötig, wichtig ist vor allem eine gute Grundausstattung bei Hardware und Lebensmitteln. Aber welche Pfannen, Töpfe und Bräter braucht man wirklich, und welche Gerichte gelingen am besten in welchem Kochgeschirr?

Eine gute Grundlage

Wie gut oder gleichmäßig Lebensmittel garen, hängt zum Großteil von Material und Boden des verwendeten Kochgeschirrs ab. Verschiedene Metalle haben jeweils unterschiedliche Vor- und Nachteile. Edelstahl beispielsweise ist sehr pflegeleicht, leitet die Wärme aber nicht so gut wie Kupfer. Auf der anderen Seite speichert Edelstahl die Energie sehr gut, was das Gekochte auch im Anschluss noch länger warmhält. Kupferkochgeschirr ist nicht nur optisch sehr ansprechend, sondern liegt auch in Sachen Wärmeleitung ganz weit vorn. Allerdings kann das Metall nach einiger Zeit anlaufen und liegt sehr schwer in der Hand, und ohne eine magnetische Edelstahllummantelung ist es nicht induktionsfähig. Anders verhält es sich mit Töpfen und Pfannen aus Gusseisen, die zwar sehr robust sind, aber nur langsam auf Wärmezufuhr reagieren.

Unabhängig vom Material verfügen sehr viele Kochgeschirre über einen sogenannten Sandwichboden, der aus dem Wärmeleiter und verschiedenen weiteren Schichten besteht. Der Nachteil: Durch die Materialdicke verbraucht das Kochgeschirr mehr Energie, und die Wärmeleitung erfolgt ungleichmäßig und nur

am Boden. Genau hier setzt All-Clad, der Erfinder des Mehrschichtkochgeschirrs, an: Mit dem patentierten Roll-Bonding-Verfahren stellt der amerikanische Produzent Kochgeschirr mit komplett durchgeformtem Wärmeleiter her. Das bedeutet, nicht nur der Boden wird gleichmäßig warm, sondern auch die Biegezonen und Topfwände. Alle Produkte der Serien Stainless, Copper-Core und d5 wurden für Induktion entwickelt und haben somit einen sehr hohen Wirkungsgrad.

Eine Schicht macht den Unterschied

An der Frage, ob beschichtetes oder unbeschichtetes Kochgeschirr besser ist, scheiden sich die Geister. Tatsache ist, dass Profis oft lieber in unbeschichteten Pfannen und Töpfen kochen, weil das Bratgut krosser wird und bei der hohen Arbeitsintensität sehr häufig eine Wiederbeschichtung nötig wäre. Anfänger tun sich mit unbeschichtetem Kochgeschirr bisweilen schwer und bevorzugen beschichtete Produkte, bei denen Steak, Fisch und Co. weniger anhängen. Unbeschichtete Pfannen eignen sich zum kurzen, krossen Anbraten, vor allem Fleisch gelingt damit hervorragend. Wichtig: Die Pfanne braucht eine Grundfettung. Stefan Oberndörfer von All-Clad rät: „Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir, Öl in der neuen Pfanne oder dem neuen Topf zu erhitzen. Anschließend schüttet man das Öl weg und reibt die Oberfläche mit Küchenpapier ab. So werden die winzigen Poren der Metalloberfläche gefettet, was das Anhaften von Bratgut deutlich verringert.“ Außerdem sollten All-Clad-Pfannen aufgrund ihres hohen Wirkungsgrades insbesondere auf Induktionsherden nur auf niedriger bis mittlerer Stufe betrieben werden, was nicht nur das Kochgeschirr, sondern auch den Energiehaushalt schont. Sternekoch Wolfgang Becker aus Trier ergänzt: „Wenn man in unbeschichtetem Kochgeschirr arbeitet, muss das Bratgut trocken sein. Auf keinen Fall sollte man Fleisch oder Fisch mit einer Gabel wenden, denn wenn Fleischsaft oder Wasser austritt, bleibt es sofort kleben. Das passiert übrigens auch, wenn das Fett in der Pfanne noch zu kalt ist.“ Attraktive Streifen auf Steak, Aubergine oder Lachs erzielt man mit einer geriffelten Grillpfanne.

Nicht jeder Topf findet seinen Deckel

Topfdeckel vermindern den Energieverbrauch und können je nach Gericht die Kochzeit maßgeblich beeinflussen, denn sie lassen den Wasserdampf im Topf

zirkulieren und verhindern, dass zu viel Hitze entweicht. So werden auch feste Fleischsorten in wenig Flüssigkeit bei kleiner Flamme zart geschmort. Am besten legt man den Deckel nicht komplett auf, sondern lässt einen kleinen Spalt offen. Sonst erhitzt sich der Inhalt unter Umständen zu schnell und kocht über, das gleiche passiert übrigens beim Wasserkochen.

Bei grünen Gemüsesorten sollte auf den Deckel verzichtet werden, denn die im Gemüse enthaltene Säure gibt der Oberfläche eine graue Farbe, wenn sie nicht aus dem Topf entweichen kann. Auch Pastasößen gelingen ohne Deckel am besten, erklärt der Frankfurter Sternekoch Carmelo Greco: „Der Wassergehalt der Zutaten wird reduziert, was der Soße ein intensiveres Aroma verleiht. Wenn man also keine Zeit hat, die Bolognese den ganzen Tag einkochen zu lassen, ist das ein guter Trick.“

Generell sollte der Deckel ein vergleichsweise hohes Eigengewicht haben, damit er ordentlich aufliegt. Ob man einen Deckel aus Glas oder Metall verwendet, hängt allein von optischen Präferenzen ab und macht keinen Unterschied beim Energieverbrauch.

Topf ist Topf ist Topf?

Bei der Auswahl verschiedener Töpfe verliert man leicht den Überblick, schließlich gibt es sie in zahllosen Formen und Ausführungen. Für Braten und Schmorgerichte eignen sich große Kasserollen mit zwei seitlichen Griffen am besten, sie bieten auch ausreichend Platz für Eintöpfe und Suppen. Ideal für Soßen, Jus oder Pürees sind Stielkasserollen mit hohem Rand. „Der lange Griff ermöglicht eine leichte Handhabung am Herd und beim Servieren, da ich den Inhalt mit einer Hand abgießen kann. Im Vergleich sind herkömmliche Töpfe mit zwei Griffen oft unpraktisch“, erklärt Sternekoch Holger Bodendorf aus Sylt. Eine Sauteuse ähnelt der Stielkasserolle, wobei die Seitenwände oft konisch nach außen geneigt sind, was ihr ein größeres Volumen gibt und das Schwenken erleichtert.

Eine saubere Sache

All-Clad versieht all seine Produkte mit einer äußeren Schicht aus Edelstahl, was das Kochgeschirr sehr pflegeleicht macht. Es bedarf keiner speziellen Reinigung, herkömmliches Spülmittel reicht aus. „Töpfe und Pfannen dürfen auch mal in die Spülmaschine, allerdings sollte es nicht zur Gewohnheit werden“, so Stefan



Oberndörfer von All-Clad. „Und anschließend sollte man bei Pfannen eine erneute Grundfettung durchführen.“ Beschichtetes Kochgeschirr kann, wenn keine groben Verschmutzungen vorliegen, einfach mit Küchenpapier ausgewischt werden. Tabu bei der Reinigung sind Spülschwämme aus Metall und spitze Gegenstände, denn sie können die Beschichtung beschädigen. Legt man Papiertücher zwischen die einzelnen Töpfe und Pfannen, können sie problemlos übereinander gestapelt aufbewahrt werden. Und sollte die beschichtete Pfanne doch einmal angegriffen sein, bietet All-Clad einen Wiederbeschichtungsservice an, der separat berechnet wird.

Welche Töpfe und Pfannen zu einer Grundausstattung gehören sollten, kommt natürlich auf die individuellen Ansprüche des Kochs an. „Mit zwei Sauteusen in unterschiedlichen Größen, jeweils einer beschichteten und einer unbeschichteten Pfanne und einem großen Topf kommt man aber schon einmal recht weit“, erklärt Stefan Oberndörfer von All-Clad.

Weitere Infos und Bestellmöglichkeiten unter www.all-clad.de

Das Profi-Kochgeschirr der Firma All-Clad aus Pennsylvania, USA, nutzen weltweit die besten Köche wie die Drei-Sterne-Chefs Thomas Keller oder Daniel Boulud, in Deutschland arbeiten Tim Raue oder Nils Henkel mit den hochwertigen All-Clad-Produkten. Durch die Verbindung von verschiedenen Metallschichten und Legierungen verteilt sich die Wärme in den Pfannen und Töpfen optimal und sorgt für höchste Präzision beim Kochen. Das induktionsgeeignete, technisch ausgefeilte und aufwendig hergestellte Küchenwerkzeug überzeugt durch extreme Haltbarkeit auch unter hoher Belastung und ein zeitloses, edles Design. All-Clad gehört zur Groupe SEB, zu deren Markenportfolio unter anderen auch Rowenta, Moulinex, Krups und Tefal zählen. Seit 2016 gehören auch das Emsdettener Unternehmen Emsa und die WMF Gruppe zum Konzern.

Kontakt:

All-Clad Deutschland
Groupe SEB/ Krups GmbH
Theodor-Stern-Kai 1
60596 Frankfurt am Main
Info-Hotline: 0800-2552523
www.all-clad.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Patricia Freyer
Tel.: +49 69 25 78 12 8 - 15
E-Mail: p.freyer@gourmet-connection.de