



## **Anwendungstipps für Töpfe und Pfannen aus Kupfer**

### **Die richtige Hitzeeinstellung**

Kupfer ist das Kochgeschirrmaterial mit der besten Wärmeleitung und -verteilung überhaupt. Selbst kleinste Temperaturveränderungen werden unverzüglich an das Gargut weitergegeben. Gerade bei empfindlichen Speisen bzw. Zutaten macht sich dieser Vorteil besonders bemerkbar. Die punktgenaue Zubereitung kann durch die feinfühligste Steuerung der Hitze bestens reguliert werden. Meist reicht eine geringe Hitze schon aus, um sehr gute Brat- und Kochergebnisse zu erzielen.

Durch die schnelle Hitzeübertragung ist es ratsam, die Temperatur des Herds nicht zu hoch zu fahren. Insbesondere bei Induktionsherden mit hoher Leistung kann sonst die Pfanne überhitzen und die Pfanne somit beschädigt werden. Auf keinen Fall sollte die Pfanne inhaltlos erhitzt werden, denn dann besteht die Gefahr, dass diese sich verzieht und so nicht mehr plan auf der Herdplatte aufliegt.

### **Vorsicht, starke Hitzeentwicklung**

Kupfergeschirr erwärmt sich beim Braten und Kochen sehr stark. Die Verwendung von Topfhandschuhen oder anderen hitzebeständigen Küchentextilien mit Isolationsfunktion wird empfohlen.

### **Leichtes Schwenken hilft beim Verteilen des Öls**

Kupferpfannen sind hochwertige und handgefertigte Produkte. Sie haben einzigartige Brateigenschaften. Beim Erhitzen der Pfanne werden die Fette oder die Öle dünnflüssiger und laufen zum Rand der Pfanne. Dies ist ein physikalischer Effekt und ist unabhängig vom Bodenwölbungsgrad und vom Material einer Pfanne. Demzufolge wird empfohlen vor der Zugabe der Lebensmittel die Pfanne leicht zu schwenken, um das Fett oder das Öl besser zu verteilen.

Zudem wird empfohlen, das Bratgut mit Butter oder Margarine zu erhitzen, da dadurch der oben beschriebene Effekt wesentlich geringer auftritt. Sollte man das Braten mit Ölen bevorzugen, wird empfohlen etwas Butter oder Margarine zum Öl hinzuzugeben.

### **Verwendung im Backofen**

Bei der Verwendung im Backofen sollte die Temperatur nicht über 250 Grad liegen. Längere Garzeiten im Backofen von über einer Stunde bei Temperaturen über 200 Grad

sollten vermieden werden.

Längere, dauerhaft hohe Hitze im Backofen beeinträchtigt die Antihafte Wirkung der Pfanne. Man verwendet am besten keine metallischen Bratenwender und schneidet nicht mit einem Messer in der Pfanne; insbesondere dann nicht, wenn die Pfanne erhitzt ist. Das Schlagen mit harten Gegenständen auf den oberen Rand der Pfanne sollte vermieden werden, dies könnte zu Kerben führen.

## **Besonderheiten von Kupferpfannen mit Keramikversiegelung**

### **Stärken bei schonender Garweise**

Neuerdings verfügen immer mehr Kupferpfanne über eine Keramikversiegelung, so auch die Kupferpfannen aus dem Hause [Weyersberg](#). Sollte die Kupferpfanne über solch eine Keramikversiegelung verfügen zeigt diese ihre herausragenden Eigenschaften insbesondere bei empfindlichen Pfannengerichten, die schonend gegart werden müssen. Ebenso bei allen Gerichten, welche auf den Punkt genau gegart werden sollen. Hier spielt das Metall Kupfer durch die exzellente Leitfähigkeit und die schnelle Reaktion auf kleinste Temperaturveränderungen seine Stärken aus. Die Keramikversiegelung sorgt dafür, dass sich auch leicht anhaftende und empfindliche Speisen gut vom Pfannenboden lösen lassen. So werden Gerichte, wie beispielsweise ein gegen zu viel Hitze empfindlicher Fisch, eine vitaminreiche Gemüsepfanne, eine zartes Geschnetzeltes oder aber auch eine Paella perfekt und auf den Punkt gegart. Empfohlen wird solch eine Pfanne daher insbesondere für alle Mehl- und Eierspeisen, für Fisch und Gemüsegerichte.

### **Vorsicht beim scharfen Anbraten**

Wegen der hohen Wärmeleitfähigkeit sollte scharfes Anbraten von Fleisch oder dauerhaft hohe Temperaturen in einer handgefertigten Kupferpfanne vermieden werden. Durch die schnelle Wärmeübertragung wird die Pfanne bei maximaler Herdtemperatur schnell extrem heiß, was zum „Glühen“ des Materials führen kann. Dabei kann es passieren, dass sich der Pfannenkörper „verzieht“ und die Keramikversiegelung überhitzt wird. Durch Überhitzung lässt die Antihafte Wirkung stark nach und der Pfannenkörper liegt nicht mehr gerade auf der Herdplatte. Das beste Garergebnis von Keramik-Induktions-Kupferpfannen wird bei niedrigen bis mittleren Temperaturen erreicht. In diesem Temperaturbereich erreicht man nicht nur weit bessere, vitaminschonende Garergebnisse, es wird auch die Lebensdauer der Pfanne verlängert.

### **Die richtige Pfanne für die richtige Zubereitungsart**

Oft verspricht die Werbung, dass eine Pfanne - egal welcher Materialart- für alle Gerichte gleichermaßen geeignet ist. Jedem guten Koch mit fundiertem Wissen über Speisen und Kochgeschirrmaterialien ist bewusst, dass jedes Material seine spezifischen Vorteile hat und im Umkehrschluss für manche Gerichte sehr gut und für andere eher ungeeignet ist. So ist beispielsweise Gusseisen für scharfes Anbraten, Kupfer für schonendes Garen vorteilhaft. Die Pfanne sollte nicht ohne Inhalt erhitzt werden, dies führt vor allem bei Hochleistungsherden wie beispielsweise bei leistungsstarken Induktionsherden schnell zu Überhitzungserscheinungen der Pfanne. In einer Keramik-Kupferpfanne können Speisen mit wenig Fett angebraten werden. Jedoch sollte nicht komplett auf Fett verzichtet werden, da dies das Bratergebnis meist negativ beeinflusst.

# **Pflegetipps für Kupferkochgeschirr**

## **Vor dem ersten Gebrauch**

Oftmals werden Kupfermanufakturprodukte nach der Produktion leicht eingeölt, daher können sich Schlieren bilden. Das Öl dient als leichter Anlaufschutz. Es wird empfohlen, vor dem ersten Gebrauch das Kochgeschirr mit heißem Wasser und etwas Spülmittel zu spülen.

## **Hochglanzoptik oder originelle Patina**

Das Kupfer der äußeren Seitenwände von Kupfer-Kochgeschirr oxidiert in Verbindung mit Sauerstoff. Durch die Oxidation läuft das Kupfer an und es bildet sich eine Patina. Viele Kupferfreunde finden diese Patina schön und erfreuen sich an dem traditionellen „Look“. Wer die Töpfe lieber in Hochglanzoptik hat, kann sie mit einem Pflegemittel reinigen. Bei Verwendung des Pflegemittels kann man den Glanz ein wenig konservieren. Nimmt man stattdessen Hausmittelchen, wie zum Beispiel Zitrone, oxidiert der Topf bzw. die Pfanne danach sehr schnell wieder, wodurch der Glanz nur sehr kurzweilig ist.

## **Spülen mit der Hand**

Es empfiehlt sich grundsätzlich das Spülen von Hand. Die Pfanne sollte mit heißem Wasser, unter Zuhilfenahme eines Spülschwamms oder einer Bürste gespült werden. Meist reicht dies zur Reinigung aus. Es sollten keine aggressiven Reiniger verwendet werden, z.B. Stahlwolle oder andere kratzende Reinigungshilfsmittel. Dies kann zu kleinsten Risse bzw. Kratzern führen, welche mittelfristig die Antihafte Wirkung der Pfanne beeinträchtigen (dies gilt für alle Keramik- oder PTFE-beschichteten, sowie für emaillierte Pfannen). Gerne kann ein mildes Spülmittel zur Unterstützung verwendet werden, dies ist jedoch oft zur Reinigung gar nicht notwendig. Man wartet am besten nach dem Bratvorgang bis die Pfanne etwas abgekühlt aber möglichst noch warm ist, dann ist die Reinigung evtl. sogar mit einem Küchenkrepp durch einfaches Auswischen möglich. Vermieden werden sollte die Reinigung in der Spülmaschine, denn diese schadet durch die massive Laugenwirkung der Antihafte Wirkung der Pfanne und auch den Brateigenschaften.

Schönes Kupferkochgeschirr und viele weitere Dinge findet ihr in unserem Onlineshop unter [bleywaren.de](http://bleywaren.de)