




RIESS **KELOmat**

PFANNENFIBEL PAN GUIDE

Der Ratgeber rund um richtige Auswahl
und Gebrauch von Pfannen

*The guide to the right choice
and use of pans*



PTFE-Beschichtung
PTFE coating

**MATERIALIEN
IM ÜBERBLICK**

***MATERIALS
AT A GLANCE***




Keramik-Beschichtung
ceramic coating



Eisen
iron



Emaile
enamel



Edelstahl
stainless steel

DER PFANNENKAUF: WAS ES ZU BEACHTEN GILT

Diese Fibel hilft bei der Auswahl und Kaufentscheidung und informiert über die unterschiedlichen Materialien bei Pfannen.

Sie gibt Tipps für richtigen Gebrauch und Pflege für eine längere Lebensdauer der Pfanne und genussvolleres Braten.

4 WELCHER PFANNENTYP BIN ICH? Wichtige Fragen vor dem Kauf

6 DIE PFANNENARTEN Modelle und Materialien

20 FÜNF GOLDENE PFANNENREGELN Für längere Freude und mehr Genuss

BUYING A PAN: WHAT TO CONSIDER

This guide will help you make a purchase decision and inform you about the different materials used for pans.

It provides tips on the correct usage and care for a long pan life and more fun while frying.

5 WHAT PAN SHOULD I BUY? *Important questions to ask yourself before you buy*

7 TYPES OF PANS *Models and materials*

22 FIVE GOLDEN PAN RULES *For a longer life and more joy*

WELCHER PFANNENTYP BIN ICH?

WICHTIGE FRAGEN VOR DEM KAUF

WELCHE PFANNENART PASST ZU MIR?

Zuallererst gilt es, über das Material zu entscheiden. Neben dem Material können auch Form, Größe bzw. das Gericht Kriterien für die Auswahl sein.

WOFÜR BENÖTIGE ICH DIE PFANNE?

Je nach Material gibt es Pfannen für den universellen Einsatz, für scharfes Anbraten von Fleisch, für zum Anlegen neigende Gerichte (Fisch, Eier etc.) oder für sanftes, fettarmes Braten/Garen oder Saucen.

WIE VIELE PFANNEN BENÖTIGE ICH?

Eine Pfanne in ein bis drei Größen (je nach Haushaltsgröße und Kochverhalten) und zwei unterschiedlichen Randhöhen und eventuell eine Spezialpfanne für Omelette und andere Eiergerichte bilden eine gute Grundausstattung.

WELCHE PFANNEN SIND FÜR INDUKTION GEEIGNET?

Pfannen mit Eisen (also (Guss-)Eisen oder Emaille) sind immer induktionsgeeignet. Bei Edelstahl- oder Aluminiumpfannen mit oder ohne Beschichtung lässt sich aus der Produktbeschreibung ersehen, ob sie induktionsfähig sind.

WHAT PAN SHOULD I BUY?

IMPORTANT QUESTIONS TO ASK YOURSELF BEFORE YOU BUY

WHICH TYPE OF PAN SUITS ME?

First and foremost, you have to decide on the material. In addition to the material, the shape, size or the type of dish can also be criteria for your choice:

WHAT DO I NEED THE PAN FOR?

Depending on the material, there are pans for universal use, for sauces, the searing of meat, for dishes that tend to stick (fish, eggs, etc.), or for gentle, low-fat frying.

HOW MANY PANS DO I NEED?

A good essential equipment includes a pan in one to three sizes and two different heights (depending on the household and cooking habits) and possibly a special pan for omelettes and other egg dishes.

WHICH PANS ARE SUITABLE FOR FRYING ON AN INDUCTION STOVE?

Pans with iron (meaning cast iron or enamel) are always suitable for induction. Stainless steel or aluminium pans with or without coating are only suitable if they have a special base, which you can look up in the product description.

DIE PFANNENARTEN

MODELLE UND MATERIALIEN

PFANNEN OHNE BESCHICHTUNG

RIESS-Emailepfannen

Emaille ist Glas, das auf Eisen aufgeschmolzen wird.

z.B. Original Omas Emailepfanne

RIESS-Eisenpfannen

sind zu 100 % aus Eisen und benötigen spezielle Pflege, um nicht zu rosten.

z.B. Eisenpfanne Tirol

KELOMAT-Edelstahlpfannen

bestehen aus rostfreiem Edelstahl mit speziellem Aluthermoboden für Induktion geeignet.

z.B. Grillmeister

PFANNEN MIT BESCHICHTUNG

KELOMAT-Pfannen mit PTFE-Beschichtung aus Aluminiumlegierung oder Edelstahl

mit Antihaft-Effekt

z.B. Montana Plus

KELOMAT-Pfannen mit Keramik-Beschichtung aus Aluminiumlegierung oder Edelstahl

in unterschiedlichen Farben

z.B. Ceramic Color

KELOMAT-Pfanne mit Diamant-Beschichtung aus Aluminiumlegierung

z.B. Diamond Red

TYPES OF PANS

MODELS AND MATERIALS

PANS WITHOUT COATING

RIESS enamel pans

Enamel is glass melted onto iron.
e.g. Grandma's enamel pan



RIESS iron pans

are 100% iron and require special care so that they do not rust.
e.g. Iron pan Tirol



KELOMAT stainless steel pans

consist of anti-rust stainless steel with special aluminium thermal base suitable for induction.
e.g. Grillmeister



PANS WITH COATING

KELOMAT pans with PTFE coating made of aluminium alloy or stainless steel with anti-stick effect
e.g. Montana Plus



KELOMAT pans with ceramic coating made of aluminium alloy or stainless steel in various colors
e.g. Ceramic Color



KELOMAT pans with diamond coating made of aluminium alloy
e.g. Diamond Red



PFANNEN OHNE BESCHICHTUNG

Emaile-, Eisen- und Edelstahlpfannen haben keine Beschichtung. Sie sind Alleskönner und ideal für den universellen Einsatz und zeichnen sich durch hohe Hitzebeständigkeit und lange Lebensdauer aus.

PANS WITHOUT COATING

Enamel, iron, and stainless-steel pans do not have a coating. They are allrounders and ideal for universal use and are known for a high heat resistance and long life.



EMAILLEPFANNEN

- Emaille ist temperaturbeständig bis 450°C
- Induktionsfähig
- Perfekte Wärmeleitung/-speicherung
- Leichte Reinigung
- Lange Lebensdauer
- Schnittfest

Speziell zu beachten:

- Um Anhaften zu vermeiden: Die Pfanne langsam und schrittweise erhitzen, denn Emaille überträgt und speichert die Wärme sehr rasch.
- Spuren von Metallabrieb von Metallküchenhelfern lassen sich mit dem RIESS Emaillepflege leicht entfernen.

ENAMEL PANS

- *Enamel is temperature resistance up to 450°C*
- *Suitable for induction*
- *Perfect heat conduction and storage*
- *Easy to clean*
- *Long life*
- *Cut resistant*

Of particular note:

- *To prevent sticking: Heat the pan slowly and gradually as enamel transfers and quickly stores the heat.*
- *Traces of metal abrasion from metal kitchen utensils can be removed easily with the RIESS enamel care.*



EISENPFANNEN

- Ideal für Bratkartoffeln und Anbraten von Fleisch
- Induktionsfähig
- Sehr gute Wärmeleitung und -speicherung
- Lange Lebensdauer

Speziell zu beachten:

- Vor dem ersten Gebrauch: Einbrennen mit Salz
- Reinigung nur mit Wasser und eventuell Salz, gründlich mit Küchenpapier auswischen – Fettfilm verhindert Rostbildung

IRON PANS

- *Ideal for frying potatoes and searing meat*
- *Suitable for induction*
- *Very good heat conduction and storage*
- *Long life*

Of particular note:

- *Before first use: Burn in with salt*
- *Clean only with water and perhaps salt, wipe thoroughly with kitchen roll – a layer of grease prevents the formation of rust.*



EDELSTAHLPFANNEN

- Edelstahlteile temperaturbeständig bis 450°C
- Induktionsfähig nur bei spezieller Bodenkonstruktion
- Für scharfes Anbraten geeignet
- Wärmeleitung vor allem im Boden
- Lange Lebensdauer

Speziell zu beachten:

- Um Anhaften zu vermeiden: Pfanne kurz anwärmen und danach das Öl/Fett gleichmäßig verteilen.

STAINLESS STEEL PANS

- *Stainless steel parts temperature resistant to 450°C*
- *Suitable for induction only with a special base*
- *Suitable for fast searing*
- *Heat conduction primarily in the base*
- *Long life*

Of particular note:

- *To prevent sticking: Heat pan briefly and then distribute oil/grease evenly.*



PFANNEN MIT BESCHICHTUNG

Pfannen mit Beschichtung haben gute Antihafteigenschaften. Jede Beschichtung hat unterschiedliche Vorteile.

PANS WITH COATING

Pans with coating have good non-stick quality. Each type of coating has different advantages.



KELOmat

CERAMIC COLOR

DIE BUNTE SPEZIALPFANNE
MIT KERAMISCHER ANTIHAFT-VERSIEGELUNG
BRATPFANNE Ø 28 cm



Qualität, Handhabung und Pflege

- Innen mit keramischer Antihalt-Versiegelung, hitzebeständig bis 400° C.
- Außen mit KELOMAT-Color-Spezialbeschichtung, hitzebeständig bis 250° C.
- Farbige Kunststoffgriffe mit Flammenschutz, im Backofen hitzebeständig bis 160° C.
- Vor erstem Gebrauch mit Spölmittel reinigen.
- Trotz keramischer Versiegelung nicht in der Pfanne kratzen oder schneiden.
- Händlich mit Spölmittel reinigen.



Riese Kelomat GmbH, 3341 Ybbatz/Dietrich

WICHTIGE FAKTEN ÜBER PFANNEN MIT BESCHICHTUNG

- Antihaft-Effekt – ideal für Gerichte, die zum Anlegen neigen (Eiergerichte, Fisch, Huhn ...)
- Für fettarmes Braten geeignet
- Pfanne langsam erwärmen, um Überhitzung zu vermeiden
- Weiche Küchenhelfer verwenden
- In der Pfanne nicht mit Messer schneiden, um die Beschichtung nicht zu beschädigen
- Induktionsfähig, wenn in der Produktbeschreibung angegeben
- Pfannenkörper je nach Modell aus Aluminiumlegierung oder Edelstahl
- Für Geschirrspüler geeignet – längere Lebensdauer der Beschichtung durch Handwäsche

IMPORTANT FACTS ABOUT PANS WITH COATING

- *Non-stick effect – ideal for dishes that tend to stick (egg dishes, fish, chicken ...)*
- *Suitable for frying with very little grease*
- *Heat pan slowly to avoid overheating*
- *Use soft kitchen utensils*
- *Do not cut with a knife in the pan to avoid damages in the coating*
- *Induction-compatible, if specified in the product description*
- *Pan base made of stainless steel or aluminium alloy depending on model*
- *Dishwasher safe – longer life of the coating by cleaning by hand*

PFANNEN MIT KERAMIKBESCHICHTUNG

Keramikpfannen haben eine Beschichtung, die Keramik enthält. Diese zeichnet sich durch gute Wärmeleitung und höhere Hitzebeständigkeit aus.

- Innenbeschichtung sehr temperaturbeständig bis 300/400°C

Speziell zu beachten:

- Bei hellen Beschichtungen auf Olivenöl zum Braten verzichten – Gefahr von Verfärbungen



PANS WITH CERAMIC COATING

Ceramic pans have a coating that contains ceramic. This is characterised by good heat conduction and higher heat resistance.

- *Inner coating high heat resistant up to 300/400°C*

Of particular note:

- *Avoid using olive oil to fry on light coatings – risk of discoloration*



PFANNEN MIT PTFE-BESCHICHTUNG

Pfannen mit schadstofffreier PTFE*-Beschichtung zeichnen sich durch besonders gute Antihafte Wirkung aus.

- Innenbeschichtung temperaturbeständig bis 250°C

Speziell zu beachten:

- Pfanne nach Handreinigung mit leicht geöltem Küchenpapier auswischen.
- Pfanne keinesfalls leer erhitzen, speziell bei Induktionsherden. Gefahr der Überhitzung ist hier durch die Temperaturbeständigkeit der Beschichtung bis maximal 250°C besonders hoch.

*) PTFE ist eine Kunststoffbeschichtung aus Polytetrafluorethylen. KELOMAT Beschichtungen sind garantiert schadstofffrei (enthalten kein PFOA gemäß EU-Verordnung 2017/1000).



PANS WITH PTFE COATING

Pans with a non-toxic PTFE coating are characterised by a particularly good non-stick effect.*

- *Inner coating heat resistant up to 250°C*

Of particular note:

- *Wipe pan with a lightly oiled piece of kitchen roll after cleaning by hand.*
- *Never heat the pan when it is empty, particularly on induction stoves. The danger of overheating is particularly high due to the temperature resistance of the coating up to a maximum of 250°C.*

**) PTFE is a plastic coating made from polytetrafluorethylene. KELOMAT coatings are guaranteed non-toxic (contain no PFOA).*



PFANNEN MIT DIAMANTBESCHICHTUNG

Die Premium-3-Lagen Beschichtung aus PTFE* verstärkt mit echten Diamantenpartikeln kombiniert einen hervorragenden Antihafteffekt mit hoher Härte (gegen Abrieb und Kratzer) und langer Haltbarkeit.

- Robuste Innenbeschichtung
- Besonders langlebig
- Innenbeschichtung temperaturbeständig bis 250°C

PANS WITH DIAMOND COATING

The premium 3-layer PTFE coating reinforced with real diamond particles combines a superior non-stick effect with high hardness (against abrasion and scratches) and long durability.*

- *Robust interior coating*
- *Very durable*
- *Inner coating heat resistant up to 250°C*



5 GOLDENE PFANNEN- REGELN



Die 5 Goldenen Pfannenregeln gibt es auch als Video



1 RICHTIG AUSWÄHLEN UND VERWENDEN

- Die für Menge und Gericht passende Pfanne auswählen.
- Vor dem ersten Gebrauch die Herstellerhinweise von Pfanne UND Herd lesen und beachten.

Beachten Sie die Rauchpunkte des verwendeten Fettstoffs:

Olivenöl kalt gepresst 130°C

**Butter/Margarine/
Distelöl** 175°C

**Butterschmalz/Rapsöl/
Maiskeimöl** 200°C

**Sonnenblumenöl/
raffiniertes Oliven-
oder Erdnussöl** etwa 220°C

Palm-/Kokosfett 280°C

2 STUFENWEISE UND NIE LEER ERHITZEN

- Passendes Kochfeld wählen. Keinesfalls ein zu kleines Kochfeld verwenden.
- Fett gleichmäßig verteilen und stufenweise erhitzen.
- Bei Erreichen der Brattemperatur (Dampf) die Heizstufe drosseln. Die optimale Betriebstemperatur liegt bei etwa 200°C (siehe Kasten links).
- Auf Induktionsherden die Boost-Funktion **NICHT** verwenden.



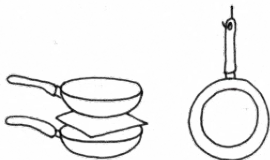
3 STÄNDIG BEOBACHTEN

- Bratvorgang **NIE** unbeaufsichtigt lassen, um Überhitzen der Pfanne/Anbrennen zu vermeiden.
- Öl kann entflammen (Ölbrand **NIE** mit Wasser löschen).



4 VON HAND REINIGEN

- Lebensmittelreste entfernen.
- Mit Wasser und Spülmittel einweichen.
- Rückstände mit weichem Schwamm oder Tuch reinigen. Scheuerschwämme und -mittel, Stahlwolle, harte Bürsten etc. meiden.



5 SORGFÄLTIG LAGERN

- Aufhängen oder mit Pfannenschutz stapeln.

Spezielle Tipps für jede Pfannenart finden Sie auf den Seiten 9 bis 18.

5 GOLDEN PAN RULES



The 5 Golden Pan Rules are available as video



1 SELECT AND USE THE PAN CORRECTLY

- Select the pan suitable for the dish and the number of portions.
- Before the first use, read and observe the manufacturers' information for the pan AND the stove.

2 HEAT GRADUALLY AND NEVER EMPTY

- Select the cooker ring that matches the pan's diameter. Never use a ring that is too small.
- Distribute the grease evenly and heat gradually.
- Reduce the heat level immediately when the oil begins to steam. The optimal operating temperature is around 200°C (see the box on the left).
- Do **NOT** use the boost function on induction stoves.

Pay attention to the smoke points of the fatty substances used:

Cold-pressed olive oil 130°C

Butter/margarine/safflower oil 175°C

Clarified butter/rapeseed oil/corn oil 200°C

Sunflower oil/refined olive oil or peanut oil around 220°C

Palm oil/coconut oil 280°C



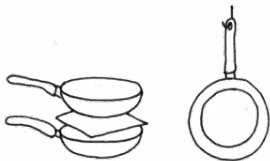
3 KEEP WATCH

- **NEVER** leave the frying pan unattended to prevent it from overheating or burning.
- The oil can catch fire (**NEVER** extinguish an oil fire with water).



4 CLEAN BY HAND

- Remove food residue.
- Soak pan with water and washing-up liquid.
- Clean residues with a soft sponge or cloth. Avoid scouring sponges and scourers, steel wool, hard brushes, etc.



5 STORE CAREFULLY

- Hang up or stack with a pan protector.

You can find **special tips** for every type of pan on pages 9 to 18.

Mehr zum Thema:
www.riess.at/gebrauch-pflege/braten
www.kelomat.de/care-tips/pfannen-allgemein-regeln

Explore more:
www.riess.at/en/use-care/roasting
www.kelomat.de/care-tips/pfannen-allgemein-regeln/?lang=en



RIESS



KELOMAT



RIESS



KELOMAT

RIESS KELOmat GmbH
Maisberg 47
3341 Ybbsitz
Austria

ArtNr.0021-000
PFF/09-23/JAN/3.0



9 003064 000826