



Außen scharf angebraten, innen saftig:  
Welche Pfanne macht das perfekte Steak?

TEXT JULIA STALLER

# NICHTS ANBRENNEN LASSEN

Jeder Hobby-Koch kennt die nervenaufreibende Suche nach der perfekten Pfanne – und sieht sich dabei einer schier unendlich groß wirkenden Auswahl gegenüber. Von Gusseisen bis Aluminium reicht das Angebot, unbeschichtet oder beschichtet, mit oder ohne Grillrillen.

Falstaff hat sie querbeet getestet und wollte wissen, welche Pfanne für das Braten eines Steaks geeignet ist. Dabei zeigt sich: Einem bestimmten Material ist nicht unbedingt der Vorzug zu geben (deshalb erfolgt dieses Mal keine Reihung), die Wahl kann ganz nach persönlichem Geschmack und Herd erfolgen. Viel wichtiger sind – wie so oft – Produktdesign und -qualität. Bei einigen Testprodukten qualmte es bei hohen Temperaturen ziemlich, und das Bratgut brannte an: eine Qual beim anschließenden Putzen. Andere Pfannen überzeugten mit einer sationell guten Wärmeleitfähigkeit und -speicherfähigkeit. Und selbst bei beschichteten Pfannen konnten sich bei gutem Material Röstaromen bilden. Andere haben auch bei geringeren Temperaturen genug »Power« für ein scharf angebratenes Steak – ein großer Pluspunkt, auch für die Stromkosten.

**EVA SOLO**  
Nordic Kitchen (28 cm)  
Gesehen um: € 89,95

Beschichtete Alu-Pfanne mit Eichenholz-Griff im skandinavischen Design. Wird schnell heiß, sehr gute Wärmeverteilung. Benötigt wenig Fett für gute Röstaromen. Für alle Herdarten.

DESIGN ●●●●○  
ZUBEREITUNG ●●●●○  
WÄRMELEITFÄHIGKEIT ●●●●○  
GESAMT: 14,5 von 15 Punkten

**TEFAL**  
Gourmet Series Inox (28 cm)  
Gesehen um: € 43,99

Beschichtete Edelstahl-Pfanne mit Thermo-Spot. Edelstahl-Griff mit Silikon liegt sehr gut in der Hand. Benötigt viel Hitze zum Scharf-Anbraten. Wenig Fett nötig, gute Wärmeverteilung. Für alle Herdarten geeignet.

DESIGN ●●●●○  
ZUBEREITUNG ●●●●○  
WÄRMELEITFÄHIGKEIT ●●●●○  
GESAMT: 14 von 15 Punkten

**ALL-CLAD**  
d5 Serie (25,4 cm)  
Gesehen um: € 165,-

Unbeschichtete Edelstahl-Pfanne. Unter Profi-Köchen sehr beliebt. Wird schnell warm, Hitze hält sich lange. Pfanne ist allerdings nicht leicht zu reinigen. Vor allem für Induktion geeignet.

DESIGN ●●●●○  
ZUBEREITUNG ●●●●○  
WÄRMELEITFÄHIGKEIT ●●●●○  
GESAMT: 13 von 15 Punkten

**STAUB**  
Bratpfanne (26 cm)  
Gesehen um: € 99,95

Gusseisen-Pfanne (daher schwer und in der Reinigung aufwendiger) mit Buchenholz-Griff. Gut für Steaks, weil hohe Hitze möglich ist. Bratgut klebt aber leicht an. Für alle Herdarten.

DESIGN ●●●●○  
ZUBEREITUNG ●●●●○  
WÄRMELEITFÄHIGKEIT ●●●●○  
GESAMT: 12,5 von 15 Punkten

**LAGOSTINA**  
Fortissima (28 cm)  
Gesehen um: € 52,99

Alu-Pfanne mit Anhaftversiegelung. Schöner Edelstahl-Griff, aber etwas zu schlank und rutschig. Gute Hitzeverteilung, es entstehen schöne Röstaromen. Geringer Hitzespeicher. Geeignet für alle Herdarten.

DESIGN ●●●●○  
ZUBEREITUNG ●●●●○  
WÄRMELEITFÄHIGKEIT ●●●●○  
GESAMT: 13 von 15 Punkten

**ZWILLING**  
Twin Choice (28 cm)  
Gesehen um: € 99,99

Beschichtete Edelstahl-Pfanne. Leicht. Starker Boden. Griff bleibt kühl. Kein Anbrennen, braucht nahezu kein Fett. Wird schnell heiß, speichert Hitze aber nicht lange. Für alle Herdarten geeignet.

DESIGN ●●●●○  
ZUBEREITUNG ●●●●○  
WÄRMELEITFÄHIGKEIT ●●●●○  
GESAMT: 13 von 15 Punkten

**FISSSLER**  
Protect Steelux Premium (28 cm)  
Gesehen um: € 94,89

Antihftversiegelte Edelstahl-Pfanne mit Kaltmetallgriff. Sehr schwer und massiv. Wird schnell heiß, viel »Power« auch bei geringer Hitze. Guter Wärmespeicher. Keine Bratrückstände. Wenig Fett nötig. Für alle Herdarten geeignet.

DESIGN ●●●●○  
ZUBEREITUNG ●●●●○  
WÄRMELEITFÄHIGKEIT ●●●●○  
GESAMT: 13 von 15 Punkten

**SCHULTE UFER**  
Green Life (28 cm)  
Gesehen um: € 64,95

Edelstahl mit Keramikbeschichtung. Kühler, aber etwas unhandlicher Griff. Gute Wärmeverteilung, wird aber nicht so schnell heiß wie andere Pfannen. Teilweise schwer zu reinigende Ablagerungen. Für alle Herdarten.

DESIGN ●●●●○  
ZUBEREITUNG ●●●●○  
WÄRMELEITFÄHIGKEIT ●●●●○  
GESAMT: 9,5 von 15 Punkten

Fotos: Shutterstock, beigestellt