

Checkliste – Barrierefreie Töpfe und Pfannen

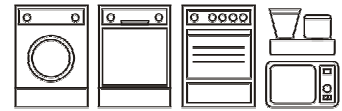
Was heißt barrierefrei?

Der tägliche Umgang mit Hausgeräten, aber auch Kochgeschirr, wird oft durch Hindernisse (Barrieren) erschwert, barrierefrei heißt ohne Einschränkung benutzbar. Barrierefreie Produkte bringen wesentliche Gebrauchsvorteile für alle Menschen in jedem Alter. Diese Checkliste gibt Empfehlungen zur Auswahl eines barrierefreien Produktes.



Material

- Edelstahlgeschirr ist rostbeständig und pflegeleicht. Falls Sie ein Induktionskochfeld besitzen, achten Sie auf Induktionseignung der Geschirre.
- Kochgeschirr aus emailliertem Stahl ist ebenfalls rostbeständig und pflegeleicht, jedoch stoßempfindlich.
- Gusseisengeschirr speichert zwar die Wärme gut, aber durch seine raue Oberfläche können Lebensmittelrückstände in den Poren haften bleiben. Die rostempfindliche Oberfläche macht die Pflege aufwändig. Der raue Boden kann die Glaskeramik von Kochfeldern verkratzen. Beachten Sie auch, dass das Geschirr schwer ist!
- Aludruckgussgeschirr ist zwar leicht, kann aber die Glaskeramik von Kochfeldern durch Abrieb beeinträchtigen und durch einen rauen Boden verkratzen.
- Fragen Sie danach, ob die Unterseite des Geschirrbodens aus Aluminium oder Aluminiumanteil besteht.
Aluminium kann auf Glaskeramik-Kochstellen Abrieb hinterlassen, der nur mühsam zu entfernen ist. Zudem sind diese Geschirre nicht für die Geschirrspülmaschine und für Induktionskochfelder nur eingeschränkt geeignet.
- Glas-, Keramik- und Porzellangeschirre eignen sich nur, wenn sie temperaturwechselbeständig sind. Sie sind schwer, bruchempfindlich und für Induktionskochfelder ungeeignet. Achten Sie auf Angaben in der Gebrauchsanweisung oder auf der Verpackung!



- In antihaftbeschichteten Pfannen können empfindliche Speisen wie z. B. Pfannkuchen nicht ankleben und lassen sich einfach wenden.
Verwenden Sie jedoch bei PTFE Beschichtungen keine spitzen oder scharfen Gegenstände, da diese kratzempfindlich sind. Überhitzen Sie beschichtete Geschirre nie!
Beachten Sie, dass die Lebensdauer beschichteter Geschirre begrenzt ist.



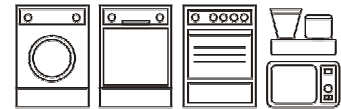
Handhabung

- In der Regel soll der Geschirrboden im Durchmesser mit der Kochstelle übereinstimmen. Beachten Sie, dass sich der angegebene Geschirrdurchmesser auf den oberen Rand bezieht und nicht auf den Boden. Ist der Geschirrboden kleiner als die Kochstelle, können Geschirrgriffe schneller heiß werden.
Nur bei Induktionskochfeldern können Sie unterschiedliche Geschirrdurchmesser flexibel verwenden – auch ohne dass die Geschirrgriffe heiß werden.
- Achten Sie darauf, dass die Geschirrgriffe und der Deckelgriff gut zu greifen sind, gut in der Hand liegen und sich leicht reinigen lassen.
- Im Backofen dürfen nur Geschirre verwendet werden, deren Griffe hitzebeständig sind. Lesen Sie die Hinweise in der Gebrauchsanweisung genau durch!
- Mit einem Glasdeckel können Sie den Garvorgang beobachten. Jedoch sind Glasdeckel nicht bruchsicher und meistens schwerer als Metalldeckel.
- Der Geschirrrand soll als Schüttrand ausgebildet sein, damit Flüssigkeiten tropffrei abgegossen werden können. Es gibt spezielle Deckel, die das Abgießen erleichtern. Lassen Sie sich beraten!
- Das Umrühren wird erleichtert, wenn der Übergang zwischen Geschirrwand und Geschirrboden möglichst abgerundet ist. Ansonsten lassen sich dort festgesetzte Speisen mit Schneebesen oder Kochlöffel nur schwer lösen.
- Geschirre, die gut ineinander stapelbar sind, können im Schrank platzsparend und sicher aufbewahrt werden. Probieren Sie es aus!



Sicherheit

- Geschirrgriffe und Deckelgriff sollen sich im Gebrauch möglichst wenig erwärmen. Lassen Sie sich beraten.



- Ein gut schließender Deckel ist unerlässlich. Entweichender Dampf stellt eine Verbrennungsgefahr dar.
- Achten Sie darauf, dass die Geschirre keine scharfen Kanten aufweisen, an denen Sie sich verletzen können.
- Bei Pfannen vereinfacht ein Stielgriff sicheres Handhaben. Besonders bei großen, schweren Pfannen erleichtert ein zweiter Griff das Tragen.



Reinigung und Pflege

- Übergänge, z. B. zwischen Griff und Geschirr, sollen so gestaltet sein, dass sie gut zu reinigen sind. Auch ein abgerundeter Übergang zwischen Geschirrwand und -boden erleichtert die Reinigung. Achten Sie auf mögliche Schmutzecken!
- Besonders bequem lassen sich Geschirre im Geschirrspüler reinigen. Achten Sie auf die Eignung, Sie finden entsprechende Hinweise z.B. auf der Verpackung. Fragen Sie danach!



Gebrauchsanweisung

- Auch bei Geschirren ist es empfehlenswert, die Gebrauchsanweisung aufmerksam zu lesen und griffbereit aufzubewahren. Sie enthält wichtige Hinweise zur Reinigung und zum sicheren Gebrauch.

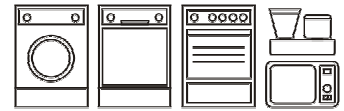
Weitere Auswahlkriterien

Bitte beachten Sie, dass für die Auswahl eines Produktes neben der Barrierefreiheit weitere Kriterien sehr wichtig sind, darunter vor allem

- ✓ Qualität der Arbeitsergebnisse
- ✓ Umweltaspekte wie z.B. Energieverbrauch, Geräuschentwicklung
- ✓ Prüfzeichen
- ✓ Service

Fragen Sie nach weiterem Informationsmaterial, nutzen Sie Testberichte und lassen Sie sich im Fachhandel beraten!

Barrierefreie Töpfe und Pfannen



Herausgeber:
Arbeitskreis Barrierefreie Hausgeräte
Fachausschuss Haushaltstechnik
Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V.

Stand: 2017



Dieses Werk bzw. Inhalt steht unter einer [Creative Commons Namensnennung - Nicht-kommerziell - Weitergabe unter gleichen Bedingungen 4.0 International Lizenz](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).