
Subject: Krebserregende Stoffe in Pfannenbeschichtung
Posted by [Beate87](#) on Wed, 29 May 2013 16:20:24 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Hallo ihr Lieben,

ich habe mal eine kurze Frage. Ich habe mir vor kurzem eine KEramikpfanne gekauft und habe nun im Internet gelesen, dass diese krebserregende Stoffe enthalten kann, wenn Speisen zu heiß erhitzt. Hat da wer von euch Erfahrung bzw. kann mir da ein wenig die Angst nehmen?

Habe mir kürzlich einen Bräter mit Keramikbeschichtung (so ein Ding hier: <http://www.braeter.org/>) gekauft und habe nun die Angst, dass dies hier auch der Fall sein könnte.

Danke für eure Hilfe!!

Subject: Aw: Krebserregende Stoffe in Pfannenbeschichtung
Posted by [tvtotalfan](#) on Wed, 29 May 2013 19:52:17 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

jede Beschichtung geht irgendwann mal ab, auch wenn es da teils 25 GARantie drauf gibt - reines Marketing.

Wir benutzen fast hauptsächlich Edelstahlpfannen und zum Teil auch eine Eisenpfanne. Bei Edelstahlpfanne kann ich Dir guten Gewissens die WMF Transtherm mit 28cm empfehlen, da kannst Du mit der Gabel kratzen soviel Du willst! Eisenpfannen sind auch sehr gut nach dem Einbrennen - und werden dann mit der Zeit durch die Patina immer besser mit immer weniger Öl!

Subject: Aw: Krebserregende Stoffe in Pfannenbeschichtung
Posted by [Haar_Challenge_2021](#) on Wed, 29 May 2013 20:34:26 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Es ist schon länger bekannt das Teflon im Verdacht steht Krebs zu fördern. Bei "Billig" Keramik Pfanen kann ich mir das auch gut Vorstellen.

Die besten Pfannen die wir benutzen sind von Zepter. Mit dem kann man Öl und Wasserfrei Kochen mit niedriger Temperatur. Nur das Vertriebskonzept ist kacke bei denen und darum sind die Pfannen so teuer

Wird eh langsam Zeit wieder Rohkost zu essen

Subject: Aw: Krebserregende Stoffe in Pfannenbeschichtung
Posted by [pilos](#) on Wed, 29 May 2013 20:49:09 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Beate87 schrieb am Wed, 29 May 2013 19:20Ich habe mir vor kurzem eine KERamikpfanne gekauft und habe nun im Internet gelesen, dass diese krebserregende Stoffe enthalten kann, wenn Speisen zu heiß erhitzt. !

erstmal differenzieren

keramik sind auf mineralischer Basis, da passiert schon mal gar nichts.

und alle gebratenen/gegrillten speisen enthalten potentiell krebserregende stoffe....unabhängig von pfannen.

was richtig ist die teflon pfoa beschichtung kann sich bei dieser art von pfanne bei hohe temp zersetzen

also wenn deine jetzt wirklich aus keramik ist, hätte ich keine bedenken.

Subject: Aw: Krebserregende Stoffe in Pfannenbeschichtung

Posted by [LeroySmith](#) on Thu, 30 May 2013 10:31:10 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

teflon verlässt den körper aber auch wieder zur ganze stand heutigen wissens. das ist nichts was der verkörper verdauen und aufnehmen kann.

richtig ist aber sicher dass sich jede beschichtung zum teil auch löst und dann in der nahrung ist. keramik, Edelstahl ist wahrscheinlich am unbedenklichsten.

Subject: Aw: Krebserregende Stoffe in Pfannenbeschichtung

Posted by [schiber](#) on Mon, 25 May 2020 22:25:38 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Keramik ist auch nicht optimal. Es gibt Öle, die der KeramikBeschichtung schaden und die Antihaft-Eigenschaften herabsetzen.

Dass Teflonbeschichtung (PTFE) der Gesundheit schadet, weiß ich erst seit einiger Zeit. Ein weit älterer Arbeitskollege hat noch nie etwas darüber gehört. Doch man sollte solche Pfannen nicht zu stark erhitzen. Die Temperaturangaben sind unterschiedlich.

Auch kann bei Beschädigungen der TeflonBeschichtung der giftige Spezialklebstoff (PFOA) ins Essen gelangen. Soweit ich verstanden hab. Es gibt auch PFOA-freie Pfannen.

Es gibt Pfannenhersteller, die oft andere Namen verwenden: Diamant-Versiegelung, Titanium-Hartgrundversiegelung, Lotan usw., wo dann nirgends etwas von Teflon steht, was doch

nicht stimmen kann.(?) Was zur Hölle soll Granitium sein?

Es gibt doch eigentlich nur Keramik, Emaille (Glas), Teflon und Eisen/Stahl. Letzteres muss man einbrennen.

Hab das mal bei Stahl (kleiner flacher Topf) experimentiermäßig mit Soja-Öl probiert. Das klappt und die eingebrannte Beschichtung konnte ich nachher kaum noch abwaschen; musste Stahlwolle verwenden, obwohl ich vorher länger mit Spülwasser eingeweicht habe. Danach mal mit Kokos-Öl eingebrannt; das kann man vergessen, bleibt viel zu weich. Leinöl wird dafür empfohlen.

<https://www.rct-online.de/de/RctGlossar/detail/id/>

<https://www.zentrum-der-gesundheit.de/pfoa-cholesterin-ia.html>

<https://www.zentrum-der-gesundheit.de/teflon-ia.html>

Subject: Aw: Krebserregende Stoffe in Pfannenbeschichtung

Posted by [pilos](#) on Tue, 26 May 2020 07:58:39 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

schiber schrieb am Tue, 26 May 2020 01:25

Es gibt Pfannenhersteller, die oft andere Namen verwenden: Diamant-Versiegelung, Titanium-Hartgrundversiegelung, Lotan usw., wo dann nirgends etwas von Teflon steht, was doch nicht stimmen kann.(?) Was zur Hölle soll Granitium sein?

PTFE mit Füllstoffe :d
