

BAKKEN ZONDER HAKKEN

# Welke pan glijdt het soepelst?



## DODE VOGELTJES

Noem 'teflon' en vroeg of laat begint iemand over kanaries of parkieten die dood zijn neergevallen van de 'teflondampen' uit een antiaanbakpan. Inderdaad zijn vogels extra gevoelig voor schadelijke stoffen in de lucht. Omdat PTFE (teflon) uit elkaar begint te vallen bij temperaturen van (ver) boven de 260 °C, kunnen vogels er last van hebben als een teflonpan tot boven deze temperatuur wordt verhit. Houd ze daarom zo ver mogelijk van het fornuis vandaan en verhit PTFE-pannen niet langdurig zonder inhoud. Ook mensen met een ernstige luchtwegaandoening kunnen hier last van hebben, al beperken hun klachten zich tot tijdelijke kortademigheid.

Vogels zijn erg gevoelig voor schadelijke stoffen

Teflonpan op het fornuis? Houd vogels uit de buurt

Ook mensen kunnen hier last van hebben

Titanium plasma, Keravis Extreme, CeraDur: sinds teflon door een verkeerd stofje een deuk in het imago opliep, deden heel wat antiaanbaklagen-nieuwe-stijl hun intrede. **Maar uit welke koekenpan komt de mooiste pannenkoek?**

Vroeger was het een stuk overzichtelijker. Toen waren er koekenpannen waar alleen je oma een pannenkoek in zijn geheel uit kon krijgen, en pannen waarmee iedereen dat kon. Die laatste categorie had een antiaanbaklaag van PTFE (polytetrafluorethyleen), beter bekend onder de merknaam die de uitvinder ervan bedacht: teflon. Maar na decennia van teflongebruik toonden onderzoeken in 2012 aan dat de stof PFOA (perfluorooctaanzuur), onderdeel van de PTFE-laag, kanker kan veroorzaken. Al snel kreeg de merknaam teflon zo'n negatieve bijklank, dat fabrikanten naarstig op zoek gingen naar alternatieven. De keramische antiaanbaklaag leek even het ei van Columbus, omdat die harder en daardoor slijt- en krasvaster is dan teflon, en er geen enge stofjes uit vrijkomen. Jammer alleen dat die lagen met een paar keer bakken al volledig verkleuren en lelijk worden, en dat vooral de goedkope versies toch enorm bleken aan te bakken. De PTFE-laag maakte zijn rentree, onder meer doordat sinds 2015 PFOA in alle consumentenproducten verboden is. De vermelding 'PFOA-vrij' op de verpakking van veel geteste pannen is dus eigenlijk een open deur. Maar teflon blijft een negatieve bijklank hebben. Vandaar waarschijnlijk dat er nu zo veel alternatieven zijn met welklinkende namen. Maar werken die ook?

## KWALIJKE STOFJES

Uit welk materiaal de antiaanbaklaag van de pannen in deze test

bestaat, is meestal lastig te ontdekken. De verpakkingen noemen vooral wat er níet in zit: PFOA en het daarop lijkende PFAS (perfluorooctansulfonzuur), lood, cadmium, nikkel... Je vraagt je af waaraan je allemaal wordt blootgesteld als je bakt in een pan die dit allemaal níet claimt. Daarom testten we ook of er kwalijke stofjes uit de pannen in het eten gaan zitten, door de pannen langdurig te verhitten met olie en naderhand de olie te meten op de aanwezigheid van 27 schadelijke stoffen, waaronder PFOA en PFAS. En gelukkig: alle pannen doorstonden de test met glans, want geen enkel stofje zat er in waarneembare hoeveelheden in.

## ENORME VERSCHILLEN

Dan naar het primaire doel van een antiaanbakpan: dat eitjes en pannenkoeken in hun geheel uit de pan komen, in plaats van opgefroemd en in stukken doordat je ze van de panbodem hebt moeten bikken. Dat testten we door spiegeleieren te bakken in de pannen, zonder vet toe te voegen. De verschillen zijn enorm. De 'titanium plasma antikleef- >>

» Teflon blijft een negatieve bijklank hebben, vandaar waarschijnlijk de vele alternatieven

## » Prijs, merk en type antiaanbaklaag zeggen niets over de antiaanbakkwaliteit



### UITBLINKERS



#### DEMEYERE ALU PRO

Richtprijs: €80 Testoordeel: 8,3

Eitjes glijden als een zonnetje door deze pan met 'titanium plasma antikleeflaag'. Ook de slijtagetest doorstaat hij met glans, maar zijn krasbestendigheid is iets minder. De pan heeft ook perfecte eigenschappen voor een inductiekookplaat. Jammer dat hij zo prijzig is.



#### TEFAL CHARACTER

Richtprijs: €35 Testoordeel: 7,2

De beste Tefal-pan uit de test en wegens zijn schappelijke prijs de Beste Koop. De titanium antiaanbaklaag houdt de eitjes mooi, maar heeft wel te lijden van de slijtagetest. Ook deze pan is uitstekend voor op een inductiekookplaat.



laag' van de Demeyere Alu Pro en de keramische laag van de Fissler Ceramic Comfort leveren perfecte eieren op, maar op de PTFE-laag in de Hema Paris bakken ze jammerlijk aan. Maar liefst negen pannen krijgen een onvoldoende voor dit testonderdeel. Daarbij zitten zowel dure (Fissler SensoRed, Fontignac) als goedkope (Hema, AH, Tefal Starters, Ikea Oumbärlig) pannen, en alle soorten antiaanbaklagen. Ook de slijtage- en krastest voorspelt niet welke soort antiaanbaklaag, welke prijsklasse of welk merk de beste antiaanbakkwaliteiten heeft. Dat een keramische antiaanbaklaag minder gevoelig is voor slijtage en krassen dan een PTFE-laag, kunnen we uit deze test ook niet concluderen. Kortom: de prijs, het merk en het type antiaanbaklaag zeggen allemaal niks over de antiaanbakkwaliteiten.

### RICHTLIJNEN

Waar kun je dan wel op letten? Controleer om te beginnen hoe ruw de binnenkant van de pan aanvoelt. Een pan met een ruwe antiaanbaklaag bakt (nog) niet goed als hij nieuw is. Na verloop

van tijd slijt de ruwe laag en wordt de bodem gladder. Hij bakt dan minder aan, zo blijkt uit onze test. Verder werken pannen over het algemeen beter als de bodem dikker is dan de panwand. De hitte wordt dan in de bodem vastgehouden in plaats van in de wand. Een bodem die uit meerdere lagen is opgebouwd, een zogenoemde sandwichbodem, is het best. Deze pannen zijn ook beter bestand tegen kromtrekken. Voor het koken op een inductiekookplaat is het belangrijk dat de bodem volkomen vlak is en goed aansluit op de kookplaat. Omdat koken op inductie steeds populairder wordt, hebben we bepaalde testresultaten voor inductiekookplaten apart uitgelicht in de tabel.

Tot slot de steel. Die moet lekker in de hand liggen, niet wegglijpen in natte of vette handen, niet te lang of te kort zijn of zo zwaar dat hij de pan uit balans brengt. We testten ook of de steel niet te heet wordt tijdens het bakken. Die van de Ikea 365+ pan en van de Fontignac 3 Étoiles zijn net op het randje, waardoor we het oordeel voor het gebruiksgemak iets hebben verlaagd. <<

## DE ERNESTO VAN LIDL

We testten ook de Lidl Ernesto Keramische koekenpan (Testoordeel 8,1), die op het moment van publicatie niet meer te koop was in 28 cm. Hij ontbreekt daarom in de tabel. Jammer, want deze pan met keramische laag is ook geschikt voor inductie, heeft uitstekende antiaanbakkwaliteiten en is erg goed bestand tegen slijtage en krassen. De 24 cm-uitvoering van deze pan is nog wel verkrijgbaar; deze kost €12 op [lidl-shop.nl](http://lidl-shop.nl) en is daarmee een echte

aanbeveling. Maar let op: er zijn veel verschillende typen Ernesto-pannen te koop in de Lidl-webshop. De pan die wij testten (met grijs handvat en witte binnenkant) staat hieronder.



1830

gram weegt de Fissler Ceramic Comfort, waarmee hij de zwaarste is in de test

De Demeyere Alu Pro is de beste van de 90 pannen die we samen met onze zusterorganisaties hebben getest



5

pannen in deze test hebben een PTFE-laag

Alleen de BK Easy Basic, Tefal Starters en Hema Paris zijn niet geschikt voor inductie

# Test antiaanbakpannen

MERK & TYPE	RICHTPRIJS	TESTOORDEEL	ANTI-AANBAKKWALITEIT NIEUWE PAN		SLUITGEBESTENDIGHEID ANTI-AANBAKLAAG		KRASBESTENDIGHEID ANTI-AANBAKLAAG		GEBRUIKSGEMAK	WARMTEVERDELING		AANSLUITING PANBODEM OP INDUCTIEKOOKPLAAT	BESTENDIGHEID TEGEN VERVORMING	GESCHIKT VOOR INDUCTIE	SOORT ANTI-AANBAKLAAG	GEWICHT (IN G)
			35%	15%	15%	15%	10%	10%								
1 <b>Demeyere</b> Alu Pro Duraglide	€80	<b>8,3</b>	10	10	ooo	ooo	6,6	ooo	8,7	ooooo	✓	a	1310			
2 <b>Ballarini</b> Palermo	€65	<b>7,3</b>	7,0	10	ooo	ooo	7,8	oooo	8,6	ooooo	✓	k	1300			
3 <b>Tefal</b> Character	€35	<b>7,2</b>	7,7	4,3	oooo	ooo	8,5	oooo	8,7	ooooo	✓	a	1110			
4 <b>BK</b> Easy Induction	€40	<b>7,2</b>	7,0	8,8	ooo	ooo	8,5	oooo	8,7	ooooo	✓	p	1170			
5 <b>Tefal</b> Talent Pro	€46	<b>7,0</b>	5,5	8,8	oooo	ooo	7,8	oooo	8,3	ooooo	✓	a	1235			
6 <b>GreenPan</b> Brussels Infinity	€60	<b>7,0</b>	10	3,2	ooo	ooo	6,8	oooo	5,8	oooo	✓	k	970			
7 <b>WMF</b> CeraDur Profi	€80	<b>6,5</b>	5,5	5,5	ooo	oooo	7,9	oooo	9,1	ooooo	✓	k	1580			
8 <b>Tefal</b> Expertise	€34	<b>6,3</b>	3,2	7,7	oooo	oooo	7,7	oooo	7,5	ooooo	✓	a	1240			
9 <b>Fissler</b> Ceramic Comfort	€150	<b>6,3</b>	10	3,2	o	oo	7,2	oooo	8,4	ooooo	✓	k	1830			
10 <b>BK</b> Easy Basic	€30	<b>6,0</b>	4,7	7,7	ooo	ooo	5,8	nvt	6,4	ooooo		p	945			
11 <b>Fontignac</b> 3 Étoiles	€60	<b>5,9</b>	4,7	7,7	oo	oo	9,1	ooooo	8,3	ooooo	✓	a	1360			
12 <b>Fissler</b> SensoRed	€100	<b>5,7</b>	3,2	6,6	ooo	ooo	9,4	ooooo	6,2	ooooo	✓	a	1220			
13 <b>Ikea</b> Oumbärlig (50292096)	€15	<b>4,6</b>	4,7	3,6	ooo	ooo	2,7	oo	4,2	ooo	✓	p	990			
14 <b>AH</b> Emaïlle	€14	<b>4,4</b>	3,2	7,7	ooo	ooo	1,5	o	4,9	oo	✓	a	1320			
15 <b>Tefal</b> Starters	€22	<b>4,3</b>	3,2	7,7	ooo	ooo	3,2	nvt	3,2	o		a	530			
16 <b>Ikea</b> 365+ (10329898)	€25	<b>4,0</b>	3,2	4,3	ooo	oo	1,6	o	5,5	ooo	✓	p	1135			
17 <b>Hema</b> Paris	€10	<b>3,5</b>	1,7	5,1	oo	oo	6,5	nvt	8,7	ooo		p	695			

■ Beste uit de Test ■ Beste Koop ■ 7,5 en hoger ■ 5,4 en lager • De prijzen zijn van april • Krasbestendigheid, Warmteverdeling op inductie, Bestendigheid tegen vervorming en Gebruiksgemak: hoe meer rondjes, hoe beter • Soort antiaanbaklaag: a = anders (zoals titanium plasma), k = keramisch, p = PTFE (teflon) • De GreenPan Brussels Infinity was bij publicatie slecht verkrijgbaar; de serienaam 'Brussels' is moeilijk te vinden op de verpakking.