

## Pressemitteilung

Frankfurt a. M. – 28.05.2024

# Gusseisenpfannen: Die günstigste überzeugt

**Für einige gusseiserne Pfannen greifen Verbraucherinnen und Verbraucher tief in die Tasche. Aber laut ÖKO-TEST lässt der Preis nicht immer auf Qualität schließen. Die Mehrzahl der getesteten Pfannen setzt aus Sicht der Verbraucherschützer beim Kochen zu viele Schwermetalle wie Arsen, Cadmium oder Eisen frei. Nur vier Pfannen schneiden „gut“ ab – darunter ein teures ebenso wie das günstigste Modell.**

ÖKO-TEST hat elf Bratpfannen aus Gusseisen getestet. Darunter sind sowohl Pfannen mit als auch ohne Emaillebschichtung zwischen 11,50 Euro und 169 Euro. Die meisten Pfannen ohne Emaille-Beschichtung überschreiten im Praxistest beim Kochen die vom Europarat empfohlenen Richtwerte für den Übergang von Metallen in Lebensmittel. Bei der „mangelhaften“ *Petromax FP25-T Feuerpfanne* sind es mit Chrom, Eisen, Mangan, Vanadium und Arsen gleich fünf Elemente auf einmal und bei der *Stur Gusseisenpfanne* – der teuersten Pfanne im Test – vier davon. Allesamt in einer Menge, die über den empfohlenen Richtwerten liegen. Für die Hersteller sind diese nicht bindend. Das Problem bei den nachgewiesenen Schwermetallen: Arsen ist hochgiftig und kanzerogen, Vanadium ist vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) als genotoxisch für lebende Organismen eingeschätzt. Mangan, Eisen und Chrom benötigt der Körper zwar – bekommt er jedoch zu viel davon, ist das ebenfalls nicht gesund.

Bei drei von fünf Pfannen mit einer Emaillebeschichtung überschreiten die ins Kochgut übergegangenen Cadmiumgehalte den von der EU empfohlenen Richtwert. Cadmium ist ein giftiges Schwermetall, das sich im Körper anreichern und – über längere Zeit aufgenommen – zu Nieren und Knochenschäden führen kann.

„Wir müssen an dieser Stelle abwerten, da die gefundenen Schwermetalle aus unserer Sicht nicht in diesen Mengen ins Essen übergehen sollten. Wenn Verbraucherinnen und Verbraucher dann auch noch viel Geld für Ihre Pfanne auf der Ladentheke liegen lassen, ist das umso ärgerlicher“, sagt ÖKO-TEST-Redakteurin Heike Baier.

Beim Bratergebnis bräunen drei der emaillierten Pfannen laut ÖKO-TEST nur „ungleichmäßig“ oder sogar „stark ungleichmäßig“. Bei den getesteten Pfannen mit reiner Gusseisenoberfläche überzeugen dagegen zwei Drittel in ihrer Bräunungsleistung.

Im Gesamturteil bewertet ÖKO-TEST vier Pfannen mit „gut“ – darunter ein teures und das günstigste Modell im Test: Die *Staub Gusseisen Bratpfanne emailliert* für 159 Euro und die *WAS Brat-/Servierpfanne Cast Iron 35* für nur 11,55 Euro.

Weitere Informationen und den aktuellen Test finden Sie in der Juniausgabe des ÖKO-TEST-Magazins und unter: [oekotest.de/14522](https://oekotest.de/14522)

#### **Pressekontakt:**

Karen Richterich, Pressereferentin

Tel: +49 (0)151/5323-1963

E-Mail: [presse@oekotest.de](mailto:presse@oekotest.de)

**Über ÖKO-TEST** - Seit 1985 untersucht und bewertet ÖKO-TEST Produkte und Dienstleistungen unabhängig, objektiv und sachkundig und veröffentlicht die Ergebnisse im monatlich erscheinenden ÖKO-TEST Magazin, in digitalen Publikationen sowie in weiteren Sonderveröffentlichungen. Mit einer Reichweite von rund einer Million Leserinnen und Lesern des Magazins und durchschnittlich über zwei Millionen monatlichen Usern auf [oekotest.de](https://oekotest.de) ist ÖKO-TEST eines der führenden Verbraucherschutzmedien im Bereich Gesundheit und Ökologie in Deutschland.

 [oekotest.de](https://oekotest.de)

 <https://www.facebook.com/oekotest>

 <https://www.instagram.com/oekotest.de>