

# Perfekte Antihafte Wirkung

Dieser Test erschien online auf <http://etm-testmagazin.de> – 24. März 2014

## Das Wichtigste

### Geeignet für

Für alle, die sowohl scharf anbraten als auch schonend garen wollen.



Zu den wichtigsten Küchenutensilien gehören Pfannen, da diese besonders vielseitig einsetzbar sind. Gerade Keramikpfannen sind durch ihre robuste Beschichtung kratzfest und temperaturbeständig. Die induktionsgeeigneten Keramikpfannen Rivarolo Piu und Rivarolo Schmorpfanne von Ballarini haben in unseren Tests gezeigt, was in ihnen steckt.

Ob nun das Steak scharf angebraten, die Hähnchenbrust knusprig gebräunt oder der Pfannkuchen gegart wird – eine Pfanne sollte stets vielseitig einsetzbar sein und sich nicht nur durch ein gutes Anbratverhalten, sondern auch durch eine hervorragende Antihafte Wirkung auszeichnen. Denn was nützt es, wenn das Spiegelei zwar gleichmäßig gebraten wird, aber währenddessen am Pfannenbo-

den anbackt. Keramikbeschichtungen bieten den Vorteil, dass bei hohen Temperaturen gebraten werden kann und die Speisen nicht anhaften.

Viele Speisen lassen sich sogar zubereiten, wenn die Keramikpfanne vor dem Braten nur mit einem dünnen Öl-Film versehen wird. Mithin ist eine solche Pfanne auch bestens zum fettarmen Braten geeignet.



# Ballarini

## Rivarolo Piu



<b>ETM TESTMAGAZIN · URTEIL</b>	
Ballarini Rivarolo Piu 28 cm	
<b>SEHR GUT</b>	<b>93,8 %</b>
Induktionsgeeignete Pfanne im Onlinetest <a href="http://www.etm-testmagazin.de">www.etm-testmagazin.de</a>	Heft 03/2014

**Die wichtigsten Merkmale**

- Pfannenmaterial: Aluminiumstahl
- Beschichtung: Keramik
- Ausstattung: silikongummierter Kunststoffgriff, Thermopunkt
- geeignet für: Gas, Elektro, Halogen, Ceran, Induktion

### Handhabung

Die Ballarini Rivarolo Piu Pfanne ist mit einer weißen, robusten Keramikbeschichtung versehen. Die Pfanne ist 1289 g schwer und gut ausbalanciert.



Der silikongummierte Griff ist 19 cm lang und abgerundet. So liegt der Griff gut in der Hand und ist sehr rutschsicher.



Am Griff ist ein Thermopunkt eingelassen. Solange die Pfanne kalt ist, ist der Thermopunkt grün. Wenn die Pfanne aufgeheizt wird, verfärbt sich der Thermopunkt langsam rot. Ist der Punkt vollständig rot gefärbt, können Speisen in der Pfanne gebraten werden, da die optimale Brattemperatur erreicht wurde. Ein Glasdeckel gehört nicht zum Lieferumfang und kann optional erworben werden. Der Pfannenrand ist 5,6 cm hoch. So rutscht auch beim Schwenken des Bratgutes nichts aus der Pfanne; außerdem bietet sich die Möglichkeit, eine Speise mit Soße

zuzubereiten. Obwohl die Pfanne nicht mit einem Schüttrand ausgestattet ist, lassen sich Flüssigkeiten sehr gut ausgießen.



Durch die Vertiefungen im Pfannenboden können auf dem Induktionsfeld beim Gebrauch Abdrücke entstehen, die sich mühelos nach dem Braten wegwischen lassen.

### Funktionalität

In 38 Sekunden ist die Pfanne Rivarolo Piu von Ballarini auf 150 °C aufgeheizt. Wenn die Induktionskochplatte abgeschaltet wird, sinkt nach einer Minute die Pfannentemperatur von 150 °C auf 104 °C. Nach fünf Minuten liegt die Pfannentemperatur noch bei 63 °C. Innerhalb von 5:03 Minuten wird ein Liter Wasser mit der Ausgangstemperatur von 18 °C zum Kochen gebracht.



Empfindliche Speisen wie Pfannkuchen haften beim Braten nicht an. Auch ohne Öl lassen sich diese Speisen gut in der Rivarolo Piu Pfanne braten. Die Bräunung gelingt gleichmäßig.



Auch Bratkartoffeln sind in kurzer Zeit knusprig und gleichmäßig gebräunt. Dabei haften die Bratkartoffeln nicht an der Keramikbeschichtung an.



Auch beim scharfen Anbraten von Fleisch ist diese Pfanne sehr gut einsetzbar. Durch die hohen Brattemperaturen kann das Fleisch leicht an der Pfanne anhaften. Hähnchenbrustfilet gelingt knusprig gebräunt.



Steaks lassen sich durch das scharfe Anbraten sehr gut zubereiten. So wird die Außenseite schön geröstet, während das Innere nicht austrocknet. Fleisch lässt sich stets zügig braten.



Durch die Keramikbeschichtung gestaltet sich die Reinigung als sehr simpel. Selbst angebackene Bratrückstände lassen sich

mit einem trockenen Tuch mühelos von der Pfanne lösen und auswischen.

### Unsere Meinung

Die Ballarini Rivarolo Piu Pfanne zeichnet sich durch ein sehr gutes Anbratverhalten aus. Auch die Antihafwirkung und die Wärmespeicherung überzeugen. Zudem werden die Speisen gleichmäßig gebräunt und trocken auch bei hohen Brattemperaturen innen nicht aus.



Handhabung	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Braten	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Komfort	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■



sehr gutes Anbratverhalten, einfache Reinigung, Thermopunkt



leichtes Anbacken bei Fleisch

## Fazit

Die Rivarolo Piu Pfanne von Ballarini punktet nicht nur mit ihrem sehr guten Anbratverhalten. Auch die Antihafwirkung der Keramikbeschichtung zeichnet diese Pfanne aus. Zudem glänzt sie auch mit kurzen Aufheizzeiten. Die qualitativ hochwertige Keramikpfanne ist gut verarbeitet. Besonders praktisch ist des Weiteren der Thermopunkt am Pfannenstil, der anzeigt, ob die Pfanne zum Braten aufgeheizt ist oder nach dem Gebrauch komplett abgekühlt ist. Mit einem Marktpreis von 39,99 Euro liegt die Pfanne in einem guten Preis-/Leistungsbereich. Mit 93,8 % erreicht die Ballarini Rivarolo Piu das Testurteil „sehr gut“.

# Ballarini

## Rivarolo Schmorpfanne



<b>ETM TESTMAGAZIN · URTEIL</b>	
Ballarini Rivarolo Schmorpfanne 28 cm	
<b>SEHR GUT</b>	<b>93,8 %</b>
Induktionsgeeignete Schmorpfanne im Onlinetest <a href="http://www.etm-testmagazin.de">www.etm-testmagazin.de</a>	Heft 03/2014

**Die wichtigsten Merkmale**

- Pfannenmaterial: Aluminiumstahl
- Beschichtung: Keramik
- Ausstattung: silikongummierter Kunststoffgriff, Glasdeckel
- geeignet für: Gas, Elektro, Halogen, Ceran, Induktion

In unserem Vergleichstest von Induktionsgeeigneten Keramik-Pfannen aus dem Heft 02/2014 hat schon die Pfanne Ballarini Rivarolo 28 cm ihr Können unter Beweis gestellt. Aus der gleichen Produktreihe Rivarolo testet das ETM TESTMAGAZIN nun die Schmorpfanne 28 cm mit Glasdeckel.

### Funktionalität

Die Ballarini Rivarolo Schmorpfanne ist wie alle Pfannen der Produktreihe mit einer robusten, weißen Keramikbeschichtung ausgestattet.



Durch den 7 cm hohen Pfannenrand eignet sich die Pfanne gut zum Schmoren von etwas größeren Mengen und auch beim Schwenken rutscht kein Bratgut heraus.



Der Pfannenboden hinterlässt keinen Abdruck auf dem Induktionsfeld.



Ein passender Glasdeckel gehört zum Lieferumfang. Der Deckel ist mit einem Ventil ausgestattet, sodass überschüssiger Druck praktisch abgeleitet werden kann.



Der Glasdeckel schließt mit dem Pfannenrand perfekt ab, sodass an den Seiten kein Dampf austritt.

### Handhabung

In 35 Sekunden ist die Schmorpfanne auf 150 °C aufgeheizt. Nach einer Minute ohne weitere Hitzezufuhr senkt sich die Temperatur auf 102 °C. Ein Liter Wasser wird in 4:46 Minuten zum Kochen gebracht.



Die Schmorpfanne zeigt das typische Bratverhalten für die Produktreihe Rivarolo, sodass zügig und gleichmäßig gebraten werden kann.



Auch Hähnchenbrustfilet wird in kurzer Zeit gebräunt und bleibt innen saftig. Einzig Fleisch kann leicht anhaften. Schließlich gelingt die Reinigung auch sehr gut.

Handhabung	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Braten	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Komfort	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

**+** sehr gutes Anbratverhalten, einfache Reinigung, Glasdeckel

**-** leichtes Anbacken bei Fleisch

## Fazit

Die Ballarini Rivarolo Schmorpfanne mit Glasdeckel punktet nicht nur durch das sehr gute Anbratverhalten und die Antihafte Wirkung der Produktserie Rivarolo, sondern auch die kurze Aufheizdauer zeichnet die Schmorpfanne aus. Das Modell liegt bei der hohen Materialqualität mit einem Marktpreis von 44,99 Euro in einem guten Preis-/Leistung-Bereich. Mit 93,8 % erzielt die Schmorpfanne Rivarolo von Ballarini das Testurteil „sehr gut“.

## Testverfahren

### Handhabung (10 %)

Das Testteam bewertete bei der Reinigung der Pfannen, wie gut sich die Keramikpfannen von Ballarini mit einem trockenen Tuch auswischen lassen oder ob Verschmutzungen mühsam mit einem feuchten Spüllappen geschrubt werden müssen. Zudem prüften die Tester bei der Dokumentation, ob die Angaben zur Anwendung vollständig waren und ob zusätzliche Tipps zur Pflege und Gebrauch auf verschiedenen Herdarten vorhanden waren.

### Braten (60 %)

Für unseren Test wurden die Pfannen stets auf den Glaskeramik-Kochfeldern mit Induktion KM 6366 von Miele verwendet. Bei anderen Kochfeldern kann es zu Abweichungen der ermittelten Bratdauer und Aufheizzeiten kommen. In den Pfannen wurden Pfannkuchen, Bratkartoffeln, Steaks und Hähnchenbrustfilets zubereitet. Während Pfannkuchen und Hähnchen stets mit einer mittleren Temperaturstufe gebraten wurden, wurden Steaks und Bratkartoffeln mit einer hohen Stufen zubereitet.

Zusätzlich zur Bratdauer der einzelnen Speisen floss auch das Bratergebnis in die Bewertung mit ein. Bei einer gleichmäßigen und knusprigen Bräune gab es eine gute Bewertung. Pfannkuchen, die leicht anhaften können, wurden ohne Öl zubereitet. Bei der Aufheizdauer wurde die Zeit ermittelt, bis eine leere Pfanne auf 150 °C erhitzt und bis ein Liter Wasser mit einer Ausgangstemperatur von 18 °C in der Pfanne anfängt zu kochen. Die auf 150 °C erhitzten Pfannen wurden bei einer Raumtemperatur von 20 °C von der eingeschalteten Induktionsplatte genommen und auf eine ausgeschaltete Induktionsplatte gestellt. Die Pfannentemperatur wurde nach einer sowie fünf Minuten gemessen und bewertet.

### Komfort (30 %)

Bei den Ballerini Keramikpfannen wurde von unseren Testern das Ausgießverhalten von Flüssigkeiten bewertet. Auch das Gewicht wurde bei der Bewertung berücksichtigt, da schwere Pfannen oft unkomfortabel zu handhaben sind. Zudem überprüfte das Testteam, wie gut der Pfannengriff in der Hand liegt. Auch das Material des Pfannengriffs und seine Rutschfestigkeit wurden beurteilt. Zudem wurden das Pfannenmaterial und dessen Verarbeitung in die Bewertung mit aufgenommen.

## Technische Daten

Hersteller / Modell	Ballarini Rivarolo Piu 28 cm	Ballarini Rivarolo Schmorpfanne 28 cm
Pfannenmaterial	Aluminiumstahl	Aluminiumstahl
Griffmaterial	silikongummierter Kunststoff	silikongummierter Kunststoff
beschichtet	Keramik	Keramik
Gesamtgewicht in g	1289	1330
Deckel	optional	Glasdeckel
Pfannenranddurchmesser in cm	28,8	29,0
Pfannenbodendurchmesser in cm	23,8	23,8
Pfannenrandhöhe in cm	5,6	7,0
geeignet für	Gas, Elektro, Halogen, Ceran, Induktion	Gas, Elektro, Halogen, Ceran, Induktion
backofentauglich	ja	ja
spülmaschinenfest	ja	ja
geeignet für Temperatur in °C	400	400
Besonderheiten	Thermospot	-
Kochdauer von 1 Liter Wasser in Min	05:03:00	04:46:00
Wärmespeicherung nach 1/5 Minuten	104/63	102/65

## Bewertung

Hersteller / Modell	%	Ballarini Rivarolo Piu 28 cm	Ballarini Rivarolo Schmorpfanne 28 cm
<b>Handhabung</b>	<b>10</b>	<b>93,4</b>	<b>93,4</b>
Reinigung	70	94,0	94,0
Dokumentation	30	92,0	92,0
<b>Braten</b>	<b>60</b>	<b>91,6</b>	<b>91,8</b>
Anbratverhalten	40	94,0	94,0
Aufheizdauer	20	87,0	88,0
Hitzeverteilung	20	92,0	92,0
Wärmespeicherung	20	91,0	91,0
<b>Komfort</b>	<b>30</b>	<b>91,7</b>	<b>91,4</b>
Ausschütten	10	90,0	90,0
Gewicht	30	89,0	88,0
Griff	20	92,0	92,0
Material/Verarbeitung	40	94,0	94,0
<b>Bonus/Malus</b>		+1,0 Thermospot, +1,0 gummierter Griff	+1,0 gummierter Griff, +1,0 Glasdeckel
<b>Preis in Euro (UVP)</b>		<b>82,99</b>	<b>107,99</b>
<b>Durchsch. Marktpreis in Euro</b>		<b>39,99</b>	<b>44,99</b>
<b>Preis-/Leistungsindex</b>		<b>0,43</b>	<b>0,48</b>
<b>Gesamtbewertung</b>		<b>93,8 %</b>	<b>93,8 %</b>
<b>Testnote</b>		<b>sehr gut</b>	<b>sehr gut</b>