

Übersicht und Tabelle: Töpfe, Pfannen und Kessel

In der professionellen Küche werden, je nach Gericht, unterschiedliche Töpfe, Pfannen und Kessel verwendet:

| | | |
|---|---|---|
| Bain Marie ist ein Wasserbad-Topf. Bain Maries werden in der Speisenausgabe zum Warmhalten von Speisen und bei der Herstellung oder Erwärmung von empfindlichen Speisen verwendet. | Fischtopf ist ein Kochgerät für die Zubereitung von Fisch und Meeresfrüchten. | Sauteuse ist eine Pfanne mit hohem Rand; wird auch als Schwenkpfanne bezeichnet. |
| Bräter ist ein flaches Gefäß, rechteckig, rund oder oval, zur Zubereitung von Braten. | Kasserolle ist ein eher flacher Topf mit großer Bodenfläche und geraden Wänden; hat als Stielkasserolle einen Stiel, ansonsten | Simmertopf ist ein doppelwandiger Topf; wird zur schonenden Erwärmung von hitzeempfindlichen Lebensmitteln verwendet. |
| Dampfgarer ist ein Kochgerät zur Zubereitung von Speisen mit und in Wasserdampf. Zubereitungen mit Dampf sind in Dampfgarern als Gerät, als Dampf- und Schnellkopftopf und mithilfe von Dampfeinsätzen möglich. | Kokotte ist ein feuerfester Schmortopf; in Restaurants werden häufig kleine Kokotten für die portionsweise Zubereitung von Suppen, Ragouts und Gratin verwendet, die Gerichte werden dann auch in der Kokotte serviert. | Wok ist eine hohe, gewölbte Pfanne; vor allem in der asiatischen Küche von großer Bedeutung. |
| Einkochtopf bezeichnet einen meist großen Topf zum Einkochen von Lebensmitteln. | Pfanne ist ein flaches Kochgerät zum Braten; erhältlich mit und ohne Beschichtung und aus verschiedenen Metallen; Sonderformen sind z.B. Crepe- oder Paellapfannen. | |