

	<p>Object: Kasserolle</p> <p>Museum: Hammerschmiede mit Bienen- und Heimatmuseum Reichenbach Schindelstraße 8/1 77933 Lahr/Schwarzwald- Reichenbach kultur_heimatpflege@schwarzwaldverein- reichenbach.de</p> <p>Collection: Gute Stube</p> <p>Inventory number: RE-2021-10-0005</p>
--	--

## Description

H I auf dem Stiel eingepägt

<https://de.wikipedia.org/wiki/Kasserolle>

Eine Kasserolle (auch: das Kasserol, französisch: casserole, „Topf“, vom altfranzösischen casse, „großer Löffel“, von lateinisch cattia, „Schöpflöffel, Kelle“) ist ein Topf mit Stiel (Stielkasserolle) und einem steilen Rand. Die Kasserolle eignet sich vor allem zum Braten oder Schmoren (mit einem Deckel).

In Teilen Bayerns und Österreichs wird synonym für Kasserolle auch die Bezeichnung Reine oder Reindl verwendet, siehe auch Bräter.[1]

In der Schweiz ist die Bezeichnung Pfanne üblich, insbesondere bei kleineren Durchmesser.

Gelegentlich wird auch die Bezeichnung Kokotte gebraucht, wenn von einer Kasserolle bzw. einem Schmortopf die Rede ist.

## Basic data

Material/Technique:

Kupfer

Measurements:

H: 8,5 cm; D: 19,1 cm; Stiellänge: 20,7 cm

## Events

Created

When

Who

	Where	Hammerschmiede (Lahr-Reichenbach )
Created	When	20. century
	Who	
	Where	

## Keywords

- Bin
- Garniec
- Kitchen
- Saucepan