

| | |
|--|--|
| | <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-2021-10-0003</p> |
|--|--|

Description

<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 Durchmessern.

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 cm; D: 15 cm; Stiellänge: 32,5 cm |

Events

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

Who

Where

Keywords

- Bin
- Kitchen
- Saucepan
- Topf