

UAVHENGIG LABORORIETEST

Kokkekniver

Kokkekniver under 1000 kr



Fiskars
Hard Edge



Anders Petter
Backaryd



IKEA
Briljera



Tefal
Ingenio Ice Force



Sabatier
Trompette



Zwilling
Four Star



Victorinox
Fibrox



Mac
Chef Universalkniv



Wilfa
1948 W20CK



Exxent
Professional 66021

Forbrukerkontakt		fiskars.com	cervera.se	www.ikea.com	tefal.se	amefa.com	zwilling.com	victorinox.com	vikingsun.se	wilfa.se	exxent.se
Produktfakta											
Veil. pris	[SEK]	500 kr	450 kr	500 kr	400 kr	390 kr	990 kr	350 kr	950 kr	599 kr	380 kr
Vekt	[g]	133	197	223	206	234	202	162	143	222	154
Bladets lengde	[mm]	198	195	188	196	202	197	211	211	199	195
Bladets høyde	[mm]	47	45	46	46	46	48	51	46	43	40
Bladets tykkelse	[mm]	2	2	3	2	3	3	2	2	2	2
UTVALGTE MÅLEVERDIER FRA TESTEN											
Skarphet fra fabrikk (ICP)*	[mm]	108	107	107	125	87	90	59	108	85	38
Skarphetens holdbarhet fra fabrikk (SER)**	[mm]	678	465	515	533	282	281	176	405	274	85
Skarphet etter omsliping (ICP)*	[mm]	35	59	25	6	47	15	32	56	32	31
Skarphetens holdbarhet etter omsliping (SER)**	[mm]	299	333	254	35	255	85	141	312	142	143
Vinkel på eggen	[°]	22°56'	24°30'	20°24'	18°25'	26°26'	29°16'	37°49'	32°24'	27°34'	44°32'
Tykkelse på eggen	[mm]	0,384	0,378	0,484	0,340	0,373	0,398	0,373	0,310	0,398	0,584
Deformering av bladet etter bøyetest	[°]	< 0,5°	1,35°	< 0,5°	1,69°	< 0,5°	< 0,5°	< 0,5°	< 0,5°	1,41°	1,08°
Totalt antall groper eller rustflekker etter korrosjonstest		7	92	16	51	139	12	6	527	30	24
Sprekkdannelse etter korrosjonstest		0	0	0	0	0	0	0	0	0	11
DELKARAKTER (VEKTING I TOTALKARAKTEREN I PARENTES)											
Skarphet og egg	(40 %)	8,1	7,3	8,1	7,0	6,6	6,4	5,8	7,2	6,2	5,4
Praktiske tester (ved skjæring av vanlige matvarer)	(30 %)	8,5	8,9	8,0	8,9	8,6	8,8	8,8	9,0	8,3	8,0
Stålkvalitet og korrosjonsmotstand	(20 %)	7,8	8,0	7,4	7,8	8,5	8,5	8,5	6,9	7,2	6,4
Holdbarhet mot slag og fall	(10 %)	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	6,0	6,0	10,0
TOTALKARAKTER 1–10, DER 10 ER BEST		8,3	8,2	8,1	8,1	7,9	7,9	7,6	7,6	7,0	6,8
Kommentar		Best i test	Svært god skarphet fra fabrikk. Litt dårligere korrosjonsmotstand. Litt dårligere fleksibilitet i bladet.	Svært god skarphet fra fabrikk. God korrosjonsmotstand. Litt tykk egg.	Beste skarpheten fra fabrikk. Merkbart dårligere skarphet og holdbarhet etter omsliping. Skal tåle maskinoppvask, men blir tydelig misfarget i oppvasktesten.	Den tyngste kniven i testen. Dårlig skarphet fra fabrikk. Litt dårligere korrosjonsmotstand. Skal tåle maskinoppvask, men blir tydelig misfarget i oppvasktesten.	Dårlig skarphet fra fabrikk. Ganske tykk og butt vinkel på eggen. God korrosjonsmotstand.	Nest dårligst skarphet fra fabrikk. Svært butt vinkel på eggen. God korrosjonsmotstand.	God skarphet fra fabrikk. Flest rustflekker av alle kniver i testen. Svært grov vinkel på eggen.	Dårlig skarphet fra fabrikk. God korrosjonsmotstand. Dårligst til å beholde skarpheten etter omsliping.	Dårligste kniven i denne testen. Svært dårlig skarphet fra fabrikk. Svært grov egg. Sprekker i bladet etter korrosjonstesten.

* Skarpheten måles ved å måle hvor mange mm bladet skjærer gjennom et spesielt testpapir i de tre første skjæringene.

** Skarpheten måles ved å måle hvor mange mm bladet skjærer gjennom et spesielt testpapir i totalt 60 skjæringer.