

# CLAS OHLSON CERAMIC FRYING PAN

OKTOBER 2023

**Test fakta**

**Verified™**  
Quality & Performance

**CLAS OHLSON CERAMIC FRYING PAN**  
Laboratorietest av beleggets slitestyrke og slippegenskaper, varmefordeling, varmhoding og konstruksjonskvalitet.

ID: R2308    testresultat: testfakta.no

INDEPENDENT LABORATORY TESTS

## Laboratorietestet Oktober 2023



“Høy konstruksjonskvalitet og svært slitesterkt slippbelegg. Litt dårligere varmeegenskaper.”

Testfaktas kommentar



### Testresultat

TFR-2023-108

Veil. pris [kr]

#### Produktinformasjon

Type belegg  
Materiale stamme  
Vekt [g]

#### Noen utvalgte måleverdier og delkarakterer fra testen

Ripebestandighet visuell vurdering av overflaten [1-10]  
Påvirkning slipp-lett pannekakerøre [1-10]  
Påvirkning slipp-lett brent melk [1-10]  
Temperaturforskjell over hele pannens overflate [°C]  
Endring bunnens planhet [%]  
Varmhodingstid 200-120 °C [min:sek]  
Oppvarmingstid hele pannen til 230 °C [min:sek]

#### Delkarakter 1 til 10, der 10 er best (vekting i total karakteren i parentes)

Beleggets slitestyrke [40%]  
Varmeegenskaper [40%]  
Konstruksjonskvalitet [20%]

#### Total karakter

#### Clas Ohlson

Ceramic Frying Pan  
450

Keramisk Aluminium  
1235

9,6  
10,0  
10,0  
38  
3,59  
13:48  
01:24

9,9  
8,1  
9,2  
**9,0**

#### Fiskars

All Steel Coated Frying Pan  
800

Keramisk Rustfritt stål  
1480

4,4  
8,0  
10,0  
21  
2,26  
19:58  
01:45

6,8  
9,4  
9,6  
**8,4**

#### Tefal Jamie Oliver

Everyday Quick & Easy  
500

Titan Rustfritt stål  
1260

6,0  
6,0  
6,0  
24  
8,52  
18:44  
01:14

6,0  
9,5  
5,6  
**7,3**