

CLAS OHLSON CERAMIC FRYING PAN

LOKAKUU 2023



VerifiedTM
Quality & Performance

CLAS OHLSON CERAMIC FRYING PAN

Pinnoitteen kestävyttä, tarttumattomuusominaisuuksia, lämmön siirtymistä, lämpimänäpitoa ja rakenteen laatua koskeva laboratoriotesti.

ID: R2308

testitulokset:
testfakta.com/fin

INDEPENDENT LABORATORY TESTS

Testattu laboratoriossa
Lokakuu 2023



”Korkea rakenteen laatu ja erittäin kestävä tarttumaton pinnoite. Melko huonot lämpöominaisuudet.”

Testfaktan kommentti



Testitulokset

TFR-2023-108

Hinta, noin [€]

Clas Ohlson

Ceramic Frying Pan

40

Fiskars

All Steel Coated Frying Pan

70

Tefal Jamie Oliver

Everyday Quick & Easy

50

Tuotetiedot

Pinnoitetyyppi

Rungon materiaali

Paino [g]

Keraaminen

Alumiini

1235

Keraaminen

Ruostum. teräs

1480

Titaani

Ruostum. teräs

1260

Poimintoja testin mittausarvoista ja osatuloksista

Pinnan naarmuuntumattomuuden [1-10]

9,6

4,4

6,0

Pannukakkutaikinan vaikutus irtoavuuteen [1-10]

10,0

8,0

6,0

Palaneen maidon vaikutus irtoavuuteen [1-10]

10,0

10,0

6,0

Lämpötilaero koko pannun pinnalla [°C]

38

21

24

Pohjan tasaisuuden muutos [%o]

3,59

2,26

8,52

Lämpimänäpitoaika 200-120 °C [min:s]

13:48

19:58

18:44

Koko pannun lämpenemisaika 230 °C [min:s]

01:24

01:45

01:14

Osatulos asteikolla 1-10, missä 10 on paras

Pinnoitteen kestävyys [40%]

9,9

6,8

6,0

Lämpöominaisuudet [40%]

8,1

9,4

9,5

Rakenteen laatu [20%]

9,2

9,6

5,6

Kokonaisarvosana

9,0

8,4

7,3