

## OBEROENDE LABORATORIETEST

### Kockknivar

Kockknivar 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

Konsumentkontakt		<a href="http://fiskars.com">fiskars.com</a>	<a href="http://cervera.se">cervera.se</a>	<a href="http://www.ikea.com">www.ikea.com</a>	<a href="http://tefal.se">tefal.se</a>	<a href="http://amefa.com">amefa.com</a>	<a href="http://zwilling.com">zwilling.com</a>	<a href="http://victorinox.com">victorinox.com</a>	<a href="http://vikingsun.se">vikingsun.se</a>	<a href="http://wilfa.se">wilfa.se</a>	<a href="http://exxent.se">exxent.se</a>
<b>Produktfakta</b>											
Ca Pris	[SEK]	500 kr	450 kr	500 kr	400 kr	390 kr	990 kr	350 kr	950 kr	599 kr	380 kr
Vikt	[g]	133	197	223	206	234	202	162	143	222	154
Bladets längd	[mm]	198	195	188	196	202	197	211	211	199	195
Bladets höjd	[mm]	47	45	46	46	46	48	51	46	43	40
Bladets tjocklek	[mm]	2	2	3	2	3	3	2	2	2	2
<b>UTVALDA MÄTVÄRDEN FRÅN TESTET</b>											
Skärpa från fabrik (ICP)*	[mm]	108	107	107	125	87	90	59	108	85	38
Skärkans hållbarhet från fabrik (SER)**	[mm]	678	465	515	533	282	281	176	405	274	85
Skärpa efter omslipning (ICP)*	[mm]	35	59	25	6	47	15	32	56	32	31
Skärkans hållbarhet efter omslipning (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'
Tjocklek på eggen	[mm]	0,384	0,378	0,484	0,340	0,373	0,398	0,373	0,310	0,398	0,584
Bladets deformation efter bøjtest	[°]	< 0,5°	1,35°	< 0,5°	1,69°	< 0,5°	< 0,5°	< 0,5°	< 0,5°	1,41°	1,08°
Totalt antal gropar eller rostfläckar efter korrosionstest		7	92	16	51	139	12	6	527	30	24
Sprickbildning efter korrosionstest		0	0	0	0	0	0	0	0	0	11
<b>DELBYTG (VIKT I TOTALBYTGET INOM PARENTES)</b>											
Skärpa och egg	(40%)	8,1	7,3	8,1	7,0	6,6	6,4	5,8	7,2	6,2	5,4
Praktiska test (vid skärning av vanliga matvaror)	(30%)	8,5	8,9	8,0	8,9	8,6	8,8	8,8	9,0	8,3	8,0
Stålkvalité och korrosionsmotstånd	(20%)	7,8	8,0	7,4	7,8	8,5	8,5	8,5	6,9	7,2	6,4
Hållbarhet mot slag och fall	(10%)	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	6,0	6,0	10,0
<b>TOTALBYTG 1-10 DÄR 10 ÄR BÄST</b>		<b>8,3</b>	<b>8,2</b>	<b>8,1</b>	<b>8,1</b>	<b>7,9</b>	<b>7,9</b>	<b>7,6</b>	<b>7,6</b>	<b>7,0</b>	<b>6,8</b>
<b>Kommentar</b>		Bäst i test	Mycket bra skärpa från fabrik. Något sämre korrosionsmotstånd. Något sämre flexibilitet i bladet.	Mycket bra skärpa från fabrik. Bra korrosionsmotstånd. Något tjockt egg.	Bästa skärpan från fabrik. Märkbart sämre skärpa och hållbarhet efter omslipning. Ska tåla maskindisk men blir tydligt missfärgad i disktestet.	Tyngsta kniven i testet. Dålig skärpa från fabriken. Något sämre korrosionsmotstånd. Ska tåla maskindisk men blir tydligt missfärgad i disktestet.	Dålig skärpa från fabrik. Ganska tjock och trubbig vinkel på eggen. Bra korrosionsmotstånd.	Näst sämst skärpa från fabrik. Väldigt trubbig vinkel på eggen. Bra korrosionsmotstånd	Bra skärpa från fabrik. Flest rostfläckar av alla knivar i testet. Väldigt grov vinkel på eggen.	Dålig skärpa från fabrik. Bra korrosionsmotstånd. Sämst på att behålla skärpan efter omslipning.	Sämsta kniven i vårt test. Mycket dålig skärpa från fabriken. Väldigt grov egg. Sprickor i bladet efter korrosionstestet.

\* Skärpan mäts genom att mäta hur många mm bladet skär genom ett speciellt testpapper under de tre första skären.

\*\* Skärpan mäts genom att mäta hur många mm bladet skär genom ett speciellt testpapper under totalt 60 skär.