

Kockknivar



Chroma type 301
Design by Porsche

OBH Nordica
Oden Kockkniv

Global
G-2

Sabatier

Ikea
Gynnsam

Åhléns
Zeus

Jamie Oliver

Mac
NBK 85

Fiskars
functional form

Cirkapris	1 100	495	1 300	800	150	225	300	2 500	170
Konsumentkontakt	<i>vikingsun.se</i>	<i>obhnordica.se</i>	<i>global.se</i>	<i>sebastian.se</i>	<i>ikea.se</i>	<i>ahlens.se</i>	<i>tefal.se</i>	<i>vikingsun.se</i>	<i>fiskars.se</i>
Knivbladets längd i cm	20	20	20	20	21	20	19	20	20
Vikt i gram	244	238	170	177	254	241	255	196	106

Några utvalda mätvärden från testet

Skärpa (antal remsor)	24	16	15	5	7	10	9	20	14
Skärpa efter slitage (antal remsor)	16	5	7	3	7	8	5	8	6
Böjtlighet (bestående stukning i °)	2	0	0	0	5	5	3	4	8

Skador efter korrosionstest	Mycket få och små frätgropar	Mycket få och små frätgropar	Många små frätgropar	Små frätgropar	Små frätgropar	Många små frätgropar	Många små frätgropar	Få men stora frätgropar, eggen mycket påverkad	Väldigt många små frätgropar och några stora frätgropar
Glidstopp mellan handtag och egg	Nej	Ja	Ja	Ja	Nej	Ja	Ja	Ja	Ja

Testresultat betyg 1 till 5 där 5 är bäst (vikt i totalbetyg inom parentes)

Skärpa (40%)	4,6	3,0	3,2	2,3	3,1	3,2	2,7	3,6	3,0
Korrosionsskydd (30%)	4,5	4,5	3,0	4,0	4,0	3,0	3,0	2,0	2,0
Böjtlighet (10%)	4,5	5,0	5,0	5,0	3,8	3,8	4,3	4,0	3,0
Balans (10%)	5,0	3,4	5,0	5,0	4,4	3,0	5,0	4,7	3,9
Säkerhet (10%)	2,0	5,0	5,0	5,0	2,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Totalbetyg	4,4	3,9	3,7	3,6	3,5	3,4	3,4	3,4	3,0

Kommentar

Bäst i test.
Bäst kvalitet och prestanda men saknar glidstopp.

Prisvärd. Mycket bra kvalitet men mindre tålig skärpa.

Välbalanserad men mindre tålig skärpa.

Tålig och välbalanserad men sämre skärpa.

Saknar glidstopp, sämre skärpa men påverkas inte av slitage.

Tålig skärpa

Välbalanserad men sämre skärpa.

Klart dyrast. Dåligt korrosionsskydd och mindre tålig skärpa.

Väger minst. Dåligt korrosionsskydd och mindre tålig skärpa.