

Skjerp deg – kvess knivene

Mange vil ha den riktige, stilige kokkekniven. Men du er bedre tjent med å slipe den du har. En nyinnkjøpt kniv, uansett hvor dyr den måtte være, kan ikke måle seg med en ordentlig slipt kniv, selv ikke den som koster 69 kroner på IKEA.

tekst JARLE OPPEDAL foto CONSUMENTENBOND og JARLE OPPEDAL

DYRE KNIVER har snobbeverdi, skarpe kniver har bruksverdi. Så kommer det an på hva du bruker kjøkenet til. Er du av de som lager mat der, vet du at kniver som skal brukes, må være skarpe. Og skarpe er bare de knivene som slipes av og til.

Det er ingen grunn til å bli imponert over naboens trendy våpenutstilling på magnetlisten. For vår kokkeknivtest viser at den største forskjellen på kniver, går mellom en slipt og en uslipt kniv. Ikke mellom en dyr og en billig, eller en «god» og en «dårlig» kniv. Og den slipte kniven er bedre enn den nye kniven.

Sløve, nye kniver

Det er klart at kniver har mange andre egenskaper enn skarphet. Men en godt balansert, ergonomisk utformet kniv med dårlig bitt, er ingen god kniv. Og butikknye kniver viser seg bare å holde sånn passe kvalitet.

Vi testet middels store, ca 20 cm lange kokkekniver av 10 forskjellige typer og kvaliteter. Fra den billigste IKEA-kniven til 69 kroner, til en helstål Global-kniv til 900 kroner. Men ingen av disse butikknye knivene var mer enn middels gode.

Knivene er testet for en rekke egenskaper i laboriet og av et brukerpanel. Skarphet og hvor lenge eggen varer, er de vesentligste faktorene. Og det er også her knivene faller igjennom, spesielt på eggens varighet. Det gjelder for alle knivene at total karakteren

ikke kan bli bedre enn karakteren for skarphet eller eggens varighet.

Testvinneren blant de butikknye knivene, Duka Kobe, hadde den skarpeste eggen rett fra butikken, men måtte likevel se sin total karakter begrenset med over 10 poeng på grunn av eggens varighet. Sløvest fra butikken er Ikea Skårpt, og eggen varer heller ikke.

Den dårligst plasserte butikknye kniven totalt sett,

Victorinox, var den nest skarpeste fra butikken. Men fabrikkeggen varte så kort tid, at hovedkarakteren reduseres nesten 60 poeng på grunn av det.

Bedre etter sliping

Men eggen kan vi gjøre noe med. Kniven kan slipes. Derfor har testlaboriet slipt alle knivene i testen, og sjekket på nytt hvor skarpe de er og hvor lenge skarpheten varer. De andre testfaktorene forandres ikke.

Men bildet forandrer seg. Alle knivene forbedrer sin total karakter

etter sliping. Og fra å sprike fra dårlig til middels (tre til 60 poeng), hopper alle knivene i testen opp på karakteren bra, som er fra over 60 til 80 poeng.

Victorinox, som kom dårligst ut fra butikken, får nå en egg som varer lenge og vel, nok til å gi den en tredjeplass etter sliping. Mens Duka er den eneste kniven som ikke blir vesentlig skarpere ved sliping. Og Fiskars, som hadde den lengstvarende eggen rett fra butikk, er den eneste som mister noe av varigheten etter sliping.

Global-kniven blir både skarpest og mest varig. Og selv om IKEA Skårpt blir dårligst, holder den seg over middels. Så jevnheten i kvalitet blant slipte kniver er påfallende.

Dette betyr også at den dårligste kniven etter sliping får bedre total karakter enn den beste av de butikknye. Knivene blir både skarpere og eggen varer lenger etter sliping.



60 poeng

Duka Kobe. (rett fra butikken)

Selv nye kniver blir bedre av å slipes, viser vår store kokkeknivtest. Og for å få knivene helt skarpe, stoler ikke knivsliper Finn Gaute Hornslien på frihåndsteknikk, han støtter kniven på et lite stativ.



56 poeng



Fiskars.

44 poeng



Zwilling J.A. Henckels.

28 poeng



Wusthof Dreizack.

18 poeng



Øyo.

15 poeng



Ikea 365+.

8 poeng



Lion Sabatier.

7 poeng



Ikea Skarpt.

3 poeng



Victorinox.

► Ikke overrasket

– Dette overrasker ikke meg. Jeg tror de fleste knivfabrikanter satser lite på å perfektionere eggen fra fabrikk. Det er lettere for en knivsliper som kan bruke tid på hver kniv, å få eggen god. Og det er jo liksom meningen at kniver skal slipes, sier Finn Gaute Hornslien, som driver knivsliperi og knivmakeri i Oslo. Han får støtte fra knivsliper Peter Lind, også han i Oslo. For øvrig to av meget få knivslipere her til lands.

Hornslien forteller at det kommer knivbrukere fra for eksempel kabelindustrien med helt nye kniver til ham for sliping.

– De er rett og slett ikke skarpe nok nye, sier Hornslien.

Daglig leder Knut Olav Øyo hos knivfabrikanten Øyo, som også har en kniv med i testen, finner resultatet noe snodig, men ikke helt overraskende, som han uttrykker det.

– Vi både ønsker og prøver selv-sagt å levere helt skarpe kniver fra fabrikk, men en sliper kan nok gjøre det enda bedre. Dessuten kan mye skje fra fabrikk til knivkjøper. Både transport og ikke minst behandlingen i butikken, kan sløve kniveggen, sier Øyo. Og innrømmer at han ikke lenger går ned på fabrikk for å slippe knivene sine, men bruker bryne hjemme.

Jevngode

Selv om skarphet er helt vesentlig for en kniv, må den likevel være god å bruke for øvrig. Derfor har et brukerpanel med forskjellige håndstørrelser, alder og kjønn fått prøve knivene. De var jevnt over enige om at alle knivene er gode å skjære med. Spesielt god ytelse hadde Victorinox, som fikk nesten full pott her. Ikea Skarpt gjør det svakest, men likevel over middels.

Panelet er ikke fullt så fornøyde

med de generelle bruksegenskapene som balanse, håndtak, presisjon, manøvrerbarhet og utforming. Her gjør alle knivene det gjennomgående en karakter dårligere, men lite skiller de enkelte knivene. Best likt er Global, mens Fiskars gjør det dårligst, men det er mindre enn en karakter som skiller.

Vi har utsatt testknivene for uønskede påkjenninger som fall i gulvet og vask i oppvaskmaskin. Både Zwilling, Fiskars og Victorinox opplevde at håndtaket knakk eller løsnet etter fall. Og mens Fiskars og Duka tåler oppvaskmaskinen godt, tåler ikke Victorinox det, på grunn av treskaftet. Heller ikke Ikea Skarpt tåler oppvaskmaskin. Den gjør det også dårligst på korrosjonstesten, siden eggen får sår av rust. Global-kniven derimot, tåler alle påkjenningene godt.

Det mest påfallende testresultatet er likevel jevnheten etter sli-

Kniver rett fra butikken

Merket	Modell	Pris	Vekt (gram)	Bladlengde (cm)	Hardhet	Skarphet butikkny	Ytelse	Bruksegenskaper	Styrke og varighet	Eggens varighet	Oppvaskmaskin-test	Sikkerhet	Totalpoeng	Total karakter
VEKTING					0	24	16	30	10	10	5	5		
Duka	Kobe	kr 449	200	20,4	4	4	5	4	5	3	5	3	60	Middels*
Fiskars	Classic	kr 199	136	21,1	5	3	4	3	4	5	5	4	56	Middels**
Zwilling J.A. Henckels	****Vier Sterne	kr 699	223	19,8	4	3	4	4	4	3	4	4	44	Middels*
Global	Cromova Cook G2	kr 899	167	20,5	5	2	5	4	5	3	5	3	44	Middels*
Wusthof Dreizack	Classic	kr 720	244	20,0	5	2	5	4	5	2	5	4	28	Under middels*
Øyo	Large Chef's knife (elits series)	kr 252	185	22,7	3	1	5	4	4	1	4	4	18	Dårlig*
IKEA	365+	kr 69	112	19,3	3	1	5	3	4	1	4	3	15	Dårlig*
Lion Sabatier	Classic Black	kr 639	172	19,6	3	1	5	3	5	1	4	4	8	Dårlig*
IKEA	Skarpt	kr 185	224	22,0	5	1	4	4	4	1	1	3	7	Dårlig*
Victorinox	5.2000.22	kr 425	127	22,2	5	4	5	4	4	1	1	4	3	Dårlig*

Kniver etter sliping

Merket	Modell	Pris	Skarphet slipt	Eggens varighet slipt	Totalpoeng	Total karakter
Global	Cromova Cook G2	kr 899	4	5	78	Bra
Wusthof Dreizack	Classic	kr 720	3	5	69	Bra
Victorinox	5.2000.22	kr 425	4	4	68	Bra
Fiskars	Classic	kr 199	4	4	66	Bra
Zwilling J.A. Henckels	****Vier Sterne	kr 699	3	4	65	Bra
Duka	Kobe	kr 449	3	4	63	Bra
Øyo	Large Chef's knife (elits series)	kr 252	3	4	63	Bra
Lion Sabatier	Classic Black	kr 639	3	4	62	Bra
IKEA	365+	kr 69	3	4	62	Bra
IKEA	Skarpt	kr 185	4	4	61	Bra

* Har begrensende faktor i eggens varighet. Kan ikke få bedre total karakter enn karakteren for denne egenskapen ** Har begrensende faktor i skarpheten. Kan ikke få bedre total karakter enn karakteren for denne egenskapen

© Forbruker-rapporten. Totalpoengsum: 1–20 = Dårlig, 21–40 = Under middels, 41–60 = Middels, 61–80 = Bra og 81–100 = Meget bra. Under-karakterer: 5 = best, 1 = dårligst 1 = best i test 2 = bra kjøp Forbruker-rapportens produkttester finner du på www.forbrukerportalen.no

ping. Alle knivene havner på samme hovedkarakter.

La pris og utseende bestemme
En klassiker som Lion Sabatier til henholdsvis 640 kroner havner nesten på bunnen som butikkny kniv, forbigått av bl. a. Ikea 365+ til 70 kroner. Etter sliping blir begge bedre, og begge blir bedre enn testvinneren var før sliping. Men nå er det umulig, i alle fall for vår test, å skille dem, selv med en hundre-punkts skala.

Det burde bety at du i grunnen kan glemme mye av det du har hørt om kniver. Gå og kjøp den kniven du ønsker, og som du føler er god å bruke. Om du lar design bestemme eller penger bestemme, betyr ingenting. Så lenge du får kniven slipt ordentlig. ◆

78 poeng

Global. (slipt)

Ingen knivskarp konkurranse



Knivsliping er ingen stor vireksomhet. Finn G. Hornslien er en av bare en håndfull knivslipere i Norge. Han får også tid til å lage kniver.

nye kniver for å få dem slipt for de skal brukes, sier Finn Gaute Hornslien på Nordstrand i Oslo. Han er både knivmaker og sliper. Og ofte sjokkert over det han ser, selv fra profesjonelle knivbrukere. – Men gode kniver kan vi reparere. Og da blir de som nye, om ikke bedre, smiler han.

Han mener at knivene bør slipes en gang i året. Ellers klarer du deg med bryne. Skjerpestålet er han ingen elsker av.

Hornslien er opptatt av å slippe nøyaktig. Derfor stoler han ikke helt på kroppen, men legger hendene an mot stativ og kniven i en holder, før den møter slipesteinen. Da blir det korrekt, mener han. Og vår testkniv, som har ført en meget forsiktig omgang med brynet, ble i alle fall knivskarp.

Bryn selv

Finn Gaute Hornslien synes at det er synd at det er såpass få knivslipere og dermed vanskelig å få slipt kniven. Hans råd er at noe sliping er bedre enn ingenting.

– Selv knivsliper-apparater til 30 kroner, er bedre enn ingenting. Men de er ikke gode, sier Hornslien.

Hans løsning er et bryne hjemme. Men for at du ikke skal ødelegge noe, bør brynet være enkelt å bruke. Kjøp derfor et stavbryne. Det består av to skråstilte staver, som gjør at du ved å holde knivbladet vertikalt, får rett egg på kniven. ◆

Å få slipt kniven, er ikke gjort i en håndvending.

Knivsliperne kan telles på de fingrene de måtte ha igjen. De er ikke bare få, men godt gjemt også. Via Gule sider fant vi én – som visste om fem – land og strand rundt. Og spør vi en annen, så viser det seg at det er hverandre de vet om.

Vi fant to knivslipere i Oslo, Finn Gaute Hornslien og Peter Lind, som begge kjente Jørn Aronsen på Tjøme i Vestfold. Og han hadde vært i avisa før. Kanskje var det derfor han ble anbefalt av flere butikker som selger kniver i Oslo.

Skjerpings

Men de som finnes, sliper da i alle fall. Og det å slippe knivene er viktig. Som vår test viser, er den dårligste nyslippede kniven bedre enn den beste som kommer rett fra butikken.

– Det er kanskje derfor jeg har kunder som kommer med splitter

test fakta



PRODUKTER

Vi har testet 10 middels store kokkekniver med 20 cm langt knivblad. Knivene er innkjøpt i vanlig butikk og vi har kjøpt både dyre og billige kniver.



SAMARBEID

Testene er utført hos Cutlery and Allied Trades Research Association (CATRA) i Sheffield i Storbritannia i regi av det internasjonale testsamarbeidet International Consumer Research & Testing (ICRT).



GENNOMFØRING

Testene er utført i mars 2003 på flere enkeltteksemplar av hver modell.



HVA ER TESTET

Knivene er testet maskinelt for skarphet og hvor lenge skarpheten varer. Disse to faktorene er testet både når knivene er nye, og etter sliping. Dessuten er knivenes bruksegenskaper i bred forstand vurdert av et testpanel. De er også utsatt for fall, for maskinoppvask, for korrosjons- og sikkerhetstester. Testene er foretatt i henhold til standarder for den enkelte funksjon.



KARAKTERGIVNING

Bedømmingen bygger på at hver egenskap får en karakter fra 1 til 5 (best), som vektas og settes sammen til en poengsum fra null til 100 (best). Karakterene i tabellen er avrundet. I denne testen er eggens skarphet og eggens varighet begge begrensende faktorer. Ingen kniv kan få en bedre totalbedømming enn den scoren de har på hver av disse to egenskapene. Det viser seg at begrensende faktor har slått inn for alle de butikknye knivene i testen.



LEVERANDØRER

Global: tlf. 23 27 40 80
Zwilling Henckels: tlf. 63 99 09 50
Wusthof Dreizack: tlf. 22 12 17 00
Ikea: tlf. 66 98 51 20
Victorinox: tlf. 22 09 12 40
Øyo: tlf. 32 09 09 11
Fiskars: tlf. 23 00 64 40
Duka: tlf. 22 90 89 00
Sabatier Lion: tlf. 23 13 15 70

Knivstell

- Ikke legg kniver sammen i en skuff. Heng dem på magnetlist eller sett dem i knivblokk.
- Ikke vask kniver i oppvaskmaskin.
- Ikke la knivene ligge våte. Tørk kniven raskt etter bruk.
- Skjær på tre eller plast, noen anbefaler også marmor. Ikke bruk glass, stål eller keramik

- underlag.
- Skjerpestål er ikke til sliping. Det er kun for å holde eggen ved like. Kniver må slipes en gang i året.
- Når du kjøper kniv, bør du legge vekt på at den passer deg. Håndgrep, balanse og vekt må føles bra.
- For å teste skarpheten, kan du

- holde et papir i luften, og prøve og skjære en bue i det. Går det, er kniven skarp.
- Vår test viser at en godt slipt kniv er det viktigste for bruksverdien.
- Du kan sjekke om kniven er produsert etter ISO 8442.1 – det er en god indikasjon på generell kvalitet.