

STORTEST: KNIVSLIPERE

SLIK ER TESTEN UTFØRT

Alle modellene er testet på to jaktkniver og to kjøkkenkniver. For å gi et likt utgangspunkt er knivene sløvet før sliping/skjerping med tre drag over slipestein med egnen ned. Så har kniven blitt brynt og skjerpet i henhold til bruksanvisning, og resultatet er vurdert.

Det finnes ingen mål for skarphet. I denne testen er det brukt standard kopipapir som er holdt vertikalt og med et lett strøk skåret ned fra kanten. En "meget kvass" kniv skjærer dette med letthet og etterlater renskårne papirkanter uten frynser.

Er ikke kniven fullt så skarp, men bare "kvass", skjærer den fortsatt helt greit, men kantene er litt frynsete. Knivblad i kategorien "ikke helt kvass" har problemer med å skjære papiret med flere stopp og revet papir som resultat.



Noe å bryne seg på



KJEKT Å VITE

Sliping former egg og eggvinkel og gjøres på slipestein. Slipeflate/egg poleres på lær/filt.

Skjerping vedlikeholder eggen du har formet ved sliping. Til dette brukes skjerpestål, bryne og kjøkkenslipere. I denne prosessen retter du opp en egg som har "lagt" seg. Når eggen har blitt bøyd slik fram og tilbake noen ganger, begynner biter å ramle av, og når dette gjør kniven sløv, hjelper det ikke lenger med vedlikeholdsskjerping. Da må det ny sliping til.

Eggvinkler: Tradisjonelt slipes kjøkkenkniver med spissere eggvinkel enn jaktkniver. Og blant kjøkkenkniver har vi "vestlig egg" og "asiatisk egg". Sistnevnte har svært spiss eggvinkel og en stor slak slipeflate. Disse for-

skjellene er i stor grad tradisjon, det som egentlig bestemmer eggvinkelen er ståltypen. Et hardt/sprøtt stål må ha buttere eggvinkel for ikke å chippe (knekke av biter). En eggvinkel på rundt 30 grader er et godt kompromiss for mange bruksområder. Velger du en spissere eggvinkel, får du en skarpere kniv, men en egg du må være forsiktig for ikke å ødelegge.

Hardhet: Rockwell-verdien (HRC) angir stålets hardhet. Billigkniver med bløtt stål ligger gjerne rundt 53–54 HRC, mens harde knivblad gjerne ligger på 60–61 HRC. En hardhet på ca. 56 kan være et godt kompromiss.

Form på eggen: På en rund slipestein får slipeflaten en svak bue innover. Den blir konkav. Et slipebånd gir litt

etter når slipeflaten presses mot det, og det gir en slipeflate som bøyer ut-over, konveks. Rette slipesteiner som dras langs eggen, vil gi en nøytral rett slipeflate. Ta vare på eggen, så slipper du å bryne så ofte!

Kjøkkenkniver: Ikke la knivene ligge i skuff eller settes i oppvaskmaskin sammen med andre metallredskap. Hvis du f.eks. skal skrape av skjærebrettet, bruk baksiden, ikke eggen.

Jaktkniv: Bruk den smart: Må du kappe inn mot bein, bruk de innerste cm av bladet og spar resten av eggen, ved flåing unngå å skjære i pels som inneholder sand/skitt. Må du gjennom det: Prøv å sprette fra innsiden slik at eggen spares mest mulig.

Lynskarpe kniver er en drøm å jobbe med, mens sløve kniver er et mareritt. Å slipe kniven barberbladskarp er noe som har vært forbeholdt de få, men det kommer stadig nye og forbedrede slipeverktøy. Ifølge reklamen skal det gå som en lek å få en lynkvass kniv i løpet av sekunder, men er det så enkelt?

Tekst/foto: Arne T. Hamarsland

Det som kjennetegner en kvass kniv, er at godset ytterst på eggen er svært tynt. Ved hard belastning vil det enten knekkes av biter dersom stålet er herdet, eller den ytterste eggen vil bøye/legge seg dersom stålet er mykt. I begge tilfeller er resultatet det samme, eggen blir sløv og skjærer ikke effektivt lenger.

Alle som har forsøkt, vet hvor vanskelig det er å få skikkelig kvass egg med et håndbryne. Hovedårsaken er at det er vanskelig å finne korrekt slipevinkel og å gjenta slipebevegelsen likt, tak etter tak. Hvis eggen er rund eller svært opphakkert, må den slipes

grundig, slik at du får fram ny, rett egg med korrekt vinkel. For å avvirke tilstrekkelig med stål raskt uten varmgang trengs vannkjøling. Herdingen av eggen begynner å ødelegges allerede ved ca. 150 °C, så hvis du fristes av en kjapp løsning på tørr smergelskive, kan dette ta knekken på herdinga, og du får en egg du hele tiden må slipe på nytt. Det er viktig at kniven er ren før sliping. Fett og skitt fra kniven vil ellers lett sette seg på slipeflaten og redusere effekten hos disse.

Opgitt vekt er selve sliperen. Dersom det trengs jigger/holdere, er dette ikke med i vår vekt.

STORTEST: KNIVSLIPERE

SLIK LESER DU TABELLEN

Praktisk bruk: Kvass egg, enkel å bruke, lett å forstå bruken, god bruksanvisning med tips, helst på norsk, står stødig under bruk. Vektlagt med 40 %.

Fleksibilitet: Egner seg til både sliping og skjerpning, kan slipe saks, øks og andre redskap samt kniver med serraterte (bølgeslippede) blad, fungerer på keramiske knivblad, ekstrautstyr som utvider bruksområdet tilgjengelig, fungerer uten strøm. Vektlagt med 40 %.

Størrelse/soliditet: Liten og lett, solid bygd, tåler juling, har utbyttbare slidedeler. Vektlagt med 20 %.



Global keramisk vannsliper G-91 SB

Global, www.global-kniver.no

Type: Våttsliper, 2 slipehjul

Vekt: 185 gram

Pris: kr 500,-

Liten, lett håndsliper med to keramiske hjul, ett grovt og ett fint. Lokket over slipehjulene åpnes for vannfylling før sliping. Vannet renser slipesteinene og forhindrer at eggen blir overopphetet. Kniven dras fram og tilbake med et lett press over det grove slipehjulet sju-åtte ganger. Så gjentas prosessen på det fine hjulet. Det er ikke mulig å velge eggvinkel, du får den slipevinkelen de to keramiske hjulene er stilt inn på. Renses etter bruk med rennende vann.

Sliperen er lett og rask å bruke, og knivene blir "kvasse", men den siste finishen fram til "ekstra kvass" mangler. Må holdes med en

hånd under bruk. Kan brukes speilvendt for venstrehendte. Slipespalten er i plast og ca. 3 mm bred øverst. Er knivbladet bredere enn dette, får du ikke brukt sliperen. Måten sliperen er konstruert på, medfører at de innerste ca. 5 mm av knivbladet ikke slipes på ene siden og de innerste ca. 15 mm ikke slipes på andre siden. Et alternativ for enkelt å kunne bryne knivene når du er på tur.

Praktisk bruk	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #4CAF50;"></div>	
Fleksibilitet	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #4CAF50;"></div>	
Størrelse/soliditet	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #4CAF50;"></div>	
Totalt	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #4CAF50;"></div>	7



Biltema knivsliper

Biltema, www.biltema.no

Type: Manuell med sliperuller

Vekt: 116 gram

Pris: kr 119,-

Manuell knivsliper med tre spor. Grovsliping med wolframkarbid samt finsliping av henholdsvis venstre og høyre side. Eggvinkel ikke oppgitt. To separate slipesteiner for saks, under en kvadratcentimeter store og med korning 100 og 180. Vanskelig å få slipt saks i praksis.

Sugekoppen er for svak til å holde sliperen i ro under bruk. Når knivbladet dras gjennom, vrir sliperen seg på gummifoten, og knivbladet kiler seg. Får ikke slipt de innerste 12 mm på bladet, men det gjør egentlig ingenting, for de ferdig slippede knivbladene er sløvere enn de var før sliping. Det er massivt med riper på hele slipeflaten, og eggen har tydelig rårand.

Finn noe annet å bruke pengene på, denne er ubrukelig.

Praktisk bruk	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #4CAF50;"></div>	
Fleksibilitet	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #4CAF50;"></div>	
Størrelse/soliditet	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #4CAF50;"></div>	
Totalt	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #4CAF50;"></div>	3

Menuett knivsliper

JULA, www.jula.no

Type: Tørr hjulsliper, to hjul

Vekt: 170 gram

Pris: kr 149,-

Lett, manuell hjulsliper med to hjul, ett for grov- og ett for finsliping. Steinene ruller og skal gi riktig slipevinkel og slipe både når kniven går framover og bakover. Gummiprofiler under og ergonomisk grep gjør at du lett holder den stødig med en hånd under arbeidet. Speilvendes under bruk for venstrehendte.

Ferdigslippt/skjerpet egg er matt og oppskrapet. Med et skikkelig sløvt utgangspunkt blir

eggen klart kvassere, men den når ikke opp i klassen "kvass". Under testen greide vi ikke å slipe fram en egg som vi ville hatt glede av å bruke på tur.

Praktisk bruk	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #4CAF50;"></div>	
Fleksibilitet	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #4CAF50;"></div>	
Størrelse/soliditet	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #4CAF50;"></div>	
Totalt	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #4CAF50;"></div>	6



Vulcanus Classic

DNG Norge, www.dng-norge.no

Type: Manuell med fjærende keramiske staver

Vekt: 290 gram

Pris: kr 850,-

Enkel og lett sliper med to fleksible keramiske staver i stativ av solid ABS-plast. Tåler oppvaskmaskin. Et par drag gjennom er nok, ingen fare for varmgang/skade på herding.

Kort bruksanvisning trykt på undersiden. For å slipe dras knivbladet gjennom den v-formede åpningen med knivspissen ned, for å skjerpe med spissen opp. Fungerer også for serraterete blad. Da holdes kniven horisontalt, og vinkles vekselvis høyre og venstre når den dras gjennom. Sliper må holdes fast med én hånd under bruk.

Sliping gjentas til kniven er passe skarp. Så vendes knivspissen opp, og skjerpung gjentas til kniven er skarp. Ikke justerbar eggvinkel. Ved sliping avgis fint metallspen. Rengjør derfor kniven etter sliping.

I test fikk vi ikke knivbladene opp i klassen "kvass" selv med å kjøre serier med fjærløtt trykk til slutt. Et sløvt knivblad blir mye kvassere enn det var, men det stopper opp i klassen "ikke helt kvass". Sliper ikke innerste ca. 5–10 mm av bladet. Finnes også i Professional modell bygd i 5 mm rustfritt stål.

Praktisk bruk	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #4CAF50;"></div>	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #ccc;"></div>
Fleksibilitet	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #4CAF50;"></div>	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #ccc;"></div>
Størrelse/soliditet	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #4CAF50;"></div>	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #ccc;"></div>
Totalt	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #f44336;"></div>	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #ccc;"></div>



Worksharp Ken Onion

Alterno, www.alterno.no

Type: Elektrisk båndsliper

Vekt: 1410 gram

Pris: kr 2249,-

Fleksibel elektrisk båndsliper med en rekke innstillinger og valgmuligheter, som har det du trenger for sliping/skjerping av kniver, sakser og div. redskap. Kan festes på benk, ideelt for frihåndssliping. Sliperen går ned i kjøkkenskuff, er relativt stille og renslig i bruk.

Tydelig merket justerbar innstilling av eggvinkel mellom 15 og 30 grader, for reell eggvinkel må disse talla ganges med to. 1,9 cm brede og 30,5 cm lange slipebånd med fjærbelastet stramming og variabel hastighet. Knivsliperen kommer med fem slipebånd, ekstra grov (P120), grov (X65), medium (X22), fin (X4) og ekstra fin (6000). Slipebeltet gir litt etter under sliping, og eggen blir svakt konveks.

God veiledning som viser korrekt eggvinkel, slipebånd og hvor mange drag som trengs på hver side. Kniven presses forsiktig mot båndet og dras med ca. 2,5 cm/sek til knivtuppen er midt på slipebåndet.

Kanten på beltet sliper serraterete egger og bukåpnere. Fungerer også godt på saks og verktøy som f.eks. øks. For å komme til må av og til slipeguiden demonteres, trekkes rett opp. Uten slipeguide kan den også brukes håndholdt på grove slipejobber som økser, gressklipperblad mm. Hele slipebåndhodet kan roteres, og det er



for lett å finne en god arbeidsvinkel.

God engelsk bruksanvisning i pakken, god og grundig norsk bruksanvisning på nettet. Eggvinkel på innstillingshjulet må ganges med to for å få reell eggvinkel.

Hendig størrelse, støyer forholdsvis lite. Spesielt med de grove slipebåndene blir det en del slipestøv rundt maskinen. Laget for høyrehendte.

Kniver ble slipt med "meget kvass" som resultat. Sliping av bukåpner og serraterete egger gikk raskt og med "kvass" som resultat i test. Enkelt og greit å slipe både saks og øks i test. Sentrerer slipebåndet godt. Ikke problemer med "avsporing".

Praktisk bruk	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #4CAF50;"></div>	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #ccc;"></div>
Fleksibilitet	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #4CAF50;"></div>	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #ccc;"></div>
Størrelse/soliditet	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #4CAF50;"></div>	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #ccc;"></div>
Totalt	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #f44336;"></div>	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #ccc;"></div>



Vulcanus pocket classic

DNG Norge, www.dng-norge.no

Type: Manuell med fjærende keramiske staver

Vekt: 65 gram

Pris: kr 600,-

Sammenleggbar, liten, lett og kompakt enhet som passer godt i lomma eller på tur i ryggsekken.

Sliper/skjerper både glatte og serraterete blad. For sliping dras kniven med et lett press gjennom den v-formede åpningen. Gjentas til kniven er passe skarp. For skjerpung snus Pocket med fotstøtten fra deg og prosessen gjentas. Dette er vist med figurer på selve sliperen.

Testsliping viste at slipingen tar godt, og etter en del drag er knivbladet/sliperen full av jernfilspen. Etter skjerpung blir eggen brukbar, men ikke "kvass". Dette gjelder også når det forsøkes med først sliping, så skjerpung med mindre og mindre press de 10 siste dragene.



Praktisk bruk	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #4CAF50;"></div>	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #ccc;"></div>
Fleksibilitet	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #4CAF50;"></div>	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #ccc;"></div>
Størrelse/soliditet	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #4CAF50;"></div>	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #ccc;"></div>
Totalt	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #f44336;"></div>	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: #ccc;"></div>



