

minoSharp PLUS 3
CERAMIC WATER SHARPENER®



BÄST I TEST
I LAGALÄTT

Skärpning i köket

Proffskockarna tjarar om det. Vanliga matnördar likaså. Det allra viktigaste i köket är en vass kniv – vilket kräver en knivslip. Vi korar de vassaste.

TEXT ANNA KÅGSTRÖM TEST MARCUS BERGH/SMARTSON

Det finns stora prisskillnader i knivslipsdjungeln – från 30 kr till 950 kr i vårt test. Som vanligt gäller det förstås att fråga sig själv vad man egentligen är ute efter – och vem man är i köket. Kanske en av de här tre knivtyperna:

Du kör knivarna i diskmaskinen, lägger dem hullen om buller i en låda eller kör ner dem i springen mellan spisen och diskbänken. Och i princip alla är ärvda, billiga eller köpta på loppis. **Köp:** En billigare slip – t ex Gerber Pocket för 50 kr eller den från Biltema för 30 kr i vårt test.

Du har ett knivset i mellanprisklass, diskar knivarna för hand och ställer i knivblock eller hänger på vägglist och känner dig "ganska kockig". **Köp:** Testvinnaren Minosharp Plus 3 för 600 kr.

Du köper enbart det bästa och kan inte nog stoltsera med finknivarna på väggen. Och vassast ska det varal **Köp:** Slipstenen Minosharp Whetstone för 950 kr. Men se till att lära dig det rätta handlaget!

Vilken slip blir bäst?

● Vilken typ av knivar har du mest av hemma? Kolla i butik eller med knivleverantören vilken typ av knivslip de rekommenderar – eller om de kanske har tagit fram en egen slip. Exempelvis kan det vara skillnad i slipningen av japanska och europeiska knivar.

● Rekommendationen är generellt att inte slipa vågtandade knivar i knivslipar för hemmabruk. Bäst är att lämna in kniven för slipning, t ex i en köksbutik eller hos låsmed. Turfigt nog blir vågtandade knivar inte lika fort slöa som knivar med rak egg.

● Riktiga nördar kan slipa sina knivar inför varje gång de ska användas. Vanliga dödliga kan behöva dra sina knivar genom slipen någon gång i månaden.

Så här testade vi:

Vi har använt rostfria köksknivar från Ikea, OBH Nordica, Zwilling och Global av större modell. Knivarna har gjorts oskarpa med papper mellan slipningarna och provats på olika livsmedel som kött, tomat och aubergine. Betyget är satt utifrån design, kapacitet, kvalitet, funktioner och prisvärde.

BETYG:

5 = MYCKET BRA 4 = BRA
3 = GODKÄND 2 = MINDRE BRA
1 = VARNING!



MINOSHARP PLUS 3

600 KR

Modell:

Tre keramiska sliphjul, från grovt till fint.

Omdöme:

Mångsidig modell för våtslipning med utbytbara sliphjul för grov, medelgrov och fin skärpning. Den slipar klart bäst i test, även om det grövsta hjulet bara behöver användas i undantagsfall. Plasthöljet till sliphjulen är något svåröppnat, men handtaget ger ett bra grepp. Gedigen kvalitet och funktion. En värdig testvinnare!

BÄST I TEST!

5



GERBER POCKET

50 KR

Modell:

Miniverktyg med diamantbryne med en grov och en fin sida.

Omdöme:

Slip i fickformat där kniven förs fram och tillbaka. Och trots att den ger lite "leksaks känsla" är greppet och resultatet bra. Den här slipen kan gott ersätta en större och dyrare variant, och är samtidigt liten nog att följa med på fjällturen. En tydligare märkning av slipsidorna vore dock önskvärd.

BILLIG!

4



MINOSHARP WHETSTONE

950 KR

Modell:

Dubbeisidig slipsten.

Omdöme:

En brynsten är det enda alternativet om kniven är riktigt sliten – men då blir eggen som ry, även om det tar en stund. Dock gäller det att ha rätt teknik, den som slipar fel kan lika gärna förstöra kniven. Den som vill ha en riktigt vass egg behöver även en finare sten. Priset är i överkant, men kapaciteten kan vi inte klaga på.

NÖRDBRA!

4

**TEST-
PANELEN
TYCKER**

**OM MINOSHARP
PLUS 3:**
"Mångsidig,
slipar klart
bäst i test."

**OM GERBER
POCKET:**
"Slipen är
lite nog att
följa med på
tjällturen."

**OM OBH NORDICA
SHARPX:**
"Snygg, dyr –
och inte helt
prisivärd."

**OM CHEF'S
CHOICE:**
"Ger ett
pråligt och
billigt
intryck."



**FISKARS ROLL
SHARP**

**IKEA
ASPEKT**

**GERBER
DFB**

**OBH NORDICA
SHARPX**

**BILTEMA
85-044**

**CHEF'S
CHOICE**

100 KR

60 KR

550 KR

800 KR

30 KR

370 KR

Modell:

Keramiska
sliphjul.

Omdöme:

Fiskars stil-
bildande slip tar
lite plats och är
enkel att använda.
Kniven dras fram
och tillbaka med
ett lätt tryck och
får snabbt bra
skärpa. Fungerar
enligt tillverkaren
även för vägtandade
blad. Det
plastiga utförandet
vägs upp av
att den är så enkel
att använda. Plus
för möjligheten
att byta ut
sliphjulet.

Modell:

Keramiska
sliphjul.

Omdöme:

En billigare vari-
ant på Fiskars
"Roll Sharp", med
exakt samma
utseende och
funktion. Samma
hölje och samma
utbytbara sliphjul,
– och samma
goda resultat,
även om slipen är
plastig och känns
genska billig.

Modell:

Hopfällbar flexibel
diamantslip.

Omdöme:

Smart slip som
tar lite plats
och är enkel att
använda, efter att
man kommit på
hur den fälls ut.
Ett drag genom
slipfingrarna ska
enligt tillverkaren
motsvara åtta
drag i en slip med
en skära. I själva
verket är skill-
naden på antal
drag inte så stor,
men resultatet är
bra. Står stadigt,
men sliphjulet
är hemskt!

Modell:

Elektrisk,
keramiskt sliphjul.

Omdöme:

Snygg, dyr – och
inte helt prisvärd.
Enligt OBH Nor-
dica ska det räcka
med 5 sekunders
slipning, men i
praktiken krävs
mer tid. Man
måste också
trycka lite för att
sliphjulen ska
komma åt eggen.
Skärpan blir bra
men är inte lika
hållbar som med
de bästa sliparna.
Att slipen kräver
ei minskar flexi-
biliteten och höjer
elförbrukningen.

Modell:

Tvårställda
slipstenar.

Omdöme:

För 30 kronor
kan man inte
begära så mycket
– men den här
slipen är faktiskt
godkänd för
knivar där eggen
inte är så ned-
sliten.
Kniven dras
genom spåret åt
ena hållet och slip-
pas mot stenarna.
Minus för
handtaget som
är något för litet
för att ge ett bra
grepp. Plus för
upphängningshål.

Modell:

Diamantbryne
med slipspår.

Omdöme:

Trots högt pris –
och trots att den
även ska kunna
slipa vägtandade
knivar – ger den
här slipen ett
pråligt och billigt
intryck. Brynet är
alltför grovt och
det är svårt att
få kniven vass.
Välj något mer
prisivårt!

LÄTTJOBBAD!

ELDRIVEN

PRÅLIG & DALIG!

3

3

3

3

3

2



SUNDQVIST

