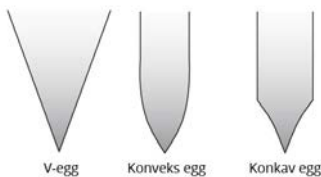




KJEKT Å VITE



V-egg

Konveks egg

Konkav egg

Rengjør alltid knivbladene grundig før sliping/skjerping. Fett/olje/matrester tetter diamantskiver/keramiske staver og reduserer effekten på slipingen.

En egg sløves i hovedsak på to måter. Den første er hard belastning der du for eksempel bruker den til å kløve opptenningsved, frossent kjøtt, bein eller gjennom harde kvister i treverk. Da brytes det av småstykker og eggen blir sagtakket. Knivblad med hardt stål er mer utsatt for dette enn blad med et seigere stål. Den andre måten eggen sløves på er at den aller ytterste delen av eggen bøyes, den «legger» seg. Denne sløheten kan lett fikses med et par drag med knivstål, mens den første måten krever sliping for å få fram en ny, rett egg.



TOPP UTSTYR FOR SYLSKARPE KNIVER

Vi har testet slipere som holder knivene dine skarpe.

Tekst og foto:
Arne Trond
Hamarsland

Alt skjærearbeid går så mye enklere og sikrere med skarp redskap. Det er i dag mange gode verktøy som hjelper deg med dette, fra de helt enkle knivsliperne du kan ha i lomma, til proffe systemslipere som gjør det mulig å få barberbladskarp egg på det meste. Vi har delt produktene i testen inn i manuelle og elektriske slipere.

Sliperne vi har testet dekker ulike bruksområder og du bør derfor lese testen grundig for å finne en sliper som passer ditt behov. Og ikke minst finne ut om du har tid og plass til en system-

sliper eller om du vil ha en enkel, elektrisk sliper som får plass i kjøkkenskuffen, og som er enkel, kjapp og effektiv.

Det er også flere gode manuelle slipere å få kjøpt. Noen passer på kjøkkenbenken, noen i snekkerboden og noen er lommemodeller som passer på tur. Også her må du lete fram en sliper som passer ditt behov, og som sliper eggen ikke bare skarp, men meget skarp.

Sliperne er kun testet på glatte knivblad. Dette fordi serraterter (riflet) blad har ulik utforming og det ferdige resultatet er vanskeligere å bedømme rettferdig.

VEDLIKEHOLD:

Husholdningens mange kniver må vedlikeholdes jevnlig. Skarpe kniver er dessuten mye sikrere enn sløve.



STORT UTVALG: Det finnes utallige varianter av slipere som lover å holde knivene dine skarpe. Vi har testet ti av dem.

SKARPE KNIVER: Godt redskap gjør jobben lettere, tryggere og raskere. Kniver til jakt, fiske, friluftsliv og hjemmebruk bør holdes skarpe.



KNIVENS ANATOMI

1 BLAD

Størrelse, form og type egg er med å definere bruksområdet til en kniv

2 EGG

Den skarpe delen av bladet

3 BOLSTER

Mellom blad og håndtak. Kan fungere som beskyttelse mot bladet, bidra til vekt og balanse, og kan være et pynteelement.

4 NIT/NAGLER/SKRUER

Den delen av knivbladet som går inn i skaftet. For noen kniver framstår dette også som pynt, mens andre kniver (som den på bildet) ikke har nagler.

5 HÅNDTAK

Skaft, skjefte og håndtak – det er mange navn på den delen hånden griper om kniven med. Lages i tre, metall, plast og andre kunstmaterialer.

6 TANG

Sier hvor langt stålet i bladet går inn i håndtaket. Fulltang betyr at stålet strekker seg i hele håndtakets lengde. Partialtang vil si at stålet går halvveis inn i håndtaket. Kniver med partialtang er gjerne litt lettere, litt billigere og litt svakere enn fulltangkniver.



SLIK ER TESTEN UTFØRT

Sliperne er mottatt nye fra leverandør/forhandler. De er montert og brukt i tråd med bruksanvisningen på et utvalg tur- og jaktkniver med flere stålkaliteter i bladet. Før sliping er eggen på kniven sløvet mot et knivstål. Etter sliping er skarphet testet ved å skjære rette kutt i en enkel avispapirside som henger loddrett. Hvis eggen skjærer dette uten problem, og med begrenset med frynser langs kuttanten, betegnes eggen som «SKARP». Dette er en egg som er godt brukbar til skjæring/kutting. Dersom eggen greier dette, er neste test om den greier å skjære jevne S-former nedover på det samme avisparet. En egg som gjør det har vi gitt betegnelsen «MEGET SKARP». Denne er i barberbladklassen og skjærer meget lett og presist.

SLIK LESER DU TABELLEN

PRAKTISK BRUK: Gir en meget skarp egg, er lett å bruke er lett å forstå hvordan skal brukes, god bruksanvisning, helst på norsk, står stødig uten å skli eller velte. Vektlagt med 50 %.

FLEKSIBILITET: Egner seg både til grov- og finsliping, kan slipe kniver med glatte/serraterte blad, økser, sakser og andre redskaper, ekstrautstyr som utvider bruksområdet. Vektlagt med 35 %

STØRRELSE OG SOLIDITET: Liten og lett å ha med, solid bygget/tåler juling, har utbyttbare slidedeler, god garanti. Vektlagt med 15 %



TORMEK T4 BUSHCRAFT

Tormek, www.tormek.com

TYPE: Elektrisk bordmodell

VEKT: 8 kilo

MÅL (LxBxH): ca. 240 x 205 x 260 mm

PRIS: 4633 kroner

KOMMENTAR: Med Bushcraft får du ikke bare en knivsliper, du får et helt slipesystem for felt/jakt der du har tilgang på 220V. Selv om T4 er den største sliperen i denne testen, er den med sine 8 kilo en lettvektet i forhold til den originale T8 modellen på nærmere 15 kilo. Systemet omfatter KJ-45 knivjigg, SVA-170 øksejigg, SP-650 steinjuster, WM-200 vinkelmåler samt slipepasta/olje til lærskiva – og en liten pose plaster (!). Bushcraft er utstyrt med Tormeks originale slipestein i aluminiumoksid (P220 diameter 200 mm) samt lærskive med diameter på ca. 140 mm og 120 W motor med driftstid på min. 10 000 timer. Grunnet buen på slipesteinen vil eggen bli svakt konveks (innoverbuet). Dette gir en skarpere egg, men en egg som ikke er like slitesterk som en konveks egg. Tormek er en våtsliper som går med lav hastighet og våt skive. Det er ingen mulighet for at den skal påvirke herding av eggen pga. varmgang slik det kan være med hurtigroterende, tørre skiver/bånd. Et nyttig ekstrautstyr er rotasjonsplaten RB-180 som maskinen kan settes på og som gjør det enkelt å rotere 180 grader hvis du vil veksle mellom sliping med eller mot eggen. Tormek er et dønn solid svensk presisjonsverktøy. Det kommer med en omfattende dokumentasjon (svensk) på maskinen og info om hvordan du skal bruke den for å slipe eggen akkurat så skarp du ønsker den. Det krever litt trening og innsats for å beherske systemet, men når du gjør det kan du slipe kniver med slett egg, økser og andre eggverktøy akkurat slik du vil ha dem. I test slipte Bushcraft kniveggene til meget skarp. Åtte års garanti.

9

✚ Sliper meget skarpt, solid, fleksibel, mye ekstrautstyr

— Tung, sliper ikke serraterte blader

Praktisk bruk	5
Fleksibilitet	4
Størrelse/soliditet	3
Totalt	12



WORKSHARP KEN ONION

Alterno AS, www.Worksharp.no

TYPE: Elektrisk bord- og feltmodell

VEKT: 1325 gram

MÅL (LxBxH): ca. 270 x 140 x 135 mm

PRIS: 2300 kroner

KOMMENTAR: Båndsliper med utskiftbare slipebånd. Kraftigere og mer fleksibel enn den klassiske Worksharp-sliperen. Leveres med fem slipebånd: Ekstra grov (P120), grov (x65 – P220), medium (x22 – P1000), fin (x4 – P3000) og ekstra fin (P6000). Med disse kan du slipe kniver med slette og serraterede blad. Med det ekstra fine båndet, som er litt smalere, går det også fint å slipe eggene selv inne i trange bukåpnere. Støtter sliping av sakser. Som alle båndslipere gir den en konveks (buet) egg. Denne oppleves normalt som litt mindre skarp enn en rett egg, men den beholder til gjengjeld skarp-heten litt lenger. Slipevinkel kan justeres fra 15 til 30 grader. Hastigheten på slipebåndet kan varieres trinnløst. Hastighetsregulator kunne vært tydeligere merket. Med Edge Guide i loddrett posisjon går det greit å slipe bladet helt inn mot skjefftet. Sliperen fungerer best for høyrehendte. Sprer en del slipestøv. Sliper vekselvis med og mot slipebåndet. Det krever topp konsentrasjon å bruke denne, særlig når du sliper mot eggene og nærmer deg tuppen på bladet. Da skal det bare en liten feil til før båndet hogger til på tuppen. Du må også være fullt konsentrert når knivbladet settes ned mot slipebåndet slik at det hviler støtt mot vinkelstøtten. Etter en runde med slipebånd slik det er beskrevet i bruks-anvisningen fikk vi en meget skarp egg.



8

- +** Flexibel slipevinkel, sliper alt bare du kommer til
- Avgir slipestøv, kan hogge tak i slipebåndet



CHEFS CHOICE 120

Våpenloftet AS, <https://vapenloftet.no>

TYPE: Elektrisk bordmodell

VEKT: 2015 gram

MÅL (LxBxH): ca. 250 x 105 x 107 mm

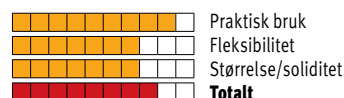
PRIS: 1795 kroner

KOMMENTAR: Elektrisk bordmodell med tre slipespor. Spor 1 er for nye kniver du vil forme eggene på, eller meget sløve kniver. Dette sporet «spiser» mye stål og bør kun brukes når det virkelig trengs. Spor 2 sliper eggene og spor 3 polerer den. Fra spor 1 til spor 3 økes slipevinkelen trinnvis. Dette skaper det EdgeCraft kaller «Trizor egg», en egg med tre ulike slipevinkler. Denne eggene kjennes ikke spesielt skarp ut når du fører fingeren over den, men når du tester på avispapir er den i klassen meget skarp. I spor 3 kan også serraterede (bølgeformede) knivblad slipes. Ved å kombinere spor 1 og 3 kan du få en «miniserrateret» egg som kan være bedre til skjæring av fiberrik mat enn en glattpolert egg. Står stødig på fire gummiknotter. Sliper bladet helt inn mot skjefftet, det er bare et par mm innerst som ikke blir slipt. Du sliper vekselvis høyre og venstre side av eggene, det holder normalt med ett til to drag på hver side. Bladet er klart for spor 3 når du kjenner en råegg på ene siden av eggene. Hastighet ca. 5 cm per sekund. I spor 3 kan det holde med 1–2 trekk per side, men jo flere trekk jo bedre polering av eggene.

Enkelt vedlikehold ved å av og til ta ut magneten som samler jernsponen fra slipingen og fjerner sponen fra denne. Hvis spor 3 ikke fungerer slik det skal, kan poleringsskiven renses/avrettes.

8

- +** Gir svært skarp egg på en rask, enkel og renslig måte
- Fungerer kun på kniver med eggvinkel ca. 20 grader (jakt/turkniver)



VULKANUS POCKET CLASSIC

Vulkanus, www.vulkanus.com

TYPE: Kompakt manuell

VEKT: 68 gram

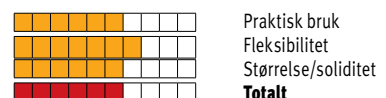
MÅL (LxBxH): ca. 80 x 73 x 20 mm

PRIS: 649 kroner

KOMMENTAR: Pocket Classic er en liten og hendig knivskjerper. Når du skal bruke den, trykker du inn låseknappene og dekselet vippes rundt og fungerer som støttefot. Den skal skjerpe både slette og serraterede knivblader. Bruken er enkel: Knivblad med glatt egg dras først tre ganger mot deg med foten mot deg så snur du sliperen 180 grader og drar tre drag mot deg. Ved serraterede blader dras kniven to ganger mot deg med foten pekende fra deg. Meget sløve knivblad er det vanskelig å få skarpe i Pocket Classic, den er mer egnet til å skjerpe litt sløve blad opp til skarp. Etter en slik skjerping skjærer bladene avispapir rett med en del frynser langs kanten, men bladet blir ikke så skarpt at det er mulig å skjære S-former i avis-papiret. Det dannes råegg som er vanskelig å få fjernet, selv ved gjentatte drag gjennom sliperen. Bruken er vist med figurer på selve sliperen. Støttefot er litt spinkel, ikke utskiftbare deler.

6

- +** Lommemodell, kan ha den med overalt, lett og rask i bruk
- Bladene blir kun skarpe, begrenset bruksområde





VULKANUS PROFESSIONAL VG2

Vulkanus, www.vulkanus.com

TYPE: Manuell bordmodell
VEKT: 772 gram
MÅL (LxBxH): ca. 111 x 88 x 147 mm
PRIS: 1147 kroner

KOMMENTAR: Professional VG2 er en meget solid bordmodell i rustfritt stål. Det er en oppgradert Professional-modell der blant annet slipevinkelen automatisk justerer seg mellom 11 og 21 grader. For å slipe et sløvt knivblad dras kniven gjennom 3–4 ganger med spissen pekende ned. Skjerpingen som finpusser eggen gjøres også med 3–4 drag, men da med knivspissen pekende opp. Serraterte blad slipes ved å holde bladet vannrett, vri det litt sideveis og så dra det gjennom med litt press. Sliperen er enkel å bruke og figurer som viser anbefalt bruk er trykt på stålet under foten. Står solid og har god friksjon mot underlaget. Testskjerpning får et sløvt knivblad opp til skarpt, det skjærer rette snitt med noe frynser i avis-papir men greier ikke S-snitt. Kan vaskes i oppvaskmaskin. Utbyttable deler.



- +** Stilig på kjøkkenbenken, enkel å bruke, glatte/serraterte blader
- Bladene blir kun skarpe, tung

■	Praktisk bruk
■	Flexibilitet
■	Størrelse/soliditet
■	Totalt



WMF KNIVSLIPER 7651

Groupe SEB Norway, www.groupeseb.com, www.wmf.com

TYPE: Manuell bordmodell
VEKT: 311 gram
MÅL (LxBxH): ca. 225 x 64 x 84 mm
PRIS: 549 kroner

KOMMENTAR: Manuell bordsliper i rustfritt stål og plast produsert av Württembergische Metallwarenfabrik i Tyskland. To slipestasjoner med keramiske skiver, en for grovslipling (sløve kniver) og en for finslipling når det kun er den siste finpusser av eggen du skal ta. Kniven presses lett ned i sporet og dras så gjennom 5–10 ganger. Fungerer for både høyre- og venstrehandte. Sliper kun slette knivblad, ikke serraterte eller sakser/sager. Slipestasjonene kunne vært tydeligere merket. Enkel bruksanvisning på engelsk. Sliperen er lett og rask å bruke og et sløvt knivblad blir betydelig bedre, men det stopper på skarpt. Svært skarpt blir det ikke. Etter slipling skjærer knivbladet enkelt et rett kutt i avis-papir, men med litt frynser. S-formet kutt i avis-papir går ikke.



- +** Rask, lett å bruke
- Kun glatte knivblad som kun blir skarpe

■	Praktisk bruk
■	Flexibilitet
■	Størrelse/soliditet
■	Totalt



WORKSHARP PAJ

AAItern AS, www.Worksharp.no

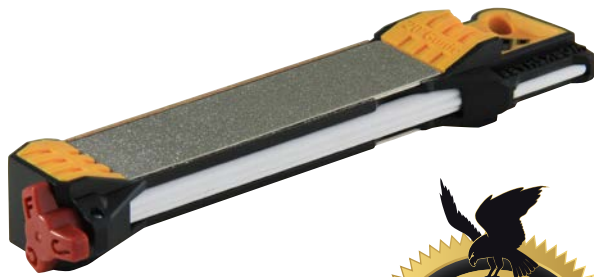
TYPE: Manuell bordmodell
VEKT: 610 gram
MÅL (LxBxH): ca. 280 x 117 x 192 mm
PRIS: 769 kroner

KOMMENTAR: Bordmodell der kniven spennes fast og slipeflatene beveges. Vinkelen på slipeflaten kan justeres trinnløst mellom 15 og 30 grader. Slipestaven «Tri-Brasive» har tre slipeflater: 320-diamantplate for grovslipling, 600-diamantplate for finslipling og en fin keramisk stein for den siste finpusser. Diamantplatene vedlikeholdes ved å børste de rene. Belegget på den keramiske steinen fjernes med viskelær. Gummiflater på hvert hjørne gjør at den står støtt. Knivholder har gummiflater mot knivbladet, strammes med skrue. Knivholderen har magnetisk feste så den bare klikker på plass. Fjærbelastet trykknapp på baksiden gjør at du kan rotere kniven 180 grader for å slipe andre siden. Denne fungerte ikke på testmodellen, men da kan knivholderen bare trekkes ut av magnetfestet og snus 180 grader. Innfesting av knivholder med magnet er lett vint for montering/bruk, men er ikke stabil nok i bruk. Her oppleves sliperen som ustabil og slipevinkelen varierer gjennom hvert tak. Savner også angivelse av ÅPNE og LUKKE på strammehjulet for knivholderen. I testsliplingene fikk vi sløve blader opp til skarp. Høsten 2022 blir et oppgraderingssett med tre ulike slipestenger tilgjengelig under navnet PAJ Elite.



- +** God friksjon mot underlaget, 15 til 30 grader slipevinkel
- Får bladene kun skarpe, litt slark i knivholder

■	Praktisk bruk
■	Flexibilitet
■	Størrelse/soliditet
■	Totalt



WORKSHARP GUIDED FIELD SHARPENER

Alterno AS, www.Worksharp.no

TYPE: Manuell for feltbruk
VEKT: 132 gram
MÅL (LxBxH): ca. 172 x 25 x 39 mm
PRIS: 400 kroner

KOMMENTAR: Guided Field Sharpener er en liten, lett og kompakt kniv- og verktøysliper for feltbruk. Slipeflater i grov diamant (320 – grovsliping av sløv egg), fin diamant (600 – finsliping av eggen) og keramisk stav og lær for den siste finpussen. Diamantplatene har en guide på 20 graders vinkel på eggen, passende for de fleste tur- og jaktkniver. For den siste finpussen på den keramiske staven økes vinkelen til 25 grader. Dette er praktisk for å etablere en skarp og stabil egg. Den keramiske staven har en grov side, en fin side og ei renne for sliping av fiskekroker. Disse får du fram ved å dreie på staven. De to diamantplatene er avtagbare og festet med magnet. De kan tas av og brukes uten holderen. Mellom diamantplatene er det et hulrom i holderen der bruksanvisningen ligger. Her er det også plass til andre småting. På enden av holderen er det en liten keramisk stav for sliping av serraterte blad.

Slipeflatene rengjøres i lunkent såpevann, læret holdes rent og oljes når det begynner å bli tørt. Savner en liten oppbevaringspose for å beskytte slipeflatene. For diamantplatene er et godt tips å snu dem, slik at den glatte baksiden vender ut før den stappes i sekken.

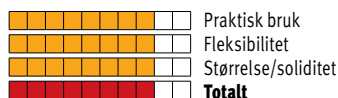
Bredt bruksområde, slette og serraterte knivblader, økser, sakser, fiskekroker og en rekke eggverktøy. Tre års garanti. Reserveredeler er tilgjengelig. God bruksanvisning på engelsk. Hull for festesnor.

Det krever litt trening for å bli god på denne, i og med at du selv styrer slipevinkelen gjennom hvert drag. Opplever litt ustødig når den keramiske staven eller lærstroppen brukes. Likevel, når håndlaget sitter, får du meget skarpe egger. Etter testsliping var det ingen problem å skjære S-former med rene snittkanter i avispapir – og da er eggen mer enn skarp nok for det vi skal ha den til. Bli testvinner ut fra allsidigheten, den kompakte designen og at den produserer meget skarpe egger.



✚ Bredt bruksområde, får eggen meget skarp

▬ Krever litt trening og håndlag



BRA FOR LOMMEBOKA

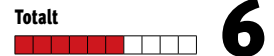
TEFAL ICEFORCE

Tefal, www.tefal.no



TYPE: Manuell
VEKT: 140 gram
MÅL (LxBxH): ca. 125 x 59 x 47 mm
PRIS: 230 kroner

KOMMENTAR: Kompakt, manuell knivsliper der deksel over slipestasjonene dras til siden og fungerer som håndtak mens sliperen brukes. Tre slipestasjoner: 1. diamantstaver for å slipe et sløvt knivblad, 2. japansk slipehjul for å finjustere eggen, 3. keramiske staver for siste finpuss/polering av eggen. Det oppgis at bladet skal trekkes en gang gjennom de ulike stasjonene og kun gjentas hvis det er behov. Nummeret på de ulike stasjonene er avmerket på sliperen, men det er vanskelig å se. Sliperen ble testet med å dra knivbladet gjennom én og tre ganger. Selv etter tre ganger ble ikke bladet skapt. Det gikk fra sløvt til nesten skarpt, men slet fortsatt med å skjære rene rett kutt i avispapir.



WORKSHARP PIVOT PRO

Alterno AS, www.Worksharp.no

TYPE: Manuell feltmodell
VEKT: 127 gram
MÅL (LxBxH): ca. 188 x 35 x 77 mm
PRIS: 159 kroner

KOMMENTAR: Praktisk multisliper i feltutførelse. Med Pivot Pro kan du slipe både glatte og serraterte knivblad, sakser, økser, hagesakser og annet verktøy. Den eneste dra-gjennom-sliperen som gir konveks (buet) egg. Denne eggen er ikke fullt så skarp som en rett egg, men den er sterkere og egner seg derfor godt på jakt- og turkniver (ikke kjøkkenkniver). Sløve kniver dras først gjennom karbidsliperen, denne har to innstillinger. På sløve knivblad tas først 5–8 drag med bryteren mot håndtaket (grovslip), så det samme med bryteren vekk fra håndtaket (finslip). Når eggen er noenlunde bra, tas finpussen med de keramiske staven. Økser og eggverktøy slipes med 320 diamantplate (60 x 22 mm) på undersiden. Det er også en åpen karbidsliper for økseblader på undersiden. Avtagbar sakssliper er også plassert på undersiden. I test får denne et sløvt knivblad opp til skarpt, dvs. bladet skjærer avispapir i rette kutt med litt frynsete kant. Kun plast under, glir lett på bordplate. Tre års garanti.

