

# Kochmesser



	CHROMA type 301	OBH Nordica	Global	Sabatier	Ikea	Ähléns	Jamie Oliver	Mac	Fiskars
	301	Oden chef's knife	G-2		Gynnsam	Zeus		NBK 85	functional form

Durchschnittspreis in Schwedenkronen	1 100	495	1 300	800	150	225	300	2 500	170
Klingenlänge in cm	20	20	20	20	21	20	19	20	20
Gewicht in Gramm	244	238	170	177	254	241	255	196	106

## Ausgewählte Parameter für den Test

Schärfetest ( Anzahl der zerteilten Blätter )	24	16	15	5	7	10	9	20	14
Schärfe nach Gebrauch der Klinge (Anzahl der zerteilten Blätter )	16	5	7	3	7	8	5	8	6
Stabilität ( dauerhaftes Verbiegen in Grad)	2	0	0	0	5	5	3	4	8
Beschädigung nach Korrosionstest	Sehr wenige, kleine Rostnarben	Sehr wenige, kleine Rostnarben	Viele, kleine Rostnarben	Kleine Rostnarben	Kleine Rostnarben	Viele, kleine Rostnarben	Viele, kleine Rostnarben	Wenige, aber große Rostnarben, Schneide stark befallen	Viele, kleine und einige sehr große Rostnarben
Bart zwischen Griff und Schneide	Nein	Ja	Ja	Ja	Nein	Ja	Ja	Ja	Ja

## Testergebnis Note 1 bis 5 , 5 ist die höchste Bewertungsnote (prozentualer Anteil der Bewertungsfaktoren am Gesamtergebnis in Klammern )

Schärfe (40%)	4.6	3.0	3.2	2.3	3.1	3.2	2.7	3.6	3.0
Rostanfälligkeit (30%)	4.5	4.5	3.0	4.0	4.0	3.0	3.0	2.0	2.0
Stabilität (10%)	4.5	5.0	5.0	5.0	3.8	3.8	4.3	4.0	3.0
Balance (10%)	5.0	3.4	5.0	5.0	4.4	3.0	5.0	4.7	3.9
Sicherheit (10%)	2.0	5.0	5.0	5.0	2.0	5.0	5.0	5.0	5.0
<b>Total score</b>	<b>4.4</b>	<b>3.9</b>	<b>3.7</b>	<b>3.6</b>	<b>3.5</b>	<b>3.4</b>	<b>3.4</b>	<b>3.4</b>	<b>3.0</b>

Kommentare zum Testergebnis	<b>TESTSIEGER Beste Qualität und beste Handhabung Keinen Bart</b>	<b>Erschwinglich, gute Qualität, aber keine dauerhafte Schärfe</b>	<b>Gut ausbalanciert, aber keine dauerhafte Schärfe</b>	<b>Ausdauernd und gut ausbalanciert, aber minderwertige Schärfe</b>	<b>minderwertige Schärfe, aber keine Verschlechterung nach Gebrauch Keinen Bart</b>	<b>Ausdauernde Schärfe</b>	<b>Gut ausbalanciert, aber minderwertige Schärfe</b>	<b>Mit Abstand das teuerste Messer. Sehr rostanfällig und keine dauerhafte Schärfe</b>	<b>Sehr leicht, sehr rostanfällig und keine dauerhafte Schärfe</b>
-----------------------------	---	--	---	---	---	--------------------------------	--	--	--