

PRESSMEDDELANDE



Nr 1 2015

Stockholm 2015-01-27

Test: Kockknivar

Vassa knivar kostar. Men viktigast är ändå att sköta kökskniven rätt för att den inte ska bli slö och rostig.

Råd & Rön har testat köksknivar med blad på cirka 20 cm, så kallade kockknivar. En bra all round-kniv som kan användas till både kött och grönsaker.

Bäst i test är Mac Chef som kostar 1 200 kronor, vassa eggare tenderar att ha höga priser. Det finns undantag, Anders Petters Hacksta har också bra skärpa, även efter användning, men kostar hälften så mycket.

Men en bra kniv sköter sig inte själv. Är du inte rädd om eggen och diskar kniven i maskin, spelar det ingen roll hur dyra knivar du köper.

För mer information, vänligen kontakta:

Ingrid Jacobsson, reporter, Råd & Rön

08-674 43 18

Ingrid.jacobsson@radron.se

eller

Anna Edberg, projektledare för tester, Råd & Rön

08-674 43 31

anna.edberg@radron.se

Om Råd & Rön

Råd & Rön har getts ut sedan 1958 och är en av ytterst få tidningar utan annonser. Råd & Rön är helt kommersiellt oberoende och tvekar inte säga ifrån när saker inte håller måttet. Råd & Rön har en unik tillgång till den sakkunskap som finns inom testorganisationen International Consumer Research and Testing, ICRT, och inom den egna ägarorganisationen Sveriges Konsumenter.