

CLAS OHLSON CERAMIC FRYING PAN

OKTOBER 2023

Test fakta

Verified™
Quality & Performance

CLAS OHLSON CERAMIC FRYING PAN
Laboratorietest av beläggningens tålighet och non-stickegenskaper, värmspridning, varm-

ID: R2308 testresultat: testfakta.se

INDEPENDENT LABORATORY TESTS

Laboratorietestad
Oktober 2023



”Hög konstruktionskvalitet och mycket tålig non-stick-beläggning. Något sämre värmeegenskaper.”

Kommentar från Testfakta



Testresultat

TFR-2023-108

Cirkapris [kr]

Clas Ohlson

Ceramic Frying Pan

399

Fiskars

All Steel Coated Frying Pan

799

Tefal Jamie Oliver

Everyday Quick & Easy

499

Produktfakta

Typ av beläggning

Material stomme

Vikt [g]

Keramisk

Aluminium

1235

Keramisk

Rostfritt stål

1480

Titanium

Rostfritt stål

1260

Några utvalda mätvärden och delbetyg från testet

Reptålighet, visuell bedömning av ytan	[1-10]	9,6
Påverkan släpp-lätt pannkakssmet	[1-10]	10,0
Påverkan släpp-lätt bränd mjölk	[1-10]	10,0
Temperaturskillnad över hela pannans yta	[°C]	38
Förändring bottens planhet	[‰]	3,59
Varmhållningstid 200-120 °C	[min:sek]	13:48
Uppvärmningstid hela pannan till ca 230 °C	[min:sek]	01:24

		4,4	6,0
		8,0	6,0
		10,0	6,0
		21	24
		2,26	8,52
		19:58	18:44
		01:45	01:14

Delbetyg 1 till 10 där 10 är bäst (vikt i totalbetyget inom parentes)

Beläggningens tålighet	[40%]	9,9
Värmeegenskaper	[40%]	8,1
Konstruktionskvalitet	[20%]	9,2

	6,8	6,0
	9,4	9,5
	9,6	5,6

Totalbetyg

9,0

8,4

7,3