

Stekpannor

Släpp lätt, 28 cm
För alla typer av hällar/spisar



OBH Nordica Supreme Steel **Hackman** Hardface **Hackman** All Steel **Eva Solo** Gravity **Ikea** 365+ **Tefal** Jamie Oliver **Ica** Ica Selection Vit **OBH Nordica** Eco Kitchen **Tefal** Ceramic Control **Kökskungen** Induction Line

Konsumentkontakt	obhnordica.se	hackman.se	hackman.se	evasolo.com	ikea.se	tefal.se	icahemma.se	obhnordica.se	tefal.se	koksungen.com
Cirkapris kronor	800	600	700	900	150	700	400	700	500	190

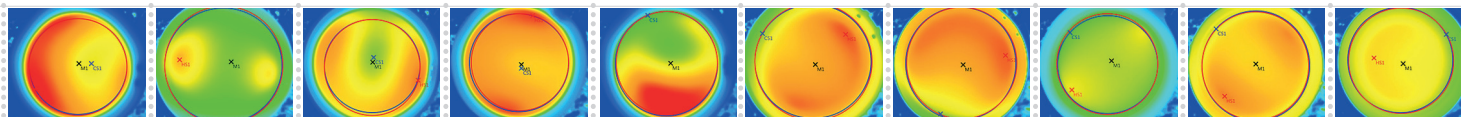
Produktinformation

Typ av beläggning	PTFE	PTFE	Keramisk	PTFE	PTFE	PTFE	Keramisk	Keramisk	Keramisk	PTFE
Vikt (gram)	1 555	1 339	1 585	1 592	1 200	1 735	1 200	937	1 250	1 075
Tillverkningsland	Kina	Finland	Finland	Kina	Kina	Frankrike	Italien	Kina	Frankrike	Kina

Några utvalda mätvärden från testet

Släpp-lätt pannkakssmet (betyg 1-5)	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	3,5	4,0	3,5	4,5
Temperaturskillnad över ytan (°C)	69	66	57	35	99	52	49	24	37	24

Bilder från värmekamera när pannan nått 200°C i centrum *



Förändring bottenplanhet (%)	1,4	3,9	3,5	4,4	3,1	4,4	1,1	2,4	3,3	7,5
Upphettning 1 liter olja 200 °C (min:sek)	12:00	17:06	12:41	14:40	10:11	15:10	13:59	16:03	14:25	13:36
Avkylning 1 liter olja 200–120 °C (min:sek)	16:16	12:13	16:11	15:31	15:19	12:22	13:25	11:56	13:37	12:52

Testresultat betyg 1 till 5 där 5 är bäst (vikt i totalbetyget inom parentes)

Beläggningens tålighet (40%)	4,7	4,8	3,5	3,9	4,2	4,4	3,9	3,8	3,3	2,9
Botten stabilitet (10%)	5,0	5,0	5,0	4,0	5,0	4,0	5,0	5,0	5,0	3,0
Värmefördelning (20%)	3,5	3,8	4,5	4,8	3,3	4,3	4,3	4,5	4,8	5,0
Förmågan att hålla värmen (20%)	5,0	4,0	5,0	4,0	4,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Energieffektivitet (10%)	4,5	3,5	4,5	3,5	4,0	3,0	3,5	3,0	3,0	3,5
Totalbetyg	4,5	4,3	4,3	4,1	4,0	3,9	3,9	3,8	3,7	3,4

Kommentar

Bäst i test.

Tåligast beläggning men mindre energieffektiv.

Bra prestanda men mindre tålig beläggning.

Bra värmefördelning.

Energieffektiv och håller värmen bra. Sämst värmefördelning.

Tålig beläggning men sämre energieffektivitet.

Stabil botten.

Bra värmefördelning men håller värmen sämst.

Bäst värmefördelning. Mindre tålig beläggning. Sämre energieffektivitet.

Bäst värmefördelning. Minst tålig beläggning och minst stabil botten.

*) Färgerna visar inte temperaturskillnaden mellan de olika stekpannorna utan endast skillnaden inom respektive panna.

Fakta och bild: Testfakta i oktober 2014.