

Центр Экспертиз ТЕСТ ("СПРАВОЧНИК ПОТРЕБИТЕЛЯ")

				
Марка)¹	Coltellerie Paolucci L'originale art. 1510	Pedrini art. 2308	Coltellerie Paolucci Family art. 642	Nirosta by Fackelmann art. 43397(4)
Наименование (по данным производителя)/ Артикул	коллекция L'originale ножи кухонные для чистки, нарезки овощей, мяса, хлеба, топорик/ 1510	нож кухонный/ 2308	коллекция Family ножи кухонные для чистки, нарезки овощей, фруктов, мяса, сыра, нож/пицца, нож/фруктов, заточка, топорик/ 642	на украинском - нож универсальный (на русском языке - нож для мясных продуктов)/ 43397 (4)
Производитель	Coltellerie Paolucci / Италия	Pedrini/ Италия	Coltellerie Paolucci / Италия	Fackelmann/ Германия
Цена, грн)²	75,19	57,84	51,70	40,02
Срок/ условия хранения	хранить в сухом месте, в недоступном для детей месте, срок годности неограничен	срок пригодности не ограничен	хранить в сухом месте, в недоступном для детей месте, срок годности неограничен	срок пригодности не ограничен
Состав	лезвие из нержавеющей стали, марка 18/10, эластичное, твердое. Ручка из гигиенично нетоксичного полипропилена	лезвие из нержавеющей стали	лезвие из нержавеющей стали, марка 420, эластичное, твердое, специальная заточка. Ручка из гигиенично нетоксичного полипропилена	сталь/ пластик
Общая оценка (100%)	отлично	отлично	хорошо	хорошо
Маркировка (10%)	отлично	отлично	хорошо	хорошо
Упаковка (10%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Практические испытания 80 %	отлично	отлично	хорошо	отлично
ручка	<i>размер ручки соизмерим с шириной лезвия, ручка удобная, нож довольно тяжелый, там где в ручке заканчивается полono образуется "ямка" - будет собираться грязь</i>	<i>ручка удобная, но при нажиме пальцы "попадают" в отверстие для подвешивания ножа, но с другой стороны есть за что подвесить</i>	<i>размер ручки соизмерим с шириной лезвия, ручка довольно удобная</i>	<i>размер ручки соизмерим с шириной лезвия, ручка довольно удобная</i>
клинок	<i>клинок без насечки, режет отлично</i>	<i>клинок без насечки, немного кривой, режет отлично</i>	<i>клинок без насечки, режет хорошо</i>	<i>клинок с насечкой, режет отлично</i>
Физико-химические испытания (без оценки)				
марка стали, заявленная / фактическая	18/10) ⁴ / 40X13	не указана / 40X13	420 (30X13) ⁵ / 30X13	Mo-V) ⁶ / 30X13
количество углерода, %, фактическая	0,47	0,49	0,31	0,31
твердость HRC)⁸	54-56	52	50	50
Технические характеристики (без оценки)				
длина клинка, заявлено/ фактически, см	18 / 18,5	не указано / 19	18 / 17,5	20 / 20
общая длина, см	31,5	31,5	29,5	заявлено 32 / 32
масса, г	178	78	98	102
Шкала оценок	Результаты тестирования касаются только образцов, участвовавших в тесте. Мы не отслеживаем дальнейшие изменения продукта.			
отлично	1) - марки расставлены по оценкам по убыванию, при совпадении оценок - по алфавиту			
хорошо	2) - цены указаны на момент закупки образцов, ноябрь 2008 г.			
удовлетворительно	3) - привело к снижению оценки			
плохо	4) - неправильное обозначение, поскольку такой стали не существует			
очень плохо	5) - 420, это обозначение стали принятое в США, аналог - 30X13			
	6) - неправильное обозначение, эти буквы означают наличие молибдена и ванадия в составе стали			
	7) - такое обозначение имеет не японская сталь, а германская и соответствует типу 40X13, фактически сталь другого типа, заменяемая			
	8) - по Роквеллу			

Центр Экспертиз ТЕСТ ("СПРАВОЧНИК ПОТРЕБИТЕЛЯ")

				
Марка)¹	Willinger Master club art. 510151	Provence art. 260789	KIWI-BRAND	безымянный с пометкой "нерж"
Наименование (по данным производителя)/ Артикул	нож универсальный/ 510151	нож поварский/ 260789	не указано	не указано
Производитель	Willinger-Украина, произведено в Китае	UTC/ Чехия	не указано	не указано
Цена, грн)²	62,02	12,23	12,00	15,00
Срок/ условия хранения	гарантийный срок 12 месяцев, срок хранения неограничен	хранить в сухом помещении, оберегать от механических повреждений, срок пригодности не ограничен	не указано	не указано
Состав	японская сталь Х4Сг14Мо с добавлением молибдена	нержавеющая сталь, полипропилен	не указано	нерж
Общая оценка (100%)	хорошо	удовл.	плохо	плохо
Маркировка (10%)	отлично	хорошо	плохо)³	плохо)³
Упаковка (10%)	отлично	отлично	удовл.	очень плохо)без упаковки)
Практические испытания 80 %	отлично	удовл.	плохо	удовл.
ручка	ручка удобная, нож довольно тяжелый	не очень удобная - маловата по отношению к ширине лезвию	ручка неудобная, мелкая, можно пораниться, плохо обработанная, присоединена к клинку неаккуратно (металл выступает над ручкой)	ручка довольно удобная, но немного больше полотна, проходящего через нее, образуется "жолобок" для сбора грязи
клинок	клинок без насечки, немного кривой, режет отлично	клинок без насечки, немного кривой, режет хорошо	клинок без насечки, кривой, тонкий, режет не очень хорошо	клинок без насечки, режет не очень хорошо
Физико-химические испытания (без оценки)				
марка стали, заявленная / фактическая	Х4Сг14Мо (40Х13)⁷ / 30Х13)³	не указана / 20Х13	не указана / 20Х13	не указана / 30Х13
количество углерода, %, фактическая	0,3	0,17	0,19	0,3
твердость HRC)⁸	49,5	46	44	56
Технические характеристики (без оценки)				
длина клинка, заявлено/ фактически, см	20 / 20	не указано / 20,5	8 дюймов (20см)/ 18 см	не указано/ 19,5
общая длина, см	34	32,5	28,5	31,5
масса, г	188	135	50	78
Шкала оценок	Результаты тестирования касаются только образцов, участвовавших в тесте. Мы не отслеживаем дальнейшие изменения продукта.			
ОТЛИЧНО	1) - марки расставлены по оценкам по убыванию, при совпадении оценок - по алфавиту			
ХОРОШО	2) - цены указаны на момент закупки образцов, ноябрь 2008 г.			
Удовлетворительно	3) - привело к снижению оценки			
ПЛОХО	4) - неправильное обозначение, поскольку такой стали не существует			
очень плохо	5) - 420, это обозначение стали принятое в США, аналог - 30Х13			
	6) - неправильное обозначение, эти буквы означают наличие молибдена и ванадия в составе стали			
	7) - такое обозначение имеет не японская сталь, а германская и соответствует типу 40Х13, фактически сталь другого типа, заменяемая			
	8) - по Роквеллу			