

Dansk knivforenings bedømmelseskriterier

Dette dokument skal anvendes som inspiration til bedømmelse, og ikke følges slavisk eller ses som en færdig løsning på bedømmelsen.

Bedømmelseskriterier (Generelle)

Anvendes i alle klasser undtagen køkkenknive og foldeknive.

*Er kniven fremstillet som **fuldtange** er der ekstra opmærksomhedspunkter.*

A HELHEDSINDTRYK / KREATIVITET

Enhver knivbedømmelse starter med at det æstetiske helhedsindtryk bedømmes. Det gøres visuelt ved at se på kniven og fysisk ved at holde den i hånden. Der sættes ord på følelser og oplevelser som derefter pointsættes. Hvis der er tekniske fejl som påvirker helhedsindtrykket indgår det i bedømmelsen – men det er vigtigt ikke at bedømme detaljer her.

Helhedsindtrykket kan sammenholdes med de andre knive i klassen. Hvad er det for en kniv/knive der skiller sig ud, enten i design, håndværksmæssig udførelse, eller funktion? Har kniven den X-factor der gør, at det er den man vender tilbage til, drages til, og husker?

Hvordan passer kniv, skede og ophænger (etui) sammen kompositionsmæssigt? Hvilke følelser/oplevelser skaber det hos betragteren? Er det æstetiske helhedsindtryk tiltalende?

Bedøm helheden ud fra følgende designspørgsmål:

- Er formen tydelig, klart formsprog?
- Kan anvendelsesområdet aflæses i formen?
- Har de enkelte dele samme bearbejdningsgrad?
- Har de forskellige materialer samme "niveau"?
- Nytænkte elementer (Er der f.eks. anvendt materialer på en anderledes og kreativ måde?)

Bedømmelse	Niveau ved max point
	50p
Meget flot - Fejlrit	44 - 50
Flot - Nu styrer det	33 - 43
Godt - Bliv ved	22 - 32
Usikkert - På rette vej	11 - 21
Godt begyndt - Plads til udvikling	1 - 10

B SKÆFTE

Formgivning: Bedøm udformningen af skæftet, linjernes organisering, volumen set i forhold til knivbladet.

- Kan knivbladets linjer føres over i skæftet?
- Hvordan er forholdet mellem ryglinien og buglinien?
- Er bladet placeret så "næsen" ikke stikker op eller ned?
- Hvordan er samspillet mellem linjerne i knivbladet, indlæg, mellemlæg, for og bag holk.
- Hvordan er proportionerne mellem skæftets tykkelse og knivbladet?
- Hvordan er proportionerne mellem skæftets forskellige elementer. Er der elementer som dominerer for meget?
- Udgør skæfte og knivblad en helhed?

Tilpasning, montering og samling:

- Er knivbladet centreret i skæftet?
- Er tilpasningen mellem blad og skæfte ok?
- Er skæftets enkelte dele samlet/monteret korrekt?

Materialevalg og farvesammensætning:

- Er de enkelte dele, indlæg, bolster etc. sammensat så de udgør en helhed (komposition)
- Er de anvendte materialer ok i struktur og farve.
- Hvordan er farvesammensætningen – skabes der tryghed (harmoni), spænding etc. Har farverne nogen betydning for knivens funktion (selvlysende o.lign.)
- Har materialerne fordele /ulemper ift angivet anvendelsesområde (funktion)

Dekoration:

- Passer dekorationerne, graveringerne, filearbejdet til kniven?
- Ved eventuelt sølv/metalarbejde: er tilpasning og lodninger udført fagligt korrekt?
- Har dekorationer/teksturer et klart formål

Finish:

- Slibespor, skader, polering?
- Er der synlige limrester mellem blad/skæfte eller mellem indlæggene?
- Ved eventuelt sølv/metalarbejde: er overfladefinish i orden?

B1 Specielt vedr. skæfte på fuldtangknive:

- Harmonerer skæfteskallerne på begge sider?
- Hvis der er skruer eller nitter, er disse så anbragt bevidst så de understøtter knivens udtryk?

Bedømmelse	Niveau ved max point
	10p
Meget flot - Fejlfrt	9 - 10
Flot - Nu styrer det	7 - 8
Godt - Bliv ved	5 - 6
Usikkert - På rette vej	3 - 4
Godt begyndt - Plads til udvikling	1 - 2

C SKEDEN

Formgivning og tilpasning: Skeden skal være mere end et foderal til opbevaring af kniven. Det skal være en integreret del af knivens udtryk. Kniv og skede skal harmonere i både facon, udsmykning og farvevalg.

- Udgør skedens forskellige dele en helhed?
- Er formen æstetisk tiltalende? (Er der et gennemgående formsprog mellem kniv og skede.)
- Passer skedens udseende til kniven?
- Hvordan er samspillet mellem linjerne i kniven og skeden?
- Er der luft (slup) mellem kniv og skede?
- Passer dybden?
- Er den fysiske tilpasning ok?

Syning, søm

- Er syningen tæt og jævn?
- Er placeringen af søm ok?
- Ved kydex, er nitning udført korrekt?
- Ved sidesyet skede er der da anvendt lus?

Bælte strop

- Er valget af materiale ok?
- Ophængerens holdbarhed?
- Er vedhæftning i skeden og funktion ok?
- Passer den dekorativt til skeden?
- Fungerer bælestroppen ved reelt brug?

Farvning og dekorationer

- Er farvningen jævn og tiltalende udført?
- Er pautningen, dekorationerne fagligt ok?
- Ved eventuelt sølv/metalarbejde: er tilpasning og lodninger udført fagligt korrekt?

Finish

- Trykmærker, skader, overflade?
- Ved eventuelt sølv/metalarbejde: er overfladefinish i orden?
- Finish af kydex i orden?

Bedømmelse	Niveau ved max point
	10p
Meget flot - Fejlrit	9 - 10
Flot - Nu styrer det	7 - 8
Godt - Bliv ved	5 - 6
Usikkert - På rette vej	3 - 4
Godt begyndt - Plads til udvikling	1 - 2

D KNIVBLAD

Klingens form:

- Bedøm bladets udformning set i forhold til linjer, overflade og tykkelse
- Hvordan er bladets tykkelse set i forhold til længde, højde og anvendelsesområde?
- Er formen på selve bladet æstetisk tiltalende?
- Har bladet en klar funktion?
- Hvor godt opfylder bladet den angivne funktion?
- Er bladet taperet i længderetning?

Finish, dekoration etc.:

- Overfladen, slibespor, glans?
- Passer dekorationen til klingens?
- Ved damaskmønstre bedømmes om mønstret er æstetisk og håndværksmæssigt godt udført.

Symmetri:

- Er knivbladet smedet/slebet symmetrisk (er der samme vinkler på begge sider)? Hvis ikke, er dette et bevidst valg?

Skarphed:

- Er klingens slebet skarp?

D1 Specielt vedr. klinge fuldtangknive:

- Er bladet taperet i længderetning, og er det også taperet på tangen.
- Er bladet udført som integral, anses det som værende ekstra krævende fuldtangekonstruktion.

Bedømmelse	Niveau ved max point
	10p
Meget flot - Fejlfrit	9 - 10
Flot - Nu styrer det	7 - 8
Godt - Bliv ved	5 - 6
Usikkert - På rette vej	3 - 4
Godt begyndt - Plads til udvikling	1 - 2

E Kompleksitet/sværhedsgrad

Her gives op til 50 point (Tæller som 5 bedømmelseskriterier)

- Hvor svær er kniven at lave?
- Er der mange processer involveret?
- Er de udførte processer lykkedes?
- Det er her den hjemmefremstillede klinge præmieres.
Som udgangspunkt betragtes det som vanskeligere at fremstille et knivblad end at købe det færdigt.
Dette tages i betragtning ved pointgivningen.

Bedømmelse	Niveau ved max point
	50p
Meget flot - Fejlfrit	44 - 50
Flot - Nu styrer det	33 -43
Godt - Bliv ved	22 - 32
Usikkert - På rette vej	11 - 21
Godt begyndt - Plads til udvikling	1 - 10

Bedømmelseskriterier, foldeknive (klasse 4)

A HELHEDSINDTRYK / KREATIVITET

Enhver knivbedømmelse starter med at det æstetiske helhedsindtryk bedømmes. Det gøres visuelt ved at se på kniven og fysisk ved at holde den i hånden. Der sættes ord på følelser og oplevelser som derefter pointsættes. Hvis der er tekniske fejl som påvirker helhedsindtrykket indgår det i bedømmelsen – men det er vigtigt ikke at bedømme detaljer her.

Helhedsindtrykket kan sammenholdes med de andre knive i klassen. Hvad er det for en kniv/knive der skiller sig ud, enten i design, håndværksmæssig udførelse, eller funktion? Har kniven den X-factor der gør, at det er den man vender tilbage til, drages til, og husker?

Bedøm helheden ud fra følgende designspørgsmål:

- Er formen tydelig, klart formsprog?
- Kan anvendelsesområdet aflæses i formen?
- Har de enkelte dele samme bearbejdningsgrad?
- Har de forskellige materialer samme "niveau"?
- Nytænkte elementer (Er der f.eks. anvendt materialer på en anderledes og kreativ måde?)

Bedømmelse	Niveau ved max point
	50p
Meget flot - Fejlfrit	44 - 50
Flot - Nu styrer det	33 - 43
Godt - Bliv ved	22 - 32
Usikkert - På rette vej	11 - 21
Godt begyndt - Plads til udvikling	1 - 10

B SKÆFTE

Formgivning, flow og design: Bedøm udformningen af skæftet, linjernes organisering, volumen set i forhold til knivbladet.

- Kan knivbladets linjer føres over i skæftet?
- Hvordan er forholdet mellem ryglinien og buglinien?
- Er bladet placeret så "næsen" ikke stikker op eller ned?
- Hvordan er samspillet mellem linjerne i knivbladet, indlæg, mellemlæg, for og bag holk.
- Hvordan er proportionerne mellem skæftets tykkelse og knivbladet?
- Hvordan er proportionerne mellem skæftets forskellige elementer. Er der elementer som dominerer for meget?
- Udgør skæfte og knivblad en helhed?

Tilpasning, montering og samling:

- Er knivbladet centreret i skæftet?
- Er tilpasningen mellem blad og skæfte ok?
- Er skæftets enkelte dele samlet/monteret korrekt?
- Er skruer placeret i center eller efter bevidst valgte placeringer af skæfte og med lige eller harmonisk afstand og ens på begge sider af kniven?

- Symmetri fra flere vinkler, er der reference linjer der kan bruges til sammenligning af to sider, eks bolster eller lign.
- Hvordan er overgange, på foldeknive er der mange overgange; skaller, bolster, skruehoveder, linere, backspacer, klinge osv. Hvor disse mødes bør der ikke være mærkbare overgange, alternativt bør der være affasning mellem materialer så produktet føles lækkert og færdigt.
- Hvis kniven har en clip til bukselommen, hvordan er den placeret og hvordan er udformningen.
- Hvordan er den generelle præcision? Er skruer ens forsænket, ens placeret med snævre tolerancer i forsænkningen. Symmetri og overgange er de med samme præcision på skæftets to sider.
- Ved foldeknive der er nittet sammen gælder ovenstående betragtninger også, men nitningens kvalitet bør vurderes. Er nitten slebet plant med skæfte/bolster uden overgang. Møder de "lag"/dele som er nittet sammen hinanden uden gab eller revner.

Materialevalg og farvesammensætning:

- Er de enkelte dele, indlæg, bolster etc. sammensat så de udgør en helhed (komposition)
- Er de anvendte materialer ok i struktur og farve.
- Hvordan er farvesammensætningen – skabes der tryghed (harmoni), spænding etc. Har farverne nogen betydning for knivens funktion (selvlysende o. lign.)
- Har materialerne fordele / ulemper ift. angivet anvendelsesområde (funktion)

Dekoration:

- Passer dekorationerne, graveringerne, filearbejdet til kniven?
- Ved eventuelt sølv/metalarbejde: er tilpasning og lodninger udført fagligt korrekt?
- Har dekorationer/teksturer et klart formål

Finish:

- Slibespor, skader, polering?
- Er der synlige limrester mellem eventuelle indlæg?
- Ved eventuelt sølv/metalarbejde: er overfladefinish i orden?
- Ofte anvendes fabrikerede skruer og pivotskruer i foldeknive. Disse kan afhængig af pris have svingende kvalitet og finish. Vurder hvordan finish er på enkeltkomponenter. Er skruer som standard eller har knivmageren matteret, satineret eller lignende for højere finish?

Bedømmelse	Niveau ved max point
	10p
Meget flot - Fejlfrit	9 - 10
Flot - Nu styrer det	7 - 8
Godt - Bliv ved	5 - 6
Usikkert - På rette vej	3 - 4
Godt begyndt - Plads til udvikling	1 - 2

C1 Teknik

Vurdering af foldeknivens teknik/mekanik er afhængig af typen af låsemekanisme/fastholdelsesprincip. I fald knivens låsemekanisme eller fastholdelsesprincip ikke er beskrevet må dommer prøve at forstå det mekaniske princip og evaluere på, hvor succesfuldt det er udført. Nogle af opmærksomhedspunkterne er universelle for alle foldeknive, disse er listet først under universelle.

Lås eller fjeder

- Tjek funktionen, er der slør?
- Tjek tolerance/præcision.
- Betjening, binder den?
- Detent (hvis linerlock)

Centrering af blad

- Bør være 100% i center når folder er lukket såvel som åben.

Bladets gang og præcision

- Kontroller slør i tre positioner
- Er der ensartet friktion over hele vandringen?
- Føles det lækkert og ubesværet, som på glas.
- Hvordan glider detenten over bladet?
- Bliver bladet holdt inde når lukket?

Åbning af foldekniv

- Hvis enhåndsbetjent, kan dette så gøres?
- Hvis flipper/thumbstud vurder om den kan "flyve" op.
- Ved slipjoint; Er der ensartet friktion?
- Er nail nick til at få fat på.

Mekaniske samlinger og deres tolerance

- Bolster/skaller. Tjek planhed, placering og montering
- Tjek skrue samlinger.
- Gæber det eller er det grater hvor materialer mødes?

Bedømmelse	Niveau ved max point
	10p
Meget flot - Fejlfrit	9 - 10
Flot - Nu styrer det	7 - 8
Godt - Bliv ved	5 - 6
Usikkert - På rette vej	3 - 4
Godt begyndt - Plads til udvikling	1 - 2

D KNIVBLAD

Klingens form:

- Bedøm bladets udformning set i forhold til linjer, overflade og tykkelse
- Hvordan er bladets tykkelse set i forhold til længde, højde og anvendelsesområde?
- Er formen på selve bladet æstetisk tiltalende?
- Har bladet en klar funktion?
- Hvor godt opfylder bladet den angivne funktion?
- Er bladet taperet i længderetning?

Finish, dekoration etc.:

- Overfladen, slibespor, glans?
- Passer dekorationen til klingen?
- Ved damaskmønster bedømmes om mønstret er æstetisk og håndværksmæssigt godt udført.

Symmetri:

- Er knivbladet smedet/slebet symmetrisk (er der samme vinkler på begge sider)? Hvis ikke, er dette et bevidst valg?

Skarphed:

- Er klingen slebet skarp?

Bedømmelse	Niveau ved max point
	10p
Meget flot - Fejlfrt	9 - 10
Flot - Nu styrer det	7 - 8
Godt - Bliv ved	5 - 6
Usikkert - På rette vej	3 - 4
Godt begyndt - Plads til udvikling	1 - 2

E Kompleksitet/sværhedsgrad

Her gives op til 50 point (Tæller som 5 bedømmelseskriterier)

- Hvor svær er kniven at lave?
- Er der mange processer involveret?
- Er de udførte processer lykkedes?
- Det er her den hjemmefremstillede klinge præmieres.
Som udgangspunkt betragtes det som vanskeligere at fremstille et knivblad end at købe det færdigt.
Dette tages i betragtning ved pointgivningen.

Bedømmelse	Niveau ved max point
	50p
Meget flot - Fejlfrit	44 - 50
Flot - Nu styrer det	33 -43
Godt - Bliv ved	22 - 32
Usikkert - På rette vej	11 - 21
Godt begyndt - Plads til udvikling	1 - 10

Bedømmelseskriterier, køkkenknive (klasse 7)

Er kniven fremstillet som **fuldtange** er der ekstra opmærksomhedspunkter.

A HELHEDSINDTRYK / KREATIVITET

Enhver knivbedømmelse starter med at det æstetiske helhedsindtryk bedømmes. Det gøres visuelt ved at se på kniven og fysisk ved at holde den i hånden. Der sættes ord på følelser og oplevelser som derefter pointsættes. Hvis der er tekniske fejl som påvirker helhedsindtrykket indgår det i bedømmelsen – men det er vigtigt ikke at bedømme detaljer her.

Helhedsindtrykket kan sammenholdes med de andre knive i klassen. Hvad er det for en kniv/knive der skiller sig ud, enten i design, håndværksmæssig udførelse, eller funktion? Har kniven den X-factor der gør, at det er den man vender tilbage til, drages til, og husker?

Bedøm helheden ud fra følgende designspørgsmål:

- Er formen tydelig, klart formsprog?
- Kan anvendelsesområdet aflæses i formen?
- Har de enkelte dele samme bearbejdningsgrad?
- Har de forskellige materialer samme "niveau"?
- Nytænkte elementer (Er der f.eks. anvendt materialer på en anderledes og kreativ måde?)

K1 - Håndværksmæssig udførelse

Håndværksmæssigt helhedsindtryk

- Har de enkelte dele samme bearbejdningsgrad?
- Har de forskellige materialer samme "niveau"?
- Fremstår kniven gennemarbejdet og færdig?

Finish:

- Slibespor, skader, polering?
- Er der synlige limrester mellem blad/skæfte eller mellem indlæggene?
- Ved eventuelt sølv/metalarbejde: er overfladefinish i orden?

Pasninger:

- Er knivbladet centreret i skæftet?
- Er tilpasningen mellem blad og skæfte ok?
- Er skæftets enkelte dele samlet/monteret korrekt?

Ved fuldtange kniv:

- Harmonerer skæfteskallerne på begge sider?
- Hvis der er skruer eller nitter, er disse så anbragt bevidst så de understøtter knivens udtryk?

Klinge:

- Hvordan er bladets tykkelse set i forhold til længde, højde og anvendelsesområde?
- Bedøm bladets udformning set i forhold til linjer, overflade og tykkelse.
- Er bladet taperet i længderetningen?
- Ved fuldtange er den da også taperet på tangen?
- Er bladet udført som integral, anses det som værende ekstra krævende fuldtange konstruktion.

Symmetri:

- Er knivbladet smedet/slebet symmetrisk (er der samme vinkler på begge sider)? Hvis ikke, er dette et bevidst valg?

K2 - Æstetik

Helhedsindtryk

- Helhedsindtrykket kan sammenholdes med de andre knive i klassen. Hvad er det for en kniv/knive der skiller sig ud, enten i design, håndværksmæssig udførelse, eller funktion.
- Fremstår kniven lækkert? Er der wow faktor?
- Kan anvendelsesområdet aflæses i formen?
- Nyttænkte elementer (Er der f.eks. anvendt materialer på en anderledes og kreativ måde?)

Tydeligt formsprog

- Er formen tydelig, og er der et klart formsprog?
- Kan knivbladets linjer føres over i skæftet?
- Hvordan er samspillet mellem linjerne i knivbladet, og linjerne i bladet?
- Hvordan er proportionerne mellem skæftets forskellige elementer. Er der elementer som dominerer for meget?
- Udgør skæfte og knivblad en helhed?

Farver / materialevalg

- Er de enkelte dele, indlæg, bolster etc. sammensat så de udgør en helhed (komposition)
- Er de anvendte materialer ok i struktur og farve.
- Hvordan er farvesammensætningen – skabes der tryghed (harmoni), spænding etc. Har farverne nogen betydning for knivens funktion (selvlysende o.lign.)
- Har materialerne fordele /ulemper ift angivet anvendelsesområde (funktion)

K3 - Ergonomi og funktion

Balance

- Er kniven i god balance?
- Føles den "rigtig" i hånden

Skarphed

- Vurder knivens skarphed. Køkkenknive vil ofte være slebet mellem 15 ° og 20 °
Der forventes større skarphed ved lavere ægvinkler. Disse kræver også et bedre stål.

Vil kniven fungere efter dens formål

- Hvis knivmageren har angivet et formål, vurderes dette efter bedste evne.
Kniven forventes ikke testet.
- Har knivmageren IKKE angivet et formål, må dommerne vurdere dens egnethed og brug.

K4 – Komplexitet/Sværhedsgrad

Her gives op til 50 point (som dog kun vægter 1/16 (11+5) i Konkurrencepoint.)

- Hvor svær er kniven at lave?
- Er der mange processer involveret?
- Er de udførte processer lykkedes?
- Det er her den hjemmefremstillede klinge præmieres.
Som udgangspunkt betragtes det som vanskeligere at fremstille et knivblad end at købe det færdigt.
Dette tages i betragtning ved pointgivningen.

Bedømmelse	Niveau ved max point
	50p
Meget flot - Fejlrit	44 - 50
Flot - Nu styrer det	33 -43
Godt - Bliv ved	22 - 32
Usikkert - På rette vej	11 - 21
Godt begyndt - Plads til udvikling	1 - 10