

Dansk knivforenings bedømmelseskriterier

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

A HELHEDSINDTRYK / KREATIVITET

Bedømmelsespunktet anvendes i alle klasser undtagelse af klassen for Køkkenknive

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-factoren 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
Fejlfri – meget flot	44 - 50
Flot	33 - 43
Godt	22 - 32
Mindre godt	11 - 21
Dårligt	0 - 10

B SKÆFTE

Bedømmelsespunktet anvendes i alle klasser undtagelse af klassen for Køkkenknive

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?

Specielt vedr. tilpasning i foldeknive: (ikke mekanisk funktion, har afsnit for sig selv [C1])

- Er skruer placeret i center af skæfte og med lige 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 blad/skæfte eller mellem indlæggene?
- 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 er finish på enkeltkomponenter, er skruer som standard eller har knivmagere materet, satineret mm for højere finish?

Bedømmelse	Niveau ved max point
	10p
Fejlfri – meget flot	9 - 10
Flot	7 - 8
Godt	5 - 6
Mindre godt	3 - 4
Dårligt	0 - 2

C SKEDEN

Bedømmelsespunktet anvendes i alle klasser med undtagelse af klasserne for folde- og køkkenknive.

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

Bælte strop

- Er valget af materiale ok?
- Ophængerens holdbarhed?
- Er vedhæftning i skeden og funktion ok?
- Passer den dekorativt til skeden?
- Fungerer bæltestroppen 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
Fejlfri – meget flot	9 - 10
Flot	7 - 8
Godt	5 - 6
Mindre godt	3 - 4
Dårligt	0 - 2

C1 Teknik (Bedømmes KUN ved foldeknive)

Bedømmelsespunktet anvendes kun for foldeknive.

Vurdering af foldeknivens teknik/mekanik er afhængig af typen af låsemekanisme/fastholdelsesprincip. I Bilaget er de mest anvendte listet med dertilhørende opmærksomhedspunkter. 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.

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;" walk and talk"
- Er nail nick til at få fat på.

Mekaniske samlinger og deres tolerance

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

Bedømmelse	Niveau ved max point
	10p
Fejlfri – meget flot	9 - 10
Flot	7 - 8
Godt	5 - 6
Mindre godt	3 - 4
Dårligt	0 - 2

D KNIVBLAD

Bedømmelsespunktet anvendes i alle klasser undtagelse af klassen for Køkkenknive

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?

Finish, dekoration etc.:

- Overfladen, slibespor, glans?
- Passer dekorationen til klingens?
- 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 klingens slebet skarp?

Bedømmelse	Niveau ved max point
	10p
Fejlfri – meget flot	9 - 10
Flot	7 - 8
Godt	5 - 6
Mindre godt	3 - 4
Dårligt	0 - 2

Køkkenknive

Bedømmelsvejledningen anvendes kun i klassen for Køkkenkniv.

Punkt A og B: Her bruges vejledningen fra de øvrige klasser.

Punkt C: Her vurderes udelukkende knivens *brugsegenskaber*.

Bedømmelse	Niveau ved max point
	10p
Fejlfri – meget flot	9 - 10
Flot	7 - 8
Godt	5 - 6
Mindre godt	3 - 4
Dårligt	0 - 2