

Kniv nr.:

Bedømmelseskema	
Klasse: Køkkenknive	
	Vægtning
A: Håndværksmæssig udførelse (10 point for hvert punkt)	0,20
	0,20
	0,20
	0,20
	0,20
B: Æstetik (10 point for hvert punkt)	0,33
	0,33
	0,33
C: Ergonomi og funktion (10 point for hvert punkt)	0,33
	0,33
	0,33
Vægtet pointsum	
Konkurrencepoint	

Konkurrence point er pointsum divideret med antal kriterier, der er bedømt.
(helhedsindtryk og kompleksitet/sværhedsgrad vægter som 5 kriterier hver)

Bedømmelse	
Fejlfri - Meget flot	Fejlfri - Meget flo
Flot	
Godt	
Mindre godt	
Dårligt	



	Point	Kommentar
Håndværksmæssig helhedsindtryk	10	
Finish	10	
Pasninger	10	
Klinge	10	
Symmetri	10	
Helhedsindtryk	10	
Tydeligt formsprog	10	
Farver / materialevalg	10	
Balance	10	
Skarphed	10	
Vil kniven fungere til dens formål, kokkekniv, urtekniv, udbener osv.	10	
	30	
	10,00	

Niveau ved max 10 point

9-10

7-8

4-6

2-3

0-1
