

STRESSTEST *Så mycket tål din nästa bänkskiva*

- Granit för 2 500 kr per meter får snabbt fettfläckar
- Stavlimmat trä för 500 kr per meter missfärgas av matvaror
- Terrazzo för 3 500 kr per meter tål inte citronsaft

Ditt kök är en arbetsplats. Ett ställe där du hanterar varma kastruller, skär med vassa knivar och använder olja och starka saker som chili och citron. Det ställer förstås krav på köksbänken och ändå är många av de ruskigt dyra bänkskivor som säljs fullständigt olämpliga för sin uppgift. Vi har stresstestat 11 olika bänkskivor och presenterar dig här ...

Den nakna sanningen om dyra bänkar

7 vardagliga utmaningar

Bänkskivorna stresstestas med vardagliga utmaningar: Fett och fukt samt syra och färg från rött vin, citron, rödbetor och olja.

Testfälten markeras med blå tusch och varje prov får sitta kvar i tio timmar. Därefter tvättas skivorna. Vi avslutar med att se hur de klarar en varm stekpanna, om de tål att skäras i och om de skadar ditt porslin.



FETT: Vi låter en olja färgad av chili stå och dra i 10 timmar på skivorna.



Färg: Rödbetors kraftiga färgämne får hjälp av ättikslag att bearbeta skivorna i 10 timmar.



SYRA: Citronsaften är nästan färglös men på 10 timmar kan den fräta fula fläckar i ytan.



FÄRG: Rött vin får också 10 timmar på sig, alltså en natt, att färga skivorna.



REPOR: Vi drar en kniv 5 gånger över ytan med ett tryck på 200 gram. Reporna avslöjas med en blyerts.



VÄRME: En tung stekpanna uppvärmd till 200° ställs att svalna på skivorna.



HÅRDHET: Hur långt kan en kopp falla utan att den skadas?

ningen skivor

Betong

Pris/meter från: **4 000 kr**



En enkel men ändå fräck skiva med ett naturligt färgspel som passar perfekt i ett modernt kök. Trots tuffheten får skivan av sand, cement och vatten en sidenslät yta när den poleras med stenolja eller vax. Men även om materialet är billigt så är skivan dyr eftersom den specialtillverkas för just ditt kök, och det kräver många arbetstimmar och ska utföras för hand. Därför smyger priset sig högt upp.

Styrka:

- Tål hög värme
- Man kan anse fläckarna vara en del av ytans charm
- Robust
- Varje skiva är unik
- Du kan relativt billigt gjuta en egen bänkskiva

Svaghet:

- Blir lätt fläckig
- Skadas av syra
- Är hård mot porslin
- Måste oljebehandlas
- Kan inte gjutas hur lång som helst. Svår att skarva
- Passar inte ihop med så många andra material

- 1 Fett:** Ger en mörk skugga
- 2 Rödbetor:** Ger en mörk skugga
- 3 Rött vin:** Ger en mörk skugga
- 4 Citron:** Syns knappt men känns strävt
- 5 Kniv:** Obetydliga repor
- 6 Stekpanna:** Inga märken
- 7 Porslin skadas:** 25 cm

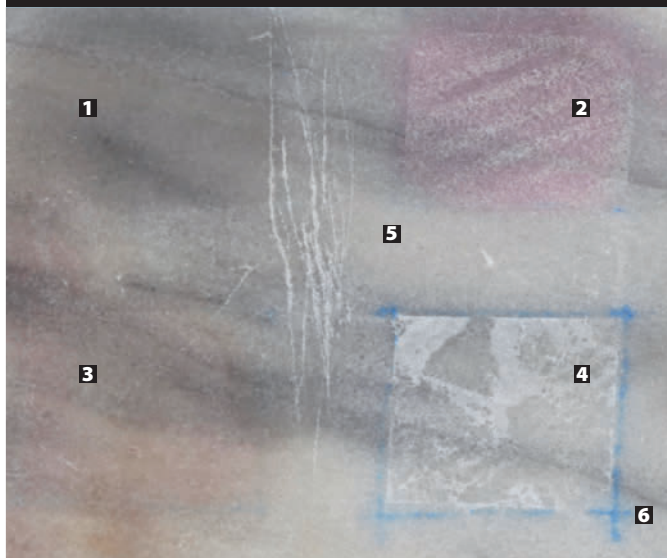
Slutsats:

Även om skivan har impregnerats grundligt med olja så missfärgas den när rödbetssaften och det röda vinet tränger ner. Och om du inte regelbundet oljar eller vaxar skivan kommer syra från all slags frukt och grönsaker att fräta i betongens

ömtåliga yta. Om du accepterar fläckar som en del av charmen med betong så blir de en naturlig del av ytans variation. Men det måste vara ett medvetet val att skivan ska få se rejält begagnad ut efter kort tid, för den kostar ju trots all en hel del.

Marmor

Pris/meter från: **2800 kr**



Ett mycket vackert och varierande naturmaterial med levande yta. Det är inte särskilt vanligt i svenska kök, bland annat för att marmor till skillnad från vår nordiska granit är ganska ömtålig om den utsätts för syra. Och syra finns inte bara i citroner, vin och ättikslag. Även syra från råa grönsaker och frukt kan skada marmorskivan.

Styrka:

- Värmefast
- Varje skiva är unik
- Utmärkt underlag när man bakar bröd

Svaghet:

- Tål inte syra
- Får lätt fläckar
- Är hård mot porslin
- Omöjlig att säga själv
- Begränsad längd
- Svår att skarva

- 1 Fett:** Svag skugga
- 2 Rödbetor:** Tydlig röd fläck, lätt skada
- 3 Rött vin:** Tydlig röd fläck
- 4 Citron:** Märkbar skada på ytan
- 5 Kniv:** Ytliga men tydliga repor
- 6 Stekpanna:** Inga märken
- 7 Porslin skadas:** 20 cm

Slutsats:

Marmorskivan blir snabbt fläckig, men det är syra som är den största boven. Citronskivan orsakar en sträv, ojämn yta där den polerade marmorn nu är matt. Så småningom kommer färgen att sprida sig och inte vara lika tydlig i det levande

mönstret. Men marmor duger inte som underlag på en arbetsplats i köket. Men om du vill en mindre plats där du knådar deg till bröd och pizza är den utmärkt.

Stavlimmad bok med spånskivekärna

Pris/meter från: **500 kr**



När man limmar ihop trästavar kan man skapa en stabil, massiv skiva. Men vill man minska kostnaden lägger man en kärna av spånskiva mellan två tunna lager massiva stavar. Sådana bänkskivor är vanliga eftersom de är billiga. Allt trä suger både fukt och fett så därför måste ytan behandlas med lack, olja eller såpa och behandlingen ska underhållas.

Styrka:

- Bra att arbeta på och skadar inte porslin så lätt
- Tål syra ganska bra
- Passar till andra material
- Lätt att såga och montera
- Kan fräschas upp om skadorna inte är så djupa

Svaghet:

- Missfärgas ganska lätt
- Repas lätt
- Långvarig fuktpåverkan kan skada träet
- Måste fortlöpande underhållas med olja, lack eller såpa
- Tål inte hög värme

- 1 Fett:** En svag fläck
- 2 Rödbetor:** En svag men tydlig fläck
- 3 Rött vin:** En svag fläck
- 4 Citron:** Ingen märkbar effekt
- 5 Kniv:** Djupa repor
- 6 Stekpanna:** Inga märken
- 7 Porslin skadas:** 95 cm

Slutsats:

Även om bänkskivan är av bok och behandlas som den ska så missfärgas den snabbt av färgen i chilioljan, rödbetorna och det röda vinet. Ytan repas ganska lätt och då blir den ännu ömtåligare. Träskivan är skonsam mot porslin och glas. Eftersom färgen sällan

tränger ner så långt så kan skivan slipas försiktigt och när du sedan har ytbehandlat den så blir den som ny. Trä är skönt att arbeta på men du måste acceptera att ytan snabbt ser lite sliten ut.

Stavlimmad ek helt igenom massiv skiva

Pris/meter från: **800 kr**



En helt igenom massiv skiva har ungefär samma fördelar och nackdelar som en skiva med kärna av spånskiva. Ska du ha en extra tålig skiva ska du välja ett mycket hårt träslag som t.ex. kanadensisk lönn, merbau eller mörk körsbär. Sådana skivor är mycket hårdare och ofta bättre impregnerade och tål därför mera än de vanliga stavlimmade skivorna av ek och björk. Men de är också markant dyrare.

Styrka:

- Bra att arbeta på
- Tål syra hyfsat bra
- Repas inte lika lätt som mjukare träslag
- Passat till andra material
- Kan lätt sågas och monteras
- Kan fräschas upp och impregneras på nytt

Svaghet:

- Missfärgas lätt
- Långvarig fuktpåverkan kan skada träet
- Måste fortlöpande underhållas med olja, lack eller såpa
- Tål inte hög värme

- 1 Fett:** En fläck som går ner i träet
- 2 Rödbetor:** Tränger ner och missfärgar
- 3 Rött vin:** Lätt missfärgning
- 4 Citron:** Fuktbläck, försvinner snabbt
- 5 Kniv:** Lätta repor
- 6 Stekpanna:** Inga märken
- 7 Porslin skadas:** 90 cm

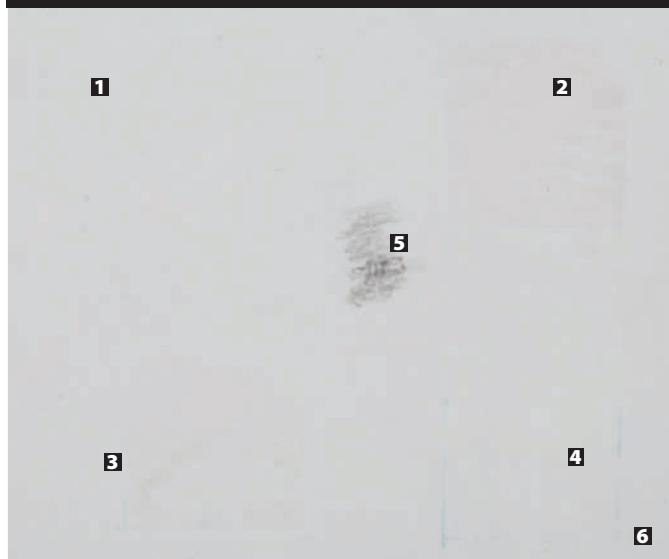
Slutsats:

Skivan av ek suger lika snabbt till sig färg som bokskivan och på den ljusa ekytan syns fläckarna tydligt. Citronen åstadkommer en fuktbläck som snabbt försvinner och träet skadas inte av den svaga syran. Ju hårdare träslag man väljer, desto svårare

blir det att repa ytan eller göra jack i den med kniv. Och ju färre repor som finns i skivan, desto tåligare är den mot andra skador. En bra arbetsplats som snabbt ser lite sliten ut (beroende på hur hårt träet är).

Laminat – den billigare varianten

Pris/meter från: **250 kr**



Ett tunt skikt laminat limmas fast på en spånskiva – det är en laminatskiva. Laminat består av flera tunna skikt papper som limmats ihop med melamin. Skivan kan vara allt från klart vit till djupt blå och med eller utan mönster. Den kan också se ut att vara av trä, granit eller ett annat material. Skivan är lätt att hålla ren men när vi stresstestar den ser vi att billigt laminat snabbt missfärgas.

Styrka:

- Ytan tål fukt och syra så länge den inte är skadad
- Lätt att hålla ren
- Kräver inget underhåll
- Kan lätt sågas till och monteras
- Mycket billig
- Fritt val när det gäller utseende

Svaghet:

- Enfärgade och ljusa skivor missfärgas lätt
- Tål endast upp till 180 grader
- Känslig för vatten vid skarvar och genomföringar
- Svår att kombinera med andra material
- Verkar ofta rätt billig

- 1 Fett:** Ingen fläck
- 2 Rödbetor:** Svag skugga
- 3 Rött vin:** Svag skugga
- 4 Citron:** Ingen fläck
- 5 Kniv:** Halvdjupa repor
- 6 Stekpanna:** Inga synliga märken
- 7 Porslin skadas:** 90 cm

Slutsats:

Både vin och rödbetor orsakar mörka skuggor på ytan. Men även om skuggan är svag och även om ytan inte skadas av lite syra, så kommer en ljus yta så småningom att bli fläckig. Kniven gör tydliga repor i den vita bänkskivan och reporna gör det

svårt att få skivan att se ren ut. En varm stekpanna lämna ringa spår och kopparna föll 90 cm utan att krossas. Laminatskivan är praktisk men kan snabbt se sliten ut och det kan du inte göra något åt – bortsett från att lägga en ny skiva.

Högtryckslaminat och kompaktlaminat

Pris/meter från: **600 kr**



Högtryckslaminat tillverkas under ett så högt tryck att ytan blir väsentligt starkare än vanligt laminat. Skivan blir lite dyrare men bibehåller det enkla laminatets alla möjligheter för utseende. Spånskivan under laminatet kan också vara starkare. En modern variant är kompaktlaminat, där spånskivan har ersatts av hoppressat papper och lim. På så sätt kan man tillverka kompaktlaminat som är endast 10–12 mm tjockt.

Styrka:

- Ytan tål både fukt och syra
- Repas nästan inte
- Lätt att hålla ren
- Inget underhåll
- Lätt att såga (ej kompaktlaminat) och montera
- Billigt (kompaktlaminat är dyrt)
- Fritt val när det gäller utseende

Svaghet:

- Skivan suger färg, men långt ifrån så lätt som laminat
- Tål endast 180 grader
- Känslig för vatten vid skarvar och genomföringar
- Svår att kombinera med andra material
- Kan verka billig

- 1 Fett:** Ingen fläck
- 2 Rödbetor:** Svag missfärgning i mönstret
- 3 Rött vin:** Svag skugga
- 4 Citron:** Ingen fläck
- 5 Kniv:** Små repor i mönstret
- 6 Stekpanna:** Inga märken
- 7 Porslin skadas:** 90 cm

Slutsats:

Det krävs en hel del för att fläcka ner högtryckslaminat, men när det sker kan en mörkt mönster på skivan (som vår testskiva) dölja fläckarna. Långvarig påverkan av värme skadar skivan, men stekpannan gjorde det inte. Kniven repar men det är

endast ytligt. Men om det blir flera repor genom åren blir det svårt att hålla skivan ren. En mönstrad skiva av högtryckslaminat kan verka billig, men den är synnerligen praktisk. Tröttnar du på utseendet köper du en ny. Dyrare är den inte.



En hård bänkskiva kan orsaka en hel del skador på porslin och glas. Vi testar hur långt en kopp kan fall utan att krossas eller skadas på annat sätt.



Fett, rött vin, citron och rödbetor får i var sina fält 10 timmar på sig att påverka skivan.

Terrazzo

Pris/meter från: **3500 kr**



Terrazzo är en klassiker i trappuppgångar och badrum och nu kan du även beställa en köksbänkskiva av terrazzo. Färgspelet och mönstret i terrazzo uppstår vid blandningen. Skivan består av betong som blandats med marmorkross, glas och liknande. Den härdade skivan är grå men när den slipats skapar skärvor och kross ett unikt mönster. Den slipade skivan är ytterst ömtålig och måste behandlas med olja eller vax.

Styrka:

- Värmefast
- Levande och varierande
- Rik variation av färger
- Varje skiva är unik
- Tillverkas ofta med praktisk bakkant

Svaghet:

- Tål inte syra
- Fläckas mycket lätt
- Är hård mot porslin
- Ska underhållas med olja
- Begränsade längder
- Svår att skarva
- Passar inte till alla material

- 1 Fett:** Svag skugga
- 2 Rödbetor:** Mörk fläck och lätt skada
- 3 Rött vin:** Mörk fläck
- 4 Citron:** Ljus fläck, lätt skada
- 5 Kniv:** Tydliga repor
- 6 Stekpanna:** Inga märken
- 7 Porslin skadas:** 25 cm

Slutsats:

Testet visar tydligt terrazzons svaghet. Ytan är porös och kalken angräps lätt av syra. Ättikan från de inlagda rödbetorna och saften från citrons skivan fräter på ytan, som snabbt blir sträv och suger åt sig färg. Även om ytan inte blivit sträv av det röda

vinet så är missfärgningen stor. Terrazzo kan ha en plats i svenska kök som värmefast underlag, men som arbetsplats duger inte materialet. Och det är rena missförståndet att använda terrazzo som stiligt inslag i ett modernt kök.

Granit

Pris/meter från: **2500 kr**



Sågad direkt ur urberget och därefter polerad tills ytan blivit skinande blank så gör granit ett både exklusivt och pålitligt intryck. Granit har blivit populärt i nya och smarta kök, inte bara som en värmefast skiva vid sidan av spisen, utan också som hel köksbänk i flera meters längd. Granit är alltid sin egen med naturligt mönster. Tål värme men olika variationer i stenen kan resultera i att hög värme får skivan att spricka.

Styrka:

- Syrafast
- Kan nästan inte repas
- Påverkas inte av vatten
- Tål värme kortvarigt
- Varje skiva är unik
- Många variationer beroende på polering och ursprung

Svaghet:

- Missfärgas av vardagliga matvaror
- Mycket hård mot porslin
- Bör underhållas med stenolja
- Begränsad längd
- Omöjlig att såga själv
- Skivan är dyr att få sågad

- 1 Fett:** Tydlig mörk fläck
- 2 Rödbetor:** En mörk skugga
- 3 Rött vin:** En liten del missfärgas
- 4 Citron:** Ingen fläck
- 5 Kniv:** i stort sett inga märken
- 6 Stekpanna:** Inga märken
- 7 Porslin skadas:** 15 cm

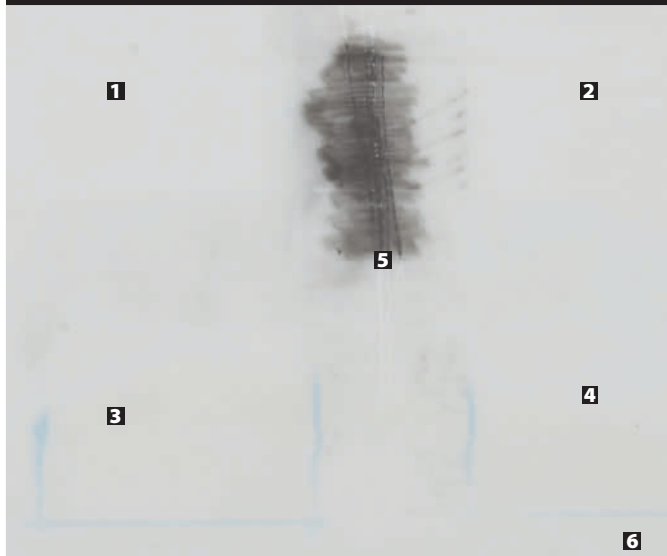
Slutsats:

Trots den blanka, syrafasta ytan så suger granit åt sig färgämnen och oljan lämnar en tydlig skugga. Kniven kan nästan inte repa ytan. Granits stora nackdel är väl att den är så hård mot ditt porslin. Det ska så lite till för att porslin och glas ska skadas.

Du ska arbeta försiktigt på granit. Det är oväntat att den lätt blir fläckig. Inte så mycket och på svart granit syns inga fläckar. Men om du betalar en förmögenhet för en granitskiva ska du veta att den trots allt fläckas av livet i köket.

Akrylkomposit

Pris/meter från: **4600 kr**



Akrylkomposit är en blandning av två tredjedelar stenmjöl och en tredjedel akryl – enkelt uttryckt. Blandningen kan infärgas på olika sätt. Massan gjuts till bänkskivor som är lika hårda som granit men har en sluten och tät yta. Till skillnad från granit kan massan formas på olika sätt, t.ex. till integrerad diskho. Akrylkomposit kan säljas under olika namn. Ett av de mesta kända varumärkena är Corian.

Styrka:

- Syrafast
- Missfärgas inte i testet
- Påverkas inte av fukt
- Kan formgjutas till skiva med inbyggd diskho
- Många färger och mönster
- Kan lagas av specialist, som då byter ut en del av ytan

Svaghet:

- Svaga repor från kniven
- I diskhon kan de svaga reporna på sikt göra det svårt att hålla den ren
- Kan skadas av varma föremål (mer än + 100°) men vår stekpanna lämnar inga märken
- Ska sågas till på fabrik

- 1 Fett:** Inga märken
- 2 Rödbetor:** Mycket svag missfärgning
- 3 Rött vin:** Ingen fläck
- 4 Citron:** Inga märken
- 5 Kniv:** Obetydliga repor
- 6 Stekpanna:** Inga märken
- 7 Porslin skadas:** 25 cm

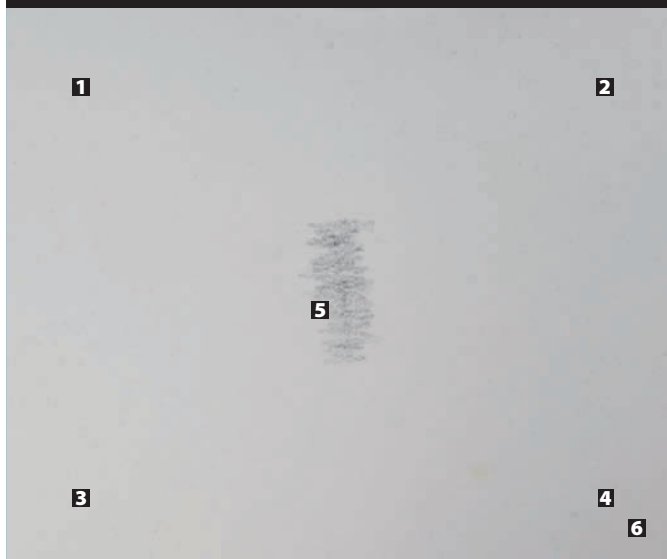
Slutsats:

Det är endast rödbetor som orsakar en svag skugga, som bevisar att syntetisk sten kan suga till sig färg. Men det syns bäst på vita ytor. Det var svårt att få bort de blå tuschstrecken, som delade upp testfältet, med tusch ingår inte i testet. Kniven gör så

tnna repor att vi kan ana dem först när vi gnuggat en blyertspenna tvärs över dem. Kopparna kan släppas från högre höjd än på granit utan att gå sönder. Det kan vara en ren tillfällighet, men skivan verkar inte lika hård att arbeta med som granit.

Stenkomposit

Pris/meter från: **3000 kr**



Bland alla de bänkskivor som har tillverkats av krossade stenar och stenmjöl av t.ex. granit, marmor och kvarts och som har pressats ihop med en akryl, så testar vi Silgranit. Medan akrylkompositskivor består till två tredjedelar av stenmjöl och en tredjedel akryl, så innehåller stenkomposit cirka 90% granit. Det ger en hård skiva som ändå kan formas till diskho. Prisskillnader beror främst på skivans tjocklek.

Styrka:

- Suger inte till sig färg
- Syrafast
- Kan nästan inte repas
- Påverkas inte av fukt
- Kan formas fritt på olika sätt, t.ex. till diskho

Svaghet:

- Kan fördäras av saker varmare än 100 grader
- Repor i en diskho kan på sikt gör det hopplöst att hålla den ren
- Spricker lättare än skivor med större innehåll av akryl
- Kan inte repareras

- 1 Fett:** Ingen fläck
- 2 Rödbetor:** Ingen fläck
- 3 Rött vin:** Ingen fläck
- 4 Citron:** Ingen fläck
- 5 Kniv:** Mycket svaga repor
- 6 Stekpanna:** Inga märken
- 7 Porslin skadas:** 40 cm

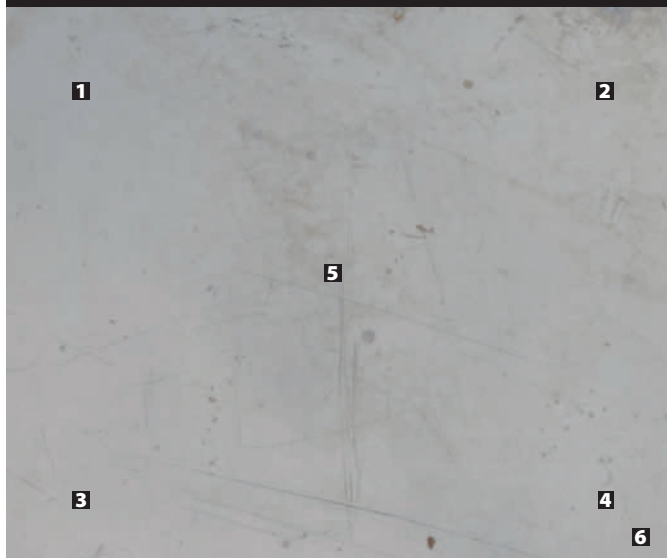
Slutsats:

Varken rödbetor, rött vin, olja eller citron orsakar fläckar. Kniven åstadkommer mycket svaga repor. Skadar inte porslin lika lätt som andra stenskivor men är hårdare än trä, laminat och stål. Med andra ord en bra skiva till arbetsplatsen i köket eftersom

den inte suger till sig färg och nästan inte repas. Men på sikt kan reporna göra det svårt att hålla skivan ren. Att vår testskiva inte får lika mycket fläckar och märken som akrylkomposit beror nog på att den är mörkare och har mer mönster.

Rostfritt stål

Pris/meter från: **3 000 kr**



Stål är standard i alla restaurangkök eftersom det är lätt att hålla rent. Det rostfria stålet kan svetsas ihop med diskho i önskad storlek, kan förses med bakkant och sidor efter önskemål. Den rostfria skivan finns i alla svenska hem som diskbänk. Men du kan få hela köksbänkar av spånskiva klädda med 1,5 mm tjockt rostfritt stål. Det finns även tjockare stål (5–6 mm), men det är ruskigt dyrt: över 10000 kr/m!

Styrka:

- Färgas inte av matvaror
- Påverkas inte av syra
- Påverkas inte av fukt
- Skyddar porslinet
- Repor vid normal användning är endast ett estetiskt problem
- Hygieniskt material
- Kan poleras blankt igen

Svaghet:

- Får snabbt fina repor
- Kalkrikt vatten kan ge fläckar
- Hög värme kan orsaka lätt missfärgning
- Omöjligt att såga till själv
- Svårt att skara med annat material i köket
- Verkar kallt och opersonligt

- 1 Fett:** Ingen fläck
- 2 Rödbetor:** Ingen fläck
- 3 Rött vin:** Ingen fläck
- 4 Citron:** Ingen fläck
- 5 Kniv:** Tydliga ytliga repor
- 6 Stekpanna:** Inga märken
- 7 Porslin skadas:** Mer än en meter

Slutsats:

Det finns inget material som är bättre än rostfritt stål till en arbetsplats i köket. De enda märkena i testet orsakas av brödkniven, men reporna blir inte så djupa att plåten blir svår att hålla ren. Det lyckades inte att krossa våra koppar genom att släppa

ner dem på stålet. Men när vi släppte dem från mer än en meter studsade de ner på golvet och krossades.

Den enda svagheten är att ytan snabbt får en mängd superfina repor och att kalkrikt vatten kan orsaka kalkfläckar. Stål känns dessutom alltid kallt.