

Mandolinjernet er en forfinet udgave af rivejernet, som giver ens skårede pomfritter eller kan lave tykke, sprøde gulerodsskræller i stedet for de slatne spåner, et billigt rivejern ofte kun kan bidrage til råkostsalaten med. MAD&venner har ladet to kokke teste en håndfuld dyre og billige mandolinjern og vurdere, om jernene er pengene værd.

Af Katrine Lind Foto Michael Rygaard/Kam & Co., Katrine Lind



MANDOLINJERN: OVERFLØDIGT ELLER UUNDVÆRLIGT?

God og dyr

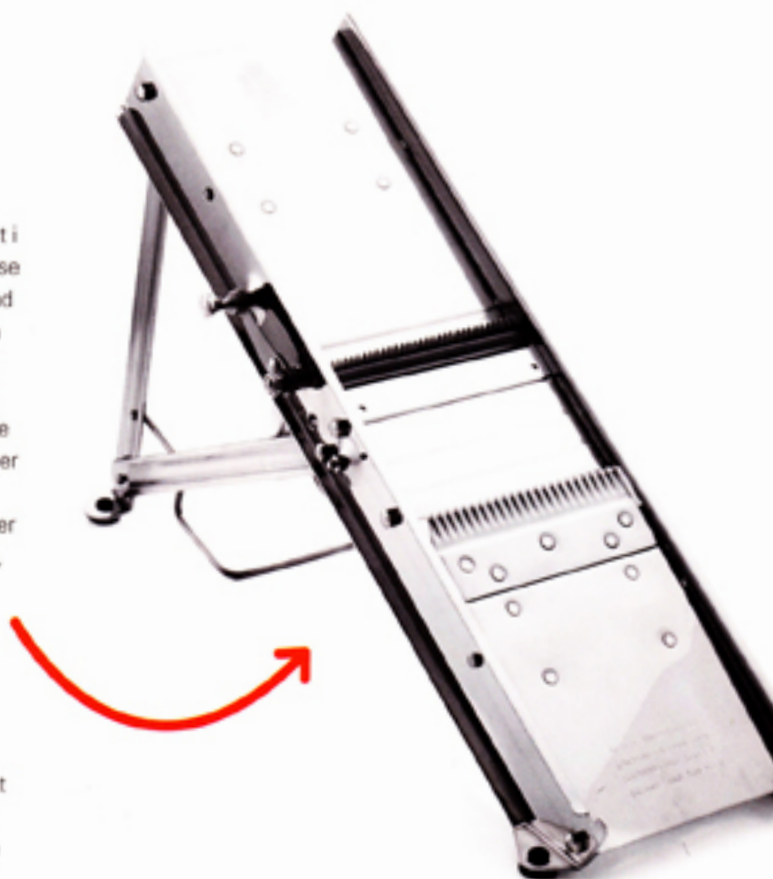
Professionelt mandolinjern - uden slæde

Forhandler www.hwl.dk. Pris 1.123,75 kr. (slæden kan købes særskilt til 448,75 kr.)

MORTEN OG OLLI Det her mandolinjern har så mange funktioner, at man næsten ikke ved, hvor man skal begynde. Det tager lidt tid at sætte op. Man kan rimelig let skifte funktion. Det hele sidder indbygget i jernet, og du skal ikke skifte noget undervejs. Den laver samme tykkelse på skiverne, knivene kan slibes og kan skiftes. Tomat er den ikke så glad for, da det er svært at køre tomaten ned over skærebladen, da tomaten hænger fast i kniven, der sidder i jernets anden side. Man kan nemlig vende jernet, så modsatte ende kommer op, og derved får den en anden funktion. Pomfritterne bliver også ens. Problemet er, at når der ikke er slæde med til, så risikerer man at skære sig fælt, hvis man kun bruger sin hånd til at holde om ræveren, der skal snittes. Men den fungerer, som den skal, og kan slås sammen, så den er helt flad. Vi mener, den er til semiprofessionelt brug, men der findes utroligt mange kringelkroge, hvor ting kan sætte sig fast, så den kan ikke bare lilliige gøres ren.

POINT: 5

BEGRUNDELSE Den har alle funktioner, uden at man skal skifte noget, så der er intet besvær med løsdolo. Kniven kan slibes eller skiftes, og den er solid og i rustfrit stål, så den går ikke i stykker. Det er en god mandolin! Den virker bare og gør, hvad den skal, men er svær at gøre ren. Den høje pris hiver lidt nød. Havde den været bare 200 kr. billigere, havde den fået max-point.





Farlig i brug

Al dente. Se nærmeste forhandler på www.kop-kande.dk. Pris 250 kr.

MORTEN OG OLLI Den her mandolin er i stål, men det er ikke umiddelbart et kvalitetstegn. Foden står ikke godt og er virkelig ikke særligt stabil i brug. Kniven er heller ikke helt flad. Kartoffelskiverne bliver nærmest perforerede med den lidt takkede kniv, som ikke kan slibes. Sådant en takket kniv er let at bruge, for den virker altid skarp - lidt ligesom en billig brødkniv, men det er kun, fordi den er takket. Den kan ikke slibes og ødelægger let skiverne. Jernet er svært at gøre rent og virkelig piv-ustabilt. Plastiktakkerne på slæden knækkede allerede af ved første brug, som så gør, at der kommer plastikstykker ned i maden. Det ligner en meget billig kopi af et "old school" mandolinjern.

POINT: 1

BEGRUNDELSE Den fylder meget i forhold til den funktion, den har. Den har fem forskellige skær, men det kræver virkelig stor opmærksomhed at skifte knivene. Ingen af os ville turde give sådan en til vores farmor. Den virker seriøst farlig!

Kriterier

Vi har testet jernene med både hårde rodfrugter (kartofler/pastinak) og tomater, der er delikate og svære at skære, fordi skindet kræver en skarp kniv. Vigtigste kriterium har dog været, at jernet skulle snitte ens skiver eller stave, da det er den vigtigste grund til at bruge mandolinen. Når skiverne er lige, bliver tilberedningen også mere ensartet. Ellers har vi set på stabilitet og størrelse, og hvor sikkert mandolinjernet har været i brug.

God, stabil og funktionel

OXO Good Grips Steel. Se nærmeste forhandler på www.brixdesign.com. Pris 999 kr.

MORTEN OG OLLI Den er voldsom og stor, men meget nem at skifte funktion på, man skal bare hive kniven ud i siden og sætte i igen. Netop fordi den er så funktionsdygtig, er man tryk ved den, for slæden med sine pigge i gør den let og sikker at arbejde med. Den har alle de funktioner, man gerne vil have, som fx et lige skær, pomfruitskær og julienne. Selv om den er stor, kan den slås sammen og blive helt flad, så den kan ligge i en skuffe (undtagen slæden altså, som fylder lidt). Den virker robust, der er ikke noget, der giver sig, når man trykker på emnet i arbejdsprocessen. Tomater skærer den også. De får godt nok nogle fine riller, da den har et let savtakket blad. Men den skærer dem! Så hvis du vil have tomater i skiver, så får du det. Den er meget overskuelig at rengøre.

POINT: 6

BEGRUNDELSE Let at sætte kniv i, meget let at indstille, der er knive til det hele, både tomater og pommes. Den virker stabil og forholdsvis hygiejnisk og har en slæde, der fungerer. Vi synes faktisk, den er smart. Den kunne fungere både i et professionelt køkken og hjemme. Der er jo plastik på, så med tiden vil den gå i stykker, men den er godt tænkt.



& Test: Mandolinjern



Fylder meget og skærer skævt

Zyliss-mandolinjern med seks udskiftelige snitteplader og knive til grøntsager og frugt. Nærmeste forhandler oplyses på tlf. 9857 2755. Pris 699,95 kr.

MORTEN OG OLLI Den her kræver jo sit helt eget køkkenskab, fordi den fylder rigtig meget. Der er mange forskellige knivindsatser, og man kan ikke skrue på noget. Her er en V-kniv, og den kan ikke skære lige skiver, da V-skæret begynder i siderne og skærer i midten til sidst. Skiverne bliver derfor ujævne ved det naturlige tryk, man lægger på slæden, hvilket ikke er meningen med et mandolinjern. Den er til gengæld god til tomater pga. V-skæret med en fint takket kniv, der lettest skærer gennem det seje skind. Men grøntsagerne bliver ridsede, når man arbejder, da man i arbejdsbevægelsen presser ned og så trækker grøntsagen op igen, og dør kører emnet over kniven igen, så overfladen bliver flosset. Det kan ikke lade sig gøre at løfte grøntsagen "op", når man bruger slæden, for her holdes emnet tæt på skæret. Rengøringsmæssigt er den nem, så her er der ingen dikkedarer.

POINT: 1 ½

BEGRUNDELSE Den kommer op på 1 ½, fordi den er ikke helt så ustabil som de dårligste, men den laver skæve skiver pga. V-skæret, og den river emnet i stykker på tilbagevejen i arbejdsbevægelsen, og det synes vi ikke er 700 kr. værd.

Testdommer

OLLI SIMONY, 27 år, assisterende kokkenchef på restaurant Madklubben i København. Har brugt mandolinjern rigtig meget, især i sin læretid, da han arbejdede meget med et dansk-fransk køkken med vægt på fint skåne grøntsager. Olli har tidligere arbejdet med Professional-jernet, men på Madklubben benytter køkkenet sig af et japansk jern.



Køb en kniv i stedet

WMF-mandolinjern med tre funktioner. Se nærmeste forhandler på www.tj.dk. Pris 799,95 kr.

MORTEN OG OLLI Kniven har V-skær, og det kommer altså i vores øjne aldrig til at fungere, for du kan ikke trykke lige på din råvare, så den vil skære mere i den ene end den anden side. Det giver uens skiver. Kniven kan ikke slibes, og pomfritjernet er farligt at have liggende frit i en skuffe. Der er en kasse til det, og den skal man huske at bruge, for man kan risikere at skære sig grumt på knivene. Det er et misforstået produkt, for den trekantede kniv gør, at du aldrig kan skære ens, og pomfritkniven er allerede lidt skæv efter en halv pastinak. Det er til gengæld nok den letteste at gøre ren, men det nytter jo ikke meget, når den er så dårlig. Det er også ustabil at holde på. Hele mandolinjernet baretiggelse er og bliver de ens skiver eller stave, man skal kunne skære på det.

POINT: 1

BEGRUNDELSE Mandolinen er meget ustabil, V-skæret er helt misforstået og giver uens skiver. Det er alt for dyrt for sådan noget dårligt værktøj. Man kan købe flere skarpe knive for de penge.





For meget plastik og ujævne skiver

Moha - grøntsagshøvl/mandolinjern med fem indsatser og slæde. Se nærmeste forhandler på www.tj.dk. Pris 399,95 kr.

MORTEN OG OLLI Den ser lidt billig ud, og problematisk, at der er så meget tilbehør til. Faktisk fungerer opsamlingsbakken under jernet som en hel skuffe med tilbehør. For at finde frem til det produkt, man vil lave, skal man gå igennem hele arsenalet, og det er for tidskrævende. Knivbladet er ikke så tykt, så det er tvivlsomt, om det kan tages ud og slibes.

Selve opsamlingsbakken er til gengæld smart nok, når man arbejder. Men slæden maser næsten grøntsagerne, inden man får dem skåret. Den er svær at holde ren og hygiejnisk. Selv om der er forskellige indsatser, der skal regulere tykkelsen på de skiver, du vil lave, så giver plastikken sig, når vi trykker ned på den, så pomfritterne bliver skæve, og det gør skiverne af kartoffel også. Den er svær at pakke sammen. Svært at få tingene til at være der.

POINT: 2 ½

BEGRUNDELSE En plastikmandolin, der skærer ujævnt, og hvor kniven ikke kan slibes. Den virker ikke holdbar, men kan skære ting i skiver, og opsamlingsbakken er god.



Semigodt og for dyrt

Matfer-mandolinjern med tre udskiftelige knive og slæde. Forhandler www.hwl.dk. Pris 793,75 kr.

MORTEN OG OLLI Jernet er i plastik med metalblade. Tykkelsen på skiverne kan indstilles ved at skrue på selve jernet, hvor slæden også sidder fast. Man kan tage kniven ud og få den sløbet, men der er ikke så meget at slibe af. Stålet virker for tyndt til at slibe. Den er svær at skifte blade på. Der er tre funktioner, men ikke pomfrit-funktion.

Når man bruger slæden, kan den ikke holde en ens tykkelse, for plastikken giver sig, når man trykker på slæden. Det giver et bedre resultat, hvis man bruger sin hånd, men det er farligt. Hale finten ved en mandolin er jo at få et ensartet produkt, så hvis den ikke kan klare det, så er det jo spild, og bedre og lettere at anvende en skarp kniv.

Ved rengøring er du nødt til at skille den helt ad, og så er der fare for at miste skrueene, og det er nok ikke let at finde reservedele til den. Den ser professionel ud, men funktionsmæssigt er den ikke pengene værd.

POINT: 2 ½

BEGRUNDELSE Den kan godt skære. Problemet er løsdelen. Hvis de forsvinder, er jernet umuligt at bruge. Den kan ikke skære pomfritter, og den skal holdes i hånden og er dermed ustabil. Dog fylder den ikke så meget og er overskuelig at gøre ren. Det er bare for mange penge at give for et semigodt jern.

Testdommer

MORTEN OTTESEN, 25 år, souschef på restaurant Umami i København. Han bruger mandolinjern hver dag, da Umami har et asiatisk køkken, hvor der benyttes meget grønt. Har tidligere arbejdet med en lidt mindre udgave af det testede Professionel-jern, men bruger i dag et japansk mandolinjern.

