



Villmarksliv

● JAKT ● SPORTSFISK

WWW.VILLMARKSLIV.NO

FULL KLAFF PÅ RYPEJAKTA:

Høstferie med trøkk

Ørretfiske
langs svenskegrensa

19
sider
test & utstyr

STORTEST:

**Knivsliper-
verktøy**

FRILUFTSLOVEN:

Alle manns rett – og alle manns ansvar

HAN VAR FØRSTEMANN:

Bjørn Amsrud (83) gikk Norge på langs i 1966

Nr 10|2016 Løssalg kr 75,-

bc 0707 010
MANN LIVSSTIL

HØSTSAVG

NÅ SENKER SEABIRD PRISENE YTTERLIGERE!
PÅ SINE LAVE OUTLETPRISER, KUN I NORGE!

BESTSELGER OG BEST I TEST

Discovery

Fantastisk havkajak til både nybegynnere og erfarne Meget stabil, lettpadlet og rask havkajak. Produsert i en høyteknologisk 3-lags Sandwich-konstruksjon.

INTERNASJONAL PRIS 9.200,-

Best i test i Sveriges største padlemagasin!



NÅ 4.900,-
Før outletpris 5.900,-

VÅR BESTSELGER OG 71° NORD KAJAKK

Expedition HV/LV

Testvinner i stor havkajaktest gjennomført av bladet "Padling". Dette er også kajakk som blir brukt i 71° nord.

Norges mest kjøpte kajak, 8 år på rad!

Produsert i en høyteknologisk 3-lags Sandwich-konstruksjon.

INTERNASJONAL PRIS 12.600,-



NÅ 5.900,-
Før outletpris 6.900,-

Prisvinner i Australia for årets "Kayak Innovation 2014"!

Expedition Åfjord Pro

Havkajakkens svar på Mini Morris. Perfekt for hobbypadlere som ønsker en kort og lett håndterlig havkajak til dags- og kortere weekenturer!

Produsert i en høyteknologisk 3-lags Sandwich-konstruksjon.

INTERNASJONAL PRIS 7.200,-



NÅ 4.150,-
Før outletpris 4.750,-

SeaBird Padlehansker

Kr 188,-
Før 420,-



Åresnor

NÅ 59,-
Før 130,-



SeaBird Designs of Norway
PRISGARANTI
BEST PRIS I VERDEN

Vi selger våre SeaBird Designs of Norway kajaker til 30 land. Som eneste land i verden har vi i Norge fabrikk-outlet. Vi er alltid 20-70% rimeligere enn våre forhandlere i utlandet! Finner du en rimeligere SeaBird Designs kajak noe annet sted i verden gir vi deg mellomlegget tilbake + 30% til! International:

www.seabirddesigns.com

VÅRE BUTIKKER

VESTBY
Vestbyveien 155
(V/ Norwegian Outlet)

STAVANGER
Ålgård
Sandnesveien 38

TRONDHEIM
Falkenborgvegen 24

BERGEN
Åsane Byggsenter
Salhusvegen 55

Åpningstid:
Man-fre 10-20
Lør 10-17

Tlf: 93 40 67 27
E-post: info@seabirddesigns.no

VÅRE TESTERE:



Randulf Valle

Sivilingeniør med doktorgrad i metallurgi. Liker best å måle og veie – ikke så glad i synsing. Skribent, jeger, fisker og friluftsmann med uhyggelig mange ekspedisjoner og feltdøgn bak seg.



Arne T. Hamarsland

Naturforvalteren med en svakhet for elektronikk. Ivrig jeger og friluftsmann. Tester utstyr og dokumenterer resultater niddjært. Har en mørk fortid som naturfotograf og fotobokforfatter.



John Arne Tungen

Lærer, med bakgrunn fra Forsvaret. Etablerte tidlig Aktivt Testteam, som har levert tester til Villmarksliv i en årrekke. Svært aktiv friluftsmann, jeger og fisker med sans for metodisk testing over lang tid.



Dag Kjelsaas

Tidligere fagredaktør i Villmarksliv, jeger, fisker, naturfotograf og allsidig villmarking som har testet, skrevet om og brukt friluftstutstyr siden sent på 1970-tallet.

Tester & Utstyr

OKTOBER



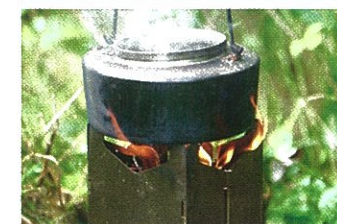
STORTEST:

Knivslipere

Skarpe kniver har alle behov for, enten det er ute på jakt, fiske eller hjemme på kjøkkenet. Ifølge reklamen skal det gå som en lek å få en lynskarp kniv i løpet av sekunder, men er det så enkelt? Testen viser at det kan være smart å styre unna de billigste produktene.

STORTEST: Knivsliperverktøy side 26//Småtester side 34//Turutstyr side 36//Fiskeutstyr side 38//Randulfs testlab side 40//Når du kjøper dunvest side 42//Billig utstyr side 44

ANNET INNHOLD:



Künzi Magic
Varme på boks, lett, hendig og praktisk.



Varde fritidsdress
Rimelig – og langt bedre enn forventet.



Kjøpetips
En dunvest er et anvendelig plagg som gjør turlivet behagelig!

VÅR POENGSKALA:

- 10. TOPPKLASSE:** Unikt produkt i absolutte toppklasse. Vrient å toppe med dagens teknologi.
- 9. FREMRAGENDE:** Fremragende kvalitet og funksjon. Oppfyller selv høye forventninger.
- 8. MEGET GODT:** Meget godt produkt. Ingen klare mangler/svakheter. Langt over snittet.

- 7. GODT:** Godt produkt med gode egenskaper, men med noe forbedringspotensial.
- 6. TILFREDSSTILLEND:** Tilfredsstillende produkt, men det er noen mangler/svakheter.
- 5. FUNGERER:** Produktet fungerer, men det har vesentlige mangler/svakheter.
- 4. LITE TILFREDSSTILLEND:** Lite tilfredsstillende produkt med dårlig funksjon og betydelige mangler.

- 3. STYR UNNA:** Styr unna dette produktet – dårlig egnet til krevende feltbruk. Langt under snittet.
- 2. HÅPLØST:** Håpløst produkt som ikke fungerer som forventet, og med omfattende og alvorlige mangler.
- 1. UEGNET:** Uegnet til feltbruk. Kan være direkte farlig, og tilfredsstillende få av de krav som bør stilles.

SLIK ER TESTEN UTFØRT

Alle modellene er testet på to jaktkniver og to kjøkkenkniver. For å gi et likt utgangspunkt er knivene sløvet før sliping/skjerping med tre drag over slipestein med eggen ned. Så har kniven blitt brynt og skjerpet i henhold til bruksanvisning, og resultatet er vurdert.

Det finnes ingen mål for skarphet. I denne testen er det brukt standard kopipapir som er holdt vertikalt og med et lett strøk skåret ned fra kanten. En "meget kvass" kniv skjærer dette med letthet og etterlater renskarne papirkanter uten frynser.

Er ikke kniven fullt så skarp, men bare "kvass", skjærer den fortsatt helt greit, men kantene er litt frynsete. Knivblad i kategorien "ikke helt kvass" har problemer med å skjære papiret med flere stopp og revet papir som resultat.



Noe å bryne seg på

KJEKT Å VITE

Sliping former egg og eggvinkel og gjøres på slipestein. Slipeflate/egg poleres på lær/filt.

Skjerping vedlikeholder eggen du har formet ved sliping. Til dette brukes skjerpestål, bryne og kjøkkenslipere. I denne prosessen retter du opp en egg som har "lagt" seg. Når eggen har blitt bøyd slik fram og tilbake noen ganger, begynner biter å ramle av, og når dette gjør kniven sløv, hjelper det ikke lenger med vedlikeholdsskjerping. Da må det ny sliping til.

Eggvinkler: Tradisjonelt slipes kjøkkenkniver med spissere eggvinkel enn jaktkniver. Og blant kjøkkenkniver har vi "vestlig egg" og "asiatisk egg". Sistnevnte har svært spiss eggvinkel og en stor slak slipeflate. Disse for-

skjellene er i stor grad tradisjon, det som egentlig bestemmer eggvinkelen er ståltypen. Et hardt/sprøtt stål må ha buttere eggvinkel for ikke å chippe (knekke av biter). En eggvinkel på rundt 30 grader er et godt kompromiss for mange bruksområder. Velger du en spissere eggvinkel, får du en skarpere kniv, men en egg du må være forsiktig for ikke å ødelegge.

Hardhet: Rockwell-verdien (HRC) angir stålets hardhet. Billigkniver med bløtt stål ligger gjerne rundt 53–54 HRC, mens harde knivblad gjerne ligger på 60–61 HRC. En hardhet på ca. 56 kan være et godt kompromiss.

Form på eggen: På en rund slipestein får slipeflaten en svak bue innover. Den blir konkav. Et slipebånd gir litt

etter når slipeflaten presses mot det, og det gir en slipeflate som bøyer utover, konveks. Rette slipesteiner som dras langs eggen, vil gi en nøytral rett slipeflate. Ta vare på eggen, så slipper du å bryne så ofte!

Kjøkkenkniver: Ikke la knivene ligge i skuff eller settes i oppvaskmaskin sammen med andre metallredskap. Hvis du f.eks. skal skrape av skjærebrettet, bruk baksiden, ikke eggen.

Jaktkniv: Bruk den smart: Må du kappe inn mot bein, bruk de innerste cm av bladet og spar resten av eggen, ved flåing unngå å skjære i pels som inneholder sand/skitt. Må du gjennom det: Prøv å sprette fra innsiden slik at eggen spares mest mulig.

Lynskarpe kniver er en drøm å jobbe med, mens sløve kniver er et mareritt. Å slipe kniven barberbladskarp er noe som har vært forbeholdt de få, men det kommer stadig nye og forbedrede slipeverktøy. Ifølge reklamen skal det gå som en lek å få en lynkvass kniv i løpet av sekunder, men er det så enkelt?

Tekst/foto: Arne T. Hamarsland

Det som kjennetegner en kvass kniv, er at godset ytterst på eggen er svært tynt. Ved hard belastning vil det enten knekkes av biter dersom stålet er herdet, eller den ytterste eggen vil bøye/legge seg dersom stålet er mykt. I begge tilfeller er resultatet det samme, eggen blir sløv og skjærer ikke effektivt lenger.

Alle som har forsøkt, vet hvor vanskelig det er å få skikkelig kvass egg med et håndbryne. Hovedårsaken er at det er vanskelig å finne korrekt slipvinkel og å gjenta slipebevegelsen likt, tak etter tak. Hvis eggen er rund eller svært opphakkert, må den slipes

grundig, slik at du får fram ny, rett egg med korrekt vinkel. For å avvirke tilstrekkelig med stål raskt uten varmgang trengs vannkjøling. Herdingen av eggen begynner å ødelegges allerede ved ca. 150 °C, så hvis du fristes av en kjapp løsning på tørr smergelskive, kan dette ta knekken på herdinga, og du får en egg du hele tiden må slipe på nytt. Det er viktig at kniven er ren før sliping. Fett og skitt fra kniven vil ellers lett sette seg på slipeskivene og redusere effekten hos disse.

Oppgitt vekt er selve sliperen. Dersom det trengs jigger/holdere, er dette ikke med i vår vekt.

STORTEST: KNIVSLIPERE

Scheppach TiGer 2000S

JULA, www.jula.no
Type: Våtslipemaskin med lærskive
Vekt: 8300 gram
Pris: kr 1499,-

Stor elektrisk bordmodell med slipestein, vannkar, lærskive og vinkelmal. Slipejigg for korte og lange kniver samt



sakser og økser fås som tilbehør. Innstillinger, impregnering av lærskiven samt bruk av vinkelmal er kort forklart i norsk bruksanvisning. Etter litt fram og tilbake ble knivene svært skarpe. Det er ikke beskrevet hvordan råegg fjernes, og det var problematisk å fjerne denne på lærskiva. Maskinen fungerer slik den skal, men det er en del småplukk som trekker ned: Små innstillingshjul som er litt tunge å bruke, må ha verktøy for å stramme til slipeskive, lengdejustering knivholder er slarkete, AV/PÅ-bryter på baksiden når det slipes/skjerpes med rotasjonsretning, lange kniver kommer lett i konflikt med avstandsskruer på slipejigg. Mangler løftehåndtak.

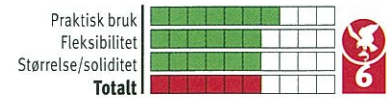


Smiths Diamond edge 2

Friluftsmagasinet, www.magasinet.no
Type: Elektriske slipeskiver, manuelle keramiske staver
Vekt: 1360 gram
Pris: kr 599,-

Tostegs elektrisk knivsliper for glatt og serratert egg. Mykt gummebelegg på toppen gir godt grep under sliping. Fire gumfotter gir god friksjon mot underlaget. Manuelt spor med utbyttbare keramiske staver for skjerpning samt for sliping av serratert blad.

Venstre og høyre side slipes hver for seg på det diamantbelagte slipehullet. ON/OFF-bryter, maskinen sliper uten at du må holde knappen inne. Knivbladet settes i sporet og presses ned til sliping starter, dras så sakte mot deg, ca. 2,5 cm per sekund. Normalt vil 10 runder på hver side være nok til å kves-



Tormek T-4

TORMEK, www.tormek.com
Type: Våtslipemaskin med lærskive
Vekt: 8000 gram
Pris: kr 2980,- + slipejigger

Stor elektrisk bordmodell med slipestein, vannkar, vinkelmåler, steinjusterer, lærskive og slipepastatube. Olje til lærskive følger ikke med. Slipejigger finnes som ekstratstyr, du kjøper det du trenger til din sliping/skjerping.

Slipestein med 220 korning, 4 cm bred og med diameter 20 cm. Monteres/demonteres uten bruk av verktøy. Sliper effektivt alt stål inklusive HSS. Steinjusterer har en grov og en fin side. Med den fine siden kan du justere slipesteinskorna fra 220 til 1000 korn. Med den grove siden aktiverer du slipesteinen for grovsliping.

Elmotor på 120 W og 10 000 timers levetid. Anbefalt driftstid er 30 min per time. Opplevs som stillegående og behagelig å jobbe med. Innstillinger har store plastratt som er lette å operere med fingrene. AV/PÅ-bryter er plassert på toppen, lett tilgjengelig og godt merket uansett om du sliper med eller mot rotasjonsretning. Praktisk, velplassert løftehåndtak på topp. Vinkelmåler kan tilpasses slipesteinen etter hvert som diameter endres, to magneter for feste på maskinen. Solid ABS-plast og helstøpt sink i overdel gir en meget solid og varig arbeidsmaskin. Praktisk dryppbeskyttelse for å unngå søl på benken ved bryning av lange kniver fås kjøpt. Magnet i vannskål holder på stålpartikler. Meget grundig norsk bruksanvisning og bok med instruksjoner og tips samt instruksjons-DVD følger med.

Sliping/skjerping går raskt og med "meget kvass" som resultat. 7 års garanti.



Vulcanus Classic

DNG Norge, www.dng-norge.no
Type: Manuell med fjærende keramiske staver
Vekt: 290 gram
Pris: kr 850,-

Enkel og lett sliper med to fleksible keramiske staver i stativ av solid ABS-plast. Tåler oppvaskmaskin. Et par drag gjennom er nok, ingen fare for varmgang/skade på herding.

Kort bruksanvisning trykt på undersiden. For å slipe dras knivbladet gjennom den v-formede åpningen med knivspissen ned, for å skjærpe med spissen opp. Fungerer også for serraterte blad. Da holdes kniven horisontalt, og vinkles vekselvis høyre og venstre når den dras gjennom. Sliper må holdes fast med én hånd under bruk.

Sliping gjentas til kniven er passe skarp. Så vendes knivspissen opp, og skjerpning gjentas til kniven er skarp. Ikke justerbar eggvinkel. Ved sliping avgis fint metallspån. Rengjør derfor kniven etter sliping.

I test fikk vi ikke knivbladene opp i klassen "kvass" selv med å kjøre serier med fjærløst trykk til slutt. Et sløvt knivblad blir mye kvassere enn det var, men det stopper opp i klassen "ikke helt kvass". Sliper ikke innerste ca. 5-10 mm av bladet. Finnes også i Professional modell bygd i 5 mm rustfritt stål.



Worksharp Ken Onion

Alterno, www.alterno.no
Type: Elektrisk båndsliper
Vekt: 1410 gram
Pris: kr 2249,-

Fleksibel elektrisk båndsliper med en rekke innstillinger og valgmuligheter, som har det du trenger for sliping/skjerping av kniver, sakser og div. redskap. Kan festes på benk, ideelt for frihåndssliping. Sliperen går ned i kjøkkenskuff, er relativt stille og renslig i bruk.

Tydlig merket justerbar innstilling av eggvinkel mellom 15 og 30 grader, for reell eggvinkel må disse tilla ganges med to. 1,9 cm brede og 30,5 cm lange slipebånd med fjærelastet stramming og variabel hastighet. Knivsliperen kommer med fem slipebånd, ekstra grov (P120), grov (X65), medium (X22), fin (X4) og ekstra fin (6000). Slipebeltet gir litt etter under sliping, og eggen blir svakt konveks.

God veiledning som viser korrekt eggvinkel, slipebånd og hvor mange drag som trengs på hver side. Kniven presses forsiktig mot båndet og dras med ca. 2,5 cm/sek til knivtuppen er midt på slipebåndet.

Kanten på beltet sliper serraterte egger og bukåpnere. Fungerer også godt på saks og verktøy som f.eks. øks. For å komme til må av og til slipeguide demonteres, trekkes rett opp. Uten slipeguide kan den også brukes håndholdt på grove slipejobber som økser, gressklipperblad mm. Hele slipebåndhodet kan roteres, og det er



for lett å finne en god arbeidsvinkel.

God engelsk bruksanvisning i pakken, god og grundig norsk bruksanvisning på nettet. Eggvinkel på innstillingshjulet må ganges med to for å få reell eggvinkel.

Hendig størrelse, støyer forholdsvis lite. Spesielt med de grove slipebåndene blir det en del slipestøv rundt maskinen. Laget for høyrehendte.

Kniver ble slipt med "meget kvass" som resultat. Sliping av bukåpnere og serraterte egger gikk raskt og med "kvass" som resultat i test. Enkelt og greit å slipe både saks og øks i test. Sentrere slipebåndet godt. Ikke problemer med "avsporing".



Vulcanus pocket classic

DNG Norge, www.dng-norge.no
Type: Manuell med fjærende keramiske staver
Vekt: 65 gram
Pris: kr 600,-

Sammenleggbart, liten, lett og kompakt enhet som passer godt i lomma eller på tur i ryggsekken. Sliper/skjerper både glatte og serraterte blad. For sliping dras kniven med et lett press gjennom den v-formede åpningen. Gjentas til kniven er passe skarp. For skjerpning snus Pocket med fotstøtten fra deg og prosessen gjentas. Dette er vist med figurer på selve sliperen.

Testsliping viste at sliping tar godt, og etter en del drag er knivbladet/sliperen full av jernfjellspån. Etter skjerpning blir eggen brukbar, men ikke "kvass". Dette gjelder også når det forsøkes med først sliping, så skjerpning med mindre og mindre press de 10 siste dragene.

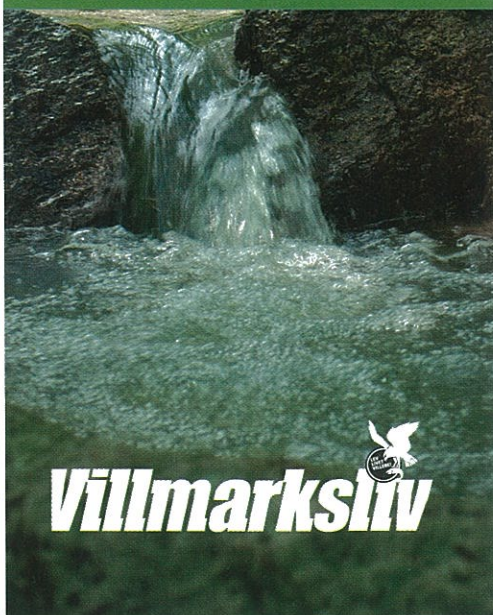




Tips oss!

Har du tips om en god reportasje om jakt, fiske eller friluftsliv?

Send en mail til:
britt.pedersen@egmont.com



STORTEST: KNIVSLIPERE



Edge Craft Chefs Choice mod 700
Våpenloftet, www.lava-norge.no
Type: Elektrisk med roterende slipeskiver
Vekt: 2168 gram
Pris: kr 1995,-

Elektrisk bordmodell med roterende skiver. Står støtt på fire gummiknotter. Sliper både stålblad (kjøkkenkniver/jaktkniver/serraterte blad) og keramiske blad. Tre slipespor: Spor 1 for sliping av stålkniver, spor 2 for sliping av keramiske kniver og spor 3 med ultrafin diamantskive for polering og skjerpning av både stål og keramisk. Vanlige kniver kjøres i spor 1 og 3. Keramiske kniver i spor 2 og 3. Serraterte kniver kun i spor 3. Hvis du ikke har keramiske kniver: Vurder Chefs Choice mod 120.

Gir 30 grader eggvinkel både stål og keramisk. Fjærende plastprofil holder knivblad stødig under sliping. Magnetoppsamler for stålspon under spor 1. Slipestøv fra keramiske

kniver må fjernes med støvsuger. Rensesystem for skiva i spor 3. Dette, samt renging av slipestøv inne i sliperen, utføres årlig. Hvis du har skjerpstøv en keramisk kniv, rens den fine diamantskiva før du skjerpstøv en stålkniv.

Knivbladet settes ned i sporet og en vanlig kjøkkenkniv dras med jevn bevegelse gjennom på 4-5 sekunder. Alternerende sliping venstre/høyre inntil 10 ganger på hver side ved sløv egg. Fortsett til du får en jevn rægg langs hele bladet. I spor 3 dras det gjennom to ganger på hver side for å skjerpstøv. 3 års garanti. Engelsk bruksanvisning.

I test kom vanlige knivblad opp i "kvass", men den siste finishen mangler. Muligens fordi det under skjerpstøv oppstår litt vibrasjon i knivbladet. Ikke testet på keramiske kniver.



Edge craft Chefs Choice mod 120
Våpenloftet, www.lava-norge.no
Type: Elektrisk med roterende slipeskiver
Vekt: 2045 gram
Pris: kr 1499,-

Elektrisk bordmodell med roterende skiver. Slipeskive/skjerpstøv skal lage struktur på egg. (Trizor-Plus Edge): Ytterst en glatt tradisjonell sliping, like ovenfor denne en fin-serratert sone og lengst opp en grov-serratert sone. Sliper kjøkkenkniver, jaktkniver og serraterte blad (spor 3). Står stødig på fire gummiknotter. 3 slipespor, spor 1 med grov diamant for sliping av meget sløve/ødelagte egger, spor 2 med fin diamant for finsliping og spor 3 for polering og skjerpstøv av eggen.

Har manuell rengjøringsmekanisme for poleringsskivene i spor 3.

Fjærende plastprofil holder knivvinkel stødig under sliping. Knivbladet holdes horisontalt og føres ned i sporet. Normalt er det nok med ett drag på venstre og ett på høyre i hvert steg (spor). Ved behov dras kniven gjennom to ganger.

I test kom flere knivblad i gruppen "meget kvass" etter to drag gjennom i spor 2 og 3. Resten stoppet på "kvass". Sliping/skjerpstøv går raskt, enkelt og kontrollert. 3 års garanti. Norsk bruksanvisning følger. Kort engelsk på maskinen.



Abobil.no



2017-modellene på vei inn!

På Jæren, ved Bryne, finner du en av Norges største bobilforhandlere med over 40 bobiler i en oppvarmet hall. Vi har eget verksted, stor utstyrsforretning, og vi er selsagst medlem av bransjeforeningen NCB. Vi importerer de anerkjente bilene Benimar, Eura Mobil og Karmann, og er forhandler for Laika og Bürstner. Hos oss handler du direkte fra importør. Vi tilbyr gode garantiordninger, hurtig levering og gode tilbud. Nå kan du gjøre et kjøp på et meget begrenset antall 2016-modeller!

Vi tilbyr gratis "Stellplatz", oppbevaring på årsbasis, og vi har en meget flott parkeringsplass.

Realisér drømmen hos oss - eventyret venter!



benimar



EURA MOBIL



bürstner



KARMANN
Mobil



LAIKA
ENJOY THE DOLCE VITA



Abobil.no

Vesthagen 11, Håland, Bryne v. Plantasjen Tel. 47 25 01 47

