

Smartare slickepott med silikon

De bästa slickepottarna är gjorda av värmetåligt silikon. Utan kladd skrapar de bunken ren och håller formen även när det hettar till.

AV ANNA SJÖGREN FOTO: STEFAN NILSSON

Pekfingret är förebilden för slickepotten. Långeman, gullebrand och lilla vicke vire är inte lika bra på att skrapa upp det sista av sockerkakssmeten ur bunken som vår smidiga slickepott. Precis som pekfingret ska slickepotten från affären vara mjuk, men ändå fast, och följsam.

När vi testar det här redskapet, ett av de viktigaste i köket, lägger vi snabbt märke till vilka egenskaper som skiljer en effektiv och bra slickepott från en sämre. En bra slickepott har en mjuk, men ändå fast, spade. Det är en klar fördel om spaden är av silikon. Eftersom det tål värme kan man använda slickepotten till att skrapa det sista av köttfärsåsens ur den heta kastrullen, och till och med använda den när man rör om i en kokande gryta.

Den klassiska slickepotten har en helt rak

TEST: SLICKEPOTT

Lätt & stadig



Gastro Max

Pris 59 kr
+ Lätt och samtidigt stadig.
+ Skaftet är lagom långt och mjukt.



WMF

Pris 140 kr
+ Smidig och bekväm.
+ Skrapar med utmärkt resultat.



Sveico

Pris 24,90 kr
+ Skrapar effektivt.
+ Bra grepp.
+ Prisvärd.



Coop

Pris 40 kr
+ Skaftet är lätt att greppa.
+ Mjuk och följsam.
+ Prisvärd.



Bra men dyr



Le Creuset

Pris 130 kr
+ Mycket följsam och effektiv.
+ Långt handtag ger bra grepp.
- Dyr.



Ica Prima

Pris 15 kr
+ Prisvärd.
- Kort handtag.
- Spaden blir deformerad efter en tid.



Åhléns

Pris 65 kr
+ Skrapar effektivt.
- Hårt och stumt skaft.



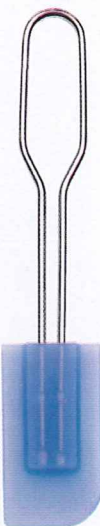
Tupperware

139 kr
+ Skrapar bra.
+ Värmetåligt silikon.
- Osmidig på grund av stumt skaft.



Sveico

Pris 39 kr
- Kort och obekvämt skaft.
- Spaden är för liten.



Duka

Pris 59 kr
+ Bra spade.
- Det runda handtaget ger dåligt grepp.

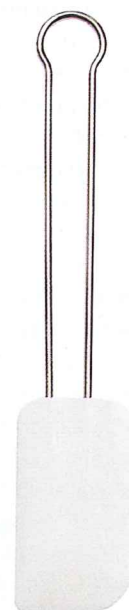


Dåligt grepp



Rösle

Pris 119 kr
- Stel och osmidig.
- Obekvämt att arbeta med.
- Dyr.



Hård och stum



Ikea Skrapa

Pris 9 kr
+ Billig.
- Hård och stum, inte följsam.
- Skaftet känns vekt.



Komplett



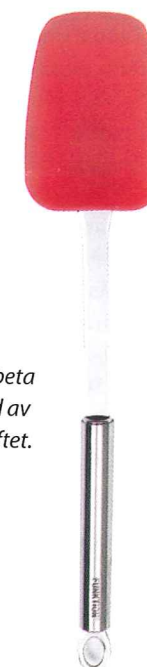
Le Creuset

Pris 139 kr
+ Följsam och lagom mjuk.
+ Långt och bra skaft.
+ En fröjd att arbeta med.



Funktion

Pris: 40 kr
- Vinglig att arbeta med på grund av det långa skaftet.
- Spaden är för mjuk.



► spade, men några av de nya varianterna av silikon är formade som skedar. Den formen gör det ännu lättare att använda slickepotten till att röra med och att ösa upp smet ur bunken eller sås ur kastrullen.

Det är viktigt att slickepotten har ett tillräckligt långt skaft. En av de billigaste vi testar kommer från Ica och kostar 15 kronor. Skaftet är kort och det gör att

handen hamnar långt ner i bunken och blir kladdig när man skrapar ut det sista av sockerkakssmeten. En annan nackdel med slickepotten från Ica är att spaden blir böjd när man använt den några gånger. Plasten i spaden tål inte värme och smälter i varma kastruller. Lagg hellre på några tjugor och köp en slickepott med långt och lagom böjligt skaft från Gastro Max. Den röda silikonspaden

med svart plastskaft är perfekt, precis lagom mjuk och dessutom värmetålig. Den kostar cirka 59 kronor och är mycket prisvärd. WMF tillverkar en slickepott som kostar ungefär det dubbla. För 140 kronor får vi en mycket bra slickepott.

Från den exklusiva butiken för kökstillbehör köper vi en annan variant från den tyska tillverkaren Rösle för 119 kronor. Den är vi inte alls nöjda med eftersom

den är stel och osmidig. Ett högt pris är alltså ingen garanti för att man ska få en funktionell pryl. Ikeas slickepott "Skrapa" kostar bara nio kronor och får bottenbetyg av bedömarna. Den skrapar riktigt dåligt eftersom bladet är stelt. Dessutom känns det korta handtaget plastigt och vekt.

På Åhléns och Coop finns det slickepottar som inte har någon skarv mellan handtag

och skaft. Det gör dem extra lättdiskade. Coops variant är mjukare i skaftet och det gör den smidigare och lättare att använda än den som kommer från Åhléns. Det ser proffsigt ut med ett blankt metallhandtag, men känn efter så att inte metalltrådarna är för tunna och mjuka, för då är det bättre om skaftet är av plast eller trä. Den blå slickepotten från Sveico har ett kort och vekt handtag. Det är kantigt

och obekvämt att hålla i.

Det franska företaget Le Creuset tillverkar färgglada och värmetåliga slickepottar. Silikonet i spadarna tål 425° vilket gör att man kan använda dem till att röra om bland grytbitarna i en het stekpanna om man nu skulle vilja det. Det blir högsta betyg för den skälformade slickepotten från Le Creuset. Den skrapar perfekt och är smidig att arbeta med. ☺