

Dommerkjema for dømning av kniv, åpen klasse

Dato:

Kniv nr

Klasse: Brukskniv/turkniv

Dommere:

	Poeng
Materialvalg i skaft	
Utførelse skaft, fasong, grep	
Skjefting, tilpasning, står bladet rett Fyllmasse, gliper eller andre svakheter	
Blad: Fasong, bearbeidelse, tilpasning, mm	
Sliping av egg, jevnhet, skarphet, slipefas	
Utførelse slir/sliresøm	
Oppheng, utførelse, soliditet	
Tilpasning og sammenføring holker , dekorelementer mm	
Dekor og spesiell utsmykning Utførelse og harmoni. Kniv og slir	
Form og generell utførelse	
Bruksverdi.	
Helhetsinntrykk	

Kommentarer:

Plassering:

Dommerkommentarer:

Svært godt: Topp, intet å utsette

Meget godt: Nesten lytefritt, veldig lite å utsette, kun bagateller.

Godt: Gjennomsnittlig utførelse/materialvalg og gjennomgående bra arbeid.

Svakt: Her er det ganske mye å utsette. Tydelige feil eller uferdigheter. Svakt håndverk eller dårlig materiale. Et godt stykke fram til de beste. Slurvet i utførelsen.

Dårlig: Direkte dårlig håndverk eller materialvalg. Her er det mye å utsette. Store mangler og svakhe