

TREKSTERKTE TESTEN OP FRUITLEER

Getest op deze 3 fruitleren aangezien deze het hoogst uit het scooroverzicht kwamen.

Kiwi

Glycerine	1 el
Azijn	1 el
Suiker	1 tl
Maïzena	10 gram
Droogtijd	10 uren
Temperatuur	55 graden

1: Treksterkte (N)	13,2 N
2: Treksterkte (N)	15,6 N

1: Treksterkte (N)
klein oppervlakte vasthouden



2: Treksterkte (N)
gehele oppervlakte vasthouden



Wortel

Glycerine	1 el
Azijn	1 el
Suiker	1 tl
Maïzena	6 gram
Droogtijd	10 uren
Temperatuur	55 graden

1: Treksterkte (N)	22,2 N
2: Treksterkte (N)	17,0 N

1: Treksterkte (N)
klein oppervlakte vasthouden



2: Treksterkte (N)
gehele oppervlakte vasthouden



1: Treksterkte (N)
klein oppervlakte vasthouden



2: Treksterkte (N)
gehele oppervlakte vasthouden



Granaatappel

Glycerine	1 el
Azijn	1 el
Suiker	1 tl
Maïzena	8 gram
Droogtijd	10 uren
Temperatuur	55 graden

1: Treksterkte (N)	63,0 N
2: Treksterkte (N)	43,3 N