

I Europa fanns det redan under medeltiden spett, stekpannor, grytor, kastruller, slevar och kavlar, men de moderna köksredskapen har en ganska kort historia.

Före 1850 förekom ingen större tillverkning av köksredskap. De redskap man behövde gjorde man själv eller köpte ur småproduktion. Den stora produktionen av köksredskap satte inte fart förrän hushållen fick avlopp, rinnande vatten och framför allt elektricitet.

Nya och bättre redskap förenklade arbetet i de svenska köken under 1800-talet: tändstickan, järnspisen, stekugnen, köttkvarnen, korvspritsen med flera.

Det första patentet på en elektrisk köksapparat togs ut i USA under 1870-talet. 1891 visades elektriska hushållsapparater på världsutställningen i London och presenterades som »Det elektriska köket».

Elvispen uppfanns i USA i början av 1900-talet och användes i amerikanska glassbarer för att göra milkshake. 1910 kom elvispen för hemmabruk som den första elektriska hushållsapparaten.

Vid sekelskiftet 1900 fanns flera elektriska köksredskap på marknaden i USA. Det var doppvärmare, kastruller och kokapparater, kaffekokare och kokplattor. Redskapen var dock dyra och hade kort livslängd och bristande säkerhet.

Några år in på 1900-talet förbättrades produkternas hållbarhet när nya resistorer (motståndselement) började användas – apparaterna kom nu bättre överens med elektriciteten som drev dem. Under 1930-talet kom flera eldrivna köksredskap och elbranschen började göra reklam för varorna på

bred front. I Sverige bildades 1927 Föreningen för Elektricitetens Rationella Användning (FERA), en plattform för olika intressenter inom elbranschen. Föreningen finns än idag och fungerar som en mötesplats för kraftbranschen, användarna, elentreprenörerna och apparattillverkarna.

FERA lät kvinnliga konsulenter resa runt i landet och demonstrera »elektrisk matlagning» för hushållen. Ännu var inte elektriska hushållsapparater så vanliga i hemmen, men det fanns en stor efterfrågan, och när de väl kom ut på marknaden så etablerades de snabbt.

1944 grundades Hemmens Forskningsinstitut (HFI) av husmodersföreningar och kvinnoorganisationer. Vid institutet, som finansierades av staten, bedrev man forskning kring hemarbetet och arbetade med folkupplysning, tog fram underlag för nya produkter, köksinredningar och definierade normer och ideal för hur ett hushåll skulle skötas. På HFI arbetade experter med frågor om hur man skulle kunna ge husmodern mer status och öka hennes kompetens.

Köksredskapens effektivisering var av stor betydelse för kvinnorna, som ju stod för arbetet i hemmen. Under mellankrigstiden riktade sig ofta tidningsannonserna med eldrivna köksredskap till kvinnor. Den nya tekniken prisades och ansågs spara tid, underlätta kvinnors arbetsbörda, öka hygien och stärka familjelivet. 1957 ombildades HFI till det nuvarande Konsumentverket.

Nu för tiden finns det många ytterst specialiserade köksredskap. När använde du till exempel din salladsslunga, gurkperforerare, ankpress, bacontork eller flerbladiga kryddsax senast?

