

## **Vorwort**

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

wir freuen uns, dass Sie sich für den Prüfplan dieses Praxistests interessieren. Dieses Dokument gibt Ihnen einen umfassenden Überblick über die Methoden und Verfahren, mit denen wir den praktischen Teil des Tests ausgewertet haben. Unser Ziel ist es, Ihnen eine transparente und nachvollziehbare Grundlage zur Verfügung zu stellen, die es Ihnen ermöglicht, die Qualität und Eignung der getesteten Produkte eigenständig zu beurteilen.

In diesem Dokument wird detailliert erläutert, wie die Kriterien im praktischen Teil dieses Tests bewertet wurden und wie die Punkteverteilung zustande kam. Ein besonderes Merkmal unserer Tests ist, dass die Produkte von Verbrauchern in realen Anwendungssituationen geprüft werden, anstatt in einem Laborumfeld. Dies stellt sicher, dass die Ergebnisse die tatsächliche Nutzererfahrung widerspiegeln und für Sie als Verbraucher besonders relevant sind, aber dadurch auch subjektive Eindrücke wiedergeben können. Unsere Praxistests sind auf eine Dauer von zwei bis drei Wochen ausgelegt, um eine realistische und praxisnahe Bewertung zu gewährleisten.

Wenn Sie sich auch für die Bewertung unserer anderen Testkriterien wie Verpackung und Inhalt, Produktverarbeitung und Erscheinungsbild oder Preis-Leistungs-Verhältnis sowie den Bewertungen von Verbrauchern interessieren, können Sie dies in unserem allgemeingültigen Dokument zum Evaluierungsprozess nachlesen. Wir testen die Kriterien nach einem standardisierten Verfahren. In diesem Dokument, dem Prüfplan, liegt der Fokus ausschließlich darauf, wie der Praxistest durchgeführt wurde. Dieser Teil variiert von Produkt zu Produkt und ist daher nicht standardisierbar. Aus diesem Grund erstellen wir für jedes Produkt einen individuellen Prüfplan, der transparent zugänglich ist.

### **Inhalt und Aufbau des Dokuments:**

#### **1. Testdurchführung**

In diesem Abschnitt wird detailliert beschrieben, wie die Tests durchgeführt wurden. Jeder Testschritt wird präzise erläutert, um die Nachvollziehbarkeit der Ergebnisse sicherzustellen. Die Testdurchführung ist in mehrere Schritte unterteilt, die für jedes Kriterium spezifisch beschrieben werden.

#### **2. Punkteverteilung**

Dieser Abschnitt gibt einen Überblick über die Bewertungsskala, nach der die Punkte vergeben wurden. Die Punkteverteilung wird für jedes Kriterium separat dargestellt, sodass die Leistung der Produkte in den verschiedenen Bereichen nachvollzogen werden kann.

Unser Prüfplan zielt darauf ab, eine umfassende und transparente Bewertung der Produkte zu gewährleisten. Durch die detaillierte Beschreibung der Testmethoden und die klare Punkteverteilung möchten wir Ihnen ein zuverlässiges Werkzeug an die Hand geben, um fundierte Entscheidungen treffen zu können.

Auf den nächsten Seiten werden die einzelnen Prüfkriterien, die detaillierte Testdurchführung sowie die Punkteverteilung genauer erläutert.

Ihr Prüfengel Institut

## 1. Benutzerfreundlichkeit

### Testdurchführung:

Schritt 1: Käsereibe auspacken und auf Bedienungsanleitung prüfen.

Die Käsereibe wurde vorsichtig aus ihrer Verpackung genommen. Dabei wurde darauf geachtet, ob die Verpackung leicht zu öffnen und der Inhalt sicher verpackt war. Im Anschluss wurde die beiliegende Bedienungsanleitung studiert. Es wurde überprüft, ob sie klar strukturiert ist, Schritt-für-Schritt-Anweisungen enthält und in verständlicher Sprache verfasst ist. Besonderes Augenmerk lag darauf, ob alle für die Inbetriebnahme und Nutzung relevanten Informationen enthalten sind, sowie auf das Vorhandensein von Abbildungen, die die Anleitung unterstützen.

Schritt 2: Käsereibe montieren und einsatzbereit machen.

Anhand der Anweisungen in der Bedienungsanleitung wurde die Käsereibe montiert. Diese Phase der Prüfung beinhaltete das Zusammenfügen aller notwendigen Bauteile und das Anschließen eventueller Stromquellen, falls vorhanden. Der Montageprozess wurde dahingehend bewertet, wie leicht die Teile zu identifizieren waren, wie gut sie zusammenpassten und ob die Anleitung mögliche Montageschwierigkeiten ausreichend berücksichtigte. Nach der Montage wurde überprüft, ob die Käsereibe einwandfrei funktioniert und keine losen Teile oder andere Probleme aufweist.

Schritt 3: Käsereibe in verschiedenen Szenarien testen.

Die montierte Käsereibe wurde mit verschiedenen Käsesorten getestet, beispielsweise Hartkäse wie Parmesan und Weichkäse wie Gouda. Hierbei wurde insbesondere darauf geachtet, wie gut die Reibeleistung bei den unterschiedlichen Käsesorten war, ob die Handhabung ergonomisch war und ob das Gerät sich intuitiv bedienen ließ. Es wurde bewertet, wie gut der Käse in der Reibe bleibt, ob Rückstände leicht zu entfernen sind und ob die Reibe während des Gebrauchs fest und stabil bleibt. Auch die Reinigung der Käsereibe nach dem Gebrauch wurde auf ihre Benutzerfreundlichkeit hin beurteilt.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Vollständig verständliche Anleitung, einfache Montage, intuitive Handhabung.

Die Anleitung muss klar gegliedert und mühelos verständlich sein, die Montage schnell und problemlos möglich und die Handhabung ohne Nachzudenken intuitiv bedienbar sein.

90 Punkte: Verständliche Anleitung, leichte Montage, meist intuitive Handhabung.

Die Anleitung ist gut verständlich, lediglich kleinere Detailfragen bleiben offen. Die Montage geht weitgehend problemlos, kleine Hindernisse stellen kein großes Problem dar. Die Handhabung ist größtenteils intuitiv, gelegentlich muss nachgeschlagen werden.

80 Punkte: Anleitung verständlich mit kleinen Mängeln, Montage problemlos, Handhabung größtenteils intuitiv.

Die Anleitung ist im Wesentlichen verständlich, enthält aber einige nicht wesentliche Fehler oder Unklarheiten. Die Montage verläuft trotzdem reibungslos. Die Handhabung funktioniert in den meisten Fällen intuitiv, kleinere Unsicherheiten sind jedoch möglich.

70 Punkte: Anleitung verständlich, Montage mit kleineren Schwierigkeiten, Handhabung teilweise intuitiv.

Die Anleitung ist verständlich, aber nicht vollkommen klar. Die Montage erfordert einige Anstrengungen und Geduld, ist jedoch machbar. Die Handhabung ist in einigen Bereichen intuitiv, in anderen weniger.

60 Punkte: Anleitung unklar, Montage mit Schwierigkeiten, Handhabung nicht intuitiv.

Die Anleitung weist bedeutende Unklarheiten auf. Die Montage ist schwierig und zeitaufwendig, gelingt jedoch mit Mühe. Die Handhabung ist kompliziert und erfordert häufige Nachschlagungen.

50 Punkte: Anleitung schwer verständlich, Montage problematisch, Handhabung kompliziert.

Die Anleitung ist schwer zu verstehen und lückenhaft. Die Montage ist problematisch und erfordert umfangreiche Bemühungen. Die Handhabung stellt eine Herausforderung dar und ist alles andere als intuitiv.

40 Punkte: Anleitung fehlt oder unbrauchbar, Montage sehr schwierig, Handhabung sehr kompliziert.

Die Anleitung fehlt gänzlich oder ist so unbrauchbar, dass sie nicht hilft. Die Montage erfordert erhebliches Geschick und Zeit. Die Handhabung ist sehr kompliziert und macht die Nutzung des Geräts schwierig.

30 Punkte: Anleitung fehlt, Montage kaum möglich, Handhabung extrem schwierig.  
Es gibt überhaupt keine Anleitung, und die Montage ist so gut wie unmöglich ohne Fachwissen. Die Handhabung ist extrem schwierig und wenig ansprechend.

20 Punkte: Keine Anleitung, Montage nicht möglich, Handhabung unzumutbar.  
Komplett ohne jede Anleitung ist eine Montage schlicht nicht möglich, und das Gerät ist praktisch unbrauchbar. Die Handhabung ist unzumutbar schwer.

10 Punkte: Produkt unbrauchbar.  
Das Produkt kann aufgrund der fehlenden Anleitung und unmöglicher Montage nicht genutzt werden. Es ist somit komplett unbrauchbar.

## 2. Ergonomie des Griffs

### Testdurchführung:

Schritt 1: Käsereibe in die Hand nehmen und Griff prüfen.

Im ersten Schritt wurde die Käsereibe in die Hand genommen, um eine erste Beurteilung des Griffs durchzuführen. Es wurde festgestellt, ob die Form des Griffs zur natürlichen Handhaltung passt und ob die Größe des Griffs ergonomisch gestaltet ist. Zusätzlich wurde das Material des Griffs bewertet, um sicherzustellen, dass es rutschfest ist und ein angenehmes Gefühl in der Hand vermittelt. Eventuelle scharfe Kanten oder unangenehme Oberflächen wurden ebenfalls notiert.

Schritt 2: Käsereibe für längere Zeit verwenden.

Im zweiten Schritt wurde die Käsereibe über einen längeren Zeitraum hinweg getestet. Diese Phase zielt darauf ab, die Ergonomie des Griffs unter realen Nutzungsbedingungen zu bewerten. Der Testperson wurde angewiesen, verschiedene Mengen an Käse zu reiben, um die Handhabung bei intensiver Nutzung zu erproben. Die Dauer dieses Tests wurde an praxisnahe Bedingungen angepasst, um ein realistisches Bild der ergonomischen Qualität zu erhalten. Während dieser Nutzung wurden etwaige Ermüdungserscheinungen oder Unannehmlichkeiten im Hand- und Unterarmbereich notiert.

Schritt 3: Rückmeldung zur Handhabung sammeln.

Im dritten Schritt wurden subjektive Rückmeldungen zur Bequemlichkeit und Ergonomie des Griffs gesammelt. Die Testpersonen wurden gebeten, ihre Erfahrungen zu schildern und zu bewerten, wie sich der Griff während der Nutzung anfühlt. Besonderes Augenmerk wurde dabei auf Aspekte wie Komfort, Griffigkeit und die Vermeidung von Ermüdung gelegt. Diese Rückmeldungen wurden detailliert dokumentiert und bewertet.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Griff sehr komfortabel, keine Ermüdung auch bei längerer Nutzung.

Diese Punktzahl wird erreicht, wenn der Griff extrem komfortabel ist und auch bei längerer Nutzung keinerlei Ermüdung oder Beschwerden verursacht. Der Griff sollte perfekt in der Hand liegen, ergonomisch geformt und mit einem angenehmen Material ausgestattet sein.

90 Punkte: Griff komfortabel, geringe Ermüdung bei längerer Nutzung.

Diese Punktzahl wird erreicht, wenn der Griff insgesamt komfortabel ist, aber bei sehr langer Nutzung nur minimale Ermüdungserscheinungen auftreten. Der Griff sollte ebenfalls ergonomisch geformt sein und aus einem angenehmen Material bestehen.

80 Punkte: Griff komfortabel mit minimalen Unannehmlichkeiten bei längerer Nutzung.

Diese Punktzahl wird erreicht, wenn der Griff grundsätzlich komfortabel ist, aber nach längerem Gebrauch vereinzelte, geringe Unannehmlichkeiten bemerkbar sind. Diese sollten jedoch nicht die Funktionalität oder den Komfort erheblich beeinträchtigen.

70 Punkte: Griff ist akzeptabel, deutliche Ermüdung bei längerer Nutzung.

Diese Punktzahl wird erreicht, wenn der Griff zwar akzeptabel ist, jedoch bei längerer Nutzung deutliche Ermüdung oder Unannehmlichkeiten verursacht. Der Komfort sollte für kürzere Zeiträume ausreichend sein, aber bei längerer Nutzung nachlassen.

60 Punkte: Griff unbequem, Ermüdung tritt schnell auf.

Diese Punktzahl wird erreicht, wenn der Griff eindeutig unbequem ist und Ermüdung schnell einsetzt. Die Nutzung der Käsereibe wird in diesem Fall als belastend empfunden, besonders bei intensiver Verwendung.

50 Punkte: Griff sehr unbequem, deutliche Beschwerden bei kurzer Nutzung.

Diese Punktzahl wird erreicht, wenn der Griff sehr unbequem ist und bereits bei kurzer Nutzung deutliche Beschwerden verursacht. Der Griff ist möglicherweise schlecht geformt oder aus einem ungeeigneten Material gefertigt.

40 Punkte: Griff sehr unbequem, kaum nutzbar.

Diese Punktzahl wird erreicht, wenn der Griff derart unbequem ist, dass die Käseibe kaum noch sinnvoll genutzt werden kann. Die ergonomische Ausgestaltung ist in diesem Fall extrem mangelhaft.

30 Punkte: Griff unbrauchbar.

Diese Punktzahl wird erreicht, wenn der Griff so schlecht ist, dass er die Verwendung der Käseibe praktisch unmöglich macht. Die Form, Größe und das Material des Griffs sind völlig ungeeignet.

20 Punkte: Griff verursacht Schmerzen.

Diese Punktzahl wird erreicht, wenn der Griff bei der Benutzung tatsächlich Schmerzen verursacht. Die Nutzung der Käseibe wird dadurch erheblich beeinträchtigt und ist mit negativen körperlichen Folgen verbunden.

10 Punkte: Produkt unbrauchbar.

Diese Punktzahl wird erreicht, wenn der Griff so desaströs ist, dass das gesamte Produkt unbrauchbar wird. Die Verwendung der Käseibe ist in diesem Fall nicht mehr möglich, und das Produkt erfüllt seinen Zweck nicht.

### 3. Effizienz der Reibung

#### Testdurchführung:

Schritt 1: Verschiedene Käsesorten vorbereiten.

In diesem Schritt wurden verschiedene Arten von Käsesorten, insbesondere Hartkäse wie Parmesan, Emmentaler und Cheddar sowie Weichkäse wie Brie und Camembert, für den Test bereitgestellt. Diese Käsesorten wurden in gleichmäßige Stücke oder Blöcke geschnitten, um sicherzustellen, dass die Reibe in jeder Testreihe gleichwertige Ausgangsmaterialien verarbeitet.

Schritt 2: Käsesorten mit der Reibe bearbeiten.

Jede Käsesorte wurde nacheinander durch die Käsereibe gezogen. Dabei wurde sorgfältig darauf geachtet, die gleiche Reibetechnik und Druckanzahl für jede Käsesorte anzuwenden, um Angaben zur Konsistenz und Effizienz der Käsereibe zu gewährleisten. Die Beobachtung konzentrierte sich darauf, wie glatt den Käse über die Reibe gezogen werden konnte und wie schnell die Reibe in der Lage war, den Käse zu verarbeiten.

Schritt 3: Menge und Gleichmäßigkeit des geriebenen Käses prüfen.

Nach dem Reiben des Käses wurde die geriebene Menge jeder Käsesorte gewogen und dokumentiert. Außerdem wurden die geriebenen Käseraspeln bezüglich ihrer Gleichmäßigkeit bewertet, um zu überprüfen, ob die Käsepartikel in homogener Größe und Form vorliegen. Es war wichtig zu beurteilen, welche Reibe die größte Menge an gleichmäßig geriebenem Käse in der kürzesten Zeit produziert.

#### Punkteverteilung:

100 Punkte: Käsereibe arbeitet effizient, hohe Menge und gleichmäßige Raspel.

Diese Punktzahl wird erreicht, wenn die Käsereibe eine sehr große Menge an Käseraspeln in kurzer Zeit produziert, und die Käseraspeln gleichmäßig in Größe und Form sind, unabhängig von der Art des Käses.

90 Punkte: Käsereibe arbeitet gut, leichte Unterschiede in der Gleichmäßigkeit.

Diese Punktzahl wird erreicht, wenn die Käsereibe immer noch eine große Menge an Käseraspeln produziert, aber kleine Ungleichmäßigkeiten in der Größe und Form der Käseraspeln auffallen.

80 Punkte: Käsereibe arbeitet gut, geringfügig ineffizient bei bestimmten Käsesorten.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Käsereibe gut funktioniert, jedoch bei bestimmten Käsesorten leicht ineffizient ist, was sich in einer verminderten Menge oder ungleichmäßigeren Raspeln zeigt.

70 Punkte: Käsereibe arbeitet akzeptabel, deutliche Unterschiede in der Gleichmäßigkeit.

Für diese Punktzahl muss die Käsereibe akzeptabel funktionieren, jedoch werden deutliche Unterschiede in der Gleichmäßigkeit der Käseraspeln beobachtet, und die Effizienz bei mehreren Käsesorten lässt nach.

60 Punkte: Käsereibe ineffizient, ungleichmäßige Raspel.

Die Käsereibe wird als ineffizient bewertet, wenn sie nur eine geringe Menge an Käseraspeln produziert und wenn die Raspeln ungleichmäßig in Größe und Form sind.

50 Punkte: Käsereibe sehr ineffizient, Raspel unbrauchbar.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Käsereibe sehr ineffizient arbeitet, was zu einer minimalen Menge an Käseraspeln führt, die in ihrer Qualität als unbrauchbar eingestuft werden.

40 Punkte: Käsereibe kaum nutzbar.

Bei dieser Bewertung ist die Käsereibe so ineffizient, dass sie kaum noch Käseraspeln produziert, und die wenigen Raspeln, die sie erzeugt, sind von sehr schlechter Qualität.

30 Punkte: Käsereibe unbrauchbar.

Die Käsereibe wird als völlig unbrauchbar eingestuft, da sie kaum Käseraspeln produziert und die wenigen, die sie erzeugt, sofort wiederverwendet oder entsorgt werden müssen.

20 Punkte: Käsereibe funktioniert nicht.

Diese Punktzahl bedeutet, dass die Käseprobe beim Test überhaupt nicht funktioniert hat und keine Käseraspeln produziert hat.

10 Punkte: Produkt unbrauchbar.

Bei dieser niedrigsten Bewertung ist das Produkt völlig nutzlos, da es nicht in der Lage ist, die Funktion der Käseraspel zu erfüllen und keinerlei positive Ergebnisse erzielt.

## 4. Reinigung und Pflege

### Testdurchführung:

Schritt 1: Käsereibe nach Gebrauch reinigen.

Die Käsereibe wurde nach der Benutzung intensiv mit verschiedenen haushaltsüblichen Reinigungsmitteln gereinigt. Dabei wurden sowohl handelsübliche Spülmittel als auch spezielle Reinigungsmittel für Küchenutensilien verwendet. Darüber hinaus kam eine Bürste zum Einsatz, um etwaige Essensreste gründlich zu entfernen.

Schritt 2: Trocknen und Aufbewahrung der Reibe testen.

Nachdem die Käsereibe gründlich gereinigt wurde, wurde sie mit einem sauberen Tuch getrocknet. Verschiedene Aufbewahrungsmöglichkeiten, wie Trocknen in der Luft, Abtrocknen von Hand und Lagerung in einem Schrank oder auf einem Regal, wurden getestet um festzustellen, wie schnell und effektiv die Reibe vollständig trocknet und bereit für die nächste Benutzung ist.

Schritt 3: Rückstände und Pflegeaufwand bewerten.

Nach dem Reinigungsschritt und dem Trocknen wurde die Käsereibe auf verbleibende Rückstände hin untersucht. Der Gesamtaufwand für die Reinigung und Pflege wurde systematisch bewertet. Besonderes Augenmerk lag dabei auf der Menge der verbliebenen Rückstände und dem Aufwand, der erforderlich war, um die Käsereibe in einen optimalen Zustand zu versetzen.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Sehr leicht zu reinigen, keine Rückstände, einfache Pflege.

Wenn die Käsereibe sich nach Gebrauch mühelos mit minimalem Aufwand reinigen lässt und keine Essensreste zurückbleiben. Zudem ist das Trocknen und Aufbewahren der Reibe unkompliziert.

90 Punkte: Leicht zu reinigen, minimale Rückstände, einfache Pflege.

Wenn die Reinigung der Käsereibe leicht von der Hand geht und nur minimale, kaum sichtbare Rückstände zu finden sind. Die Pflege bleibt einfach und unkompliziert.

80 Punkte: Reinigung und Pflege einfach, geringfügige Rückstände.

Wenn die Käsereibe leicht zu reinigen ist, jedoch einige geringfügige Rückstände zurückbleiben, die die Funktion nicht beeinträchtigen. Der Pflegeaufwand bleibt überschaubar.

70 Punkte: Reinigung und Pflege akzeptabel, deutlichere Rückstände.

Wenn die Käsereibe mit einem akzeptablen Aufwand gereinigt werden kann, jedoch klar sichtbare Rückstände zurückbleiben, die jedoch noch die Verwendung des Produkts nicht maßgeblich beeinträchtigen.

60 Punkte: Reinigung aufwendig, Rückstände vorhanden.

Wenn die Reinigung der Käsereibe spürbar mehr Aufwand erfordert und nach der Reinigung noch deutliche Essensreste vorhanden sind.

50 Punkte: Reinigung sehr aufwendig, viele Rückstände.

Wenn die Reinigung der Käsereibe als sehr aufwendig empfunden wird und zahlreiche Rückstände auch nach der Reinigung ersichtlich sind.

40 Punkte: Reinigung kaum möglich.

Wenn die Käsereibe nahezu unmöglich zu reinigen ist, unabhängig von den verwendeten Reinigungsmitteln oder Methoden.

30 Punkte: Reinigung fast unmöglich.

Wenn die Reinigung der Käsereibe äußerst schwierig ist, mit hartnäckigen Rückständen, die sich kaum entfernen lassen, auch bei intensivem Aufwand.

20 Punkte: Reinigung sehr schwierig, Pflege unzumutbar.

Wenn die Reinigung der Käsereibe so schwierig ist, dass sie fast unzumutbar wird, und viele Rückstände zurückbleiben, was die weitere Nutzung beeinträchtigt.

10 Punkte: Produkt unbrauchbar.

Wenn die Käseprobe nach Gebrauch praktisch nicht mehr zu reinigen ist und die verbliebenen Rückstände das Produkt unbrauchbar machen.

## 5. Sicherheit beim Gebrauch

### Testdurchführung:

Schritt 1: Sicherheitsmerkmale der Käseibe prüfen.

In diesem Schritt wurde die Käseibe auf das Vorhandensein von Sicherheitsmerkmalen hin untersucht. Dies umfasst physische Schutzvorrichtungen wie Abdeckungen, sichere Griffe und rutschfeste Unterlagen sowie Sicherheitsmechanismen, die verhindern, dass Finger oder andere Körperteile mit den scharfen Klingen in Kontakt kommen. Dazu wurde die Reibe visuell inspiziert und verschiedene Sicherheitsmechanismen manuell getestet, um deren Funktionstüchtigkeit sicherzustellen.

Schritt 2: Käseibe bei verschiedenen Nutzungsszenarien testen.

Die Käseibe wurde unter typischen Bedingungen getestet, die bei der alltäglichen Nutzung auftreten können. Diese Szenarien umfassten das Reiben von harten und weichen Käsesorten, das Reinigen der Reibe unter fließendem Wasser sowie die Verwendung der Reibe in unterschiedlichen Positionen und Winkeln. Ziel war es, potenzielle Gefahren wie Abrutschen, Unkontrollierbares Verhalten der Reibe und Schwierigkeiten beim Handling zu identifizieren.

Schritt 3: Unfälle und Verletzungsgefahr bewerten.

Im dritten Schritt wurde gezielt darauf geachtet, wie wahrscheinlich Unfälle oder Verletzungen bei der Anwendung der Käseibe sind. Dabei wurden mögliche Verletzungsarten, wie Schnittverletzungen an den Fingern oder Quetschungen, berücksichtigt. Der Grad der Verletzungsgefahr wurde auf Basis von verschiedenen Szenarien und den Ergebnissen der Nutzungstests bewertet, um eine objektive Einschätzung zu gewährleisten.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Keine Verletzungsgefahr, alle Sicherheitsmerkmale vorhanden und funktional.

Diese Punktzahl wird erreicht, wenn die Käseibe durch sämtliche Tests hindurch zeigt, dass keinerlei Verletzungsgefahr besteht und alle überprüften Sicherheitsmerkmale voll funktionsfähig sind. Dies bedeutet, dass die Reibe alle Schutzvorrichtungen besitzt und diese auch effektiv Schutz bieten.

90 Punkte: Sehr geringe Verletzungsgefahr, Sicherheitsmerkmale vorhanden.

Hier wird die Bewertung vergeben, wenn eine sehr geringe Verletzungsgefahr besteht, was bedeutet, dass alle grundlegenden Sicherheitsmerkmale vorhanden und funktionsfähig sind, jedoch kleine potenzielle Risiken bei atypischen Anwendungen auftreten könnten.

80 Punkte: Geringe Verletzungsgefahr, Sicherheitsmerkmale meist funktional.

Eine geringe Verletzungsgefahr und vorwiegend funktionsfähige Sicherheitsmerkmale führen zu dieser Punktzahl. Es können kleinere Defizite in der Funktion einzelner Schutzmechanismen bestehen, die aber im allgemeinen Gebrauch nicht zu signifikanten Risiken führen.

70 Punkte: Moderate Verletzungsgefahr, einige Sicherheitsmerkmale.

Diese Bewertung wird vergeben, wenn die Käseibe eine merkbare, aber noch nicht kritische Verletzungsgefahr aufweist und nur einige der erwarteten Sicherheitsmerkmale vorhanden oder funktional sind.

60 Punkte: Deutliche Verletzungsgefahr, wenige Sicherheitsmerkmale.

Bei deutlicher Verletzungsgefahr und wenigen vorhandenen oder funktionsfähigen Sicherheitsmerkmalen wird diese Punktzahl vergeben, was darauf hinweist, dass die Reibe in mehrfacher Hinsicht unsicher ist.

50 Punkte: Hohe Verletzungsgefahr, Sicherheitsmerkmale unzureichend.

Eine hohe Verletzungsgefahr und unzureichende Sicherheitsmerkmale führen zu dieser Punktzahl. Dies deutet darauf hin, dass die Anwendung der Reibe ohne signifikante Vorsichtsmaßnahmen potenziell gefährlich ist.

40 Punkte: Sehr hohe Verletzungsgefahr, kaum Sicherheitsmerkmale.

Diese Bewertung wird vergeben, wenn eine sehr hohe Verletzungsgefahr besteht und fast keine Sicherheitsmerkmale vorhanden sind. Die Reibe ist in ihrer aktuellen Form weitestgehend ungesichert.

30 Punkte: Extreme Verletzungsgefahr, Sicherheitsmerkmale unbrauchbar.

Extrem hohe Verletzungsgefahr und unbrauchbare Sicherheitsmerkmale führen zu dieser Punktzahl. Dies bedeutet, dass die vorhandenen Schutzvorrichtungen nicht effektiv sind und die Verletzungsgefahr enorm hoch ist.

20 Punkte: Akute Verletzungsgefahr, keine Sicherheitsmerkmale.

Bei akuter Verletzungsgefahr und dem völligen Fehlen von Sicherheitsmerkmalen wird diese Punktzahl vergeben. Die Reibe ist praktisch ohne Schutz und stellt ein unmittelbares Risiko dar.

10 Punkte: Produkt unbrauchbar.

Diese niedrigste Punktzahl wird vergeben, wenn das Produkt aufgrund der extrem hohen Verletzungsgefahr und des völlig fehlenden Schutzes als unbrauchbar eingestuft wird. Die Anwendung ist stark risikobehaftet und nicht zu empfehlen.