

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. Griffstabilität

Testdurchführung:

Schritt 1: Den WALDWERK Wetzstahl am Griff fassen und mit einer Hand festhalten.

Der Griff des Wetzstahls wurde mit der dominanten Hand fest umschlossen und einige Sekunden lang gehalten. Das Ziel war es, die Stabilität des Griffs zu prüfen, indem sichergestellt wurde, dass keine lose Teile oder Bewegungen während des Festhaltens spürbar waren.

Schritt 2: Den Wetzstahl leicht schütteln.

Anschließend wurde der Wetzstahl sanft hin und her geschüttelt. Dies erfolgte in verschiedenen Richtungen und mit unterschiedlicher Intensität, um festzustellen, ob der Griff in seiner Position bleibt oder Anzeichen von Lockerheit zeigt.

Schritt 3: Mit leichtem Druck auf den Griff drücken.

Mit dem Daumen wurde Druck auf verschiedene Teile des Griffs ausgeübt, darunter der obere, mittlere und untere Bereich des Griffs. Durch diesen gezielten Druck auf unterschiedliche Stellen sollte jede mögliche Bewegung oder Spiel im Griff identifiziert werden.

Schritt 4: Den Wetzstahl mehrmals auf einen Tisch legen und wieder aufheben.

Der Wetzstahl wurde mehrfach auf eine harte Oberfläche wie einen Tisch gelegt und wieder angehoben. Dieser Vorgang wurde mehrmals wiederholt, um zu überprüfen, ob der Griff auch bei regelmäßiger Nutzung seine Stabilität beibehält oder sich lockert.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Griff ist fest und zeigt keinerlei Bewegung oder Spiel. Dies bedeutet, dass der Griff bei keiner der durchgeführten Tests jegliche Form von Bewegung oder Lockerheit gezeigt hat, und die Stabilität in allen Schritten vollständig gewährleistet war.

90 Punkte: Der Griff ist stabil, zeigt jedoch minimale Bewegung bei starkem Druck. Das bedeutet, dass unter normalen Bedingungen keine Bewegung vorhanden war, aber ein leichtes Spiel konnte nur bei starkem Druck festgestellt werden.

80 Punkte: Der Griff ist überwiegend stabil, zeigt jedoch leichte Bewegung bei normalem Druck. Dies deutet darauf hin, dass der Griff unter normalen Handhabungsbedingungen eine geringe Bewegung zeigte, die jedoch die Nutzung nicht beeinträchtigt.

70 Punkte: Der Griff hat mäßige Bewegung bei normalem Druck. Hier wurde beobachtet, dass der Griff bei normalem Druck deutlich bewegt werden konnte, aber immer noch funktionstüchtig blieb.

60 Punkte: Der Griff zeigt deutliche Bewegung bei normalem Druck. Bei dieser Bewertung zeigt der Griff eine klare Bewegung oder Lockerheit, die merklich in der Hand spürbar ist.

50 Punkte: Der Griff ist locker, aber noch funktionsfähig. Dies bedeutet, dass der Griff spürbar lose ist, jedoch immer noch die grundlegende Funktionalität des Wetzstahls nicht beeinträchtigt.

40 Punkte: Der Griff ist sehr locker und beeinträchtigt die Nutzung. In diesem Fall ist der Griff so locker, dass die Benutzerfreundlichkeit signifikant eingeschränkt wird.

30 Punkte: Der Griff hat erhebliches Spiel und ist kaum benutzbar. Eine deutliche Lockerheit des Griffs, die die Nutzung des Wetzstahls nahezu unmöglich macht.

20 Punkte: Der Griff ist fast komplett gelöst und unbrauchbar. Der Griff steht kurz davor, vollständig abgelöst zu werden, was den Wetzstahl unbrauchbar macht.

10 Punkte: Der Griff ist komplett abgelöst und unbrauchbar. Hierbei hat der Griff sich vollständig vom Wetzstahl gelöst, was den Gegenstand völlig unbrauchbar macht.

2. Rutschfestigkeit des Griffs

Testdurchführung:

Schritt 1: Den Griff des Wetzstahls mit trockenen Händen fassen.

Der Prüfer hat den Griff des Wetzstahls unter normalen, trockenen Bedingungen mit den Händen umfasst. Anschließend wurde der Wetzstahl leicht hin und her bewegt und die Stabilität des Griffs wurde sorgfältig beobachtet und dokumentiert, um die Rutschfestigkeit unter trockenen Bedingungen zu bewerten.

Schritt 2: Den Griff mit leicht feuchten Händen fassen.

Die Hände des Prüfers wurden mit einer kleinen Menge Wasser benetzt und leicht befeuchtet, um die Bedingungen bei Schweißabsonderungen oder feuchter Umgebung zu simulieren. Der Griff wurde dann erneut umschlossen und der Wetzstahl wurde bewegt. Während dieser Bewegung wurde die Veränderung in der Rutschfestigkeit im Vergleich zu trockenen Bedingungen analysiert und dokumentiert.

Schritt 3: Den Griff mit öligen Händen fassen.

Um die Situation von öligen Händen zu simulieren, wurden die Hände des Prüfers mit einer kleinen Menge Pflanzenöl eingerieben, sodass eine gleichmäßige, aber nicht übermäßige Ölschicht entstand. Der Griff des Wetzstahls wurde mit diesen öligen Händen umschlossen und wiederholt hin und her bewegt. Besondere Aufmerksamkeit galt der Griffbarkeit unter dieser extremen Bedingung und die Beobachtungen wurden detailliert dokumentiert.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Griff bleibt unter allen getesteten Bedingungen - trocken, feucht und ölig - vollständig rutschfest. Es gibt keinerlei Indikationen von Rutschen oder Verlust der Kontrolle über den Griff.

90 Punkte: Der Griff ist weitgehend rutschfest mit nur minimaler Rutschneigung bei öligem Oberflächen. Beim Testen mit öligen Händen zeigt sich eine leichte, aber nicht sicherheitsgefährdende Rutschneigung.

80 Punkte: Der Griff stellt seine Rutschfestigkeit bei sowohl trockenen als auch feuchten Händen unter Beweis. Bei öligen Händen zeigt der Griff jedoch eine leichte Rutschneigung, die jedoch noch kontrollierbar ist.

70 Punkte: Der Griff beginnt unter feuchten Bedingungen eine leichte Rutschneigung zu zeigen, welche bei öligem Zustand deutlich zunimmt, aber noch nicht zur Gefahr führt.

60 Punkte: Eine deutliche Rutschneigung ist bei sowohl feuchten als auch öligen Händen erkennbar. Der Griff bleibt unter diesen Umständen weniger stabil und sicher.

50 Punkte: Der Griff weist leichte Rutschneigungen unter allen Bedingungen - trocken, feucht und ölig - auf, was die Nutzung beeinträchtigen könnte.

40 Punkte: Unter allen Bedingungen ist eine deutlich merkbare Rutschneigung vorhanden, die die sichere Handhabung des Wetzstahls stark beeinträchtigt.

30 Punkte: Der Griff ist sehr rutschig und unsicher unter allen getesteten Bedingungen. Die Bedienung wird erschwert und stellt ein gewisses Sicherheitsrisiko dar.

20 Punkte: Der Griff weist extreme Rutschigkeit auf und ist kaum noch benutzbar unter allen Bedingungen. Die Unsicherheit beim Gebrauch ist extrem hoch.

10 Punkte: Der Griff ist komplett rutschig und unbrauchbar, unabhängig von den Bedingungen. Ein sicherer und effektiver Gebrauch des Wetzstahls ist nicht möglich.

3. Balance des Wetzstahls

Testdurchführung:

Schritt 1: Den Wetzstahl horizontal auf einem Finger balancieren.

Der Wetzstahl wurde vorsichtig auf einem Finger balanciert, wobei sichergestellt wurde, dass er waagrecht liegt. Dies ermöglichte die Bestimmung des Schwerpunkts des Wetzstahls. Durch sorgfältiges Ausbalancieren konnte festgestellt werden, ob der Schwerpunkt ideal in der Mitte liegt oder ob es Verschiebungen gibt, die die Balance beeinträchtigen könnten.

Schritt 2: Den Wetzstahl in der Hand halten und die Balance bewerten.

Der Wetzstahl wurde in die Hand genommen und in der Handfläche gehalten. Dabei wurde er leicht hin und her bewegt, um das Gefühl der Balance zu spüren. Dieser Schritt half dabei zu erkennen, ob der Wetzstahl gut ausbalanciert war und ob sich der Griff und die Klinge gleichmäßig und stabil anfühlten, oder ob es Bereiche gab, die schwerer oder leichter wirkten.

Schritt 3: Den Wetzstahl beim Wetzen von Messern in verschiedenen Winkeln halten.

Der Wetzstahl wurde verwendet, um ein Messer in verschiedenen Winkeln zu wetzen. Dabei wurde darauf geachtet, wie sich die Balance des Wetzstahls während der praktischen Anwendung verhält. Dieser Schritt war entscheidend, um zu beurteilen, ob die Balance des Wetzstahls in einer realistischen Nutzungssituation, wie sie beim regelmäßigen Schärfen von Messern vorkommt, optimal ist und das Handling erleichtert.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Wetzstahl ist perfekt ausbalanciert und fühlt sich in jeder Position stabil an.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Wetzstahl keinen wahrnehmbaren Schwerpunktversatz aufweist, sowohl bei der statischen als auch bei der dynamischen Überprüfung perfekt ausbalanciert bleibt und sich in allen praxisnahen Winkelstellungen während des Wetzens absolut stabil und komfortabel anfühlt.

90 Punkte: Der Wetzstahl ist gut ausbalanciert, zeigt jedoch minimale Abweichungen.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Wetzstahl größtenteils gut ausbalanciert ist, jedoch sehr geringe und kaum spürbare Abweichungen im Schwerpunkt oder während der Handhabung auftreten, die die Nutzung nicht signifikant beeinträchtigen.

80 Punkte: Der Wetzstahl ist überwiegend ausbalanciert, zeigt leichte Abweichungen.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Wetzstahl insgesamt eine gute Balance aufweist, jedoch leichte und zeitweise spürbare Abweichungen im Schwerpunkt oder Handhabungsgefühl auftreten, die die Nutzung leicht beeinträchtigen könnten.

70 Punkte: Der Wetzstahl ist einigermaßen ausbalanciert, zeigt jedoch deutliche Abweichungen.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Wetzstahl eine akzeptable Balance hat, jedoch deutliche Abweichungen im Schwerpunkt oder im Handhabungsgefühl aufweist, die die Nutzung erschweren oder unkomfortabel machen.

60 Punkte: Der Wetzstahl ist nicht gut ausbalanciert und fühlt sich in der Hand ungleichmäßig an.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Wetzstahl spürbare Mängel in der Balance aufweist, die die Handhabung merkbar ungleichmäßig und möglicherweise anstrengend machen.

50 Punkte: Der Wetzstahl ist deutlich unausbalanciert und schwierig zu handhaben.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Wetzstahl stark unausbalanciert ist, was zu einer deutlich erschwerten Handhabung führt und das Wetzen von Messern unangenehm oder problematisch macht.

40 Punkte: Der Wetzstahl ist sehr unausbalanciert und beeinträchtigt die Nutzung.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Wetzstahl derart unausbalanciert ist, dass die Nutzung erheblich beeinträchtigt wird und das Handling während des Wetzens nur mit großer Mühe möglich ist.

30 Punkte: Der Wetzstahl ist extrem unausbalanciert und kaum benutzbar.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Wetzstahl so schlecht ausbalanciert ist, dass die Nutzung kaum mehr möglich ist und der Benutzer großen Schwierigkeiten bei der Handhabung hat.

20 Punkte: Der Wetzstahl ist fast unbrauchbar wegen schlechter Balance.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Balance des Wetzstahls derart mangelhaft ist, dass er nahezu unbrauchbar wird und eine sichere sowie effektive Nutzung nicht gewährleistet ist.

10 Punkte: Der Wetzstahl ist komplett unbrauchbar wegen sehr schlechter Balance.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Balance des Wetzstahls extrem schlecht ist, sodass er in keiner Weise verwendbar ist und die Nutzung ein hohes Risiko oder Gefahr darstellt.

4. Ergonomie beim Wetzten verschiedener Messergrößen

Testdurchführung:

Schritt 1: Ein kleines Küchenmesser (ca. 10 cm Klingenlänge) mit dem Wetzstahl wetzen.

Das kleine Küchenmesser mit einer Klingenlänge von circa 10 cm wurde mehrmals über den Wetzstahl gezogen, um die Ergonomie beim Wetzten zu prüfen. Dabei wurde besonders auf die Handhabung des Messers und des Wetzstahls geachtet. Die Testperson führte den Schleifvorgang mit unterschiedlichen Griffvarianten durch, um zu ermitteln, ob es zu leichtem Abrutschen, zu starkem Druckaufwand oder zu Ermüdungserscheinungen in der Hand kommt.

Schritt 2: Ein mittelgroßes Küchenmesser (ca. 20 cm Klingenlänge) mit dem Wetzstahl wetzen.

Das mittelgroße Küchenmesser, welches eine Klingenlänge von etwa 20 cm hat, wurde ebenfalls mehrmals über den Wetzstahl gezogen. Hierbei wurden dieselben ergonomischen Aspekte wie bei dem kleinen Messer berücksichtigt, jedoch unter der Berücksichtigung, dass das größere Messergewicht und die längere Klingenlänge andere Herausforderungen an die Handhabung des Wetzstahls und der Schärfechnik stellen. Jegliche Schwierigkeiten bei der Stabilität des Griffs, Balanceproblemen oder der Handhabung wurden dokumentiert.

Schritt 3: Ein großes Küchenmesser (ca. 30 cm Klingenlänge) mit dem Wetzstahl wetzen.

Das große Küchenmesser mit einer Klingenlänge von etwa 30 cm wurde ebenfalls dem Test unterzogen. In dieser Phase lag der Fokus auf der Bewertung der Ergonomie beim Umgang mit noch schwereren und längeren Messern. Die Testperson bewertete, ob das Wetzten mehr Kraftaufwand, mehr Aufmerksamkeit zur Handstabilität oder zu unbequemen Haltungen führte. Alle beobachteten physischen Erschwernisse oder Unannehmlichkeiten wurden detailliert festgehalten.

Schritt 4: Den Wetzstahl in verschiedenen Positionen halten und die Ergonomie bewerten.

Der Wetzstahl wurde in verschiedenen Winkeln und Positionen gehalten, um die Ergonomie beim Wetzten zu analysieren. Der Test umfasste das Halten des Wetzstahls sowohl in traditioneller gerader Position als auch in anderen Winkeln, wie beispielsweise in einem schrägen, horizontalen oder vertikalen Winkel. Zudem wurde die Anpassung des Körper- und Armwinkels der Testperson aufgenommen und die Auswirkungen auf die Ergonomie während des Schärfprozesses untersucht. Ziel war es, herauszufinden, ob bestimmte Haltungen zu mehr Komfort oder zu einer besseren Kontrolle führten und ob es dabei zu unterschiedlichen Belastungen der Hände, Arme oder des Rückens kam.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Wetzstahl ist ergonomisch für alle Messergrößen und Positionen. Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Wetzstahl bei allen Messergrößen und in allen getesteten Positionen bequem und einfach zu handhaben ist. Es sollten keine bemerkenswerten Unannehmlichkeiten oder ergonomischen Probleme auftreten.

90 Punkte: Der Wetzstahl ist überwiegend ergonomisch, zeigt jedoch minimale Unannehmlichkeiten bei großen Messern. Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Wetzstahl im Großteil der Fälle komfortabel zu nutzen ist, jedoch gelegentlich geringfügige Unannehmlichkeiten bei der Verwendung mit großen Messern zeigen kann.

80 Punkte: Der Wetzstahl ist ergonomisch für kleine und mittelgroße Messer, zeigt jedoch leichte Unannehmlichkeiten bei großen Messern. Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Wetzstahl bei kleinen und mittelgroßen Messern größtenteils komfortabel und angenehm zu handhaben ist, aber merkliche, wenn auch leichte, Schwierigkeiten bei schweren und langen Messern auftreten.

70 Punkte: Der Wetzstahl zeigt leichte ergonomische Probleme bei mittelgroßen und großen Messern. Diese Punktzahl wird vergeben, wenn bei der Verwendung des Wetzstahls bestimmte ergonomische Probleme auftreten, insbesondere bei mittelgroßen und großen Messern, die die Handhabung und den Komfort beeinträchtigen.

60 Punkte: Der Wetzstahl ist nicht ergonomisch und verursacht Unannehmlichkeiten bei allen Messergrößen.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Wetzstahl bei allen getesteten Messergrößen ergonomische Probleme aufweist und zu bedeutenden Unannehmlichkeiten führt.

50 Punkte: Der Wetzstahl ist deutlich unergonomisch und schwierig zu handhaben. Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Wetzstahl grundsätzlich schwer zu bedienen ist und erhebliche ergonomische Probleme und physische Unbehagen verursacht.

40 Punkte: Der Wetzstahl verursacht erhebliche Unannehmlichkeiten und beeinträchtigt die Nutzung. Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Wetzstahl bei der Verwendung so unergonomisch ist, dass er die Nutzung erheblich erschwert und deutliche Unannehmlichkeiten verursacht.

30 Punkte: Der Wetzstahl ist extrem unergonomisch und kaum benutzbar. Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Wetzstahl aufgrund seiner schlechten Ergonomie fast nicht verwendbar ist und sehr hohe Unannehmlichkeiten und physische Belastung mit sich bringt.

20 Punkte: Der Wetzstahl ist fast unbrauchbar wegen schlechter Ergonomie. Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Wetzstahl kaum verwendbar ist und nur unter großen Schwierigkeiten und erheblicher körperlicher Belastung eingesetzt werden kann.

10 Punkte: Der Wetzstahl ist komplett unbrauchbar wegen sehr schlechter Ergonomie. Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Wetzstahl aufgrund seiner extrem schlechten Ergonomie völlig unbrauchbar ist und nicht effizient oder komfortabel verwendet werden kann.

5. Geschwindigkeit und Effizienz des Schärfprozesses

Testdurchführung:

Schritt 1: Ein stumpfes Küchenmesser auswählen.

Ein stumpfes Küchenmesser wurde aus der Messersammlung gewählt. Dieses Messer wurde zuvor absichtlich mehrere Male benutzt, um seine Schärfe stark zu reduzieren, bis es kaum in der Lage war, weiche Lebensmittel zu schneiden. Durch diese Nutzung wurde sichergestellt, dass es als objektiver Ausgangspunkt für den Schärfprozess dient. Das Messer wurde visuell und durch einen einfachen Schneidetest an einem Stück Papier validiert, um sicherzustellen, dass es tatsächlich stumpf ist.

Schritt 2: Den Wetzstahl verwenden, um das Messer zu schärfen.

Das ausgewählte stumpfe Messer wurde mit einem hochwertigen Wetzstahl geschärft. Der Schärfprozess begann an der Basis der Klinge und bewegte sich gleichmäßig bis zur Spitze. Das Messer wurde abwechselnd an beiden Seiten geschärft, wobei ein gleichmäßiger Winkel von etwa 20 Grad eingehalten wurde. Dieser Schärfvorgang wurde über die Dauer mehrerer Minuten hinweg wiederholt, wobei darauf geachtet wurde, dass jede Kante gleichmäßig geschärft wurde.

Schritt 3: Die Zeit messen, die benötigt wird, um das Messer zu schärfen.

Ein Timer wurde gestartet, sobald das Schärfen begann, und wurde gestoppt, sobald der Schärfende der Meinung war, dass das Messer eine zufriedenstellende Schärfe erreicht hatte. Die Gesamtzeit für diesen Schärfprozess wurde gemessen, dokumentiert und zur Bewertung der Effizienz herangezogen.

Schritt 4: Die Schärfe des Messers nach dem Schärfen testen.

Nach dem Schärfen wurde das Messer einer Reihe von Tests unterzogen, um seine Schärfe zu überprüfen. Diese Tests umfassten das Schneiden von Tomaten, die für ihre weiche Haut bekannt sind, das Zerteilen eines Stücks Papier, und das Hacken von Zwiebeln, um die Schärfe sowie die Beständigkeit der Klinge zu bewerten. Jeder Schnitt wurde sorgfältig überprüft, um zu beurteilen, wie gut und effizient das Messer seine Arbeit verrichtet.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Das Messer wird in weniger als 1 Minute perfekt scharf.

Das Messer erreicht eine extrem hohe Schärfe in weniger als einer Minute und schneidet problemlos durch verschiedene harte und weiche Materialien.

90 Punkte: Das Messer wird in 1-2 Minuten sehr scharf.

Innerhalb von 1-2 Minuten erreicht das Messer eine Schärfe, die nahezu perfekt ist, es schneidet leicht durch unterschiedlichste Lebensmittel ohne großen Widerstand.

80 Punkte: Das Messer wird in 2-3 Minuten gut scharf.

Nach 2-3 Minuten Schärfen ist das Messer in der Lage, problemlos die meisten Lebensmittel zu schneiden, zeigt aber eine geringere Schärfe bei besonders harten oder weichen Materialien.

70 Punkte: Das Messer wird in 3-4 Minuten ausreichend scharf.

Nach 3-4 Minuten erreicht das Messer eine moderate Schärfe, die für normale Küchenaufgaben ausreichend ist, jedoch könnte die Schneidleistung bei speziellen oder besonders anspruchsvollen Aufgaben abfallen.

60 Punkte: Das Messer wird in 4-5 Minuten brauchbar scharf.

Das Messer wird innerhalb von 4-5 Minuten brauchbar scharf, reicht jedoch gerade aus, um grundlegende Schneidearbeiten in der Küche zu erledigen.

50 Punkte: Das Messer wird in mehr als 5 Minuten minimal scharf.

Nach mehr als 5 Minuten erreicht das Messer eine geringfügig bessere Schärfe, erfüllt jedoch nicht die Anforderungen für präzises Schneiden und bleibt eher stumpf.

40 Punkte: Das Messer wird kaum scharf, selbst nach längerer Zeit.

Selbst nach längerer Zeit auf dem Wetzstahl bleibt das Messer nahezu so stumpf wie zuvor und zeigt keine signifikante Verbesserung.

30 Punkte: Das Messer wird nach langem Wetzten nur wenig schärfer.
Auch nach intensivem Schärfen zeigt das Messer nur eine minimale Verbesserung und bleibt praktisch unbrauchbar für effektives Schneiden.

20 Punkte: Das Messer zeigt kaum Verbesserung nach langem Wetzten.
Das Messer zeigt nach langem Schärfen so gut wie keine Veränderungen in der Schneidleistung und bleibt nahezu so stumpf wie bei Beginn des Prozesses.

10 Punkte: Das Messer bleibt stumpf trotz langem Wetzten.
Trotz ausgedehnter Schärfbemühungen bleibt das Messer vollständig stumpf und ist unfähig, selbst einfache Schneidaufgaben zu bewältigen.