

## **Vorwort**

In diesem Dokument wird im Detail erläutert, wie die Kriterien im praktischen Teil dieses Tests bewertet wurden und wie die Punkteverteilung erfolgte. Falls Sie auch an der Bewertung unserer anderen Testkriterien wie Verpackung und Inhalt, Produktverarbeitung und Erscheinungsbild oder Preis-Leistungs-Verhältnis sowie den Bewertungen von Verbrauchern interessiert sind, 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.

## 1. Schneidleistung bei Gemüse

### Schritt 1: Auswahl des Gemüses

Es wurde eine Auswahl an gängigen Gemüsesorten wie Karotten, Tomaten und Kartoffeln getroffen. Diese Sorten wurden bewusst gewählt, um eine Herausforderung für das Messer zu bieten und sowohl weichere als auch härtere Texturen abzudecken. Die Vielfalt an Gemüse erlaubt eine umfassendere Bewertung der Schneidleistung des Messers.

### Schritt 2: Vorbereitung des Gemüses

Das Gemüse wurde gründlich gewaschen, um Schmutz und Verunreinigungen zu entfernen. Anschließend wurde es in handliche Stücke geschnitten, die eine einheitliche Basis für den Schneidtest bieten. Diese Vorbereitung stellt sicher, dass das Gemüse gleichmäßig ist und keine äußeren Faktoren das Schneiden beeinflussen.

### Schritt 3: Schneiden des Gemüses

Das Messer wurde per Hand verwendet, um das Gemüse in dünne, mittlere und dicke Scheiben zu schneiden. Die durchschnittliche Dicke der Scheiben wurde notiert, um die Vergleichbarkeit der Tests zu gewährleisten. Der Fokus lag darauf, die Leichtigkeit des Schneidens und die Genauigkeit der Schnitte zu beobachten. Es wurde darauf geachtet, wie viel Kraft benötigt wurde und ob die Schnitte sauber oder fransig waren.

### Schritt 4: Bewertung der Schnittqualität

Die Konsistenz und Sauberkeit der Schnitte wurden visuell und haptisch bewertet. Dabei wurde geprüft, ob das Messer das Gemüse zerdrückte oder ob die Schnitte sauber und präzise waren. Auch die Kanten des geschnittenen Gemüses wurden genauer untersucht, um festzustellen, ob sie glatt oder ausgefranst waren.

### Schritt 5: Wiederholung des Tests

Der Schneidtest wurde mehrfach wiederholt, um eine Konsistenz der Messerleistung sicherzustellen. Die Ergebnisse der einzelnen Durchgänge wurden protokolliert und miteinander verglichen, um eventuelle Schwankungen in der Schneidleistung zu erkennen und auszuschließen.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Messer schneidet alle getesteten Gemüsesorten mühelos und erzeugt saubere, gleichmäßige Schnitte ohne jegliches Zerdrücken. Jeder Schnitt ist präzise und die Schnittkanten sind glatt und gleichmäßig.

90 Punkte: Messer schneidet die meisten getesteten Gemüsesorten mühelos und erzeugt überwiegend saubere Schnitte mit minimalem Zerdrücken. Gelegentlich kann geringfügiges Zerdrücken bei besonders festem Gemüse auftreten, insgesamt jedoch bleibt die Schnittqualität hoch.

80 Punkte: Messer schneidet die meisten der getesteten Gemüsesorten mit geringem Kraftaufwand und erzeugt überwiegend saubere Schnitte. Die Schnitte sind überwiegend präzise, zeigen jedoch leichte Ungleichmäßigkeiten bei härterem Gemüse.

70 Punkte: Messer schneidet die meisten getesteten Gemüsesorten mit moderatem Kraftaufwand und erzeugt akzeptable Schnitte. Während das Messer bei weicherem Gemüse gut abschneidet, sind bei härterem Gemüse sichtbare Anstrengungen und geringfügig unsaubere Schnitte festzustellen.

60 Punkte: Messer schneidet einige der getesteten Gemüsesorten mühelos, zeigt jedoch deutliche Schwächen bei härterem Gemüse. Die Schnittqualität bei härterem Gemüse ist nicht durchgängig sauber, und moderate Schnitthanstrengungen sind erkennbar.

50 Punkte: Messer schneidet einige der getesteten Gemüsesorten mit merklichem Kraftaufwand und erzeugt ungleichmäßige Schnitte. Deutlich erkennbar ist, dass härteres Gemüse eine Herausforderung darstellt und oft resultieren die Schnitte in unregelmäßigen Kanten.

40 Punkte: Messer schneidet einige der getesteten Gemüsesorten nur mit erheblichem Kraftaufwand und

erzeugt oft unsaubere Schnitte. Die Schnittqualität ist insgesamt mangelhaft, und das Zerdrücken des Gemüses ist häufig.

30 Punkte: Messer hat Schwierigkeiten, die meisten getesteten Gemüsesorten zu schneiden und erzeugt unsaubere Schnitte. Jeder Schnitt erfordert erhebliche Anstrengung und die Ergebnisse sind ungleichmäßig und oft ausgefranst.

20 Punkte: Messer schneidet nur sehr weiches Gemüse und erzeugt ungleichmäßige und unsaubere Schnitte. Bei härterem Gemüse ist das Schneiden kaum möglich und die Schnitte sind grob und unpräzise.

10 Punkte: Messer ist kaum in der Lage, Gemüse zu schneiden und erzeugt sehr unsaubere Schnitte. Die Schneidleistung ist ungenügend und das Schneiden selbst bei weichem Gemüse erweist sich als äußerst schwierig.

## 2. Handhabung und Ergonomie beim Schneiden

### Schritt 1: Ersteindruck des Griffs

Das Messer wurde von mehreren Testern ausprobiert, indem es in die Hand genommen und der Griff genau untersucht wurde. Tester bewerteten den ersten Eindruck auf Basis von Form, Material und Beschaffenheit des Griffs. Sie testeten wie sich der Griff in der Hand anfühlt, ob er gut in der Hand liegt und ob er mögliche Druckstellen verursachen könnte.

### Schritt 2: Schneiden von verschiedenen Lebensmitteln

Im zweiten Schritt wurde die Handhabung des Messers beim Schneiden verschiedener Lebensmittel getestet. Die Tester schnitten Fleisch, Gemüse (wie Karotten und Tomaten) sowie Brot. Dabei wurde darauf geachtet, wie sich das Messer unter verschiedenen Bedingungen verhält: ob es sicher und präzise geführt werden kann, ob es durch härtere Lebensmittel gleitet oder stockt und wie gut es insgesamt in der Hand liegt.

### Schritt 3: Langzeittest

Der Langzeittest wurde über mehrere Tage durchgeführt. Die Tester verwendeten das Messer regelmäßig bei unterschiedlichen Küchenarbeiten, um die Ergonomie über einen längeren Zeitraum zu bewerten. Dies beinhaltete intensive Nutzung wie das Zerkleinern großer Mengen von Zutaten sowie das Schneiden filigraner Lebensmittel. Es wurde besonders darauf geachtet, ob die Hand beim Gebrauch über längere Zeiträume ermüdet oder ob Druckstellen und Unannehmlichkeiten auftreten.

### Schritt 4: Bewertung der Ergonomie

In diesem Schritt wurde der Griff des Messers hinsichtlich seines Komforts, seiner Rutschfestigkeit und seiner allgemeinen Handhabung final bewertet. Die Tester beurteilten das Gesamtgefühl, welches das Messer während des Schneidens vermittelt. Ein besonderes Augenmerk wurde auf die Balance des Messers gelegt, also ob das Gewicht optimal zwischen Klinge und Griff verteilt ist. Diese Tests wurden durch wiederholte Vergleiche mit anderen Messern unterstützt, um eine genaue und differenzierte Bewertung zu erzielen.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Messer liegt perfekt in der Hand, ist sehr komfortabel und verursacht auch bei längerem Gebrauch keine Ermüdung. Das Messer fühlte sich während sämtlicher Tests optimal an und zeigte keinerlei Schwächen in der Ergonomie.

90 Punkte: Messer liegt sehr gut in der Hand, ist komfortabel und verursacht minimale Ermüdung bei längerem Gebrauch. Das Messer bot nahezu perfekte Ergonomie, abgesehen von ganz minimalen Einschränkungen bei längerer intensiver Nutzung.

80 Punkte: Messer liegt gut in der Hand, ist komfortabel und verursacht nur geringe Ermüdung bei längerem Gebrauch. Das Messer zeigte gute Handhabungseigenschaften, wobei bei sehr langem Gebrauch geringfügige Ermüdungserscheinungen auftraten.

70 Punkte: Messer liegt akzeptabel in der Hand, ist einigermaßen komfortabel, verursacht jedoch leichte Ermüdung bei längerem Gebrauch. Das Messer war insgesamt akzeptabel, zeigte jedoch frühzeitig Ermüdungserscheinungen bei den Testern auf.

60 Punkte: Messer liegt einigermaßen in der Hand, ist akzeptabel komfortabel, verursacht jedoch merkbare Ermüdung bei längerem Gebrauch. Der Griff war weder besonders komfortabel noch besonders unangenehm, aber längerer Gebrauch war deutlich ermüdend.

50 Punkte: Messer liegt durchschnittlich in der Hand, ist wenig komfortabel und verursacht deutliche Ermüdung bei längerem Gebrauch. Hier zeigten sich klare Ermüdungserscheinungen und der Komfort war nur ungenügend.

40 Punkte: Messer liegt unkomfortabel in der Hand und verursacht schnell Ermüdung. Das Messer war unbequem und schon nach kurzer Nutzung war die Hand ermüdet.

30 Punkte: Messer ist schwer zu handhaben und verursacht erhebliche Ermüdung. Die Handhabung war schwierig und führte schnell zu Ermüdung, was den Einsatz in der Küche stark einschränkt.

20 Punkte: Messer liegt sehr schlecht in der Hand und ist kaum verwendbar. Das Messer war extrem unkomfortabel und verursachte sofortige Probleme und Unannehmlichkeiten bei der Benutzung.

10 Punkte: Messer ist nahezu unbrauchbar aufgrund schlechter Ergonomie. Die Nutzung des Messers war aufgrund der schlechten Ergonomie fast unmöglich, was es praktisch unbrauchbar im Küchenalltag macht.

### 3. Balance des Messers in der Hand

#### Schritt 1: Ersteindruck der Balance

Das Messer wurde vorsichtig in die Hand genommen, wobei der Griff fest, aber nicht zu stark umschlossen wurde. Durch leichtes Hin- und Herbewegen des Messers in der Luft wurde der erste Eindruck der Gewichtsverteilung zwischen Griff und Klinge gewonnen. Dabei wurde besonders darauf geachtet, ob das Messer eher zum Kippen neigt oder sich gleichmäßig verteilt anfühlt.

#### Schritt 2: Schneiden von verschiedenen Lebensmitteln

Anschließend wurde das Messer eingesetzt, um verschiedene Lebensmittel zu schneiden, darunter weiche Tomaten, harte Möhren und faseriges Fleisch. Diese Auswahl an Lebensmitteln bot unterschiedliche Widerstände und erforderte verschiedene Schneidtechniken. Während des Schneidens wurde beobachtet, inwieweit sich die Balance des Messers auf die Kraftübertragung und Präzision auswirkte, und ob dabei eine ständige Handanpassung nötig war.

#### Schritt 3: Feinmotorische Tests

Im dritten Schritt wurde das Messer für feine Schneidarbeiten herangezogen, wie das Zerkleinern von frischen Kräutern sowie das Schälen und exakte Schneiden von Obst. Diese Tätigkeiten erforderten ein hohes Maß an Präzision und Fingerspitzengefühl. Hierbei wurde besonders darauf geachtet, ob die Balance des Messers eine kontrollierte und sichere Handhabung ermöglichte oder ob sich eine Seitenlastigkeit negativ bemerkbar machte.

#### Schritt 4: Bewertung der Balance

Zum Abschluss wurde die allgemeine Balance des Messers beurteilt, und zwar in Bezug auf die Gleichgewichtsbalance zwischen der Klinge und dem Griff. Es wurde darauf geachtet, wie gut das Messer in der Hand lag und wie stabil es während der unterschiedlichen Schneidtechniken war. Jede Beobachtung aus den vorherigen Schritten floss in die abschließende Bewertung ein.

#### **Punkteverteilung:**

100 Punkte: Das Messer ist perfekt ausbalanciert. Es fühlt sich sowohl während des Hin- und Herbewegens als auch beim Schneiden verschiedener Lebensmittel und bei feinmotorischen Tests natürlich und mühelos an. Keine spürbaren Ungleichgewichte beeinträchtigen die Handhabung.

90 Punkte: Das Messer ist sehr gut ausbalanciert und bietet eine nahezu mühelose Handhabung bei den meisten Schneidarbeiten. Nur selten sind minimale Anpassungen nötig.

80 Punkte: Das Messer ist gut ausbalanciert und ermöglicht eine überwiegend mühelose Handhabung. Es zeigt lediglich bei sehr spezifischen Schneidtechniken leichte Ungleichgewichte.

70 Punkte: Das Messer ist akzeptabel ausbalanciert. Es zeigt jedoch leichte Ungleichgewichte bei bestimmten Schneidarbeiten. Einige Anpassungen während des Schneidens sind erforderlich.

60 Punkte: Das Messer ist einigermaßen ausbalanciert, jedoch spürbar unausgewogen bei bestimmten Schneidarbeiten, was die Handhabung erschwert und mehr Konzentration erfordert.

50 Punkte: Das Messer hat merkliche Ungleichgewichte, die die Handhabung bei verschiedenen Schneidarbeiten beeinträchtigen. Hier sind deutlich häufiger Anpassungen nötig.

40 Punkte: Das Messer ist deutlich unausgewogen und erschwert die Handhabung bei den meisten Schneidarbeiten merklich. Ein ungleiches Gewicht führt häufig zu Schwierigkeiten.

30 Punkte: Das Messer ist stark unausgewogen und kaum für präzise Schneidarbeiten geeignet. Der Bedienkomfort wird signifikant beeinträchtigt.

20 Punkte: Das Messer ist sehr unausgewogen und erschwert jede Art von Schneidarbeit erheblich. Die Handhabung wird zur Belastung.

10 Punkte: Das Messer ist nahezu unbrauchbar aufgrund extremer Unausgewogenheit. Jedes Schneiden ist mühsam und zeichnet sich durch erhebliche Handhabungsprobleme aus.

#### 4. Reinigung und Pflegeleichtigkeit

##### Schritt 1: Erste Reinigung nach Gebrauch

Das Messer wurde nach dem ersten Gebrauch sofort unter fließendem Wasser gereinigt. Dabei wurde ein weicher Schwamm und mildes Spülmittel verwendet, um alle Lebensmittelreste gründlich zu entfernen. Dies wurde gemacht, um zu überprüfen, wie leicht das Messer nach direktem Gebrauch gereinigt werden kann, ohne dass Rückstände verbleiben oder sich hartnäckiger Schmutz bildet.

##### Schritt 2: Reinigung hartnäckiger Verschmutzungen

Das Messer wurde intensiv eingesetzt, um Lebensmittel wie klebrigen Käse und fettiges Fleisch zu schneiden. Diese Lebensmittel hinterlassen oft schwer zu entfernende Rückstände. Nach dem Schneiden dieser Lebensmittel wurde das Messer erneut gereinigt und dabei besonders darauf geachtet, wie gut sich hartnäckige Verschmutzungen lösen lassen. Dies wurde mehrere Male wiederholt, um die Konsistenz der Reinigungseffektivität zu bewerten.

##### Schritt 3: Spülmaschinentest

Das Messer wurde mehrmals zur Reinigung in die Spülmaschine gegeben, um seine Spülmaschinentauglichkeit zu testen, sofern das Produkt dazu vorgesehen ist. Dabei wurde geprüft, ob das Messer nach der Reinigung in der Spülmaschine frei von Rückständen bleibt, keine Verfärbungen oder Rost zeigt und ob die ursprüngliche Schärfe des Messers erhalten bleibt.

##### Schritt 4: Trocknung und Pflege

Nach der jeweiligen Reinigung – sowohl manuell als auch in der Spülmaschine – wurde das Messer gründlich getrocknet. Nach dem Trocknen wurde das Messer untersucht, um zu prüfen, ob Wasserflecken oder Rost auf der Klinge oder dem Griff entstanden sind. Zusätzlich wurde getestet, ob die Schärfe des Messers durch mehrfaches Reinigen beeinträchtigt wurde. Dabei wurden die Schärfekriterien mit standardisierten Schneidetests evaluiert, um die langfristige Qualität des Messers zu bestimmen.

#### **Punkteverteilung:**

100 Punkte: Messer lässt sich sehr leicht reinigen, zeigt keine Flecken oder Rost und bleibt auch nach vielen Reinigungen scharf.

Das Messer konnte ohne Probleme nach jedem Gebrauch, einschließlich dem Schneiden von hartnäckigen Lebensmitteln, gründlich und effizient gereinigt werden. Es zeigte keinerlei Anzeichen von Rost oder Fleckenbildung und behielt seine Schärfe auch nach zahlreichen Reinigungszyklen in der Spülmaschine.

90 Punkte: Messer lässt sich leicht reinigen, zeigt minimale Flecken oder Rost und bleibt überwiegend scharf.

Das Messer war grundsätzlich leicht zu reinigen und zeigte nur sehr geringe und kaum sichtbare Flecken oder minimale Roststellen. Die Schärfe blieb größtenteils erhalten, auch nach wiederholtem Spülmaschineneinsatz.

80 Punkte: Messer lässt sich gut reinigen, zeigt geringe Fleckenbildung und bleibt weitgehend scharf.

Das Messer konnte größtenteils ohne viel Aufwand gereinigt werden. Es zeigten sich gelegentlich kleine Flecken oder Anfänge von Rost, die aber die Funktion nicht beeinträchtigten. Die Schärfe des Messers blieb größtenteils erhalten, auch nach mehreren Reinigungen.

70 Punkte: Messer lässt sich akzeptabel reinigen, zeigt jedoch hin und wieder Flecken oder Rostbildung.

Das Messer konnte akzeptabel gereinigt werden, aber es bildeten sich hin und wieder sichtbare Flecken oder kleinere Roststellen. Trotzdem blieb die Schärfe des Messers über einen längeren Zeitraum erhalten.

60 Punkte: Messer lässt sich einigermaßen reinigen, zeigt merkbare Fleckenbildung und leichte Rostansätze.

Das Messer konnte insgesamt gereinigt werden, aber es zeigte deutlich merkbare Flecken und leichte Roststellen. Diese Probleme beeinträchtigten jedoch nur minimal die Schneidfähigkeit des Messers.

50 Punkte: Messer hat Schwierigkeiten bei der Reinigung und zeigt deutliche Flecken oder Rostbildung.

Das Messer war schwieriger zu reinigen und es wurden deutliche Flecken und Roststellen festgestellt. Diese Mängel hatten bereits einigen Einfluss auf die Bedienungsfreundlichkeit und Schärfe des Messers.



40 Punkte: Messer ist schwer zu reinigen und zeigt nach kurzer Zeit erhebliche Flecken oder Rost. Die Reinigung des Messers stellte sich als sehr aufwendig heraus. Bereits nach kurzer Zeit bildeten sich erhebliche Flecken und Roststellen, die die Funktion und Ästhetik des Messers erheblich beeinträchtigten.

30 Punkte: Messer ist sehr schwer zu reinigen und zeigt schnell starke Verschmutzungen und Rost. Das Messer war sehr schwer zu reinigen und zeigte sehr schnell erhebliche Verschmutzungen und Rostbildung, was die Nutzung des Messers stark einschränkte.

20 Punkte: Messer ist nahezu unreinbar und zeigt sofortige Flecken und Rostbildung. Das Messer konnte kaum gereinigt werden und zeigte sofort nach der Benutzung und dem ersten Reinigungsversuch starke Flecken und Rost. Dies machte das Messer nahezu unbrauchbar.

10 Punkte: Messer ist unbrauchbar aufgrund extremer Verschmutzungen und Rost. Das Messer erwies sich als unbrauchbar, da es extrem schwer zu reinigen war und sofort starke Verschmutzungen sowie Rost entwickelte, die die Schneidfähigkeit und den allgemeinen Nutzen des Messers komplett beeinträchtigten.

## 5. Präzision beim Schneiden feiner Scheiben

### Schritt 1: Auswahl der Lebensmittel

Für den Präzisionstest wurden Lebensmittel ausgewählt, die sich besonders gut für das Schneiden in feine Scheiben eignen. Zu diesem Zweck wurden spezifische Auswahlkriterien festgelegt, und Lebensmittel wie Tomaten, Gurken und Zwiebeln wurden ausgewählt. Diese Lebensmittel wurden sorgfältig ausgewählt, um eine möglichst repräsentative Probe für den Test zu gewährleisten.

### Schritt 2: Vorbereitung der Lebensmittel

Die sorgfältig ausgewählten Lebensmittel wurden zuerst gründlich gewaschen, um sicherzustellen, dass keine Verunreinigungen den Test beeinflussen. Anschließend wurden die Lebensmittel in handliche Stücke geschnitten, um sicherzustellen, dass jede Probe eine gleichmäßige Basis für das Schneiden bietet. Dies war notwendig, um die Testbedingungen zu standardisieren und die Genauigkeit der Ergebnisse zu gewährleisten.

### Schritt 3: Schneiden feiner Scheiben

Das Messer wurde verwendet, um die vorbereiteten Lebensmittel in sehr feine Scheiben zu schneiden. Hierbei wurde besonders auf die Technik und Handhabung des Messers geachtet. Jeder Schnitt wurde präzise durchgeführt, um die Genauigkeit und Gleichmäßigkeit der Schnitte sicherzustellen. Die Schnitte wurden unter kontrollierten Bedingungen vorgenommen, um jegliche Abweichungen zu minimieren.

### Schritt 4: Bewertung der Präzision

Die geschnittenen Scheiben wurden anschließend sorgfältig bewertet. Jede Scheibe wurde auf ihre Feinheit und Gleichmäßigkeit hin überprüft. Zudem wurde darauf geachtet, ob das Messer die Lebensmittel zerdrückte oder ob die Schnitte sauber und präzise waren. Diese Bewertungen wurden dokumentiert und anhand eines Punktesystems klassifiziert.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Messer schneidet alle Lebensmittel in extrem feine und gleichmäßige Scheiben, ohne jegliches Zerdrücken. Die Schnitte sind so präzise, dass keine Unregelmäßigkeiten sichtbar sind und jede Scheibe nahezu identisch ist.

90 Punkte: Messer schneidet die meisten Lebensmittel in sehr feine und gleichmäßige Scheiben mit nur minimalem Zerdrücken. Gelegentliche leichte Abweichungen in der Dicke der Scheiben sind vorhanden, aber insgesamt bleibt die Qualität hoch.

80 Punkte: Messer schneidet die meisten Lebensmittel in feine und überwiegend gleichmäßige Scheiben. Es gibt einige kleinere Unregelmäßigkeiten in der Dicke der Scheiben, aber keine signifikanten Beeinträchtigungen der Schneidqualität.

70 Punkte: Messer schneidet die meisten Lebensmittel in akzeptabel feine und einigermaßen gleichmäßige Scheiben. Die Schnitte variieren in der Dicke, und es gibt einige merkliche Unregelmäßigkeiten, aber die Schnitte sind insgesamt noch akzeptabel.

60 Punkte: Messer schneidet einige Lebensmittel in feine Scheiben, zeigt jedoch Schwächen bei der Gleichmäßigkeit. Die Schnitte sind inkonsistent, und es gibt deutliche Unterschiede in der Dicke der Scheiben.

50 Punkte: Messer schneidet einige Lebensmittel in ungleichmäßige Scheiben und zeigt merkliches Zerdrücken. Die Schnitte sind unpräzise, und oft sind die Scheiben ungleichmäßig und inkonsistent in ihrer Dicke.

40 Punkte: Messer schneidet nur weiche Lebensmittel in einigermaßen feine Scheiben und zeigt deutliche Ungleichmäßigkeiten. Bei härteren Lebensmitteln gibt es erhebliche Probleme, und die Scheiben sind oft stark ungleich in ihrer Dicke.

30 Punkte: Messer hat Schwierigkeiten, feine Scheiben zu schneiden, und zeigt erhebliche Ungleichmäßigkeiten. Die meisten Schnitte sind ungenau und die Scheiben inkonsistent in ihrer Dicke.

20 Punkte: Messer schneidet nur sehr weiche Lebensmittel in ungleichmäßige Scheiben und zerdrückt sie oft. Die Scheiben sind insgesamt sehr unregelmäßig und die Qualität der Schnitte ist schlecht.

10 Punkte: Messer ist kaum in der Lage, feine Scheiben zu schneiden, und erzeugt sehr unsaubere Schnitte. Die Schnitte sind extrem ungleichmäßig und oft stark zerdrückt, was die Lebensmittel unbrauchbar macht.