

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 Team

1. Scharfheitsprüfung mit Papier

Schritt 1: Ein Blatt normales Druckerpapier wurde zur Hand genommen.

Im ersten Schritt des Tests wurde ein handelsübliches Druckerpapier ausgewählt. Dabei wurde besonders darauf geachtet, dass das Blatt in einem makellosen Zustand ist, also frei von Knicken, Rissen oder sonstigen Beschädigungen. Diese Vorsichtsmaßnahme gewährleistet, dass die Schärfe des Messers ohne Beeinträchtigung durch Unregelmäßigkeiten im Papier selbst getestet werden kann.

Schritt 2: Das Messer wurde in einem 30-Grad-Winkel an die obere Kante des Papiers angesetzt.

Der erste entscheidende Schritt der eigentlichen Schneideprüfung bestand darin, das Messer mit einem definierten 30-Grad-Winkel an die Kante des Papiers anzusetzen. Diese spezifische Winkelgebung hilft dabei, die optimale Schneidewirkung des Messers zu nutzen, während es kontrolliert und gleichmäßig entlang der Papierrandkante geführt wird.

Schritt 3: Der Schnitt wurde auf seine Glätte und Vollständigkeit überprüft.

Nach dem Schnitt wurde das Ergebnis genau begutachtet. Die Kriterien hierbei umfassten die Glätte und die Vollständigkeit des Schnittes. Es war wichtig sicherzustellen, dass das Papier nicht zerriss oder ausgefranst, sondern glatt und ununterbrochen durchtrennt wurde, was ein Indikator einer hohen Schärfe des Messers ist.

Schritt 4: Der Test wurde mehrmals wiederholt, um ein konsistentes Ergebnis zu gewährleisten.

Um eine hohe Zuverlässigkeit der Testergebnisse zu erreichen, wurde dieser Schärfetest mehrmals hintereinander durchgeführt. Die Wiederholung stellte sicher, dass das Messer nicht nur gelegentlich, sondern konstant scharfe Schnittergebnisse lieferte, was für die Bewertung maßgeblich ist.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Höchstpunktzahl wird vergeben, wenn das Papier mit absoluter Leichtigkeit und ohne jede Krafteinwirkung sauber und glatt geschnitten wird, ohne jegliche Fransen oder Unebenheiten.

90 Punkte: Das Messer verdient 90 Punkte, wenn der Großteil der Schnitte sehr glatt verläuft, mit nur minimalen und kaum bemerkbaren Unebenheiten am Schnitt.

80 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn das Papier mit merklichem, aber geringem Widerstand geschnitten wird. Der Schnitt bleibt im Allgemeinen akzeptabel, trotz der leichten Kraft, die angewandt werden muss.

70 Punkte: Ein Messer bekommt 70 Punkte, wenn der Schnitt unregelmäßig wird und das Papier an einigen Stellen einreißt, jedoch nicht vollständig zerfranst.

60 Punkte: Bei 60 Punkten reißt das Papier an mehreren Abschnitten des Schnittes deutlich, und es ist bemerkbar, dass der Schnitt nicht sauber ist.

50 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn es erheblichen Krafteinsatz erfordert, das Papier überhaupt zu schneiden.

40 Punkte: Diese Punktzahl zeigt an, dass der Schnitt kaum möglich ist und das Papier fast vollständig reißt, anstatt geschnitten zu werden.

30 Punkte: Das Messer hinterlässt nur Kratzer auf dem Papier, ohne es tatsächlich durchzuschneiden.

20 Punkte: Für 20 Punkte schneidet das Messer das Papier überhaupt nicht. Das Papier bleibt nahezu unverändert.

10 Punkte: Bei der niedrigsten Punktzahl zeigt das Messer keine Wirkung auf das Papier, weder Kratzer noch sonstige Beschädigungen sind sichtbar.

2. Griffkomfortbewertung

Schritt 1: Das Messer wurde für eine Minute in der Hand gehalten, um den ersten Eindruck des Griffs zu gewinnen.

Während dieses Schrittes wurde der Griff des Messers für genau eine Minute fest, aber bequem in der Hand gehalten. Ziel war es, den ersten Eindruck zu sammeln, wie sich das Messer anfühlt. Besonderes Augenmerk wurde auf das Gewicht und die Balance des Messers gelegt sowie auf das Material und die Form des Griffs, um herauszufinden, ob es bequem ist, das Messer über einen kurzen Zeitraum hinweg zu halten.

Schritt 2: Es wurde ein Gemüse (z.B. eine Gurke) geschnitten, um die Ergonomie des Griffs zu testen. In diesem Schritt wurden verschiedene Techniken zum Schneiden einer Gurke angewendet, um die Ergonomie und die Handhabbarkeit des Griffs zu untersuchen. Der Test umfasste das Schneiden in unterschiedlichen Winkeln und Geschwindigkeiten, um die Stabilität und den Komfort des Griffs weiter zu beurteilen. Dabei wurde auch beobachtet, wie gut das Messer in der Hand liegt und ob es einfach ist, präzise und ohne Anstrengung zu schneiden.

Schritt 3: Während des Schneidens wurde auf mögliche Druckstellen oder Unannehmlichkeiten geachtet. Hierbei lag der Fokus auf der Identifizierung von jeglichen Druckstellen oder Unannehmlichkeiten, die während des Schneidens auftreten könnten. Es wurde besonders auf die Finger und Handflächen geachtet, um festzustellen, ob bestimmte Bereiche des Griffs sich unangenehm anfühlen oder Schmerzen verursachen. Dieser Schritt war wichtig, um sicherzustellen, dass der Griff bei alltäglicher Nutzung keine Belastung für die Hand darstellt.

Schritt 4: Der Griff wurde auf Rutschfestigkeit bei leicht feuchten Händen überprüft. In diesem finalen Schritt wurde der Griff in einer Situation getestet, die das Risiko des Abrutschens erhöht. Die Hände wurden leicht angefeuchtet, um eine realistischere Alltagssituation zu simulieren, und es wurde beobachtet, wie sicher das Messer in der Hand liegt. Ziel war es zu überprüfen, ob der Griff auch bei Feuchtigkeit genügend Halt bietet und der Anwender Vertrauen in die Griffsicherheit haben kann.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Griff liegt perfekt in der Hand, kein Rutschen, keine Druckstellen. Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Griff in allen Tests herausragend abschneidet, keinerlei Rutschen oder Druckstellen festzustellen sind und der Komfort über die gesamte Testdauer hinweg erhalten bleibt.

90 Punkte: Sehr guter Komfort, minimale Druckstellen bei längerer Nutzung. Diese Bewertung entspricht einem sehr hohen Komfortniveau, bei dem nur bei ausgedehnter Nutzung kleine Druckstellen auftreten könnten, die jedoch nicht störend sind.

80 Punkte: Guter Komfort, gelegentliches leichtes Rutschen. Ein solcher Griff bietet einen guten Komfort, jedoch kann es bei feuchten Händen zu einem leichten, jedoch nicht gefährlichen Rutschen kommen.

70 Punkte: Akzeptabler Komfort, spürbare Druckstellen nach kurzer Zeit. Hier treten nach einer kurzen Nutzungsdauer spürbare Druckstellen auf, die den Gebrauch aber noch nicht erheblich beeinträchtigen.

60 Punkte: Der Griff ist unergonomisch, Rutschen bei feuchten Händen möglich. Dieser Resultat zeigt an, dass der Griff unergonomisch ist und ein gewisses Rutschrisiko besteht, besonders bei leicht feuchten Händen.

50 Punkte: Der Griff verursacht schnell Unannehmlichkeiten und Druckstellen. Solch eine Bewertung deutet darauf hin, dass der Griff schon nach kurzer Zeit der Nutzung Unannehmlichkeiten oder Druckstellen verursacht.

40 Punkte: Häufiges Rutschen, der Griff fühlt sich unbequem an.

Um diese Punktzahl zu erzielen, muss der Griff ein häufiges Rutschen verursachen und sich dauerhaft unbequem in der Hand anfühlen.

30 Punkte: Der Griff ist unpraktisch, die Benutzung ist unangenehm.
Diese Bewertung weist auf einen sehr unpraktischen Griff hin, bei dem die Nutzung als unangenehm empfunden wird.

20 Punkte: Der Griff ist schwer zu halten, verursacht Schmerzen.
Mit 20 Punkten wird bewertet, dass der Griff schwer zu halten ist und Schmerzen bei der Benutzung verursacht.

10 Punkte: Der Griff ist unbenutzbar, fällt leicht aus der Hand.
Diese Bewertung erhält ein Griff, der aufgrund mangelnder Funktionalität und Sicherheit als praktisch unbenutzbar gilt und leicht aus der Hand fällt.

3. Widerstandstest gegen leichtes Verbiegen

Schritt 1: Das Messer wurde an beiden Enden mit den Händen gehalten.

Im ersten Schritt des Tests wurde das Messer vorsichtig mit beiden Händen an den Enden gehalten, um eine stabile Ausgangslage für die folgende Biegebelastung zu schaffen. Hierbei wurde darauf geachtet, dass die Haltekraft gleichmäßig verteilt ist, um eine kontrollierte Testumgebung sicherzustellen.

Schritt 2: Mit einem gleichmäßigen Druck wurde versucht, das Messer leicht zu biegen.

In diesem Schritt wurde ein gleichmäßiger Druck auf das Messer ausgeübt, um es möglichst gleichmäßig zu biegen. Ziel war es, die Biegefestigkeit der Klinge zu testen, indem sie vorsichtig bis zu einem Punkt gebogen wurde, an dem eine mögliche Verformung beobachtet werden konnte, jedoch ohne die Absicht, das Messer zu beschädigen.

Schritt 3: Die Klinge wurde auf sichtbare Verformungen oder Schäden überprüft.

Nachdem das Biegen abgeschlossen war, wurde die Klinge sorgfältig untersucht, um sichtbare Anzeichen einer Verformung oder Schädigungen zu erkennen. Es wurde geprüft, ob die Klinge ihre ursprüngliche Form beibehalten hatte oder ob Risse oder andere strukturelle Schäden ersichtlich waren.

Schritt 4: Der Test wurde mehrmals mit variierendem Druck wiederholt.

Der Widerstandstest wurde mehrmals durchgeführt, wobei der auf das Messer ausgeübte Druck in jedem Durchgang variiert wurde. Ziel war es, die Klinge unter unterschiedlichen Belastungsbedingungen zu testen, um ein umfassendes Bild ihrer Widerstandsfähigkeit gegenüber Verformung zu gewinnen.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die maximale Punktzahl wird erreicht, wenn die Klinge selbst bei angewendetem normalem Druck keine sichtbare Biegung oder Verformung zeigt und nach Entlastung vollkommen in ihre ursprüngliche Form zurückkehrt.

90 Punkte: Diese Punktzahl ist erreicht, wenn die Klinge nur minimale Biegung zeigt, die sofort nach dem Loslassen des Drucks komplett verschwindet.

80 Punkte: Eine leichte, kaum sichtbare Biegung, die sich nach dem Loslassen des Drucks vollständig zurückbildet, rechtfertigt diese Bewertung.

70 Punkte: Eine sichtbare Biegung, die jedoch dazu neigt, sich nach Entlastung von selbst zurückzubilden und fast zur Gänze in die Ursprungsform übergeht, führt zu dieser Punktzahl.

60 Punkte: Die Bewertung von 60 Punkten wird vergeben, wenn die Klinge nach dem Test permanent in minimalem Maße verbogen bleibt, jedoch die Funktionalität nicht beeinträchtigt ist.

50 Punkte: Wenn eine deutliche Verformung auftritt, die Klinge nur teilweise ihre ursprüngliche Form wiedererlangt, jedoch noch funktionstüchtig bleibt, wird diese Punktzahl vergeben.

40 Punkte: Bleibt die Klinge stark verbogen, was die Funktionalität beeinträchtigt, erreicht der Test diese Punktzahl.

30 Punkte: Eine Bewertung von 30 Punkten bedeutet, dass die Klinge Risse oder andere Schäden aufweist, die ihre Integrität gefährden könnten.

20 Punkte: Diese niedrige Punktzahl ergibt sich, wenn die Klinge unter geringem Druck sichtbar stark verformt oder gar bricht, die Funktionstüchtigkeit stark beeinträchtigt ist.

10 Punkte: Die schlechteste Bewertung wird dann erteilt, wenn die Klinge selbst bei geringem Druck sofort unbrauchbar wird und somit der Test nicht bestanden ist.

4. Reinigungstest per Hand

Schritt 1: Das Messer wurde unter fließendem Wasser abgespült.

Dieser Schritt wurde durchgeführt, um grobe Verschmutzungen und lose Partikel von der Oberfläche und den Kanten des Messers zu entfernen. Das Messer wurde dabei vorsichtig gehalten, um Schnitte zu vermeiden und gleichmäßig unter das Wasser gehalten, sodass alle Seiten der Klinge gründlich abgespült werden konnten.

Schritt 2: Mit einem Schwamm und haushaltsüblichem Spülmittel wurde die Klinge abgewischt.

Dabei wurde ein weicher Küchenschwamm verwendet, der mit etwas Spülmittel befeuchtet wurde. Die Klinge wurde mit kreisenden Bewegungen abgewischt, um hartnäckige Verschmutzungen zu lösen. Auch hier wurde darauf geachtet, die Klinge vorsichtig zu handhaben, um eine optimale Reinigung ohne Beschädigung zu gewährleisten.

Schritt 3: Besondere Aufmerksamkeit wurde auf schwer zugängliche Stellen am Griff gelegt.

Hierbei wurden die sonst schwer erreichbaren Bereiche, wie die Verbindung zwischen Klinge und Griff sowie eventuelle Rillen oder Verzierungen, besonders gründlich mit der Ecke des Schwamms gereinigt. Dies sollte sicherstellen, dass keine Schmutzpartikel zurückbleiben, die später hygienische Probleme verursachen könnten.

Schritt 4: Das Messer wurde mit einem trockenen Tuch abgewischt und auf verbliebene Verschmutzungen überprüft.

Nach dem Reinigen wurde das Messer sorgfältig mit einem sauberen, trockenen Tuch abgetrocknet. Dabei wurde auf verbliebene Nässe und eventuell noch vorhandene Verschmutzungen geprüft. Jede verbleibende Feuchtigkeit oder Schmutz könnte die Sauberkeit und Funktionalität des Messers beeinträchtigen.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn das Messer nach der einmaligen Durchführung der oben genannten Schritte komplett sauber ist, ohne jegliche sichtbaren Rückstände auf Klinge und Griff.

90 Punkte: Erreicht, wenn minimale Rückstände an schwer zugänglichen Stellen verbleiben, die jedoch die Gesamtsauberkeit des Messers nicht geschmälert haben.

80 Punkte: Vergeben, wenn kleine Verschmutzungen auf der Klinge oder dem Griff verbleiben, die jedoch nicht die Funktionalität oder das hygienische Erscheinungsbild des Messers beeinträchtigen.

70 Punkte: Diese Punktzahl wird zugeteilt, wenn mehrere Reinigungsdurchgänge nötig sind, um eine akzeptable Sauberkeit zu erreichen und noch kleinere Rückstände sichtbar sind.

60 Punkte: Wenn hartnäckige Verschmutzungen, die sich trotz wiederholter Reinigung nicht komplett entfernen lassen, an Griff oder Klinge vorhanden sind.

50 Punkte: Diese Punktzahl beschreibt deutliche Verfärbungen oder Rückstände, die sich als schwierig zu entfernen erweisen und bemerkbar sind.

40 Punkte: Wird zugeteilt, wenn die Reinigung insgesamt schwierig war und die Rückstände klar sichtbar bleiben, trotz der Reinigungsbemühungen.

30 Punkte: Erreicht, wenn das Messer nach der Reinigung noch in einem stark verschmutzten Zustand verbleibt.

20 Punkte: Vergeben, wenn die Reinigung kaum Schmutz entfernt hat und das Messer dadurch unhygienisch wirkt.

10 Punkte: Diese niedrige Punktzahl wird erteilt, wenn das Messer nach der Reinigung nach wie vor unbrauchbar und unhygienisch ist.

5. Sicherheitstest beim Hantieren

Schritt 1: Das Messer wurde in der Hand gehalten, um das Gleichgewicht und die Handhabung zu testen. In diesem Schritt wurde das Messer vorsichtig in die Hand genommen, um ein erstes Gefühl für dessen Gewicht und Balance zu bekommen. Dabei wurde besonders darauf geachtet, wie gut es in der Hand liegt und ob es einfach zu kontrollieren ist.

Schritt 2: Einfache Schneidbewegungen wurden ausgeführt, um die Kontrolle über das Messer zu überprüfen.

In diesem Schritt wurden gerade, kontrollierte Schneidbewegungen an einem Testobjekt vorgenommen. Ziel war es festzustellen, ob die Klinge sauber und mühelos durch das Material gleitet, ohne dass die Handhabung durch Rutschen oder Zittern beeinträchtigt wird.

Schritt 3: Das Messer wurde fallen gelassen, um den Schutz der Finger zu testen.

Hierbei wurde das Messer absichtlich aus geringer Höhe fallen gelassen, um zu beobachten, wie sicher die Finger vor der Klinge sind, falls es versehentlich aus der Hand rutscht. Die Aufmerksamkeit lag darauf, ob die Bauweise des Messers die Finger in einer solchen Situation schützt.

Schritt 4: Der Griff wurde auf Sicherheit bei nassen Händen getestet.

Im letzten Schritt wurde der Messergriff leicht angefeuchtet, um die Handhabung unter rutschigen Bedingungen zu simulieren. Dabei wurde überprüft, ob der Griff auch bei Nässe einen sicheren Halt bietet oder ob das Risiko des Abrutschens erhöht wird.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die volle Kontrolle über das Messer zeigte sich durch ein sicheres, komfortables Gefühl beim Hantieren. Selbst unter schwierigen Bedingungen blieben uneingeschränkt Sicherheit und Präzision gewährleistet.

90 Punkte: Eine sehr gute Kontrolle war vorhanden, wobei nur in wenigen Sonderfällen ein minimales Risiko durch unsachgemäße Handhabung erkennbar war, das jedoch keine ernsthafte Gefahr darstellte.

80 Punkte: Gute Kontrolle über das Messer wurde festgestellt, jedoch traten leichte Unsicherheiten auf, insbesondere wenn der Griff leicht rutschig wurde.

70 Punkte: Die Akzeptanz der Messerhandhabung war gegeben, aber bei schnellen Bewegungen war ein erhöhtes Risiko einer ungewollten Klingebewegung vorhanden.

60 Punkte: Die Handhabung fühlte sich sicher unsicher an, besonders bei Nässe, wodurch ein hohes potenzielles Verletzungsrisiko bestand.

50 Punkte: In der Nutzung wurden deutliche Unsicherheiten festgestellt, und eine erhöhte Vorsicht war erforderlich, um Verletzungen durch falsche Handhabung zu vermeiden.

40 Punkte: Es kam häufig zu einem Abrutschen des Griffs, was ein hohes Risiko für Verletzungen bedeutete, insbesondere bei erhöhter Anforderung.

30 Punkte: Der Kontrollverlust über das Messer war bei einfachen Schneidaufgaben bemerkbar, was zu einem insgesamt sehr unsicheren Gefühl führte.

20 Punkte: Es war äußerst schwierig, das Messer sicher zu führen, was ein sehr hohes Verletzungsrisiko mit sich brachte, da die Kontrolle nicht gewährleistet werden konnte.

10 Punkte: Das Messer erwies sich als nahezu unkontrollierbar, was auf ein extrem hohes Verletzungsrisiko hindeutete, da keine sichere Nutzung möglich war.