

Gemüseraffeln im Test

DIENSTAG, 3. APRIL 2012, 19:31 UHR, AKTUALISIERT 01.05.2012, 20:32 UHR

© Kassensturz. Die Wiedergabe sämtlicher Angaben, auch auszugsweise, ist nur mit ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung der Redaktion gestattet.

Artikel : [Gemüseraffeln: Von bissig bis zahlos](#)

Vergleichen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Marke	Böner	Zyliss	Genius	Moha	Genius	GSD	Zyliss	Cucina&Tavola	Cucina&Tavola	Microplane
Bezeichnung	V5	Gourmet Hobel	Alligator	Slizzy	Nicer-Dicer	Universalhobel	4 in 1	Allzweckreibe	Vierkantreibe	Vierkantreibe
Eingekauft	Marktstand	Manor	Teleshop	Coop	Teleshop	Globus	Coop	Migros	Migros	Globus
Preis	60.00	69.90	69.90	59.90	69.90	43.90	29.90	15.80	10.80	79.90
Gemüse raffeln (30%)	5,3	4,6	4,4	4,4	4,1	3,9	3,7	3,2	2,4	2,6
Schnittresultat (30%)	5,8	4,6	4,3	4,7	3,9	4,3	3,7	3,1	2,3	2,4
Sicherheit (25%)	4,3	4,7	5,1	4,1	4,5	3,9	3,2	3,8	3,6	3,5
Handhabung (15%)	4,3	3,9	3,9	4,4	4,3	4,0	3,5	3,7	4,5	4,4
Kommentare	<p>– Gemüse raffeln: sehr gut für alle getesteten Gemüse</p> <p>– Schnittresultat: sehr gut, gutes Messer</p> <p>– Handhabung: schlechte Verstaubarkeit, hohe Multifunktionalität, Ergonomie mässig, gute Reinigung, komplizierte Montage, gute Materialverarbeitung</p> <p>– Sicherheit: hohe Stabilität, offene Klinge gefährlich, Schneidguthalter mässig praktisch</p>	<p>– Gemüse raffeln: gut bei Gurke, Karotte und Zwiebel, mittel bei Tomate</p> <p>– Schnittresultat: gute Werte, gutes Messer</p> <p>– Handhabung: Montage mässig, Materialwahl mässig, hohe Multifunktionalität, mässige Ergonomie, schlechte Verstaubarkeit (grosstes Gerät), gute Reinigung</p> <p>– Sicherheit: hohe Stabilität, Klinge lässt sich abdecken (dafür Gefahr der falsche Sicherheit), Schneidguthalter mässig praktisch</p>	<p>– Gemüse raffeln: alle genügend (Scheibeln nicht möglich), nur mit grossem Kraftaufwand</p> <p>– Schnittresultat: genügend, aber nur immer kleine Portionen aufs Mal</p> <p>– Sicherheit: Stabilität gut, kaum Verletzungsgefahr</p> <p>– Handhabung: Montage gut, Materialwahl mässig, Multifunktionalität schlecht, Ergonomie genügend, Verstaubarkeit gut, Reinigung mässig</p>	<p>– Gemüse raffeln: alle gut bis auf Zwiebel und Karotte (mässig)</p> <p>– Schnittresultat: genügend</p> <p>– Sicherheit: gute Stabilität, Klinge offen, Schneidguthalter mässig praktisch</p> <p>– Handhabung: zu viele Teile, passen nicht in die Schublade, ansonsten gut, bis sogar sehr gute Bewertung für die Montage</p>	<p>Raffeln: Gurke und Tomate gut, Rest genügend (Scheiben und Raffeln gut, Klapp-Schablonen mässig, weil Gemüse zuerst von Hand in die Schablonen-Grosse verkleinert werden muss), nur mit grossem Kraftaufwand</p> <p>– Sicherheit: Stabilität gut, Klinge mässig sicher, Schneidguthalter mässig gut</p> <p>– Handhabung: Montage schlecht, Multifunktionalität schlecht, Ergonomie schlecht, Verstaubarkeit gut, Reinigung gut</p>	<p>– Gemüse raffeln: alle genügend bis auf Karotte (ungenügend), vor allem für Scheiben geeignet, ansonsten wenig überzeugend</p> <p>Schnittresultat: genügend</p> <p>– Sicherheit: Stabilität gut, Klinge mässig sicher, Schneidguthalter mässig gut</p> <p>– Handhabung: Montage schlecht, Multifunktionalität schlecht, Ergonomie schlecht, Verstaubarkeit gut, Reinigung gut</p>	<p>– Gemüse raffeln: alle Gemüse mässig</p> <p>– Schnittresultat: ungenügend</p> <p>– Sicherheit: Stabilität ungenügend, mittlere Verletzungsgefahr, Schneidguthalter mässig praktisch</p> <p>– Handhabung: Montage schlecht (Teile lassen sich nur mit viel Kraftaufwand auswechseln), Materialwahl mässig, Multifunktionalität gut, Ergonomie schlecht, Verstaubarkeit genügend, Reinigung schlecht</p>	<p>– Gemüse raffeln: Gurke gut bei Scheiben, Kartoffel und Karotte mässig, Zwiebel schlecht</p> <p>– Schnittresultat: ungenügend</p> <p>– Sicherheit: Stabilität mässig, Klinge schlecht geschützt, Schneidguthalter mässig praktisch</p> <p>– Handhabung: Montage gut, Materialverarbeitung gut, Multifunktionalität schlecht, Ergonomie schlecht, Verstaubarkeit gut, Reinigung gut</p>	<p>– Gemüse raffeln: nur gerade zum Kartoffelscheibeln geeignet, alle anderen schlecht</p> <p>– Schnittresultat: ungenügend</p> <p>– Sicherheit: Stabilität mässig (Gemüse wird zu Mus)</p> <p>– Handhabung: keine Montage nötig, gute Materialverarbeitung, schlechte Multifunktionalität, sehr gute Verstaubarkeit, mässig gut zu reinigen</p>	<p>– Gemüse raffeln: ungenügend (schlechte Messer)</p> <p>– Sicherheit: Stabilität gut, Schnittgefahr klein</p> <p>– Schnittresultat: ungenügend</p> <p>– Handhabung: keine Montage nötig, Materialverarbeitung mässig, Multifunktionalität klein, Ergonomie schlecht, Verstaubarkeit gut, Reinigung schlecht</p>
Gesamtnote	5,1	4,5	4,5	4,4	4,2	4,0	3,6	3,4	3,0	3,0
Gesamturteil	gut	genügend	genügend	genügend	genügend	genügend	ungenügend	ungenügend	ungenügend	ungenügend

Skala: 5,5 bis 6 Sehr gut / 4,8 bis 5,4 Gut / 4,0 bis 4,7 Genügend / 2,5 bis 3,9 Ungenügend / weniger als 2,5 Schlecht