

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. Verträglichkeit mit verschiedenen Lebensmitteln

Testdurchführung:

Schritt 1: Reinigung des Behälters vor dem Test

Der Behälter wurde gründlich mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel gesäubert. Dies beinhaltete das Einweichen des Behälters für einige Minuten, um sicherzustellen, dass selbst hartnäckige Rückstände entfernt werden. Anschließend wurde der Behälter sorgfältig abgetrocknet, um sicherzustellen, dass keine Feuchtigkeit zurückbleibt, die die Ergebnisse verfälschen könnte.

Schritt 2: Einlagerung von Kartoffeln

Eine frische Charge Kartoffeln wurde in den gereinigten Behälter gelegt. Die Kartoffeln wurden so verteilt, dass sie sich nicht stapeln, um eine gleichmäßige Belüftung sicherzustellen. Der Behälter wurde dann an einem kühlen, trockenen Ort für eine Woche gelagert. Während dieser Zeit wurde täglich kontrolliert, ob Veränderungen wie Verfärbungen, Schimmelbildung oder Fäulnis auftraten.

Schritt 3: Einlagerung von Zwiebeln

Nach der Kartoffelprüfung wurde der Behälter erneut gereinigt und frische Zwiebeln wurden hinzugefügt. Die Zwiebeln wurden so platziert, dass keine direkten Berührungspunkte die Luftzirkulation beeinträchtigen. Sie wurden ebenfalls für eine Woche gelagert, wobei täglich nach Verfärbungen und Anzeichen von Schimmel oder Fäulnis gesucht wurde.

Schritt 4: Einlagerung von Knoblauch

Frischer Knoblauch wurde in den Behälter gelegt, nachdem dieser erneut gereinigt wurde. Die Knollen wurden getrennt und gleichmäßig verteilt, um eine optimale Lagerung zu gewährleisten. Auch hier dauerte die Lagerzeit eine Woche, mit täglichen Überprüfungen auf physische Veränderungen wie Verfärbungen, Schimmel oder Fäulnis.

Schritt 5: Einlagerung von sonstigen Lebensmitteln

Verschiedene weitere Lebensmittel, darunter Äpfel, Karotten und Brot, wurden nach einer gründlichen Reinigung des Behälters hineingelegt. Diese Lebensmittel wurden ebenso für eine Woche gelagert und täglich auf Verfärbungen, Schimmel und Fäulnis untersucht, um mögliche Reaktionen unterschiedlicher Lebensmittel im selben Behälter zu beobachten.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Keine Verfärbungen, Schimmel oder Fäulnis bei allen getesteten Lebensmitteln nach einer Woche Lagerung.

90 Punkte: Minimale Verfärbungen und keine Schimmelbildung oder Fäulnis bei allen getesteten Lebensmitteln nach einer Woche Lagerung.

80 Punkte: Minimale Verfärbungen und leichte Schimmelbildung bei einem der getesteten Lebensmittel nach einer Woche Lagerung.

70 Punkte: Leichte Verfärbungen und keine Schimmelbildung oder Fäulnis bei den meisten getesteten Lebensmitteln nach einer Woche Lagerung.

60 Punkte: Leichte Verfärbungen und leichte Schimmelbildung oder beginnende Fäulnis bei einem der getesteten Lebensmittel nach einer Woche Lagerung.

50 Punkte: Deutliche Verfärbungen und leichte Schimmelbildung oder beginnende Fäulnis bei mehreren der getesteten Lebensmittel nach einer Woche Lagerung.

40 Punkte: Deutliche Verfärbungen und moderate Schimmelbildung oder Fäulnis bei mehreren der getesteten Lebensmittel nach einer Woche Lagerung.

30 Punkte: Deutliche Verfärbungen und erhebliche Schimmelbildung oder Fäulnis bei mehreren der getesteten Lebensmittel nach einer Woche Lagerung.

20 Punkte: Starke Verfärbungen und erhebliche Schimmelbildung oder Fäulnis bei allen getesteten Lebensmittel nach einer Woche Lagerung.

10 Punkte: Starke Verfärbungen, schnelle Schimmelbildung und Fäulnis bei allen getesteten Lebensmitteln nach weniger als einer Woche Lagerung.

(Mit diesem ausführlichen Prüfplan können die einzelnen Schritte und zu beachtenden Punkte präzise umgesetzt und überprüft werden, um eine genaue Beurteilung des Behälters in Bezug auf die Verträglichkeit mit verschiedenen Lebensmitteln zu garantieren.)

2. Luftzirkulation und Atmungsaktivität

Testdurchführung:

Schritt 1: Sichtprüfung auf Lüftungsöffnungen

Der Behälter wurde gründlich auf die Anzahl und die Anordnung der Lüftungsöffnungen untersucht. Dabei wurde jeder Winkel des Behälters betrachtet, um sicherzustellen, dass alle Lüftungsöffnungen erfasst werden. Es wurde besonderes Augenmerk auf die gleichmäßige Verteilung der Öffnungen gelegt, um eine optimale Luftzirkulation zu ermöglichen.

Schritt 2: Temperatur- und Feuchtigkeitstest

Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch wurden in den Behälter gelegt, um eine realistische Belastung zu simulieren. Über einen Zeitraum von einer Woche wurden regelmäßig Temperatur- und Feuchtigkeitsmessungen im Inneren des Behälters durchgeführt.

Schritt 3: Schimmelbildungstest

Der Behälter wurde mit Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch beladen und für eine Woche unter kontrollierten Bedingungen gelagert. Nach Ablauf dieser Zeitspanne wurde der gesamte Innenraum sorgfältig auf Spuren von Schimmelbefall untersucht. Dies beinhaltete die visuelle Inspektion aller Ecken und Kanten.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Behälter weist eine optimale Anzahl und ideale Platzierung der Lüftungsöffnungen auf. Die Temperatur und Feuchtigkeit bleiben konstant und innerhalb idealer Werte. Es tritt keinerlei Schimmelbildung auf, selbst nach einem Monat Lagerung.

90 Punkte: Der Behälter hat eine gute Anzahl und Platzierung der Lüftungsöffnungen. Die Temperatur und Feuchtigkeit zeigen leichte Schwankungen, bleiben jedoch weitgehend stabil. Weder nach einer Woche noch nach zwei Wochen bildet sich Schimmel.

80 Punkte: Der Behälter verfügt über eine ausreichende Anzahl und annehmbare Platzierung der Lüftungsöffnungen. Es gibt moderate Schwankungen in Temperatur und Feuchtigkeit, die jedoch noch akzeptabel sind. Kein Schimmel wird im Testzeitraum festgestellt.

70 Punkte: Der Behälter hat nur wenige Lüftungsöffnungen. Es treten moderate Schwankungen in Temperatur und Feuchtigkeit auf, die jedoch noch kontrollierbar sind. Es wird eine minimale Schimmelbildung nach einem Monat festgestellt.

60 Punkte: Der Behälter weist eine unzureichende Anzahl an Lüftungsöffnungen auf, was zu starken Schwankungen in Temperatur und Feuchtigkeit führt. Trotz dieser Bedingungen bleibt die Schimmelbildung minimal.

50 Punkte: Der Behälter hat kaum Lüftungsöffnungen, was zu erheblichen Schwankungen in Temperatur und Feuchtigkeit führt. Diese Bedingungen führen zu mäßiger Schimmelbildung nach einem Monat.

40 Punkte: Der Behälter besitzt keine Lüftungsöffnungen. Es kommt zu starken Schwankungen in Temperatur und Feuchtigkeit, was zu mäßiger Schimmelbildung führt und die Lagerbedingungen deutlich beeinträchtigt.

30 Punkte: Der Behälter hat keine Lüftungsöffnungen und die starken Schwankungen in Temperatur und Feuchtigkeit führen zu erheblicher Schimmelbildung, was die Lagerbedingungen stark verschlechtert.

20 Punkte: Der Behälter hat keinerlei Lüftungsöffnungen. Die starke Schwankung in Temperatur und Feuchtigkeit und die daraus resultierende erhebliche Schimmelbildung führen zusätzlich zu Fäulnis, was das gelagerte Gemüse unbrauchbar macht.

10 Punkte: Der Behälter hat keine Lüftungsöffnungen und weist konstant hohe Feuchtigkeitswerte auf. Dies führt zu einer schnellen Schimmelbildung und Fäulnis, wodurch das gesamte gelagerte Gemüse innerhalb kürzester Zeit verdorben ist.

3. Reinigung und Pflegeleichtigkeit

Testdurchführung:

Schritt 1: Leeren des Behälters

Der Behälter wurde vollständig entleert, indem alle Inhalte und groben Verunreinigungen entfernt wurden. Anschließend wurde der Behälter innen und außen sorgfältig inspiziert, um sicherzustellen, dass keine größeren Rückstände verblieben sind, die die nachfolgenden Reinigungsschritte beeinträchtigen könnten.

Schritt 2: Reinigung mit Wasser und Reinigungsmittel

Der nun leere Behälter wurde mit warmem Wasser ausgespült, um lose Verschmutzungen zu beseitigen. Danach wurde ein haushaltsübliches Reinigungsmittel aufgetragen und mit einem Schwamm oder einer Bürste gleichmäßig verteilt, um die Reinigungsfläche zu bearbeiten. Besondere Aufmerksamkeit wurde dabei auf schwer erreichbare Ecken und Kanten sowie auf eventuell vorliegende hartnäckige Verschmutzungen gerichtet. Dies diente zur Überprüfung der Effizienz des Reinigungsmittels und der Leichtigkeit des Reinigungsvorgangs.

Schritt 3: Trocknungstest

Nach der gründlichen Reinigung wurde der Behälter zur Lufttrocknung gestellt. Die Zeit bis zur vollständigen Trocknung, bei der keinerlei Feuchtigkeit mehr auf inneren und äußeren Oberflächen feststellbar war, wurde mithilfe einer Stoppuhr präzise gemessen. Dabei wurde darauf geachtet, dass der Behälter in einer gut belüfteten Umgebung platziert wurde, um ein realistisches Trocknungsszenario zu gewährleisten.

Schritt 4: Geruchsprüfung

Nachdem der Behälter vollständig getrocknet war, wurde er einer Geruchsprüfung unterzogen. Hierbei wurde der Behälter unter normalen Bedingungen auf verbleibende unangenehme Gerüche überprüft.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Reinigung erfolgt in weniger als 5 Minuten, vollständige Trocknung des Behälters in weniger als 30 Minuten, und keine verbleibenden Gerüche nach der Reinigung.

90 Punkte: Reinigung wurde in einem Zeitraum von 5 bis 10 Minuten abgeschlossen, die vollständige Trocknung erfolgte innerhalb von 45 Minuten, und keine verbleibenden Gerüche waren feststellbar.

80 Punkte: Reinigung dauerte zwischen 10 und 15 Minuten, der Behälter war innerhalb von 60 Minuten vollständig getrocknet, und es traten keine verbleibenden Gerüche auf.

70 Punkte: Die Reinigung nahm eine Zeitspanne von 15 bis 20 Minuten in Anspruch, die Trocknungszeit betrug weniger als 75 Minuten, und minimale verbleibende Gerüche waren vorhanden.

60 Punkte: Reinigung dauerte zwischen 20 und 25 Minuten, vollständige Trocknung erfolgte in weniger als 90 Minuten, und minimale verbleibende Gerüche waren feststellbar.

50 Punkte: Reinigung erforderte eine Zeit von 25 bis 30 Minuten, die Trocknungszeit lag bei weniger als 105 Minuten, und mäßige verbleibende Gerüche waren vorhanden.

40 Punkte: Reinigung nahm zwischen 30 und 35 Minuten in Anspruch, der Behälter trocknete vollständig innerhalb von 120 Minuten, und mäßige verbleibende Gerüche waren feststellbar.

30 Punkte: Die Reinigung dauerte 35 bis 40 Minuten, die vollständige Trocknung erfolgte innerhalb von 135 Minuten, und erhebliche verbleibende Gerüche waren vorhanden.

20 Punkte: Reinigung erfolgte in einer Zeit von 40 bis 45 Minuten, die Trocknungszeit betrug weniger als 150 Minuten, und erhebliche verbleibende Gerüche wurden festgestellt.

10 Punkte: Reinigung dauerte mehr als 45 Minuten, der Behälter benötigte mehr als 150 Minuten für die vollständige Trocknung, und es blieben starke Gerüche zurück.

4. Ästhetik und Design

Testdurchführung:

Schritt 1: Visuelle Beurteilung

Der Behälter wurde aus verschiedenen Blickwinkeln und Entfernungen betrachtet, um das Gesamtdesign, die Form und die Farbgebung zu bewerten. Dabei wurden spezifische Details wie Linienführung, Symmetrie, Farbton und deren Harmonie geprüft. Zusätzlich wurden verschiedene Lichtverhältnisse simuliert, um zu sehen, wie das Design unter unterschiedlichen Bedingungen aussieht.

Schritt 2: Haptische Prüfung

Der Behälter wurde in die Hand genommen, um die Oberflächenstruktur, die Verarbeitung und das Materialgefühl zu beurteilen. Hierbei wurde besonderes Augenmerk auf die Griffbarkeit, die Gewichtsbalance und die Qualität der verwendeten Materialien gelegt. Auch die Übergänge zwischen verschiedenen Materialien und die Verarbeitung von Kanten wurden inspiziert.

Schritt 3: Integration in die Küche

Der Behälter wurde an verschiedenen Orten in der Küche platziert, um zu prüfen, wie gut er sich in das bestehende Küchenambiente einfügt. Insbesondere wurde getestet, wie der Behälter neben anderen Küchenutensilien und Geräten wirkt, ob er zu verschiedenen Küchenstilen passt und ob er sich farblich und stilistisch gut integriert.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Exzellentes Design, hochwertige Materialien, perfekte Integration in die Küche, sehr positive Rückmeldungen von allen Testpersonen. Diese Punktzahl wird erfüllt, wenn das Design als innovativ und stilvoll angesehen wird, die Materialien deutlich als Premium wahrgenommen werden, der Behälter nahtlos in jede Kücheneinrichtung passt und alle Testpersonen ihn uneingeschränkt loben.

90 Punkte: Sehr gutes Design, hochwertige Materialien, sehr gute Integration in die Küche, überwiegend positive Rückmeldungen von den Testpersonen. Diese Punktzahl wird erfüllt, wenn das Design sehr attraktiv ist, die Materialien von hoher Qualität sind, der Behälter sehr gut in die meisten Küchen integriert werden kann und fast alle Testpersonen positiv reagieren.

80 Punkte: Gutes Design, gute Materialien, gute Integration in die Küche, positive Rückmeldungen von den meisten Testpersonen. Diese Punktzahl wird erreicht, wenn das Design gut durchdacht und ansprechend ist, die Materialien gut verarbeitet sind, der Behälter gut in viele Küchenstile passt und die meisten Testpersonen positiv reagieren.

70 Punkte: Ansprechendes Design, akzeptable Materialien, zufriedenstellende Integration in die Küche, gemischte Rückmeldungen von den Testpersonen. Diese Punktzahl wird vergeben, wenn das Design ansprechend, aber nicht außergewöhnlich ist, die Materialien akzeptabel sind, die Integration in die Küche zufriedenstellend verläuft und die Rückmeldungen gemischt, aber größtenteils positiv sind.

60 Punkte: Akzeptables Design, akzeptable Materialien, mäßige Integration in die Küche, gemischte Rückmeldungen von den Testpersonen. Diese Punktzahl wird zugewiesen, wenn das Design akzeptabel, aber nicht besonders auffällig ist, die Materialien durchschnittlich sind, die Integration in die Küche einigen Herausforderungen begegnet und die Rückmeldungen gemischt sind.

50 Punkte: Funktionales Design, durchschnittliche Materialien, mäßige Integration in die Küche, überwiegend gemischte Rückmeldungen von den Testpersonen. Diese Punktzahl wird erfüllt, wenn das Design funktional und schlicht ist, die Materialien durchschnittlich sind, die Integration in die Küche herausfordernd ist und die Rückmeldungen überwiegend gemischt und wenig begeisternd sind.

40 Punkte: Einfaches Design, durchschnittliche Materialien, schlechte Integration in die Küche, überwiegend negative Rückmeldungen von den Testpersonen. Diese Punktzahl wird erreicht, wenn das Design sehr einfach und wenig ansprechend, die Materialien von durchschnittlicher Qualität sind, die Integration in die Küche schlecht gelingt und die Rückmeldungen überwiegend negativ sind.

30 Punkte: Unattraktives Design, minderwertige Materialien, schlechte Integration in die Küche, negative Rückmeldungen von den meisten Testpersonen. Diese Punktzahl wird vergeben, wenn das Design als unattraktiv empfunden wird, die Materialien minderwertig sind, die Integration in die Küche schlecht verläuft und die meisten Testpersonen negativ darauf reagieren.

20 Punkte: Sehr unattraktives Design, minderwertige Materialien, sehr schlechte Integration in die Küche, sehr negative Rückmeldungen von allen Testpersonen. Diese Punktzahl wird erreicht, wenn das Design sehr unattraktiv ist, die Materialien von sehr schlechter Qualität sind, die Integration in die Küche sehr schlecht ist und alle Testpersonen sehr negativ darauf reagieren.

10 Punkte: Extrem unattraktives Design, sehr minderwertige Materialien, keine Integration in die Küche möglich, durchweg sehr negative Rückmeldungen von allen Testpersonen. Diese Punktzahl wird erfüllt, wenn das Design als extrem unattraktiv wahrgenommen wird, die Materialien von sehr minderwertiger Qualität sind, die Integration in die Küche unmöglich ist und alle Testpersonen durchweg sehr negativ darauf reagieren.

5. Handhabung und Ergonomie

Testdurchführung:

Schritt 1: Tragekomfort testen

Der Behälter wurde mit Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch befüllt, um ein realistisches Gewicht und Volumen zu simulieren. Eine Testperson hat den Behälter durch die gesamte Küche getragen und dabei verschiedene Handpositionen ausprobiert, um festzustellen, wie angenehm oder unangenehm er sich in der Hand anfühlt. Verschiedene Tragewege und -dauern wurden berücksichtigt, um eine umfassende Bewertung des Tragekomforts zu ermöglichen.

Schritt 2: Verschlussmechanismus prüfen

Der Testperson wurde angewiesen, den Verschlussmechanismus des Behälters mehrfach zu öffnen und zu schließen, sowohl mit einer als auch mit beiden Händen. Dabei wurde die Leichtigkeit und Effizienz des Mechanismus bewertet. Die Scharnier- und Schließmechanismen wurden auf ihre Konsistenz und Benutzerfreundlichkeit hin überprüft, um sicherzustellen, dass sie auch bei häufiger Nutzung gut funktionieren.

Schritt 3: Griffigkeit der Oberfläche

Die Oberfläche des Behälters wurde auf ihre Rutschfestigkeit getestet. Dies beinhaltete Tests mit trockenen sowie feuchten Händen, um zu sehen, wie gut der Behälter in der Hand liegt und ob er leicht abrutschen kann. Die Testperson hat den Behälter unter verschiedenen Bedingungen angefasst, um ein realistisches Bild der Griffigkeit zu erhalten.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Behälter bietet hervorragenden Tragekomfort und liegt angenehm in der Hand, auch bei längerem Tragen. Der Verschlussmechanismus ist sehr einfach und intuitiv zu bedienen, selbst mit einer Hand und bei häufiger Nutzung. Die Oberfläche ist extrem rutschfest, was große Sicherheit auch bei feuchten Händen bietet. Der Behälter lässt sich problemlos mit einer Hand öffnen, schließen und tragen.

90 Punkte: Der Behälter hat einen sehr guten Tragekomfort und bietet eine angenehme Handhabung, allerdings könnte es bei extrem langen Tragezeiten zu minimalen Unannehmlichkeiten kommen. Der Verschluss ist leicht zu bedienen, allerdings mit kleiner Verbesserung zugunsten der Handlichkeit. Die Oberfläche ist rutschfest, bietet aber geringfügig weniger Sicherheit als bei der 100-Punkte-Bewertung. Die einhändige Bedienung ist gut möglich, aber könnte durch kleine Anpassungen perfektioniert werden.

80 Punkte: Der Tragekomfort des Behälters ist gut, er kann jedoch bei längerer Nutzung leichte Unannehmlichkeiten bereiten. Der Verschlussmechanismus ist leicht zu bedienen, könnte aber etwas intuitiver gestaltet sein. Die Oberfläche des Behälters ist griffig und bietet eine solide Sicherheit. Die einhändige Bedienung ist möglich, aber nicht immer vollkommen reibungslos.

70 Punkte: Der Tragekomfort ist angemessen, jedoch kann der Behälter bei längerer Nutzung unangenehm werden. Der Verschluss ist bedienbar, könnte aber leichter zu handhaben sein. Die Oberfläche des Behälters ist griffig, bietet aber weniger Sicherheit bei feuchten Händen. Die einhändige Bedienung ist machbar, aber zeitweise umständlich.

60 Punkte: Der Tragekomfort ist akzeptabel, jedoch entwickelt sich bei längerer Nutzung ein deutlicher Unbehagen. Der Verschluss ist bedienbar, jedoch nicht mühelos. Die Oberfläche ist leicht rutschig, was die Sicherheit bei feuchten Händen verringert. Die einhändige Bedienung ist eingeschränkt möglich, erfordert aber mehr Aufwand.

50 Punkte: Der Tragekomfort ist nicht optimal und kann schon bei mittleren Tragezeiten unangenehm werden. Der Verschluss ist bedienbar, aber mit gewissen Schwierigkeiten verbunden. Die Oberfläche ist leicht rutschig und bietet minimale Sicherheit bei feuchten Händen. Die einhändige Bedienung ist nur eingeschränkt möglich und oft umständlich.

40 Punkte: Der Tragekomfort ist mäßig und gestaltet die Nutzung des Behälters unangenehm. Der Verschluss ist schwierig zu bedienen und erfordert deutlichen Aufwand. Die Oberfläche ist rutschig und bietet geringe Sicherheit bei feuchten Händen. Die einhändige Bedienung ist stark eingeschränkt und problematisch.

30 Punkte: Der Tragekomfort ist schlecht und der Behälter ist selbst über kurze Strecken unbequem zu tragen. Der Verschlussmechanismus ist schwierig zu bedienen und reagiert unzuverlässig. Die Oberfläche ist sehr rutschig und birgt ein hohes Risiko des Abrutschens bei feuchten Händen. Eine einhändige Bedienung ist kaum möglich.

20 Punkte: Der Tragekomfort ist sehr schlecht, der Behälter ist kaum zu tragen. Der Verschluss ist schwer bedienbar und funktioniert oft nicht ordnungsgemäß. Die Oberfläche ist sehr rutschig und bietet kaum Sicherheitsgefühl. Eine einhändige Bedienung ist faktisch nicht möglich.

10 Punkte: Der Tragekomfort ist so schlecht, dass der Behälter fast unmöglich zu tragen ist. Der Verschlussmechanismus ist nahezu unbedienbar und unzuverlässig. Die Oberfläche ist extrem rutschig und unsicher. Eine einhändige Bedienung ist komplett unmöglich.