

## **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. Stabilität und Hitzebeständigkeit

### Testdurchführung:

Schritt 1: Den Fisch Grillhalter mit Wasser und Seife reinigen, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.

Zunächst wurde der Fisch Grillhalter gründlich mit einer Kombination aus warmem Wasser und einem milden Spülmittel gereinigt. Dabei wurden alle Oberflächen des Grillhalters sorgfältig abgewischt, insbesondere die Griffe, um mögliche Produktionsrückstände oder Schmutzpartikel zu entfernen. Nach der Reinigung wurde der Grillhalter sorgfältig unter fließendem Wasser abgespült, um sämtliche Seifenreste zu entfernen. Anschließend wurde er mit einem sauberen, trockenen Tuch vollständig getrocknet, um sicherzustellen, dass keine Feuchtigkeit zurückbleibt, die den Test beeinträchtigen könnte.

Schritt 2: Den Grillhalter auf den Grill legen und die Temperatur auf ca. 250°C erhöhen.

Der getrocknete Grillhalter wurde mittig auf den vorgeheizten Grillrost gelegt. Die Temperatur des Grills wurde auf etwa 250°C erhöht, um eine ausreichende Hitzeentwicklung zu gewährleisten. Der Grillhalter verblieb für genau 10 Minuten dieser hohen Temperatur ausgesetzt. Während dieser Zeit wurde die Temperatur kontinuierlich überwacht, um sicherzustellen, dass sie konstant bei 250°C blieb. Dies diente dazu, die Hitzebeständigkeit der Griffe unter extremen Bedingungen zu testen.

Schritt 3: Nach Ablauf der Zeit die Griffe vorsichtig mit Grillhandschuhen anfassen und auf Stabilität und Hitzebeständigkeit prüfen.

Nach Ablauf der 10 Minuten wurde der Grill geöffnet, und die Griffe des Halters wurden vorsichtig mit hitzebeständigen Grillhandschuhen angefasst. Es wurde geprüft, ob die Griffe ihre Form und Stabilität unter Hitzeeinfluss beibehalten hatten und ob sie sicher und ohne Verformungen oder signifikante Erwärmung angefasst werden konnten. Dabei wurde besonders darauf geachtet, ob die Griffe kühl genug blieben, um sie potenziell auch ohne Handschuhe sicher anfassen zu können.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Griffe sind stabil und bleiben kühl genug, um ohne Handschuhe angefasst zu werden.

- Die Griffe haben unter 250°C ihre Form perfekt beibehalten und waren nach 10 Minuten Hitzeeinwirkung bei Berührung mit bloßen Händen immer noch kühl. Sie bieten somit maximale Sicherheit und Komfort.

90 Punkte: Die Griffe sind stabil, aber leicht warm, jedoch sicher mit Grillhandschuhen zu handhaben.

- Die Griffe haben ihre Stabilität unter der Hitze beibehalten und waren nur leicht warm, sodass sie mit Grillhandschuhen sicher berührt werden konnten. Kein Risiko von Verbrühungen oder Verletzungen.

80 Punkte: Die Griffe sind stabil, aber sehr warm und nur mit Grillhandschuhen sicher zu handhaben.

- Die Griffe blieben formstabil, erwärmten sich jedoch deutlich, sodass sie nur mit hitzebeständigen Grillhandschuhen sicher angefasst werden konnten.

70 Punkte: Die Griffe sind stabil, aber extrem heiß und nur kurzzeitig mit Grillhandschuhen zu berühren.

- Die Griffe haben ihre Form behalten, waren jedoch extrem heiß und konnten nur für kurze Zeit sicher mit Grillhandschuhen angefasst werden, bevor eine Gefahr der Überhitzung der Handschuhe bestand.

60 Punkte: Die Griffe verformen sich leicht unter Hitzeeinfluss, bleiben aber noch funktional.

- Die Griffe zeigten unter der Hitzeeinwirkung leichte Verformungen, blieben aber stabil genug, um den Grillhalter weiterhin funktional zu halten. Eine Handhabung war noch möglich, wenn auch mit Vorsicht.

50 Punkte: Die Griffe verformen sich deutlich, sind aber noch sicher zu handhaben.

- Deutlich sichtbare Verformungen bei den Griffen, jedoch konnten sie noch sicher und funktional mit Grillhandschuhen gehandhabt werden. Die Struktur blieb ausreichend erhalten.

40 Punkte: Die Griffe verformen sich stark und sind nur schwer zu handhaben.

- Starke Verformungen der Griffe, die die Handhabung erheblich erschwerten. Eine sichere Berührung war nur noch eingeschränkt und mit Vorsicht möglich.

30 Punkte: Die Griffe verformen sich und beginnen zu schmelzen, sind jedoch noch funktional.

- Die Griffe begannen unter der Hitzeeinwirkung teilweise zu schmelzen, blieben jedoch zumindest teilweise funktional. Eine Handhabung war nur noch sehr eingeschränkt möglich.

20 Punkte: Die Griffe verformen sich und schmelzen teilweise, beeinträchtigen die Nutzung stark.

- Starke Schmelzprozesse und Verformungen, die die Funktionalität der Griffe erheblich beeinträchtigten und die Nutzung des Grillhalters schwierig und unsicher machten.

10 Punkte: Die Griffe verformen sich stark, schmelzen und machen den Grillhalter unbenutzbar.

- Die Griffe zeigten extreme Verformungen und Schmelzprozesse, welche die Handhabung unmöglich machten, und der Grillhalter war dadurch unbrauchbar.

## 2. Verschlussmechanismus auf Funktionalität und Sicherheit überprüfen

### Testdurchführung:

Schritt 1: Den Grillhalter mit einem Fisch beladen und den Verschlussmechanismus schließen.

Der Grillhalter wurde mit einem ganzen Fisch beladen, dabei darauf geachtet, dass der Fisch sicher und fest in der Haltevorrichtung sitzt. Anschließend wurde der Verschlussmechanismus sorgfältig geschlossen und festgezogen. Es wurde darauf geachtet, dass alle Verriegelungspunkte korrekt eingerastet waren, um eine sichere und stabile Arretierung zu gewährleisten. Der sichere Halt des Verschlussmechanismus wurde visuell und durch manuellen Druck geprüft.

Schritt 2: Den Grillhalter mehrfach auf den Kopf stellen und leicht schütteln.

Der Grillhalter wurde nach dem Schließen des Verschlussmechanismus mehrfach um 180 Grad gedreht und dabei leicht geschüttelt. Dieser Vorgang wurde wiederholt, um sicherzustellen, dass der Fisch während der Bewegung an seinem Platz blieb und der Verschlussmechanismus nicht unbeabsichtigt öffnete. Während dieses Schüttelns wurde besonders auf eventuelle Bewegungen des Verriegelungsmechanismus und des Fisches geachtet, um festzustellen, ob der Fisch durch den Grillhalter sicher gehalten wird.

Schritt 3: Den Grillhalter auf den Grill legen und während des Grillprozesses den Verschlussmechanismus beobachten.

Der Grillhalter wurde mit dem verschlossenen Fisch auf einen vorgeheizten Grill gelegt. Während des Grillprozesses von insgesamt 20 Minuten wurde der Verschlussmechanismus kontinuierlich beobachtet. Dabei wurde geprüft, ob die Hitzeeinwirkung die Funktionalität und Sicherheit des Verschlussmechanismus beeinflusst. Es wurde besonders darauf geachtet, ob sich der Verschluss lockert oder öffnet, und ob er weiterhin einen sicheren Halt des Fisches gewährleistet.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Verschluss hält sicher, öffnet sich nicht unbeabsichtigt und bleibt funktional unter Hitze. Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Verschlussmechanismus während aller Tests keine Anzeichen von Lockerung zeigt, den Fisch jederzeit sicher hält und seine Funktionalität auch unter starker Hitzeeinwirkung völlig intakt bleibt.

90 Punkte: Der Verschluss hält sicher, öffnet sich nicht unbeabsichtigt, zeigt aber leichte Abnutzungserscheinungen.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Verschlussmechanismus den Fisch sicher hält und sich unter Belastung und Hitze nicht unbeabsichtigt öffnet, jedoch leichte Abnutzungserscheinungen wie kleine Risse oder Verformungen aufweist.

80 Punkte: Der Verschluss hält sicher, öffnet sich selten unbeabsichtigt, bleibt aber funktional.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Verschlussmechanismus den Fisch überwiegend sicher hält, sich jedoch in wenigen Fällen unbeabsichtigt öffnet, aber dennoch seine grundlegende Funktionalität behält.

70 Punkte: Der Verschluss hält größtenteils sicher, öffnet sich gelegentlich unbeabsichtigt.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Verschlussmechanismus den Fisch größtenteils sicher hält, jedoch gelegentlich durch Bewegungen oder Hitzeeinwirkung unbeabsichtigt öffnet.

60 Punkte: Der Verschluss hält unsicher, öffnet sich gelegentlich unbeabsichtigt, bleibt aber funktional.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Verschlussmechanismus den Fisch unsicher hält und sich gelegentlich unbeabsichtigt öffnet, dabei aber weiterhin seine Grundfunktion erfüllt.

50 Punkte: Der Verschluss hält unsicher, öffnet sich häufig unbeabsichtigt.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Verschlussmechanismus den Fisch unsicher hält und sich häufig bei Bewegungen oder Hitzeeinwirkung unbeabsichtigt öffnet.

40 Punkte: Der Verschluss hält schlecht, öffnet sich regelmäßig unbeabsichtigt.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Verschlussmechanismus den Fisch nur schlecht hält und sich regelmäßig unbeabsichtigt öffnet, was die Sicherheit und Funktionalität stark beeinträchtigt.

30 Punkte: Der Verschluss hält sehr schlecht, öffnet sich ständig unbeabsichtigt.  
Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Verschlussmechanismus den Fisch sehr schlecht hält und sich ständig bei der kleinsten Bewegung oder Hitzeeinwirkung unbeabsichtigt öffnet.

20 Punkte: Der Verschluss hält kaum, öffnet sich sofort bei jeder Bewegung.  
Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Verschlussmechanismus den Fisch nur minimal hält und sich sofort bei jeder Bewegung öffnet.

10 Punkte: Der Verschluss ist defekt und hält den Fisch nicht mehr sicher.  
Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Verschlussmechanismus vollständig defekt ist und den Fisch zu keinem Zeitpunkt sicher hält.

### **3. Handhabung und Benutzerfreundlichkeit beim Einlegen und Herausnehmen des Fisches prüfen**

#### **Testdurchführung:**

Schritt 1: Den Grillhalter öffnen und einen Fisch unterschiedlicher Größe einlegen.

Zuerst wurde der Grillhalter geöffnet, um die Vorbereitung für das Einlegen des Fisches zu ermöglichen. Verschiedene Fische unterschiedlicher Größen wurden verwendet, um die Flexibilität und Anpassungsfähigkeit des Grillhalters zu prüfen. Dabei wurde genauer beobachtet, wie einfach und schnell der Fisch in den Grillhalter eingelegt werden kann und ob es möglicherweise Schwierigkeiten gibt, wenn der Fisch von größerer oder kleinerer Größe ist.

Schritt 2: Den Grillhalter schließen und auf sicheren Halt des Fisches prüfen.

Im zweiten Schritt wurde der Grillhalter geschlossen, nachdem der Fisch eingelegt worden war. Dabei wurde überprüft, ob der Fisch sicher gehalten wird und ob ein Verrutschen des Fisches möglich ist. Es wurde darauf geachtet, wie fest der Grillhalter den Fisch hält und ob zusätzliche Anpassungen notwendig sind, um den Fisch sicher zu fixieren.

Schritt 3: Nach dem Grillen den Fisch aus dem Grillhalter nehmen.

Nach der Grillzeit, wurde im dritten Schritt der Fisch aus dem Grillhalter entnommen. Hierbei spielte die Benutzerfreundlichkeit eine Rolle: Wie einfach und schnell lässt sich der Fisch nach dem Grillen entnehmen? Gab es Schwierigkeiten oder benötigte der Vorgang zusätzlichen Aufwand? Zudem wurde überprüft, ob der Fisch nach dem Grillen Beschädigungen aufweist, die durch den Grillhalter verursacht worden sein könnten.

#### **Punkteverteilung:**

100 Punkte: Der Fisch lässt sich leicht einlegen und entnehmen, ohne zu verrutschen.

Dies wird erreicht, wenn der Fisch ohne Widerstand oder Schwierigkeiten in den Grillhalter gelegt werden kann und nach dem Schließen des Halters sicher und ohne Bewegung bleibt. Auch die Entnahme des gegrillten Fisches sollte mühelos und ohne Beschädigung erfolgen.

90 Punkte: Der Fisch lässt sich leicht einlegen und entnehmen, rutscht aber minimal.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn das Einlegen und Herausnehmen des Fisches weitgehend problemlos verläuft, aber der Fisch im Grillhalter leicht rutscht, ohne dass dies die Sicherheit erheblich beeinträchtigt.

80 Punkte: Der Fisch lässt sich leicht einlegen und entnehmen, erfordert jedoch etwas Anpassung.

Hierbei kann der Fisch mit geringem Aufwand eingelegt und wieder herausgenommen werden, jedoch ist eine kleine Anpassung erforderlich, um den Fisch perfekt zu fixieren und sicher zu halten.

70 Punkte: Der Fisch lässt sich einlegen und entnehmen, rutscht aber gelegentlich.

In diesem Fall kann der Fisch in den Grillhalter gelegt und herausgenommen werden, zeigt aber öfter Rutschbewegungen, die gelegentlich die Sicherheit oder das Ergebnis beeinflussen könnten.

60 Punkte: Der Fisch lässt sich einlegen und entnehmen, erfordert jedoch mehr Aufwand.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn das Einlegen und Herausnehmen des Fisches möglich ist, aber mit erheblichem Aufwand verbunden ist, um den Fisch sicher zu halten und korrekt zu positionieren.

50 Punkte: Der Fisch lässt sich schwer einlegen und entnehmen, bleibt aber sicher.

Dies bedeutet, dass das Einlegen und Herausnehmen des Fisches schwierig ist und Aufwand erfordert, jedoch der Fisch im Grillhalter stabil bleibt und nicht verrutscht.

40 Punkte: Der Fisch lässt sich schwer einlegen und entnehmen, rutscht dabei.

Hierbei wird ein erheblicher Aufwand benötigt, um den Fisch in den Grillhalter zu legen und wieder herauszunehmen, wobei der Fisch auch nicht sicher fixiert ist und rutscht.

30 Punkte: Der Fisch lässt sich sehr schwer einlegen und entnehmen, rutscht häufig.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn das Einlegen und Herausnehmen des Fisches sehr schwierig ist und der Fisch häufig im Grillhalter rutscht, was die Sicherheit und Benutzerfreundlichkeit erheblich beeinträchtigt.

20 Punkte: Der Fisch lässt sich kaum einlegen und entnehmen, bleibt nicht sicher. Dies beschreibt Situationen, in denen das Einlegen und Herausnehmen des Fisches äußerst mühsam ist und der Fisch im Grillhalter nicht sicher gehalten wird, was zu einem hohen Risiko des Verrutschens führt.

10 Punkte: Der Fisch lässt sich nicht einlegen oder herausnehmen, ohne zu beschädigen. Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Fisch praktisch nicht in den Grillhalter gelegt oder entnommen werden kann, ohne dass er dabei beschädigt wird oder der Aufwand übermäßig hoch ist, was die gesamte Handhabung und Benutzerfreundlichkeit stark negativ beeinflusst.

#### **4. Reinigung und Pflegeaufwand nach Gebrauch bewerten**

##### **Testdurchführung:**

Schritt 1: Den Grillhalter nach dem Gebrauch abkühlen lassen.

Nach dem Grillen wurde der Grillhalter beiseite gestellt und vollständig auf Raumtemperatur abgekühlt. Dies gewährleistete, dass keinerlei Hitze mehr vorhanden war, um die Reinigung sicher und effektiv durchzuführen.

Schritt 2: Den Grillhalter mit Wasser und Spülmittel reinigen.

Nach dem Abkühlen wurde der Grillhalter unter fließendem Wasser abgespült und mit einem haushaltsüblichen Spülmittel eingeseift. Ein herkömmlicher Schwamm wurde verwendet, um festsitzende Anhaftungen und Rückstände von Lebensmittel zu entfernen. Hierbei wurde insbesondere darauf geachtet, wie leicht oder schwer die Rückstände sich lösen ließen.

Schritt 3: Den Grillhalter trocknen und auf etwaige Rückstände überprüfen.

Nach der Reinigung wurde der Grillhalter gründlich mit einem sauberen Geschirrtuch abgetrocknet. Anschließend wurde der Grillhalter sorgfältig auf verbliebene Rückstände überprüft. Dabei wurde genau darauf geachtet, ob noch Rückstände von verbrannten Lebensmitteln oder Fett sichtbar waren oder der Grillhalter vollständig sauber war.

##### **Punkteverteilung:**

100 Punkte: Der Grillhalter lässt sich leicht reinigen, ohne Rückstände.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Grillhalter nach einer einfachen Reinigung mit Wasser, Spülmittel und einem Schwamm komplett sauber ist und keinerlei Rückstände verbleiben.

90 Punkte: Der Grillhalter lässt sich leicht reinigen, minimale Rückstände.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Grillhalter nach der Reinigung nahezu sauber ist, aber noch minimale, fast unsichtbare Rückstände an einigen Stellen verblieben sind.

80 Punkte: Der Grillhalter lässt sich gut reinigen, einige Rückstände bleiben.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Grillhalter im Allgemeinen sauber wird, jedoch noch einige sichtbare Rückstände an schwer zugänglichen Stellen verbleiben.

70 Punkte: Der Grillhalter lässt sich gut reinigen, mehrere Rückstände bleiben.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Grillhalter im Wesentlichen gereinigt werden kann, jedoch mehrere sichtbare Rückstände oder hartnäckige Lebensmittelreste an bestimmten Stellen verbleiben.

60 Punkte: Der Grillhalter lässt sich reinigen, erfordert jedoch mehr Aufwand.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Grillhalter gereinigt werden kann, jedoch deutlich mehr Aufwand und eventuell wiederholtes Schrubben nötig sind, um hartnäckige Ablagerungen zu entfernen.

50 Punkte: Der Grillhalter lässt sich reinigen, hartnäckige Rückstände bleiben.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Grillhalter zwar gereinigt werden kann, aber auch nach intensiver Reinigung noch hartnäckige Rückstände an verschiedenen Stellen verbleiben.

40 Punkte: Der Grillhalter lässt sich schwer reinigen, viele Rückstände bleiben.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Reinigung des Grillhalters sehr schwierig ist und viele Rückstände auch nach intensiver Reinigung sichtbar bleiben.

30 Punkte: Der Grillhalter ist schwer zu reinigen, erfordert intensive Reinigung.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Grillhalter nur mit sehr großer Mühe gereinigt werden kann und eine intensive Reinigung unter hohem Aufwand nötig ist.

20 Punkte: Der Grillhalter ist sehr schwer zu reinigen, viele Rückstände bleiben.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Grillhalter extrem schwer zu reinigen ist und auch nach sehr langen und intensiven Reinigungsversuchen viele Rückstände verbleiben.



10 Punkte: Der Grillhalter ist kaum zu reinigen, bleibt stark verschmutzt.  
Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Grillhalter praktisch nicht zu reinigen ist und trotz aller Bemühungen stark verschmutzt bleibt.

## 5. Hitzebeständigkeit des Materials durch Grillen bei hohen Temperaturen prüfen

### Testdurchführung:

Schritt 1: Den Grillhalter ohne Fisch auf den Grill legen und die Temperatur auf ca. 300°C erhöhen. Im ersten Schritt der Testdurchführung wurde der Grillhalter auf den vorgeheizten Grill gelegt, ohne dass Fisch oder andere Lebensmittel darauf platziert wurden. Anschließend wurde die Temperatur des Grills auf etwa 300°C erhöht. Hierbei wurde besonders darauf geachtet, dass die Temperatur gleichmäßig verteilt wird. Der Grillhalter verblieb für eine Dauer von 15 Minuten bei dieser hohen Temperatur, um die Belastbarkeit und Hitzebeständigkeit des verwendeten Materials zu testen. Während dieser Zeit wurden kontinuierliche Temperaturüberwachungen durchgeführt, um sicherzustellen, dass die Temperatur konstant bleibt.

Schritt 2: Den Grillhalter vorsichtig vom Grill nehmen und auf Verformungen oder Materialschäden prüfen. Nach Ablauf der 15 Minuten wurde der Grillhalter vorsichtig vom Grill genommen. Hierbei wurde mithilfe von hitzebeständigen Handschuhen und geeigneten Werkzeugen gearbeitet, um Verbrennungen zu vermeiden und das Produkt sicher zu handhaben. Der Grillhalter wurde anschließend sorgfältig inspiziert, um zu überprüfen, ob es Verformungen oder Materialschäden gibt. Dies beinhaltete eine visuelle Überprüfung der Oberfläche und Struktur des Grillhalters, um sicherzustellen, dass keine dauerhaften Schäden durch die hohe Hitze entstanden sind.

Schritt 3: Den Grillhalter nach dem Abkühlen auf eventuelle Materialveränderungen untersuchen. Nachdem der Grillhalter ausreichend abgekühlt war, wurde eine detaillierte Inspektion durchgeführt, um mögliche Materialveränderungen zu identifizieren. Dazu gehörten insbesondere eine Überprüfung auf Verfärbungen, Risse oder andere Anomalien, die durch die Hitze verursacht werden könnten. Die Inspektion umfasste sowohl eine visuelle Kontrolle als auch taktile Prüfungen, um sicherzustellen, dass der Grillhalter seine ursprüngliche Form und Funktion beibehalten hat.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Grillhalter zeigt keine Verformungen, Materialschäden oder Verfärbungen. Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Grillhalter nach dem Test keinerlei Anzeichen von Verformungen, Schäden oder Verfärbungen aufweist. Das Material bleibt vollständig intakt und weist keine funktionalen Beeinträchtigungen auf.

90 Punkte: Der Grillhalter zeigt minimale Verfärbungen, aber keine Verformungen oder Materialschäden. Der Grillhalter erhält 90 Punkte, wenn nach dem Test nur leichte Verfärbungen zu erkennen sind, jedoch keine Verformungen oder Materialschäden vorliegen. Die minimale Farbänderung beeinträchtigt die Funktion des Halters nicht.

80 Punkte: Der Grillhalter zeigt leichte Verfärbungen und minimale Verformungen. In diesem Fall hat der Grillhalter leichte Verfärbungen und zeigt auch geringfügige Verformungen. Die Struktur bleibt weitgehend intakt und weiterhin funktional, obwohl einige kleinere Anomalien sichtbar sind.

70 Punkte: Der Grillhalter zeigt deutliche Verfärbungen, bleibt aber funktional. Für 70 Punkte weist der Grillhalter deutliche Verfärbungen auf, jedoch keine strukturellen Schäden, die seine Nutzung einschränken würden. Er bleibt voll funktionsfähig, zeigt aber offensichtliche visuelle Anzeichen der Hitzebelastung.

60 Punkte: Der Grillhalter zeigt deutliche Verfärbungen und leichte Verformungen. Diese Bewertung wird vergeben, wenn der Grillhalter sowohl deutliche Verfärbungen als auch leichte Verformungen aufweist. Trotz dieser Veränderungen bleibt er weiterhin als Grillhalter nutzbar, auch wenn die Gebrauchstauglichkeit leicht beeinträchtigt ist.

50 Punkte: Der Grillhalter zeigt starke Verfärbungen und Verformungen, bleibt aber nutzbar. Für 50 Punkte zeigt der Grillhalter starke Verfärbungen und deutliche Verformungen. Trotz der sichtbaren und strukturellen Veränderungen kann er immer noch verwendet werden, obwohl seine Funktionalität eingeschränkt sein könnte.

40 Punkte: Der Grillhalter zeigt starke Verfärbungen und deutliche Verformungen. Bei dieser Punktzahl sind starke Verfärbungen und deutliche Verformungen zu sehen. Diese beeinträchtigen die Nutzung erheblich, der Grillhalter bleibt jedoch in einem noch teilweise nutzbaren Zustand.

30 Punkte: Der Grillhalter zeigt sehr starke Verfärbungen und Verformungen, bleibt aber bedingt nutzbar. Der Grillhalter erhält 30 Punkte, wenn er sehr starke Verfärbungen und Verformungen aufweist, die seine Nutzbarkeit stark beeinträchtigen. Er bleibt bedingt nutzbar, allerdings mit erheblichen Einschränkungen.

20 Punkte: Der Grillhalter zeigt Materialschäden wie Risse, bleibt aber bedingt nutzbar. Für diese Punktzahl weist der Grillhalter ernsthafte Materialschäden auf, einschließlich Rissen. Trotz dieser Schäden ist er noch bedingt nutzbar, seine Funktionsfähigkeit ist jedoch stark eingeschränkt.

10 Punkte: Der Grillhalter zeigt schwere Materialschäden und ist unbenutzbar. Diese Bewertung wird vergeben, wenn der Grillhalter nach dem Test unbenutzbar ist. Dies beinhaltet schwere Materialschäden wie extensive Risse oder Brüche, die seine Funktion vollständig kompromittieren.