

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. Wärmeisolierung

Testdurchführung:

Schritt 1: Wasser aufkochen

Ich habe einen Liter Wasser in einen geeigneten Topf gefüllt und auf den Herd gestellt. Nachdem das Wasser zum Siedepunkt gebracht wurde, habe ich die genaue Temperatur des kochenden Wassers überprüft, welche bei 100°C lag. Dies gewährleistet, dass das Wasser zu Beginn des Tests eine gleichbleibende Ausgangstemperatur hat.

Schritt 2: Wasser in die Thermoskanne füllen

Das frisch aufgekochte Wasser wurde vorsichtig in die vorgewärmte Thermoskanne gegossen, um Temperatureinbrüche zu vermeiden. Anschließend wurde der Deckel der Thermoskanne sicher und luftdicht verschlossen, sodass keine Wärme nach außen entweichen konnte.

Schritt 3: Temperaturmessung nach 4 Stunden

Nach einer Wartezeit von exakt vier Stunden wurde die Thermoskanne erstmals geöffnet, um die Temperatur des Wassers zu messen. Mittels eines digitalen Thermometers wurde die Wassertemperatur festgestellt, die bei 75°C lag. Dieses Zwischenergebnis zeigt wie effektiv die Thermoskanne in den ersten Stunden isoliert.

Schritt 4: Temperaturmessung nach 8 Stunden

Nach einer weiteren Wartezeit von acht Stunden wurde die Thermoskanne erneut geöffnet und erneut wurde die Temperatur des Wassers gemessen. Diesmal zeigte das Thermometer eine Temperatur von 60°C an. Dieses Ergebnis ist entscheidend für die Bewertung der Wärmeisoliationsleistung der Thermoskanne nach einem längeren Zeitraum.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Wassertemperatur liegt nach acht Stunden über 70°C. Dies zeigt, dass die Thermoskanne exzellente Isoliereigenschaften hat und fast keine Wärme über diesen Zeitraum verloren geht.

90 Punkte: Die Wassertemperatur liegt nach acht Stunden zwischen 65°C und 70°C. Hier verliert die Thermoskanne etwas mehr Wärme, bietet jedoch immer noch sehr gute Isolationsleistungen.

80 Punkte: Die Wassertemperatur liegt nach acht Stunden zwischen 60°C und 65°C. Dies zeigt, dass die Thermoskanne eine gute Isolationsleistung aufweist, aber einen merklichen Wärmeverlust hat.

70 Punkte: Die Wassertemperatur liegt nach acht Stunden zwischen 55°C und 60°C. Die Thermoskanne isoliert noch befriedigend, lässt jedoch mehr Wärme entweichen als bei den höheren Punktzahlen.

60 Punkte: Die Wassertemperatur liegt nach acht Stunden zwischen 50°C und 55°C. Die Thermoskanne bietet hier eine durchschnittliche Wärmeisolierung und könnte für längere Warmhaltung optimiert werden.

50 Punkte: Die Wassertemperatur liegt nach acht Stunden zwischen 45°C und 50°C. Hier ist der Wärmeverlust schon deutlich spürbar und die Isolationsleistung der Thermoskanne reicht nicht aus.

40 Punkte: Die Wassertemperatur liegt nach acht Stunden zwischen 40°C und 45°C. Die Thermoskanne kann die Wärme nur unzureichend halten.

30 Punkte: Die Wassertemperatur liegt nach acht Stunden zwischen 35°C und 40°C. Die Kanne hat eine sehr geringe Isolationswirkung und ist kaum geeignet, um Flüssigkeiten lange warm zu halten.

20 Punkte: Die Wassertemperatur liegt nach acht Stunden zwischen 30°C und 35°C. Die Isolierleistung ist schlecht, sodass das Wasser fast auf Raumtemperatur absinkt.

10 Punkte: Die Wassertemperatur liegt nach acht Stunden unter 30°C. Die Thermoskanne versagt nahezu komplett in ihrer Funktion, die Wärme zu isolieren.

2. Funktionalität des Siebes

Testdurchführung:

Schritt 1: Teeblätter oder Früchte in das Sieb geben

Ich habe 20 Gramm lose Teeblätter oder verschiedenste Früchte sorgfältig in das Sieb der Thermoskanne gefüllt. Dabei habe ich darauf geachtet, dass alle Teeblätter oder Früchte im Sieb gut verteilt und keine Blätter/Früchte in den unteren Bereich der Kanne gelangt sind.

Schritt 2: Heißes Wasser einfüllen

Ich habe 1 Liter heißes Wasser (ca. 90°C) in die Kanne gegossen. Dies geschah langsam und vorsichtig, um sicherzustellen, dass der Inhalt gleichmäßig durch das heiße Wasser durchdrungen wird. Danach habe ich den Deckel der Thermoskanne fest verschlossen, um die Wärme und den Geschmack im Inneren zu bewahren.

Schritt 3: Ziehzeit abwarten

Ich habe den Tee für 5 Minuten stehen lassen, sodass die Teeblätter und die Früchte ausreichend Zeit hatten, ihren Geschmack und ihre Aromen an das Wasser abzugeben. In dieser Zeit stellte ich sicher, dass die Kanne ungestört blieb und der Tee in Ruhe ziehen konnte.

Schritt 4: Tee servieren

Nach Ablauf der 5-minütigen Ziehzeit öffnete ich die Kanne und goss den Tee langsam in eine Tasse. Dabei prüfte ich aufmerksam, ob Teeblätter oder Früchte durch das Sieb in die Tasse gelangt waren.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Keine Teeblätter/Früchte im Tee, vollständiger Geschmack.

Die Punktzahl von 100 Punkten wurde erreicht, wenn nach dem Gießvorgang keine Teeblätter/Früchte in der Tasse vorhanden sind und der Tee sowohl klar als auch vollmundig im Geschmack ist.

90 Punkte: Nur wenige Teeblätter/Früchte im Tee, guter Geschmack.

90 Punkte werden vergeben, wenn nur vereinzelt kleine Teeblätter/Früchte oder Staubpartikel im Tee gefunden werden, wobei der Geschmack weiterhin gut und nahezu vollumfänglich ist.

80 Punkte: Einige Teeblätter/Früchte im Tee, akzeptabler Geschmack.

80 Punkte erhält der Test, wenn eine moderate Menge von Teeblättern/Früchte im Tee zu finden ist, der Geschmack jedoch noch akzeptabel und trinkbar bleibt.

70 Punkte: Mehrere Teeblätter/Früchte im Tee, etwas beeinträchtigter Geschmack.

Bei 70 Punkten sind deutlich mehr Teeblätter/Früchte im Tee, was zu einer merklichen Beeinträchtigung des Geschmacks führt, der Tee bleibt aber noch trinkbar.

60 Punkte: Viele Teeblätter/Früchte im Tee, stark beeinträchtigter Geschmack.

60 Punkte werden vergeben, wenn eine große Menge an Teeblättern/Früchte im Tee gefunden wird, was den Geschmack stark beeinträchtigt und das Trinkerlebnis deutlich herabsetzt.

50 Punkte: Sehr viele Teeblätter/Früchte im Tee, schwer trinkbar.

Eine Punktzahl von 50 wird erreicht, wenn sehr viele Teeblätter/Früchte im Tee vorhanden sind, was das Trinken nahezu unangenehm macht.

40 Punkte: Teeblätter/Früchte verstopfen das Sieb teilweise.

40 Punkte erhält der Test, wenn das Sieb teilweise verstopft ist und viele Teeblätter/Früchte in den Tee gelangen. Dies führt zu erheblichen Störungen beim Trinken des Tees.

30 Punkte: Teeblätter/Früchte verstopfen das Sieb erheblich.

Bei 30 Punkten funktioniert das Sieb kaum noch, da es erheblich durch Teeblätter/Früchte verstopft ist, was das Gießen und Trinken des Tees stark beeinträchtigt.

20 Punkte: Das Sieb funktioniert kaum, viele Teeblätter/Früchte im Tee.

20 Punkte werden vergeben, wenn das Sieb so gut wie nicht mehr seine Funktion erfüllt und viele Teeblätter/Früchte im Tee sind, was den Tee praktisch ungenießbar macht.

10 Punkte: Das Sieb ist komplett unbrauchbar, Tee ungenießbar.

10 Punkte erhält der Test, wenn das Sieb vollständig unbrauchbar ist und der Tee ungenießbar wird durch die enorme Menge an Teeblättern/Früchten, die in die Tasse gelangen.

3. Handhabung und Ergonomie

Testdurchführung:

Schritt 1: Thermoskanne in die Hand nehmen

Ich habe die Thermoskanne in die Hand genommen und das Gewicht sowie die Balance bewertet. Dabei habe ich geprüft, ob die Kanne gleichmäßig und stabil in der Hand liegt oder ob sie zu einer Seite hin kippt. Auch das Gesamtgewicht der Kanne wurde erlebt, um zu beurteilen, ob sie zu schwer oder angenehm leicht ist.

Schritt 2: Ausgießen des Inhalts

Ich habe die Thermoskanne geneigt, um den Inhalt in eine Tasse zu gießen. Während dieses Vorgangs habe ich die Ergonomie des Griffs überprüft, ob dieser gut in der Hand liegt und bequem zu halten ist. Zusätzlich wurde darauf geachtet, ob das Gießen flüssig und ohne große Anstrengung von der Hand geht oder ob Schwierigkeiten beim Halten der Kanne auftreten.

Schritt 3: Deckel öffnen und schließen

Ich habe den Deckel der Kanne mehrfach geöffnet und geschlossen, um die Leichtgängigkeit und das Handling zu bewerten. Hierbei wurde getestet, wie einfach sich der Deckel aufdrehen und zudrehen lässt und ob der Mechanismus reibungslos funktioniert oder Widerstand bietet.

Schritt 4: Tragen der Kanne

Ich habe die Kanne sowohl im gefüllten als auch im leeren Zustand getragen, um die Handhabung in verschiedenen Situationen zu testen. Dabei wurde bewertet, wie sich die Kanne beim Tragen anfühlt, ob das Gewicht gut verteilt ist und ob die Kanne auch über längere Zeit bequem zu tragen ist.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Kanne ist perfekt ausbalanciert, Griff ergonomisch und angenehm, leicht zu öffnen und zu schließen. Hier hat die Kanne in allen getesteten Punkten überzeugt und macht die Handhabung zu einem angenehmen Erlebnis ohne Schwierigkeiten.

90 Punkte: Kanne ist gut ausbalanciert, Griff ergonomisch, leicht zu öffnen und zu schließen. Die Kanne hat minimalste Mängel, die den Gesamteindruck kaum beeinträchtigen.

80 Punkte: Kanne ist einigermaßen ausbalanciert, Griff angenehm, mäßig leicht zu öffnen und zu schließen. Es gibt spürbare, aber keine schwerwiegenden Mängel, die die Nutzung der Kanne erschweren.

70 Punkte: Kanne ist etwas unausbalanciert, Griff akzeptabel, etwas schwierig zu öffnen und zu schließen. Der Nutzungskomfort ist merklich eingeschränkt und kleinere Schwierigkeiten treten auf.

60 Punkte: Kanne ist merklich unausbalanciert, Griff akzeptabel, schwierig zu öffnen und zu schließen. Die Kanne weist erhebliche Mängel auf, die die Handhabung erschweren.

50 Punkte: Kanne ist schwer zu balancieren, Griff unbequem, sehr schwierig zu öffnen und zu schließen. Die Mängel sind sehr deutlich und die Nutzung wird zu einer Herausforderung.

40 Punkte: Kanne ist sehr schwer zu balancieren, Griff unangenehm, extrem schwierig zu öffnen und zu schließen. Die Kanne ist im praktischen Gebrauch kaum noch komfortabel zu bedienen.

30 Punkte: Kanne ist fast unbrauchbar in der Handhabung, Griff sehr unangenehm. In dieser Kategorie ist die Kanne nur noch mit erheblichen Schwierigkeiten zu nutzen.

20 Punkte: Kanne ist sehr schwer und unbequem, Griff unbrauchbar. Hier ist die Nutzung der Kanne nahezu unmöglich und sie stellt eine Belastung dar.

10 Punkte: Kanne ist nicht handhabbar, Griff unbrauchbar, sehr schwer zu öffnen und zu schließen. Die Kanne hat verheerende Mängel und ist praktisch nicht benutzbar.

4. Reinigung

Testdurchführung:

Schritt 1: Kanne und Sieb leeren

Ich habe die Thermoskanne und das Sieb vollständig geleert und von allen Reste und Flüssigkeiten befreit. Dabei habe ich darauf geachtet, dass auch kleinste Partikel und Tropfen entfernt wurden. Dies stellt sicher, dass die nachfolgenden Reinigungsschritte nicht durch verbliebene Reste beeinträchtigt werden.

Schritt 2: Kanne und Sieb spülen

Ich habe die Kanne und das Sieb unter fließendem warmem Wasser abgespült. Hierbei wurden grobe Verschmutzungen und lose Partikel entfernt, die bei der weiteren Reinigung hinderlich sein könnten. Besonders darauf geachtet habe ich, schwer zugängliche Stellen gut zu erreichen, um eine gründliche Vorreinigung zu gewährleisten.

Schritt 3: Reinigung mit Bürste

Mit einer haushaltsüblichen Flaschenbürste habe ich die Innenseite der Kanne und das Sieb gründlich gereinigt. Ich habe dabei kreisende Bewegungen genutzt, um auch festere Verschmutzungen zu lösen. Spezielle Aufmerksamkeit erhielt das Sieb, da hier häufig feine Partikel haften bleiben. Die Borsten der Bürste ermöglichten es, in alle Ecken und Kanten vorzudringen, die per Hand nicht erreicht werden können.

Schritt 4: Trocknen lassen

Ich habe die Kanne und das Sieb auf einem Abtropfgestell platziert und trocknen lassen. Dieser Schritt ist wichtig, um sicherzustellen, dass keine Feuchtigkeit verbleibt, die womöglich Rückstände hinterlassen könnte oder zur Bildung von Schimmel führt. Die luftige Positionierung auf dem Abtropfgestell unterstützte eine gleichmäßige Trocknung.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Kanne ist spülmaschinengeeignet. Kanne und Sieb sind leicht und vollständig zu reinigen, keine Rückstände. Dies bedeutet, dass alle Verschmutzungen einfach und ohne großen Aufwand entfernt werden konnten und keinerlei Reste, egal wie klein, zurückgeblieben sind.

90 Punkte: Kanne und Sieb sind gut zu reinigen, minimalste Rückstände. In diesem Fall konnten nahezu alle Verschmutzungen entfernt werden, nur sehr geringe und kaum sichtbare Rückstände blieben zurück, die die Nutzung nicht beeinträchtigen.

80 Punkte: Kanne und Sieb sind einigermaßen zu reinigen, wenige Rückstände. Einige hartnäckigere Rückstände konnten nicht vollständig entfernt werden, sind jedoch nicht signifikant und stören die Funktion nicht wesentlich.

70 Punkte: Reinigung ist etwas mühsam, einige Rückstände bleiben. Hier war die Reinigung bereits etwas aufwändiger, und es blieben mehrere sichtbare Rückstände zurück, die die optische und evtl. auch die funktionale Qualität beeinträchtigen könnten.

60 Punkte: Reinigung ist mühsam, merkliche Rückstände bleiben. Die Reinigung erforderte erheblichen Aufwand, und es blieben merkliche Rückstände zurück, die die Nutzung einschränken können.

50 Punkte: Reinigung ist sehr mühsam, viele Rückstände bleiben. Es war extrem mühsam, die Verschmutzungen zu entfernen, und viele Rückstände blieben zurück, was die Nutzung stark einschränkt.

40 Punkte: Reinigung ist extrem mühsam, viele hartnäckige Rückstände. Die Reinigung war äußerst anstrengend und zeitaufwendig, und es blieben viele hartnäckige Verschmutzungen zurück, die die Funktion und Nutzung erheblich beeinträchtigen.

30 Punkte: Reinigung ist fast unmöglich, viele und hartnäckige Rückstände. Die Reinigung war nahezu unmöglich, und zahlreiche sowie schwer zu entfernende Rückstände blieben zurück, was die Kanne und das Sieb nahezu unbrauchbar macht.

20 Punkte: Reinigung ist sehr schwierig, Rückstände kaum zu entfernen. Die Reinigung war extrem schwierig und zeitaufwendig, und es blieben so viele Rückstände, dass die Kanne und das Sieb praktisch kaum mehr zu verwenden sind.

10 Punkte: Reinigung ist nicht möglich, Rückstände bleiben vollständig. Hierbei war die Reinigung vollständig erfolglos, und sämtliche Verschmutzungen blieben erhalten, womit die Kanne und das Sieb unbrauchbar sind.

5. Deckel-Verschlusssicherheit

Testdurchführung:

Schritt 1: Deckel aufsetzen und verschließen

Ich habe den Deckel auf die Thermoskanne gesetzt und ihn fest verschlossen. Dabei habe ich sicher gestellt, dass der Deckel korrekt positioniert ist und es keine offensichtlichen Lücken oder Fehlstellungen im Verschlussmechanismus gab. Der Deckel wurde mit gleichmäßigem Druck gedreht, bis er fest einrastete.

Schritt 2: Kanne schütteln

Ich habe die verschlossene Kanne kräftig geschüttelt, um die Dichtheit des Verschlusses zu testen. Dies wurde mehrmals wiederholt, um festzustellen, ob der Verschluss dem Druck und der Bewegung standhält und keine Flüssigkeit austritt. Es wurde darauf geachtet, dass die Kanne unterschiedlich stark und in verschiedenen Richtungen geschüttelt wurde, um eine realistische Belastungssituation nachzustellen.

Schritt 3: Kanne umdrehen

Ich habe die Kanne kopfüber gehalten, um zu prüfen, ob Flüssigkeit austritt. Dies wurde für eine bestimmte Zeit gemacht, um sicherzustellen, dass nicht nur kurzzeitige, sondern auch länger anhaltende Belastungen auf den Verschluss keine Undichtigkeiten hervorrufen. Die Kanne wurde dabei in verschiedenen Winkeln und Positionen gehalten.

Schritt 4: Deckel öffnen und schließen

Ich habe den Deckel mehrere Male geöffnet und geschlossen, um die Konsistenz der Verschlusssicherheit zu überprüfen. Dies wurde durch mehrmaliges komplettes Entfernen und erneutes Festschließen des Deckels getestet. Hierbei wurde auch auf mögliche Verschleißerscheinungen am Verschlussmechanismus geachtet.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Deckel ist vollständig dicht und sicher, auch bei starkem Schütteln und Umdrehen. Keine Anzeichen von Flüssigkeitsaustritt oder Verschleiß.

90 Punkte: Deckel ist sehr dicht; es treten minimalste Tropfen bei starkem Schütteln aus. Der Verschlussmechanismus funktioniert noch einwandfrei.

80 Punkte: Deckel ist dicht; es treten wenige Tropfen bei starkem Schütteln aus. Verschlussmechanismus zeigt keine signifikanten Schwächen.

70 Punkte: Deckel ist einigermaßen dicht; merkliche Tropfen treten bei starkem Schütteln aus, jedoch nicht in besorgniserregendem Maß. Verschluss zeigt erste Anzeichen von Verschleiß.

60 Punkte: Deckel ist nicht ganz dicht; einige Tropfen treten bereits bei leichtem Schütteln aus. Verschluss weist deutliche Schwächen auf, bleibt aber grundsätzlich funktionsfähig.

50 Punkte: Deckel ist schwer zu schließen; viele Tropfen treten bereits bei leichtem Schütteln aus. Der Verschlussmechanismus zeigt erhebliche Mängel und erfordert möglicherweise Reparatur oder Austausch.

40 Punkte: Deckel ist sehr schwer zu schließen; erheblicher Flüssigkeitsaustritt bereits bei leichtem Schütteln. Der Verschlussmechanismus ist stark beeinträchtigt und möglicherweise beschädigt.

30 Punkte: Deckel ist kaum dicht; Flüssigkeit tritt schon bei geringster Bewegung leicht aus. Der Verschlussmechanismus erfüllt seine Funktion nicht mehr zuverlässig.

20 Punkte: Deckel ist sehr undicht; Flüssigkeit tritt stark aus, selbst bei geringem Schütteln. Der Verschlussmechanismus ist nahezu funktionsunfähig.

10 Punkte: Deckel ist komplett unbrauchbar; Flüssigkeit tritt sofort aus, selbst bei minimaler Bewegung. Der Verschlussmechanismus ist vollständig funktionsunfähig.