

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. Temperaturbeständigkeit des Steins

Testdurchführung:

Schritt 1: Vorbereitung des Tests

Der Pizzastein wurde gründlich gereinigt und anschließend vollständig getrocknet. Dieser Schritt ist entscheidend, um sicherzustellen, dass der Stein komplett frei von jeglichen Rückständen wie Fett, Asche oder Reinigungsmitteln ist. Auch die geringste Restfeuchtigkeit könnte die Testergebnisse verfälschen oder unter Umständen zu Rissen führen, wenn der Stein starken Temperaturschwankungen ausgesetzt wird. So wurde gewährleistet, dass keine äußeren Faktoren die Ergebnisse des Temperaturbeständigkeitstests beeinflussen.

Schritt 2: Aufheizen des Ofens

Der Ofen wurde auf seine maximale Temperatur von 300°C vorgeheizt, um eine realitätsnahe Belastung des Pizzasteins zu simulieren. Der Pizzastein wurde hierbei fachgerecht auf den mittleren Rost gelegt. Dies gewährleistet eine gleichmäßige Verteilung der Hitze, was für die Vergleichbarkeit der Testergebnisse entscheidend ist. Durch die zentrale Platzierung wird sichergestellt, dass der Stein nicht durch unterschiedliche Temperaturzonen beeinflusst wird, die typischerweise im Ofen herrschen können.

Schritt 3: Temperaturmessung

Sobald der Ofen und der Stein die Zieltemperatur erreicht hatten, begann die Temperaturmessung. Mittels eines präzisen Infrarot-Thermometers wurde die Oberflächentemperatur des Pizzasteins gemessen, um ihre Beständigkeit gegen die Hitze zu überprüfen. Diese Messungen fanden alle 10 Minuten über einen Zeitraum von insgesamt einer Stunde statt. Durch diese regelmäßigen Messungen konnte festgestellt werden, wie gut der Stein die Temperatur hält und ob sich Risse oder andere strukturelle Veränderungen zeigen.

Schritt 4: Schnellabkühlung

Nach der einstündigen Hitzeeinwirkung wurde der Pizzastein vorsichtig herausgenommen und sofort auf eine kalte, feuerfeste Oberfläche gelegt. Dieser Schritt sollte simulieren, wie der Stein auf plötzliche Temperaturwechsel reagiert. Eine schnelle Abkühlung kann oft zu Spannungen im Material führen, die bei schlechter Qualität zu Rissen oder Brüchen führen könnten. Das Verhalten des Steins in dieser Phase wurde besonders genau beobachtet und dokumentiert.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Pizzastein zeigte nach der einstündigen Erhitzung und der nachfolgenden Schnellabkühlung keinerlei Risse oder andere Schäden. Zudem hielt er die Temperatur während der gesamten Testdauer konstant ohne jegliche Anzeichen von Schwäche oder Temperaturschwankungen.

90 Punkte: Der Pizzastein war im Großen und Ganzen intakt, allerdings wurden minimale Haarrisse erkennbar. Diese Risse waren so klein, dass sie die Funktion des Steins nicht beeinträchtigten und nur bei sehr genauer Inspektion sichtbar wurden.

80 Punkte: Trotz konstanter Temperaturhaltung über die gesamte Testdauer zeigte der Pizzastein einige sichtbare Risse. Diese Risse waren jedoch nicht groß genug, um die Funktion des Steins erheblich zu beeinträchtigen, könnten aber langfristig zu Problemen führen.

70 Punkte: Der Pizzastein wies mehrere Risse auf, die die Funktion des Steins leicht beeinträchtigten. Diese Risse könnten dazu führen, dass sich die Hitze nicht mehr gleichmäßig verteilt, was die Pizzazubereitung erschweren könnte.

60 Punkte: Deutliche Risse zeichneten sich im Pizzastein ab, und die Temperaturverteilung auf der Steinoberfläche war ungleichmäßig. Dies beeinträchtigte die Funktion des Steins erheblich und könnte zu Gefahren führen, wenn man ihn weiterhin verwendet.

50 Punkte: Der Pizzastein war von großen Rissen durchzogen, welche die strukturelle Integrität des Steins stark beeinträchtigten. Die Verwendung eines solchen Steins wäre gefährlich, da er jederzeit weiter zerbrechen könnte.

40 Punkte: Der Pizzastein brach in mehrere Teile, blieb jedoch bis zu einem gewissen Grad zusammenhängend. Eine weitere Nutzung wäre stark eingeschränkt und riskant.

30 Punkte: Der Pizzastein brach in mehrere Teile und war somit nicht mehr in der Lage, seine primäre Funktion zu erfüllen. Eine Nutzung war unter solchen Umständen unmöglich.

20 Punkte: Der Pizzastein zeigte sofortige, gravierende Schäden während der ersten Aufheizphase und war somit sofort unbrauchbar. Bereits in den ersten Minuten nach dem Aufheizen entstanden Risse.

10 Punkte: Der Pizzastein zerbrach bereits beim ersten Aufheizen vollständig. Er war sofort nicht mehr verwendbar und zeigte damit die schlechteste mögliche Leistung in diesem Test.

2. Backergebnis für Pizza

Testdurchführung:

Schritt 1: Vorbereitung des Teigs

Ein frischer Pizzateig wurde sorgfältig nach einem bewährten Standardrezept aus dem mitgelieferten Buch zubereitet. Der Teig wurde anschließend gut durchgeknetet, um eine gleichmäßige Konsistenz zu gewährleisten und die Glutenstruktur optimal zu entwickeln. Nach der Ruhezeit, die dem Teig ausreichend Gelegenheit gab, aufzugehen, wurde er auf einer bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig ausgerollt, bis er die gewünschte Größe und Dicke für die Pizza erreicht hatte.

Schritt 2: Vorheizen des Pizzasteins

Der Pizzastein, der das Geheimnis einer perfekt gebackenen Pizza birgt, wurde im Ofen bei 300°C für eine Dauer von 30 Minuten vorgeheizt. Durch das ausgedehnte Vorheizen sollte eine gleichmäßige Hitzeverteilung erreicht werden, damit der Pizzaboden schnell und gleichmäßig gebacken wird. Der Pizzastein wurde direkt auf den mittleren Rost des Ofens gelegt, um sicherzustellen, dass die Hitze ausreichend zirkulieren konnte.

Schritt 3: Backvorgang

Nachdem der Ofen und der Pizzastein die optimale Temperatur erreicht hatten, wurde die vorbereitete Pizza mit den gewünschten Zutaten belegt. Dies umfasste eine Schicht Tomatensauce, eine großzügige Menge frischer Mozzarella-Käse und verschiedene Beläge wie Tomaten oder Basilikum. Die belegte Pizza wurde dann vorsichtig auf den heißen Pizzastein gelegt, um ein Verrutschen der Beläge zu vermeiden. Der Backvorgang dauerte 10 Minuten, währenddessen die Pizza gründlich beobachtet wurde, um sicherzustellen, dass sie nicht verbrannte.

Schritt 4: Überprüfung des Backergebnisses

Nach Ablauf der Backzeit wurde die Pizza aus dem Ofen genommen und einer detaillierten Überprüfung unterzogen. Dabei wurde besonders auf eine gleichmäßige Bräunung des Käse geachtet sowie auf die Knusprigkeit des Bodens und die Durchgebackenheit der Zutaten. Der Boden wurde leicht angehoben, um seine Farbe und Textur zu kontrollieren. Auch der Rand der Pizza wurde auf seine Konsistenz überprüft, um sicherzustellen, dass er weder zu weich noch zu hart war.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Pizza war gleichmäßig gebacken, der Boden war durchgehend knusprig und der Käse vollständig geschmolzen und leicht gebräunt. Die Zutaten waren gleichmäßig verteilt und vollständig durchgebacken, ohne verbrannt zu sein.

90 Punkte: Die Pizza war insgesamt gut gebacken, aber der Boden war an einigen Stellen nicht ganz so knusprig wie an anderen. Der Käse war gut geschmolzen, aber zeigte an einigen Stellen leichte Unterschiede in der Bräunung.

80 Punkte: Die Pizza war gut gebacken, jedoch war der Rand etwas zu hart, was darauf hinweist, dass dieser Bereich zu lange der Hitze ausgesetzt war. Der Boden war ansonsten knusprig und die Zutaten durchgebacken.

70 Punkte: Die Pizza war teilweise ungleichmäßig gebacken. Einige Stellen des Bodens waren zu weich, während andere gut durchgebacken waren. Der Käse war ebenfalls nicht überall gleichmäßig geschmolzen.

60 Punkte: Die Pizza war insgesamt ungleichmäßig gebacken, der Boden war nicht knusprig und zeigte weiche Stellen. Dies deutet auf eine unzureichende oder ungleichmäßige Wärmeverteilung beim Backen hin.

50 Punkte: Die Pizza war teilweise verbrannt, insbesondere an den Rändern, und einige Bereiche des Bodens waren nicht durchgebacken. Der Käse war ungleichmäßig geschmolzen und stellenweise verbrannt.

40 Punkte: Die Pizza war insgesamt zu weich und nicht gut gebacken. Der Boden hatte keine durchgehende Knusprigkeit und die Textur der Zutaten war nicht zufriedenstellend.

30 Punkte: Die Pizza war ungenießbar, da der Boden zu weich war und die Zutaten nicht vollständig durchgebacken waren. Der Käse war nicht gleichmäßig geschmolzen und die Pizza hatte keine ansprechende Konsistenz.

20 Punkte: Die Pizza war verbrannt und hatte einen ungenießbaren Boden. Der Käse und die Zutaten waren ebenfalls verbrannt und die Gesamtqualität der Pizza war stark beeinträchtigt.

10 Punkte: Die Pizza war komplett ungenießbar, da der Pizzastein seine Funktion nicht erfüllte. Der Boden war entweder vollständig verbrannt oder extrem weich, und die Zutaten waren nicht richtig durchgebacken.

3. Reinigung des Steins

Testdurchführung:

Schritt 1: Abkühlen lassen

Der Pizzastein wurde nach dem Backen vollständig abkühlen gelassen, bis er Raumtemperatur erreicht hatte. Dies wurde gemacht, um das Risiko von Verbrennungen zu vermeiden und den Stein sicher handhaben zu können. Während des Abkühlens wurde der Stein an einem gut belüfteten Ort gelassen, um eine gleichmäßige Temperaturreduzierung sicherzustellen.

Schritt 2: Grobreinigung

Nachdem der Stein vollständig abgekühlt war, wurden grobe Essensreste mit einem Schaber entfernt. Dieser Schaber bestand aus einem nicht-metallischen Material, um ein Verkratzen der Oberfläche zu vermeiden. Durch sanftes Schaben wurden alle gut sichtbaren Krusten und angebrannten Reste entfernt. Besondere Aufmerksamkeit wurde den Ecken und Kanten des Steins gewidmet, um sicherzustellen, dass alle groben Speisereste beseitigt sind und die Oberfläche möglichst glatt und sauber ist.

Schritt 3: Feuchtreinigung

Für die Feuchtreinigung wurde ein sauberes, feuchtes Tuch verwendet. Das Tuch wurde leicht angefeuchtet, um den Stein sanft abzuwischen und verbleibende Essensreste und Fettablagerungen zu entfernen. Dabei wurde bewusst auf den Einsatz von Spülmitteln oder Chemikalien verzichtet, um die natürliche Porosität des Steins nicht zu beeinträchtigen. Durch das feuchte Abwischen konnte der Stein von den restlichen Verschmutzungen befreit werden, ohne dass die Oberfläche beschädigt wurde.

Schritt 4: Trocknen lassen

Nach der Feuchtreinigung wurde der Pizzastein an der Luft vollständig trocknen gelassen. Dies geschah in einem trockenen und gut belüfteten Bereich, um sicherzustellen, dass keine Restfeuchtigkeit in die Poren des Steins eindringen konnte. Der Stein wurde erst nach dem vollständigen Trocknen wieder verstaut, um die Bildung von Schimmel oder anderen Feuchtigkeitsproblemen zu verhindern.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Pizzastein ließ sich leicht reinigen und zeigte keine Flecken oder Rückstände. Dies bedeutet, dass alle Schritte der Reinigung effektiv durchgeführt wurden und der Stein keine sichtbaren Verunreinigungen mehr aufwies.

90 Punkte: Der Pizzastein ließ sich gut reinigen, hatte jedoch minimale Verfärbungen. Trotz gründlicher Reinigung blieben leichte Verfärbungen zurück, die jedoch die Funktion des Steins nicht beeinträchtigen.

80 Punkte: Der Pizzastein ließ sich gut reinigen, hatte jedoch einige hartnäckige Flecken. Einige Flecken konnten trotz intensiver Reinigung nicht vollständig beseitigt werden, sind aber nicht übermäßig störend.

70 Punkte: Der Pizzastein zeigte mehrere Flecken, die nicht entfernt werden konnten. Trotz aller Reinigungsbemühungen blieben mehrere deutliche Flecken zurück, die sich als hartnäckig erwiesen.

60 Punkte: Der Pizzastein war schwer zu reinigen und zeigte viele Verfärbungen. Die Reinigung war aufwendig und viele Verfärbungen konnten nicht entfernt werden, was das äußere Erscheinungsbild stark beeinträchtigte.

50 Punkte: Der Pizzastein war sehr schwer zu reinigen und hatte viele Rückstände. Viele angebrannte Essensreste und Verunreinigungen blieben zurück, was die Nutzung des Steins erschwerte.

40 Punkte: Der Pizzastein konnte nur teilweise gereinigt werden und hatte viele Flecken. Trotz der Reinigung blieben zahlreiche Flecken und Essensreste auf dem Stein, die Oberfläche war teils ungleichmäßig sauber.

30 Punkte: Der Pizzastein war nahezu unrein und hatte viele hartnäckige Flecken. Der Stein war nach der Reinigung immer noch stark verunreinigt und zeigte zahlreiche hartnäckige Flecken.

20 Punkte: Der Pizzastein war unrein und zeigte viele Rückstände. Die Reinigung war weitgehend erfolglos und der Stein blieb stark verschmutzt mit vielen verbleibenden Essensresten.

10 Punkte: Der Pizzastein war unbrauchbar aufgrund der Reinigungsschwierigkeiten. Die Reinigungsbemühungen waren nicht ausreichend, der Stein blieb in einem Zustand, der seine Nutzung praktisch unmöglich machte.

4. Handhabung des Zubehörs

Testdurchführung:

Schritt 1: Auspacken und Überprüfen des Zubehörs

Das mitgelieferte Zubehör, das einen Pizzaheber, ein Pizzaroller und ein Buch mit Rezepten und Bedienungsanleitungen umfasst, wurde aus der Verpackung entnommen. Jedes Stück wurde auf Vollständigkeit und Unversehrtheit geprüft. Der Pizzaheber und die Schneidwerkzeuge wurden auf ihre Verarbeitung und eventuelle Herstellungsfehler untersucht. Alle Bestandteile wurden gegen die Liste in der Bedienungsanleitung abgeglichen, um sicherzustellen, dass kein Zubehörteil fehlt.

Schritt 2: Praktische Anwendung

Der Pizzaheber wurde zuerst verwendet, um eine vorgebackene Pizza sicher auf den Pizzastein im Ofen zu befördern. Dabei wurde auf die Handhabung und Stabilität des Pizzahebers geachtet. Nach dem Backen wurde die Pizza wieder mit dem Pizzaheber aus dem Ofen genommen und auf eine Schneidunterlage gelegt. Anschließend wurden der Pizzaschneider benutzt, um die Pizza in gleichmäßige Stücke zu zerteilen. Bei der praktischen Anwendung wurde auf die Ergonomie, Schneideleistung und Sicherheit der Werkzeuge geachtet.

Schritt 3: Reinigung des Zubehörs

Nach der Nutzung wurde jedes Zubehörteil gemäß den Pflegehinweisen in der Bedienungsanleitung gereinigt. Die Reinigungszeit, Benutzerfreundlichkeit und die Effektivität der Reinigung wurden dokumentiert. Dabei wurden sowohl Handwäsche als auch die Reinigung in der Spülmaschine (falls zulässig) überprüft. Es wurde besonders auf die Entfernung von Teigresten und Käse geachtet, um die praktischen Reinigungsanforderungen im Alltag abzuschätzen.

Schritt 4: Lagerung

Nach der Reinigung wurde das Zubehör auf seinen Lagerbedarf hin überprüft. Jedes Teil wurde auf die vorgesehene Weise verstaut, und es wurde überprüft, wie viel Platz das Zubehör im Küchenbereich einnimmt. Es wurde darauf geachtet, ob spezielle Lagermethoden erforderlich sind und ob die Teile platzsparend und sicher aufbewahrt werden können.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Das Zubehör war vollständig geliefert, ließ sich intuitiv und sicher handhaben, sehr leicht reinigen und ohne großen Aufwand platzsparend lagern.

90 Punkte: Das Zubehör war vollständig und gut zu handhaben, jedoch war die Reinigung bei einigen Teilen etwas zeitaufwändiger, aber noch akzeptabel.

80 Punkte: Das Zubehör war vollständig, jedoch gab es kleinere Herausforderungen bei der Handhabung und Reinigung, die einen minimalen Zeitaufwand mehr erforderten.

70 Punkte: Das Zubehör war vollständig, jedoch waren einige Teile schwer zu handhaben, was die Nutzung nicht ideal machte.

60 Punkte: Das Zubehör war teilweise unvollständig, aber die vorhandenen Teile ließen sich gut handhaben und reinigen.

50 Punkte: Das Zubehör war teilweise unvollständig und einige vollständige Teile waren schwer zu handhaben, was die Nutzung erschwerte.

40 Punkte: Das Zubehör war unvollständig, und die Handhabung der vorhandenen Teile war kompliziert und umständlich.

30 Punkte: Das Zubehör war unvollständig und wies gravierende Mängel auf, die die Nutzung fast unmöglich machten.

20 Punkte: Das Zubehör war nahezu unbrauchbar, da entscheidende Teile fehlten und die vorhandenen nicht funktional waren.

10 Punkte: Das Zubehör war komplett unbrauchbar; keine der gelieferten Teile waren für den vorgesehenen Zweck einsetzbar.

5. Passform in verschiedenen Ofentypen

Testdurchführung:

Schritt 1: Auswahl der Öfen

Im ersten Schritt wurden drei unterschiedliche Öfen ausgewählt, um die Vielseitigkeit des Pizzasteins zu prüfen. Es wurden ein Standard-Elektrobackofen, ein Gasofen und ein Rundgrill ausgewählt. Diese Öfen repräsentieren verschiedene gängige Ofentypen und bieten somit eine umfassende Basis für den Test der Passform und Funktionsfähigkeit des Pizzasteins.

Schritt 2: Einlegen des Pizzasteins

Im zweiten Schritt wurde der Pizzastein in jeden der drei ausgewählten Öfen eingelegt. Dabei wurde darauf geachtet, dass der Pizzastein sicher und ohne Schwierigkeiten in den Innenraum jedes Ofens passt. Es wurde überprüft, ob der Pizzastein flach aufliegt und keinen Kontakt mit den Heizspiralen, Brennern oder anderen internen Ofenteilen hat.

Schritt 3: Schließen der Ofentüren

Im dritten Schritt wurde überprüft, ob die Ofentüren problemlos geschlossen werden können, nachdem der Pizzastein eingelegt wurde. Dies ist wichtig, um sicherzustellen, dass der Pizzastein die Dichtheit des Ofens nicht beeinträchtigt und keine Wärme entweicht, was die Kochleistung beeinflussen könnte.

Schritt 4: Temperaturverteilung

Im vierten Schritt wurde untersucht, ob der Pizzastein in allen Öfen gleichmäßig erhitzt wird. Hierzu wurden Temperaturmessgeräte oder Infrarot-Thermometer verwendet, um die Oberflächentemperatur des Pizzasteins an verschiedenen Punkten zu messen. Die Ergebnisse wurden verglichen, um sicherzustellen, dass keine signifikanten Unterschiede in der Temperaturverteilung bestehen, die die Backeigenschaften des Pizzasteins beeinträchtigen könnten.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Pizzastein passte perfekt in alle getesteten Öfen und zeigte eine gleichmäßige Temperaturverteilung. Dies bedeutet, dass in jedem Ofentyp, der Pizzastein ohne Komplikationen eingelegt werden konnte, die Ofentüren sich problemlos schließen ließen und die Temperaturmessungen keinerlei signifikante Unterschiede anzeigten.

90 Punkte: Der Pizzastein passte gut in alle Öfen, aber die Temperaturverteilung war in einem Ofen leicht ungleichmäßig. In diesem Fall passt der Pizzastein in alle getesteten Öfen, jedoch wurde in einem der Öfen eine leichte Ungleichmäßigkeit bei der Erwärmung festgestellt, die jedoch das Backresultat nur minimal beeinflusst.

80 Punkte: Der Pizzastein passte gut in zwei Öfen, aber die Temperaturverteilung war in einem Ofen ungleichmäßig. Hierbei passte der Pizzastein in zwei der getesteten Öfen perfekt, während in einem dritten Ofen sowohl eine Passformproblematik als auch eine ungleichmäßige Temperaturverteilung vorhanden war.

70 Punkte: Der Pizzastein passte gut in einen Ofen, aber die Temperaturverteilung war in zwei Öfen ungleichmäßig. In diesem Szenario konnte der Pizzastein in nur einem Ofen problemlos verwendet werden, während in den anderen beiden Öfen eine ungleichmäßige Temperaturverteilung und Passformprobleme festgestellt wurden.

60 Punkte: Der Pizzastein passte in alle Öfen, aber die Temperaturverteilung war ungleichmäßig. Der Pizzastein ließ sich in alle Öfen einlegen und die Türen schließen sich problemlos, jedoch wurden Ungleichmäßigkeiten in der Temperaturverteilung in allen Öfen festgestellt.

50 Punkte: Der Pizzastein passte nur in zwei Öfen und zeigte ungleichmäßige Temperaturverteilung. Dies bedeutet, dass der Pizzastein in einem der Öfen überhaupt nicht passte und in den beiden anderen die Temperaturverteilung problematisch war.

40 Punkte: Der Pizzastein passte nur in einen Ofen und zeigte ungleichmäßige Temperaturverteilung. In

diesem Fall passt der Pizzastein nur in einen der getesteten Öfen und es wurden auch hier Ungleichmäßigkeiten bei der Erwärmung festgestellt.

30 Punkte: Der Pizzastein passte nur in einen Ofen und zeigte schlechte Temperaturverteilung. Hier konnte der Pizzastein nur in einen Ofen ohne Schwierigkeiten eingelegt werden und dort war die Temperaturverteilung besonders schlecht.

20 Punkte: Der Pizzastein passte in keinen der Öfen. In diesem Fall war der Pizzastein für keinen der getesteten Öfen passend, was bedeutet, dass er in keinem Ofen ohne Schwierigkeiten eingelegt werden konnte.

10 Punkte: Der Pizzastein war komplett unbrauchbar für alle getesteten Öfen. Dies bedeutet, dass der Pizzastein sowohl in seiner Passform als auch in seiner Funktionalität unbrauchbar war, unabhängig von welchem Ofentyp verwendet wurde.