

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. Verschlussmechanismus-Funktionstest

Testdurchführung:

Schritt 1: Die Brotdose wurde zunächst vollständig geöffnet und der Verschlussmechanismus auf mögliche Beschädigungen oder Produktionsfehler überprüft.

Im ersten Schritt der Testdurchführung des Verschlussmechanismus-Funktionstests wurde die Brotdose vollständig geöffnet, um eine visuelle Inspektion des Verschlussmechanismus vorzunehmen. Es wurde gründlich untersucht, ob der Mechanismus Anzeichen von Beschädigungen, Rissen, Deformierungen oder Produktionsfehlern aufweist. Alle Komponenten, einschließlich der Scharniere und Verriegelungsteile, wurden sorgfältig geprüft, um sicherzustellen, dass keine strukturellen Mängel oder sichtbare Abnutzungserscheinungen vorhanden sind. Es wurde festgestellt, dass keine sichtbaren Mängel vorhanden waren.

Schritt 2: Der Verschlussmechanismus wurde 50 Mal geöffnet und geschlossen, um seine Funktionalität und Langlebigkeit zu testen.

Zur Überprüfung der Funktionalität und Langlebigkeit des Verschlussmechanismus wurde dieser im zweiten Schritt 50 Mal in Folge geöffnet und geschlossen. Dies wurde in gleichmäßigen Intervallen durchgeführt, um sicherzustellen, dass der Mechanismus einer regelmäßigen Benutzung standhält. Während dieses Vorgangs wurde darauf geachtet, ob der Verschluss reibungslos funktioniert oder ob es Anzeichen von mechanischem Versagen, Haken, Widerstand oder einer Beeinträchtigung der Bedienbarkeit gab. Der Mechanismus zeigte keine Anzeichen von Verschleiß oder Funktionsstörungen, was auf eine gute Qualität der Bauteile und eine sorgfältige Verarbeitung hinweist.

Schritt 3: Anschließend wurde die Brotdose mit verschiedenen Lebensmitteln gefüllt, um zu überprüfen, ob der Verschluss auch unter Last sicher hält.

Im dritten Schritt wurde die Brotdose mit verschiedenen Lebensmitteln befüllt, um die Sicherheit und Dichtigkeit des Verschlussmechanismus unter realen Bedingungen zu testen. Unterschiedliche Lebensmittel, die verschiedene Volumina und Gewichte repräsentieren, wurden verwendet, um eine praxisnahe Belastungssituation zu simulieren. Es wurde geprüft, ob der Verschlussmechanismus unter der zusätzlichen Last sicher hielt und ob die Brotdose dicht blieb, ohne dass Lebensmittel oder Flüssigkeiten austraten. Der Verschluss blieb fest geschlossen und es traten keine Undichtigkeiten auf, was zeigt, dass der Mechanismus auch unter Belastung zuverlässig funktioniert.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Verschlussmechanismus funktioniert reibungslos, hält auch unter Last sicher und zeigt keine Anzeichen von Verschleiß nach 50 Öffnungs- und Schließvorgängen.

Die Höchstpunktzahl wird vergeben, wenn der Verschlussmechanismus nach 50 Öffnungs- und Schließvorgängen keinerlei Verschleißerscheinungen zeigt und auch unter Belastung fest und sicher hält. Dies bedeutet, dass der Mechanismus in einwandfreiem Zustand ist und über einen langen Zeitraum zuverlässig funktioniert.

90 Punkte: Der Mechanismus funktioniert gut, hält unter Last, zeigt jedoch leichte Abnutzungserscheinungen nach 50 Vorgängen.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Verschlussmechanismus zwar funktionstüchtig bleibt und unter Last sicher hält, jedoch leichte Anzeichen von Abnutzung oder geringfügige Abweichungen in der Handhabung nach 50 Vorgängen festzustellen sind.

80 Punkte: Der Mechanismus funktioniert, zeigt jedoch deutliche Abnutzungserscheinungen und hält unter Last nicht immer sicher.

80 Punkte werden vergeben, wenn der Verschlussmechanismus deutliche Anzeichen von Abnutzung aufweist und unter bestimmten Belastungen nicht immer zuverlässig geschlossen bleibt. Dies deutet darauf hin, dass die Lebensdauer des Mechanismus eingeschränkt ist.

70 Punkte: Der Verschlussmechanismus funktioniert, hält aber unter Last nicht sicher und zeigt nach 50 Vorgängen deutliche Abnutzungserscheinungen.

Diese Bewertung zeigt, dass trotz funktionaler Verschließbarkeit des Mechanismus erhebliche

Abnutzungserscheinungen sichtbar sind und die Sicherheit unter Belastung nicht mehr gewährleistet werden kann.

60 Punkte: Der Mechanismus funktioniert teilweise, mit häufigen Problemen beim Schließen oder Öffnen. Ein Punktwert von 60 wird zugewiesen, wenn der Verschlussmechanismus nur teilweise funktionsfähig ist und häufige Probleme beim Öffnen oder Schließen auftreten, was auf eine unzuverlässige Mechanik hinweist.

50 Punkte: Der Mechanismus funktioniert, aber nicht zuverlässig, und zeigt nach 50 Vorgängen starke Abnutzungserscheinungen. Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Mechanismus nach den Testzyklen übermäßig abgenutzt ist und gelegentlich versagt, was zu einer eingeschränkten Nutzbarkeit führt.

40 Punkte: Der Verschlussmechanismus weist erhebliche Mängel auf, öffnet und schließt nicht zuverlässig. Ein Wert von 40 Punkten signalisiert erhebliche Qualitätsmängel im Mechanismus, die eine zuverlässige Nutzung nicht mehr ermöglichen.

30 Punkte: Der Mechanismus funktioniert kaum und hält unter Last nicht sicher. Bei 30 Punkten ist der Verschlussmechanismus nahezu funktionsunfähig und kann selbst unter leichten Belastungen nicht sicher geschlossen bleiben.

20 Punkte: Der Verschlussmechanismus ist fast komplett funktionsunfähig, öffnet und schließt nicht korrekt. Hierbei ist der Mechanismus nahezu unbrauchbar, da er weder korrekt öffnet noch schließt, was eine sichere Nutzung unmöglich macht.

10 Punkte: Der Verschlussmechanismus ist vollständig funktionsunfähig. Die niedrigste Punktzahl weist auf einen komplett funktionsunfähigen Verschlussmechanismus hin, der keinerlei sichere Verbindung mehr gewährleisten kann.

2. Spülmaschinentauglichkeit

Testdurchführung:

Schritt 1: Die Brotdose wurde mit üblichen Haushaltsverschmutzungen (Ketchup, Butter, Brotkrümel) verschmutzt und anschließend in den oberen Korb der Spülmaschine gestellt.

Beschreibung: Im ersten Schritt der Testdurchführung wurde die Brotdose absichtlich mit gängigen Haushaltsverschmutzungen wie Ketchup, Butter und Brotkrümeln stark verunreinigt. Diese Verschmutzungen stellen typische Essensreste dar, die in einer Brotdose nach der täglichen Nutzung zu finden sind. Nachdem die Brotdose ausreichend verunreinigt wurde, wurde sie in den oberen Korb der Spülmaschine platziert. Die Spülmaschine wurde in Übereinstimmung mit den Empfehlungen des Herstellers befüllt, um sicherzustellen, dass keine anderen Faktoren das Ergebnis beeinflussen könnten.

Schritt 2: Ein Standard-Spülprogramm (ca. 65°C) wurde gestartet.

Beschreibung: Im zweiten Schritt wurde ein Standard-Spülprogramm ausgewählt und gestartet. Das Programm wurde bei einer Temperatur von etwa 65°C durchgeführt, was als typische Reinigungstemperatur für Haushaltsgeschirrspüler gilt. Der gesamte Spülvorgang dauerte ungefähr zwei Stunden und lief ohne Unterbrechungen oder Abweichungen ab.

Schritt 3: Nach dem Programmende wurde die Brotdose entnommen und auf Rückstände, Verformungen und sonstige Schäden überprüft.

Beschreibung: Nach Abschluss des Spülprogramms wurde die Brotdose aus dem oberen Korb der Spülmaschine entnommen. Im Anschluss wurde sie gründlich daraufhin untersucht, ob noch irgendwelche Rückstände von Ketchup, Butter oder Brotkrümeln vorhanden waren. Zudem wurde die Brotdose auf strukturelle Integrität kontrolliert, das heißt, es wurde geprüft, ob es Verformungen, sichtbare Farbveränderungen oder sonstige physische Schäden gab. Erfreulicherweise war die Brotdose vollständig sauber und zeigte weder Verformungen noch sichtbare Schäden.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Brotdose ist nach dem Spülvorgang vollständig sauber, ohne Verformungen oder sonstige Schäden.

Beschreibung: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn die Brotdose nach dem gesamten Spülvorgang keinerlei Rückstände, Verformungen oder sichtbare Schäden aufweist. Dies bedeutet, dass die Brotdose in einem neuwertigen Zustand ist und die Spülmaschinentauglichkeit zu 100 % gegeben ist.

90 Punkte: Die Brotdose ist sauber, zeigt jedoch minimale Verformungen oder Farbveränderungen.

Beschreibung: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Brotdose nach dem Spülvorgang sauber ist, jedoch minimale Verformungen oder kaum wahrnehmbare Farbveränderungen aufweist. Die Funktionalität der Brotdose bleibt jedoch vollständig erhalten.

80 Punkte: Die Brotdose ist sauber, jedoch mit deutlichen Verformungen oder Farbveränderungen.

Beschreibung: Diese Punktzahl wird erzielt, wenn die Brotdose sauber ist, allerdings deutliche Verformungen oder merkliche Farbveränderungen aufweist. Trotz der Verformungen bleibt die Brotdose im Allgemeinen noch funktionsfähig.

70 Punkte: Die Brotdose ist größtenteils sauber, weist jedoch leichte Rückstände und Verformungen auf.

Beschreibung: Hier wird die Punktzahl vergeben, wenn die Brotdose nach dem Spülvorgang zwar größtenteils sauber ist, jedoch einige leichte Rückstände sowie minimale Verformungen erkennbar sind.

60 Punkte: Die Brotdose ist teilweise sauber, mit Rückständen und leichten Verformungen.

Beschreibung: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn die Brotdose nur teilweise sauber ist und sowohl Rückstände als auch leichte Verformungen aufweist.

50 Punkte: Die Brotdose weist Rückstände auf und zeigt deutliche Verformungen.

Beschreibung: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn nach dem Spülvorgang deutliche Verschmutzungsreste und Verformungen an der Brotdose erkennbar sind.

40 Punkte: Die Brotdose ist nicht vollständig sauber und hat starke Verformungen.

Beschreibung: Diese Punktzahl ist für Fälle vorgesehen, in denen die Brotdose nach dem Spülvorgang nicht vollständig sauber geworden ist und gleichzeitig starke Verformungen festgestellt werden.

30 Punkte: Die Brotdose ist kaum sauber und strukturell beeinträchtigt.

Beschreibung: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn die Brotdose nach dem Spülvorgang kaum sauber ist und zudem strukturell beeinträchtigt wurde, etwa durch erhebliche Verformungen oder Beschädigungen.

20 Punkte: Die Brotdose ist nicht sauber und stark beschädigt.

Beschreibung: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Brotdose nach dem Spülvorgang nicht sauber ist und starke Beschädigungen aufweist, die ihre Funktionsfähigkeit erheblich beeinträchtigen.

10 Punkte: Die Brotdose ist unbrauchbar nach dem Spülvorgang.

Beschreibung: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn die Brotdose nach dem Spülvorgang unbrauchbar geworden ist. Dies kann durch extreme Verformungen, strukturelle Schäden oder vollständigem Versagen bei der Reinigung ausgelöst werden.

3. Geruchsneutralität

Testdurchführung:

Schritt 1: Die Brotdose wurde mit stark riechenden Lebensmitteln (z.B. Zwiebeln, Knoblauch) befüllt und für 24 Stunden verschlossen gelagert.

Beschreibung: Im ersten Schritt des Tests wurde die Brotdose mit stark riechenden Lebensmitteln wie Zwiebeln und Knoblauch befüllt, um eine intensive Geruchsentwicklung zu gewährleisten. Anschließend wurde die Brotdose fest verschlossen und für einen Zeitraum von 24 Stunden an einem kühlen, dunklen Ort gelagert, um sicherzustellen, dass die Gerüche ausreichend in das Material der Brotdose eindringen können.

Schritt 2: Die Brotdose wurde mit einer geruchsneutralen Seife und warmem Wasser gereinigt.

Beschreibung: Nachdem die Brotdose 24 Stunden lang den stark riechenden Lebensmitteln ausgesetzt war, wurde sie gründlich mit einer geruchsneutralen Seife und warmem Wasser gereinigt. Der Reinigungsvorgang dauerte etwa fünf Minuten und umfasste gründliches Schrubben aller Innenflächen der Brotdose, um sicherzustellen, dass alle Rückstände der Lebensmittel entfernt werden und der unangenehme Geruch beseitigt wird.

Schritt 3: Nach der Reinigung wurde die Brotdose an der Luft getrocknet und anschließend erneut auf verbliebene Gerüche überprüft.

Beschreibung: Nach der Reinigung wurde die Brotdose an einem gut belüfteten Ort an der Luft getrocknet. Die Trocknung dauerte mehrere Stunden, um sicherzustellen, dass keine Feuchtigkeit mehr in der Brotdose verblieb. Anschließend wurde die Brotdose erneut geöffnet und auf verbliebene Gerüche überprüft. In dieser finalen Inspektion wurde festgestellt, dass die Brotdose geruchsneutral war.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Brotdose ist nach der Reinigung vollständig geruchsneutral.

Beschreibung: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn nach Abschluss des Reinigungsvorgangs und der Trocknung keinerlei wahrnehmbaren Geruchsrückstände in der Brotdose verbleiben. Die Brotdose muss vollkommen geruchsneutral sein und keinerlei Hinweise auf die zuvor eingeführten stark riechenden Lebensmittel aufweisen.

90 Punkte: Die Brotdose ist nach der Reinigung nahezu geruchsneutral, mit minimalen Geruchsresten.

Beschreibung: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Brotdose nach der Reinigung und Trocknung fast vollständig geruchsneutral ist, jedoch minimale, kaum wahrnehmbare Geruchsreste vorhanden sind, die nur bei intensiver Überprüfung riechbar sind.

80 Punkte: Die Brotdose weist nach der Reinigung leichte Geruchsreste auf.

Beschreibung: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Brotdose nach der Reinigung leichte Geruchsreste der stark riechenden Lebensmittel aufweist. Diese Gerüche sollten schwach sein und die normale Nutzung der Brotdose kaum beeinträchtigen.

70 Punkte: Die Brotdose weist nach der Reinigung deutliche Geruchsreste auf.

Beschreibung: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn nach der Reinigung deutlich spürbare Geruchsreste in der Brotdose verbleiben. Diese Gerüche sind konstant wahrnehmbar, beeinträchtigen jedoch nicht vollständig die Nutzung der Brotdose.

60 Punkte: Die Brotdose ist nach der Reinigung immer noch stark vom ursprünglichen Geruch betroffen.

Beschreibung: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Brotdose nach der Reinigung immer noch stark nach den ursprünglich eingeführten Lebensmitteln riecht. Der Geruch ist stark und beeinträchtigt die Nutzung erheblich.

50 Punkte: Die Brotdose hat nach der Reinigung signifikante Geruchsreste, die die Nutzung beeinträchtigen.

Beschreibung: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn signifikante Reste der unangenehmen Gerüche nach gründlicher Reinigung in der Brotdose verbleiben. Diese Zustände machen die normale Nutzung der Brotdose problematisch.

40 Punkte: Die Brotdose ist nach der Reinigung fast unverändert im Geruch.

Beschreibung: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Reinigung kaum eine sichtbare Veränderung des starken Geruchs in der Brotdose bewirkt hat. Der Geruch bleibt nahezu unverändert stark und beeinträchtigt die Benutzung erheblich.

30 Punkte: Die Brotdose ist stark vom Geruch betroffen und kaum nutzbar.

Beschreibung: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Brotdose aufgrund starker Geruchsverfälschung nach der Reinigung fast unbrauchbar ist. Der verbleibende starke Geruch macht die normale Verwendung der Brotdose schwer.

20 Punkte: Die Brotdose ist unbrauchbar aufgrund des Geruchs.

Beschreibung: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Geruch nach der Reinigung so intensiv ist, dass die Brotdose als unbrauchbar gilt. Der starke Geruch macht eine Nutzung nicht nur ungeeignet, sondern unmöglich.

10 Punkte: Die Brotdose ist vollständig unbrauchbar.

Beschreibung: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Brotdose nach den durchgeführten Reinigungsmaßnahmen in einem Zustand ist, der ihre Nutzung vollständig ausschließt. Der verbleibende Geruch ist so intensiv und störend, dass die Brotdose als komplett unbrauchbar eingestuft wird.

4. Temperaturbeständigkeit

Testdurchführung:

Schritt 1: Die Brotdose wurde mit heißem Wasser (ca. 90°C) befüllt und für 30 Minuten stehen gelassen. Nach der Befüllung der Brotdose mit heißem Wasser wurde sichergestellt, dass die Wassertemperatur konstant bei etwa 90°C gehalten wurde. Die Brotdose stand in einem kontrollierten Testumfeld für die gesamte Dauer von 30 Minuten. Nach Ablauf der Zeit wurde das Wasser entleert und die Brotdose auf sichtbare Verformungen, Risse oder andere Materialveränderungen gründlich überprüft und dokumentiert.

Schritt 2: Die Brotdose wurde in den Gefrierschrank gestellt und für 24 Stunden bei -10°C gelagert. Im nächsten Schritt wurde die Brotdose in einen Gefrierschrank gestellt, der auf eine Temperatur von -10°C eingestellt war. Die Dose verblieb dort ununterbrochen für eine Dauer von 24 Stunden. Nach dieser Zeit wurde die Brotdose aus dem Gefrierschrank entnommen und sorgfältig auf das Vorhandensein von Rissen, Verformungen oder anderen Materialveränderungen überprüft. Jegliche Auffälligkeiten wurden detailgenau dokumentiert.

Schritt 3: Die Brotdose wurde mit kaltem Wasser befüllt und in die Mikrowelle gestellt, um für 2 Minuten bei höchster Stufe erhitzt zu werden. Im letzten Schritt der Testreihe wurde die Brotdose mit kaltem Wasser gefüllt. Diese wurde anschließend in eine Mikrowelle gestellt und für eine Dauer von 2 Minuten bei höchster Leistung erhitzt. Nach Ablauf der Heizzeit wurde die Brotdose sofort aus der Mikrowelle entnommen und auf Verformungen, Risse oder andere Auffälligkeiten eingehend geprüft. Die Ergebnisse dieser Untersuchung wurden ebenfalls dokumentiert.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Brotdose zeigt keine Verformungen oder Materialveränderungen bei allen Tests. Die höchste Punktzahl wird vergeben, wenn die Brotdose nach allen drei Tests keinerlei Verformungen, Risse oder Materialveränderungen zeigt. Dies bestätigt, dass die Brotdose extrem temperaturbeständig ist.

90 Punkte: Die Brotdose zeigt minimale Materialveränderungen bei einem der Tests. Wenn die Brotdose nach einem der drei Tests geringfügige Materialveränderungen, die kaum sichtbar sind und die Funktionalität nicht beeinträchtigen, aufweist, wird diese Punktzahl zugeteilt.

80 Punkte: Die Brotdose zeigt leichte Verformungen oder Materialveränderungen bei einem der Tests. Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Brotdose nach einem der Tests leichte und sichtbare Verformungen oder Materialveränderungen aufweist, die jedoch die Funktion nicht wesentlich beeinträchtigen.

70 Punkte: Die Brotdose zeigt deutliche Verformungen oder Materialveränderungen bei einem der Tests. Wenn nach einem der Tests deutliche Verformungen oder Materialschäden sichtbar werden, die die Funktion zwar beeinträchtigen, aber nicht komplett unbrauchbar machen, erhält die Brotdose diese Punktzahl.

60 Punkte: Die Brotdose zeigt Verformungen oder Materialveränderungen bei zwei der Tests. Die Brotdose wird mit 60 Punkten bewertet, wenn nach zwei der drei Tests Verformungen oder anderweitige Materialveränderungen feststellbar sind.

50 Punkte: Die Brotdose hat signifikante Verformungen oder Materialveränderungen bei einem der Tests. Falls die Brotdose nach einem der Tests signifikante Verformungen oder Materialschäden zeigt, die ihre Funktion ernsthaft beeinträchtigen, wird diese Punktzahl zugewiesen.

40 Punkte: Die Brotdose ist nach einem der Tests fast unbrauchbar. Wenn die Brotdose nach einem der Tests nahezu unbrauchbar wird, jedoch noch minimal funktionstüchtig bleibt, erhält sie diese Punktzahl.

30 Punkte: Die Brotdose ist nach zwei der Tests unbrauchbar. Sollte die Brotdose nach zwei der durchgeführten Tests unbrauchbar werden und ihre primäre Funktion nicht mehr erfüllen können, erhält sie diese Punktzahl.

20 Punkte: Die Brotdose ist nach allen Tests stark beschädigt.
Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Brotdose nach allen Tests starke Beschädigungen aufweist, die eine Nutzung nahezu unmöglich machen.

10 Punkte: Die Brotdose ist vollständig unbrauchbar nach allen Tests.
Die niedrigste Punktzahl wird zugewiesen, wenn die Brotdose nach sämtlichen Tests vollständig unbrauchbar ist und keinerlei Funktionalität mehr bietet.

5. Materialbeschaffenheit

Testdurchführung:

Schritt 1: Die Brotdose wurde gründlich gereinigt und getrocknet, um sicherzustellen, dass keine Rückstände die Testergebnisse verfälschen.

Im ersten Schritt der Testdurchführung wurde die Brotdose sorgfältig mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel vollständig gereinigt. Dieser Reinigungsschritt zielte darauf ab, alle eventuellen Rückstände, wie z. B. Lebensmittelreste oder Fingerabdrücke, zu entfernen, welche die Testergebnisse möglicherweise beeinflussen könnten. Nach der Reinigung wurde die Dose gründlich getrocknet, um sicherzustellen, dass keine Feuchtigkeit verblieb. Anschließend wurde eine ausführliche visuelle Inspektion durchgeführt, bei der die Brotdose auf sichtbare Kratzer, Verfärbungen und Risse untersucht wurde. Es wurde besonderen Wert auf eine genaue Überprüfung aller Oberflächen, einschließlich der Ecken und Kanten, gelegt. Zum Abschluss der Inspektion konnte festgestellt werden, dass keine sichtbaren Mängel vorlagen.

Schritt 2: Mit Hilfe eines einfachen Haushaltmessers wurde sanfter Druck auf die Oberfläche der Brotdose ausgeübt, um die Kratzfestigkeit des Materials zu testen.

In diesem Schritt wurde ein Standardküchenmesser verwendet, um die Kratzfestigkeit des Materials zu testen. Das Messer wurde unter Anwendung von sanftem Druck entlang der Oberfläche der Brotdose geführt. Besonders sensibel wurde dabei auf jegliche Spuren oder Kratzer geachtet, die durch den Kontakt mit dem Messer entstehen könnten. Die Bewegungen des Messers wurden kontrolliert und gleichmäßig ausgeführt, um eine gleichbleibende Belastung sicherzustellen. Die Untersuchung der Oberfläche nach dem Kratztest ergab, dass keine Kratzspuren zu sehen waren.

Schritt 3: Ein Teil der Brotdose wurde mit einem handelsüblichen Hammer leicht abgeklopft, um die Bruchfestigkeit zu testen.

Hierbei wurde ein handelsüblicher Hammer verwendet, um die Bruchfestigkeit des Materials zu überprüfen. Unter kontrollierten Bedingungen wurde ein leichter, gleichmäßiger Druck auf verschiedene Stellen der Brotdose ausgeübt. Dabei wurde die Intensität und die Anzahl der Hammerschläge so gewählt, dass der Test repräsentative Ergebnisse liefern konnte, ohne das Material übermäßig zu belasten. Die Beobachtungen während und nach dem Test zeigten, dass die Brotdose keine Risse, Brüche oder sonstige Beschädigungen aufwies.

Schritt 4: Die Brotdose wurde in eine Lösung aus Wasser und Essig getaucht und für 24 Stunden stehen gelassen, um die Beständigkeit gegen chemische Einflüsse zu testen.

Für diesen Schritt wurde eine Lösung vorbereitet, bestehend aus einer Mischung von Wasser und handelsüblichem Essig im Verhältnis von 1:1. Die Brotdose wurde vollständig in diese Lösung eingetaucht und für eine Dauer von 24 Stunden stehen gelassen. Während dieses Zeitraums wurde der Behälter abgedeckt, um die Lösung zu stabilisieren und eine gleichmäßige Einwirkung auf die Oberfläche der Brotdose zu gewährleisten. Nach Ablauf der 24 Stunden wurde die Brotdose aus der Lösung genommen und gründlich abgespült sowie getrocknet. Eine anschließende Inspektion stellte sicher, dass keine Veränderungen des Materials, wie Verfärbungen, Korrosion oder strukturelle Schwächen, erkennbar waren.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Brotdose zeigt keine Kratzer, Risse, Brüche oder Materialveränderungen bei allen Tests. Die Brotdose hat sämtliche Tests ohne jegliche sichtbaren Mängel überstanden. Dies bedeutet, dass bei der visuellen Inspektion, beim Kratztest, beim Bruchtest und beim chemischen Test keinerlei Schäden wie Kratzer, Risse oder andere Materialveränderungen festgestellt wurden.

90 Punkte: Die Brotdose zeigt minimale Kratzer oder Materialveränderungen bei einem der Tests. Die Brotdose hat in einem der Tests minimale, kaum sichtbare Kratzer oder Materialveränderungen gezeigt, die jedoch die Funktionalität und Integrität des Behälters nicht beeinträchtigen.

80 Punkte: Die Brotdose weist leichte Kratzer oder Materialveränderungen bei einem der Tests auf. Es wurden leichte Kratzer oder geringfügige Materialveränderungen an der Brotdose festgestellt, die jedoch noch akzeptabel sind und die Funktion nicht wesentlich beeinträchtigen.

70 Punkte: Die Brotdose zeigt deutliche Kratzer oder Materialveränderungen bei einem der Tests. Deutlich sichtbare Kratzer oder nennenswerte Materialveränderungen wurden bei einem der Tests festgestellt, was auf eine beschränkte Widerstandsfähigkeit hinweist.

60 Punkte: Die Brotdose weist Veränderungen bei zwei der Tests auf. Die Brotdose zeigt bei mindestens zwei der durchgeführten Tests sichtbare Veränderungen, wie Kratzer und Materialveränderungen, die auf Einschränkungen in der Materialqualität hinweisen.

50 Punkte: Die Brotdose hat signifikante Kratzer oder Materialveränderungen bei einem der Tests. Es wurden signifikante Schäden, wie tiefe Kratzer oder substanzielle Materialveränderungen, bei einem der Tests festgestellt, was die Gebrauchsfähigkeit des Behälters ernsthaft in Frage stellt.

40 Punkte: Die Brotdose zeigt fast unbrauchbare Veränderungen bei einem der Tests. Erhebliche Schäden oder Materialveränderungen, die den Behälter nahezu unbrauchbar machen, wurden bei einem der Tests festgestellt.

30 Punkte: Die Brotdose ist nach zwei der Tests unbrauchbar. Nach Durchführung von zwei der vier Tests ist die Brotdose derart beschädigt, dass ihre Gebrauchsfähigkeit stark eingeschränkt oder nicht mehr gegeben ist.

20 Punkte: Die Brotdose ist nach allen Tests stark beschädigt. Die Summe der Tests hat zu schweren Schäden geführt, wobei die Brotdose in vielfältiger Hinsicht unbrauchbar geworden ist.

10 Punkte: Die Brotdose ist vollständig unbrauchbar nach allen Tests. Nach Abschluss aller Tests ist die Brotdose derart beschädigt, dass sie ihre Funktion völlig eingebüßt hat und nicht mehr verwendbar ist.