

## **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. Oberflächengüte (Visuelle Inspektion)

### Testdurchführung:

#### Schritt 1: Reinigung des Edelstahl-Cocktailzubehörs

Das Cocktailzubehör wurde gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt. Hierbei wurde darauf geachtet, dass alle Verschmutzungen, inklusive Schmutz und Fingerabdrücke, vollständig entfernt wurden. Ein weiches Schwammtuch wurde benutzt, um sicherzustellen, dass die Oberfläche nicht zusätzlichen Belastungen oder Kratzern ausgesetzt wird. Nach der Reinigung wurde das Zubehör gründlich abgespült.

#### Schritt 2: Trocknen des Zubehörs

Das gereinigte Zubehör wurde sorgfältig mit einem weichen, fusselfreien Tuch abgetrocknet. Dieser Vorgang stellte sicher, dass keine Wasserflecken auf der Oberfläche zurückblieben. Das Trocknen erfolgte durch sanftes Abwischen, um weitere Kratzer zu vermeiden und die Oberfläche optimal auf die visuelle Inspektion vorzubereiten.

#### Schritt 3: Visuelle Inspektion bei gutem Licht

Unter einer hellen Lichtquelle, die eine gleichmäßige Ausleuchtung der Arbeitsfläche gewährleistete, wurde das Edelstahl-Cocktailzubehör genau betrachtet. Hierbei wurden alle Oberflächen aus verschiedenen Winkeln betrachtet, um mögliche Kratzer, Dellen und Unregelmäßigkeiten sichtbar zu machen. Dieser Schritt ermöglichte eine detaillierte Beobachtung der Oberflächenbeschaffenheit und half dabei, eventuelle Mängel zu identifizieren.

#### Schritt 4: Berührungstest

Zusätzlich zur visuellen Inspektion wurde ein Berührungstest durchgeführt. Das Zubehör wurde sanft gefühlt, um raue Stellen oder Unebenheiten zu erkennen. Diese taktile Prüfung half dabei, Mängel zu identifizieren, die möglicherweise bei der reinen Sichtprüfung übersehen wurden. Das Fühlen der Oberfläche stellte sicher, dass auch feinste Unregelmäßigkeiten erfasst wurden.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Keine Kratzer, Dellen oder Unregelmäßigkeiten. Die Oberfläche des Edelstahl-Cocktailzubehörs ist glatt und makellos, ohne sichtbare oder fühlbare Mängel.

90 Punkte: Minimale, kaum sichtbare Kratzer oder winzige Unregelmäßigkeiten sind vorhanden. Diese sind jedoch weder fühlbar noch beeinträchtigen sie die optische Qualität erheblich.

80 Punkte: Es gibt sichtbare, aber nicht tiefe Kratzer oder leichte Dellen. Diese Mängel sind vorhanden, aber sie beeinträchtigen die Funktionalität des Zubehörs nicht.

70 Punkte: Mehrere sichtbare Kratzer und Dellen sind erkennbar, die die Ästhetik des Zubehörs deutlich beeinträchtigen. Die Funktion bleibt jedoch erhalten.

60 Punkte: Deutliche Kratzer und Dellen sind vorhanden, die sowohl die ästhetische Anmutung als auch die Funktionalität des Zubehörs beeinträchtigen.

50 Punkte: Grobe Kratzer und Dellen machen das Zubehör unbrauchbar, indem die Nutzung deutlich eingeschränkt wird.

40 Punkte: Sehr grobe Kratzer und Dellen haben die Oberfläche stark beschädigt, sodass das Zubehör erhebliche optische und funktionale Mängel aufweist.

30 Punkte: Tiefe Kratzer und große Dellen sind vorhanden, die das Zubehör potenziell gefährlich machen könnten. Die Nutzung wird stark beeinträchtigt.

20 Punkte: Mehrere tiefe Kratzer und große Dellen machen das Zubehör unbrauchbar und gefährlich, was die Nutzung praktisch unmöglich macht.

10 Punkte: Die Oberfläche des Zubehörs ist extrem beschädigt, mit sehr schweren Kratzern und Dellen, die jegliche Nutzung unmöglich machen.

## 2. Stabilität

### Testdurchführung:

#### Schritt 1: Auswahl des Prüfzubehörs

Für den Biegetest wurde ein typisches Teil des Cocktailzubehörs, wie ein Rührlöffel oder eine Zange, sorgfältig ausgewählt. Dabei wurde sichergestellt, dass das gewählte Zubehör repräsentativ für die Produktlinie ist. Das Ziel war es, ein häufig genutztes und typisches Accessoire zu testen, um realistische Ergebnisse zu erhalten.

#### Schritt 2: Fixierung des Zubehörs

Das ausgewählte Zubehör wurde in einer festen Position fixiert, um kontrollierte Testbedingungen zu gewährleisten. Dies erfolgte mithilfe eines geeigneten Halterungssystems, das sicherstellte, dass das Zubehör während des Tests nicht verrutschen oder seine Position verändern konnte. Die Fixierung war entscheidend, um die Exaktheit und Wiederholbarkeit des Tests zu gewährleisten.

#### Schritt 3: Anwendung von Druck

Mit beiden Händen wurde gleichmäßig Druck auf das fixierte Zubehör ausgeübt, um seine Biegefestigkeit zu untersuchen. Dabei wurde darauf geachtet, den Druck langsam und gleichmäßig zu erhöhen, um Unterschiede im Verhalten des Zubehörs bei unterschiedlicher Kräfteinwirkung zu beobachten. Der Druck wurde bis zu dem Punkt erhöht, an dem eine sichtbare Verformung auftrat oder das Zubehör brach.

#### Schritt 4: Beobachtung und Aufzeichnung

Während des gesamten Biegetests wurde genau beobachtet, wie sich das Zubehör unter Druck verhielt. Notiert wurde, ob und wie stark sich das Zubehör verbog, sowie ob es nach Freigabe des Drucks in seine Originalform zurückkehrte oder bleibende Verformungen zeigte. Alle Beobachtungen wurden detailliert dokumentiert und fotografisch festgehalten, um die Ergebnisse später präzise auswerten zu können.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Kein sichtbares Verbiegen bei normalem Druck. Das Zubehör zeigt keine Anzeichen von Verformung, selbst wenn ein normaler Nutzungsdruck ausgeübt wird, und behält seine ursprüngliche Form vollständig bei.

90 Punkte: Minimales Verbiegen bei starkem Druck, Rückkehr zur Ausgangsform. Unter erheblichem Druck zeigt das Zubehör eine leichte Verformung, kehrt jedoch nach Freigabe des Drucks vollständig in seine Originalform zurück.

80 Punkte: Leichtes Verbiegen bei starkem Druck, keine bleibenden Verformungen. Das Zubehör verbiegt sich leicht unter starkem Druck, jedoch ohne bleibende Deformationen, es nimmt nach Absetzen des Drucks wieder nahezu seine ursprüngliche Form an.

70 Punkte: Sichtbares Verbiegen bei starkem Druck, leichte bleibende Verformungen. Das Zubehör zeigt deutlich sichtbare Verformungen unter starkem Druck, die nach Absetzen des Drucks in Form leichter bleibender Verformungen zurückbleiben.

60 Punkte: Deutliches Verbiegen bei starkem Druck, bleibende Verformungen. Unter starkem Druck verbiegt sich das Zubehör erheblich und behält deutliche bleibende Verformungen bei, die seine Funktionalität jedoch nicht vollständig beeinträchtigen.

50 Punkte: Starkes Verbiegen bei normalem Druck, deutliche bleibende Verformungen. Bereits bei normalem Nutzungsdruck zeigt das Zubehör starkes Verbiegen und bleibt dauerhaft verformt, was seine Ästhetik und Funktion beeinträchtigt.

40 Punkte: Extreme Verformung bei normalem Druck, Zubehör wird unbrauchbar. Das Zubehör verformt sich unter normalem Druck so stark, dass es seine ursprüngliche Funktion nicht mehr erfüllen kann und somit unbrauchbar wird.

30 Punkte: Sehr starke Verformung bei geringem Druck, strukturelle Schwäche offensichtlich. Das Zubehör zeigt bereits bei leichtem Druck erhebliche Verformungen und strukturelle Schwächen, die darauf hinweisen, dass es den Anforderungen des Gebrauchs nicht gewachsen ist.

20 Punkte: Zubehör verbiegt sich bereits bei minimalem Druck, Gefahr des Bruchs. Bei minimalem Druck zeigt das Zubehör sofortige Verformungen und die Gefahr, dass es bricht, ist hoch, es deutet auf eine sehr geringe Materialqualität hin.

10 Punkte: Zubehör bricht oder wird unbrauchbar bei geringem Druck. Bereits bei geringem Druck bricht das Zubehör oder wird so stark verformt, dass es nicht mehr verwendet werden kann. Die Stabilität und Widerstandsfähigkeit sind außerordentlich schlecht.

### **3. Reinigung**

#### **Testdurchführung:**

##### Schritt 1: Vorbereitung des Zubehörs

Das Edelstahl-Cocktailzubehör wurde vorsichtig in die Spülmaschine geladen. Dabei wurde darauf geachtet, dass jedes Teil so platziert wurde, dass es während des Prozesses nicht verrutschen konnte und keine direkten Kontakte mit anderen Gegenständen innerhalb der Maschine hatte, um Kratzer oder andere Schäden zu vermeiden. Besonders empfindliche Teile wurden in speziell dafür vorgesehenen Bereichen der Spülmaschine platziert, um bestmöglichen Schutz zu gewährleisten.

##### Schritt 2: Auswahl des Spülprogramms

Ein Standard-Spülprogramm wurde ausgewählt, das eine mittlere Temperatur von etwa 50-60 Grad Celsius und eine durchschnittliche Dauer von etwa 1,5 Stunden bietet. Dies simulierte eine typische Haushaltsreinigungssituation und stellte sicher, dass das Zubehör ein realistisches Reinigungsumfeld durchlief. Es wurde darauf geachtet, keine zusätzlichen Reinigungsmittel oder Sonderprogramme zu verwenden, um ein standardisiertes Ergebnis zu gewährleisten.

##### Schritt 3: Durchführung des Spülvorgangs

Die Spülmaschine wurde gestartet und das Edelstahl-Cocktailzubehör durchlief den gesamten Spülzyklus. Während des Vorgangs wurde darauf geachtet, dass keine außergewöhnlichen Geräusche, Rüttelbewegungen oder andere Anomalien auftreten, die auf eine mögliche Beschädigung des Zubehörs hinweisen könnten. Der Fortschritt des Programms wurde regelmäßig überprüft, um sicherzustellen, dass keine Unterbrechungen oder Störungen auftraten.

##### Schritt 4: Inspektion nach dem Spülen

Nach Abschluss des Spülvorgangs wurde das Zubehör aus der Spülmaschine entnommen und sorgfältig untersucht. Jedes Teil wurde auf Sauberkeit überprüft, wobei besonderes Augenmerk auf Bereiche gelegt wurde, die möglicherweise Rückstände oder Flecken aufweisen könnten. Die Untersuchung umfasste auch die Kontrolle auf Verfärbungen, die Farbveränderungen durch die Hitze- und Reinigungsbedingungen anzeigen könnten. Zusätzlich wurden alle Teile auf physische Beschädigungen hin überprüft, wie z. B. Kratzer, Risse oder Verformungen.

#### **Punkteverteilung:**

100 Punkte: Zubehör ist vollständig sauber, ohne Flecken, Verfärbungen oder Beschädigungen. Jedes Teil sieht aus wie neu und zeigt keinerlei Anzeichen von Verschleiß oder Reinigungsrückständen.

90 Punkte: Zubehör ist sauber, aber bei genauer Betrachtung finden sich minimale, kaum sichtbare Wasserflecken. Es gibt keine Verfärbungen oder physischen Beschädigungen.

80 Punkte: Zubehör ist grundsätzlich sauber, es sind jedoch einige, leicht erkennbare Wasserflecken vorhanden. Keine Verfärbungen oder Beschädigungen sind sichtbar.

70 Punkte: Zubehör ist sauber, zeigt jedoch einige Wasserflecken. Es können auch leichte Verfärbungen vorhanden sein, die jedoch das Aussehen und die Funktion nicht wesentlich beeinträchtigen.

60 Punkte: Zubehör ist sauber, zeigt jedoch deutliche Wasserflecken oder leichte Verfärbungen, die auf den ersten Blick erkennbar sind, jedoch die Funktionalität nicht beeinträchtigen.

50 Punkte: Das Zubehör weist Flecken oder Verfärbungen auf, bleibt aber grundsätzlich funktional. Das ästhetische Erscheinungsbild ist beeinträchtigt, aber es gibt keine strukturellen Beschädigungen.

40 Punkte: Zubehör hat deutliche Flecken oder Verfärbungen und leichte physische Beschädigungen wie kleine Kratzer oder Einkerbungen, die jedoch die grundlegende Funktion nicht einschränken.

30 Punkte: Das Zubehör zeigt starke Flecken, Verfärbungen oder leichte Beschädigungen, die die Funktionalität noch nicht vollständig beeinträchtigen, jedoch deutlich sichtbar sind.

20 Punkte: Zubehör hat schwere Flecken, Verfärbungen und deutliche Beschädigungen, die die Benutzung erschweren oder unangenehm machen könnten.

10 Punkte: Zubehör ist stark beschädigt oder unbrauchbar nach dem Spülen. Es weist schwere physische Schäden auf, die eine weitere Benutzung praktisch unmöglich machen.

## 4. Ergonomie

### Testdurchführung:

#### Schritt 1: Auswahl des Zubehörs

Ein repräsentatives Stück des Cocktailzubehörs, wurde für die Prüfung ausgewählt. Dabei wurde darauf geachtet, ein Zubehörteil zu wählen, das häufig genutzt wird und typische Merkmale aufweist, die für die Ergonomie relevant sind. Es wurde im Detail betrachtet, welche Materialien verwendet wurden und wie die Verarbeitung erscheint, um sicherzustellen, dass das getestete Zubehör repräsentativ für die gesamte Produktlinie ist.

#### Schritt 2: Handhabungstest

Das ausgewählte Zubehör wurde in die Hand genommen und auf verschiedenen Kriterien getestet. Die Griffbarkeit wurde überprüft, indem verschiedene Handhaltungen ausprobiert wurden, um festzustellen, wie sicher und komfortabel das Zubehör in der Hand liegt. Zusätzlich wurde die Balance getestet, um sicherzustellen, dass das Gewicht gleichmäßig verteilt ist und keine ungewollten Kippbewegungen auftreten. Ebenfalls wurde das Gewicht des Zubehörs gemessen und bewertet, ob es leicht genug ist, um es bequem über einen längeren Zeitraum zu verwenden.

#### Schritt 3: Simulierte Nutzung

In einer simulierten Nutzungssituation wurde das Zubehör so verwendet, wie es in einer typischen Barkeeper-Situation vorkommt. Diese Tests wurden mehrmals wiederholt, um die Ergonomie in realistischen Situationen zu beurteilen. Dabei wurde besonders auf die Bewegungsfreiheit, die Leichtigkeit der Handhabung und eventuelle ergonomische Hindernisse geachtet.

#### Schritt 4: Langzeittest

Das Zubehör wurde über einen längeren Zeitraum benutzt, um die Auswirkungen einer ausgedehnten Nutzung zu bewerten. Hierbei wurde insbesondere auf die Ermüdung der Hand und mögliche Unannehmlichkeiten geachtet. Die Testpersonen berichteten über ihre Erfahrungen nach mehreren Anwendungssitzungen, um ein umfassendes Bild von der ergonomischen Beschaffenheit über Zeit zu erhalten. Berücksichtigt wurden die Dauer der Nutzung, die Intensität der Tätigkeiten und spezifische Rückmeldungen der Nutzer zum Komfort und zur Ergonomie.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Zubehör ist sehr angenehm in der Handhabung, keine Ermüdung oder Unannehmlichkeiten. Hierzu zählt, dass das Zubehör auch bei längerer Nutzung keinerlei Ermüdung verursacht und in sämtlichen Handhaltungen komfortabel bleibt. Alle Testpersonen empfanden das Zubehör als optimal ergonomisch.

90 Punkte: Zubehör ist angenehm, minimale Ermüdung nach längerer Nutzung. Dies bedeutet, dass das Zubehör größtenteils komfortabel ist und nur nach sehr ausgedehntem Einsatz eine leichte Ermüdung spürbar wurde. Die Griffbarkeit und Balance bleiben auch bei intensiver Nutzung positiv bewertet.

80 Punkte: Zubehör ist angenehm, leichte Ermüdung nach längerer Nutzung. Zubehör erfüllt die meisten ergonomischen Anforderungen gut, aber eine leichte Handermüdung tritt nach längerer Verwendung auf. Trotzdem bleibt das Zubehör insgesamt komfortabel bedienbar.

70 Punkte: Zubehör ist akzeptabel, deutliche Ermüdung nach längerer Nutzung. Das Zubehör zeigt akzeptable ergonomische Eigenschaften, jedoch tritt nach längerer Nutzung eine deutliche Ermüdung der Hand auf. Einige Nutzer bemerken Einschränkungen in der komfortablen Handhabung.

60 Punkte: Zubehör ist akzeptabel, leichte Unannehmlichkeiten bei der Nutzung. Während das Zubehör insgesamt noch akzeptabel ist, bestehen leichte unangenehme Aspekte bei der Nutzung, die sich vor allem in kurzfristigen Anwendungen bemerkbar machen.

50 Punkte: Zubehör ist schwer oder unhandlich, deutliche Unannehmlichkeiten bei der Nutzung. Das Zubehör weist ein Gewicht oder ein Design auf, das die Nutzung unangenehm macht. Deutliche Unannehmlichkeiten sind bei jeder Verwendung erkennbar.

40 Punkte: Zubehör ist schwer oder unhandlich, starke Unannehmlichkeiten bei der Nutzung. Der Handhabungskomfort ist stark beeinträchtigt und Nutzungsschwierigkeiten und Unannehmlichkeiten sind signifikant. Die ergonomischen Anforderungen werden nur minimal erfüllt.

30 Punkte: Zubehör ist sehr unhandlich, verursacht Schmerzen oder starke Ermüdung. Benutzer erleben beträchtliche ergonomische Probleme, die zu Schmerzen oder deutlicher Ermüdung führen. Das Zubehör ist für eine längere Nutzung nicht geeignet.

20 Punkte: Zubehör ist extrem unhandlich, kaum nutzbar ohne Unannehmlichkeiten. Die Unannehmlichkeiten sind so stark, dass das Zubehör nahezu unbrauchbar wird. Schmerzen oder erhebliche Ermüdung treten sehr schnell auf.

10 Punkte: Zubehör ist unbrauchbar, verursacht Schmerzen oder Verletzungen bei der Nutzung. Das Zubehör ist ergonomisch mangelhaft und führt sofort oder nach kurzer Zeit zu Schmerzen oder sogar Verletzungen. Eine normale Nutzung ist praktisch unmöglich.

## 5. Trinkgenuss

### Testdurchführung:

#### Schritt 1: Reinigung des Zubehörs

Das Edelstahl-Cocktailzubehör wurde gründlich gereinigt, um sicherzustellen, dass keine Rückstände oder Gerüche vom vorherigen Gebrauch oder von Reinigungsmitteln verbleiben. Hierzu wurde eine spezielle Reinigungslösung verwendet, die für Lebensmittelkontakt zugelassen ist. Das Zubehör wurde nach der Anwendung der Lösung mit klarem Wasser abgespült und anschließend mit einem sauberen Tuch abgetrocknet. Dieser Schritt ist essentiell, um genaue Ergebnisse zu gewährleisten und externe Verunreinigungen auszuschließen.

#### Schritt 2: Vorbereitung eines neutralen Getränks

Ein neutrales Getränk, wie stilles Mineralwasser, wurde ausgewählt und vorbereitet, um als Testflüssigkeit zu dienen. Dieses Getränk wurde mit dem Edelstahl-Cocktailzubehör in Kontakt gebracht. Da Wasser keinen eigenen Geschmack hat und keine Aromen enthält, eignet es sich besonders gut, um eventuelle Geschmacksveränderungen durch das Zubehör zu identifizieren.

#### Schritt 3: Verkostung

Nach dem Kontakt mit dem Zubehör wurde das vorbereitete Wasser von mehreren Testpersonen verkostet. Die Verkoster nahmen kleine Schlucke des Wassers und konzentrierten sich darauf, mögliche Geschmacksveränderungen oder metallische Noten wahrzunehmen. Die Tester bewerteten das Geschmacksprofil und notierten ihre Eindrücke sofort, um sicherzustellen, dass ihre Wahrnehmung nicht durch zwischenzeitliche Geschmacksveränderungen beeinträchtigt wird.

#### Schritt 4: Vergleichstest

Um die Wahrnehmung der Tester zu validieren, wurde das gleiche stille Mineralwasser in einem Glas ohne Edelstahlkontakt serviert. Die Verkoster tranken das Wasser aus dem Glas und verglichen die Geschmackseindrücke direkt mit denen aus dem Edelstahlzubehör. Dies ermöglichte es, Unterschiede im Geschmack klar und direkt zu bestimmen und die Neutralität des Edelstahlzubehörs objektiv zu beurteilen.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Kein Unterschied im Geschmack, absolut geschmacksneutral.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Testpersonen bestätigen, dass es keinen erkennbaren Unterschied im Geschmack des Wassers gibt, egal ob es aus dem Edelstahlzubehör oder aus einem Glas ohne Edelstahlkontakt getrunken wurde.

90 Punkte: Minimaler Unterschied im Geschmack, kaum wahrnehmbar.

Diese Punktzahl erhält das Zubehör, wenn die Testpersonen einen minimalen Unterschied im Geschmack feststellen, der jedoch so gering ist, dass er fast nicht wahrnehmbar ist und das Trinkerlebnis nicht beeinträchtigt.

80 Punkte: Leichter Unterschied im Geschmack, nicht störend.

Das Zubehör erhält 80 Punkte, wenn ein leichter Unterschied im Geschmack wahrgenommen wird, der jedoch den Trinkgenuss nicht ernsthaft beeinträchtigt oder als störend empfunden wird.

70 Punkte: Deutlicher Unterschied im Geschmack, leicht störend.

70 Punkte werden vergeben, wenn die Testpersonen einen deutlichen Unterschied im Geschmack feststellen, der als leicht störend empfunden wird, aber das Getränk immer noch trinkbar bleibt.

60 Punkte: Deutlicher metallischer Geschmack, störend.

Bei dieser Punktzahl wird ein deutlicher metallischer Geschmack festgestellt, der als störend gilt und das Trinkerlebnis negativ beeinflusst.

50 Punkte: Starker metallischer Geschmack, sehr störend.

Das Zubehör erhält 50 Punkte, wenn ein starker metallischer Geschmack erkannt wird, der sehr störend ist und den Trinkgenuss erheblich mindert.

40 Punkte: Sehr starker metallischer Geschmack, ungenießbar.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn das Wasser aus dem Edelstahlzubehör einen sehr starken metallischen Geschmack hat, der es nahezu ungenießbar macht.

30 Punkte: Extrem starker metallischer Geschmack, gesundheitlich bedenklich.

30 Punkte werden vergeben, wenn das Wasser einen extrem starken metallischen Geschmack aufweist, wodurch es gesundheitlich bedenklich wird, das Getränk weiter zu konsumieren.

20 Punkte: Getränk ungenießbar, starker metallischer Geschmack.

Diese Punktzahl erhält das Zubehör, wenn das Wasser aufgrund eines intensiven metallischen Geschmacks völlig ungenießbar ist.

10 Punkte: Getränk unbrauchbar, extrem starker und unangenehmer Geschmack.

Bei 10 Punkten ist das Wasser so stark und unangenehm im Geschmack verfälscht, dass es als unbrauchbar angesehen wird. Der Trinkgenuss wird vollständig zerstört.