

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. Materialbeschaffenheit

Testdurchführung:

Schritt 1: Sichtprüfung

Das Gärkörbchen wurde zunächst einer gründlichen Sichtprüfung unterzogen, bei der das gesamte Körbchen sorgfältig inspiziert wurde. Dabei wurde auf Unregelmäßigkeiten, Risse, Verfärbungen und sonstige Auffälligkeiten geachtet. Jede Fläche des Körbchens, sowohl innen als auch außen, wurde genau betrachtet, um eventuelle Schwachstellen oder Mängel zu identifizieren.

Schritt 2: Haptische Prüfung

Im nächsten Schritt wurde das Material des Gärkörbchens durch Abtasten geprüft. Hierbei wurde die Oberfläche des Materials systematisch abgetastet, um seine Festigkeit und Flexibilität zu überprüfen. Dabei wurde besonderes Augenmerk darauf gelegt, wie sich das Material unter Druck verhält und ob es dabei seine Form behält oder nachgibt.

Schritt 3: Belastungstest

Das Gärkörbchen wurde dann einem Belastungstest unterzogen, bei dem es leicht zusammengedrückt wurde. Dieser Test diente dazu, die Belastbarkeit und Widerstandsfähigkeit des Materials zu prüfen. Es wurde darauf geachtet, ob das Material nach dem Zusammendrücken wieder in seine ursprüngliche Form zurückkehrt und ob dabei Beschädigungen wie Risse oder Verformungen auftreten.

Schritt 4: Hitze- und Kältebeständigkeit

Zuletzt wurde die Beständigkeit des Materials gegenüber extremen Temperaturen getestet. Das Gärkörbchen wurde für eine Stunde in den Gefrierschrank gelegt und anschließend wieder herausgenommen, um die Reaktion des Materials auf Kälte zu prüfen. Danach wurde das Körbchen im Backofen bei 50 Grad Celsius erwärmt. Während und nach diesen Temperaturtests wurde das Material erneut auf mögliche Beschädigungen wie Risse, Verfärbungen oder Verformungen untersucht.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn keinerlei Unregelmäßigkeiten festgestellt werden. Das Material muss sehr fest und gleichzeitig flexibel sein. Zudem dürfen bei der Kälte- und Hitzeinwirkung keine Beschädigungen wie Risse oder Verformungen auftreten.

90 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn nur kleine Unregelmäßigkeiten gefunden werden. Das Material sollte fest und leicht flexibel sein. Minimale Beschädigungen bei Kälte- und Hitzeinwirkung sind akzeptabel.

80 Punkte: Um 80 Punkte zu erhalten, dürfen nur wenige Unregelmäßigkeiten vorhanden sein. Das Material muss ausreichend fest sein und es dürfen nur leichte Beschädigungen bei Kälte- und Hitzeinwirkung auftreten.

70 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn mehrere Unregelmäßigkeiten im Material festgestellt werden. Das Material sollte weniger fest sein und moderate Beschädigungen bei Kälte- und Hitzeinwirkung zeigen.

60 Punkte: Viele Unregelmäßigkeiten im Material führen zu dieser Bewertung. Das Material ist nicht ausreichend fest und zeigt deutliche Beschädigungen bei Kälte- und Hitzeinwirkung.

50 Punkte: Erhebliche Unregelmäßigkeiten und nur geringe Festigkeit des Materials resultieren in dieser Punktzahl. Außerdem treten schwerwiegende Beschädigungen bei Kälte- und Hitzeinwirkung auf.

40 Punkte: Bei sehr vielen Unregelmäßigkeiten und einem nicht festen Material, das bei Kälte- und Hitzeinwirkung bricht, wird diese Punktzahl vergeben.

30 Punkte: Unregelmäßigkeiten und Risse im Material sowie eine sehr instabile Beschaffenheit, bei der das Material bei Kälte- und Hitzeinwirkung zerbricht, führen zu dieser Bewertung.

20 Punkte: Material, das fast vollständig beschädigt und extrem instabil ist, erhält diese Punktzahl.

10 Punkte: Diese niedrigste Punktzahl wird vergeben, wenn das Material komplett unbrauchbar ist und zerfallen ist.

2. Reinigung und Pflegeleichtigkeit

Testdurchführung:

Schritt 1: Teigreste entfernen

Das Gärkörbchen wurde nach der Nutzung gründlich von Hand gereinigt. In diesem Schritt haben wir versucht, alle sichtbaren Teigreste zu entfernen, indem wir das Körbchen sanft bestrichen und geklopft haben, um festzustellen, wie leicht sich die Teigreste ohne Verwendung von Wasser oder Reinigungsmitteln lösen lassen.

Schritt 2: Reinigung mit Spülmittel

Nachdem die Teigreste entfernt waren, wurde das Körbchen unter warmem Wasser gespült. Dabei wurde Spülmittel aufgetragen und das Körbchen mit einer weichen Bürste oder einem Schwamm gründlich gereinigt, um sicherzustellen, dass keine Rückstände von Teig oder Schmutz im Geflecht verbleiben. Die Einfachheit dieses Reinigungsvorgangs wurde dokumentiert.

Schritt 3: Trocknungsprozess

Nach der Reinigung wurde das Körbchen an einem luftigen Ort aufgestellt und die Zeit, die es bis zur vollständigen Trocknung benötigte, wurde akribisch dokumentiert. Hierbei wurde darauf geachtet, dass das Körbchen gut belüftet ist und der Trocknungsprozess gleichmäßig verläuft, um eventuelle Schimmelbildung zu vermeiden.

Schritt 4: Wiederholte Reinigung

Der gesamte Reinigungsvorgang – beginnend mit der Entfernung der Teigreste, gefolgt von der Reinigung mit Spülmittel und dem anschließenden Trocknen – wurde dreimal wiederholt. Ziel hierbei war es, die Beständigkeit des Materials gegenüber häufigem Waschen zu prüfen und eventuelle Veränderungen am Material oder Pflegeleichtigkeit festzustellen.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Teigreste lassen sich mühelos und vollständig entfernen, der Aufwand bei der Reinigung bleibt minimal. Die Trocknungszeit ist kurz, und das Material zeigt nach mehreren Reinigungszyklen keinerlei Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung.

90 Punkte: Teigreste lassen sich überwiegend leicht entfernen, der Aufwand bei der Reinigung ist gering. Die Trocknungszeit ist ebenfalls schnell und das Material zeigt nur geringfügige, kaum sichtbare Anzeichen von Abnutzung nach wiederholtem Waschen.

80 Punkte: Die meisten Teigreste lassen sich mit moderatem Aufwand entfernen. Der Reinigungsprozess benötigt etwas mehr Zeit, ist aber insgesamt unkompliziert. Die Trocknungszeit ist akzeptabel und das Material zeigt leichte, aber keine schwerwiegenden Abnutzungserscheinungen.

70 Punkte: Das Entfernen der Teigreste erfordert merkliche Anstrengung und der Reinigungsprozess ist deutlich aufwändiger. Die Trocknungszeit verlängert sich, und das Material beginnt erste merkliche Anzeichen von Abnutzung zu zeigen.

60 Punkte: Das Entfernen der Teigreste ist schwierig und zeitaufwändig. Der Reinigungsaufwand ist hoch, die Trocknungszeit ist sehr lang und das Material weist deutliche Abnutzungsspuren auf.

50 Punkte: Viele Teigreste bleiben haften und der Reinigungsprozess ist extrem aufwändig. Die Trocknungszeit ist extrem lang und das Material zeigt Anzeichen von Beschädigung.

40 Punkte: Teigreste sind nur schwer bis gar nicht zu entfernen und das Material zeigt erhebliche Anzeichen von Abnutzung nach der Reinigung.

30 Punkte: Es ist nahezu unmöglich, Teigreste vollständig zu entfernen. Das Material ist stark beschädigt und zeigt deutliche Zeichen von Verschleiß.

20 Punkte: Das Material wird nach wenigen Reinigungen unbrauchbar und zeigt massive Schäden.

10 Punkte: Das Material zerfällt nach der ersten Reinigung und ist nicht mehr verwendbar.

3. Verträglichkeit mit unterschiedlichen Teigarten

Testdurchführung:

Schritt 1: Hefe-Teig

Ein Hefeteig wurde in ein Gärkörbchen gegeben und dort belassen, um aufzugehen. Im Anschluss wurden Beobachtungen hinsichtlich der Verträglichkeit des Gärkörbchens mit dem Hefe-Teig durchgeführt. Dabei wurden Aspekte wie das Aufgehen des Teigs, die gleichmäßige Verteilung, sowie eventuelle Haftungsprobleme oder Beschädigungen am Gärkörbchen dokumentiert.

Schritt 2: Sauerteig

Ein Sauerteig wurde in das Gärkörbchen gelegt. Die Verträglichkeit wurde dann beobachtet, indem man den Teig eine bestimmte Zeit darin ruhen ließ. Anschließend wurde überprüft, ob es Kleben blieb oder sich leicht herauslösen ließ. Zusätzlich wurden Veränderungen im Gärkörbchen, die durch die Säure des Sauerteigs verursacht wurden, detailliert erfasst.

Schritt 3: Vollkornteig

Ein Vollkornteig wurde in das Gärkörbchen gelegt, um die Verträglichkeit zu testen. Hierbei wurde der Teig einwirken gelassen und anschließend wurden die Lösbarkeit des Teigs sowie mögliche Rückstände im Gärkörbchen überprüft. Des Weiteren wurde analysiert, ob das Gärkörbchen durch die gröbere Textur des Vollkornteigs beschädigt wurde.

Schritt 4: Klebrige Teigarten

Ein besonders klebriger Teig (z.B. ein Teig mit hohem Wasseranteil) wurde in das Gärkörbchen gegeben. Es wurde besonderes Augenmerk darauf gelegt, wie gut sich der Teig einfügt und wie stark die Haftung war. Nach einer gewissen Ruhezeit wurde der Teig vorsichtig entfernt, um den Grad der Haftung zu dokumentieren und etwaige Beschädigungen am Gärkörbchen festzustellen. Die Schwierigkeiten beim Entfernen des Teigs und eventuelle Reste, die im Korb verblieben, wurden detailliert beschrieben.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Alle getesteten Teigarten (Hefe-Teig, Sauerteig, Vollkornteig und klebrige Teigarten) zeigen ausgezeichnete Verträglichkeit mit dem Gärkörbchen. Es treten keine Haftungsprobleme auf und der Teig lässt sich mühelos entfernen. Das Gärkörbchen bleibt unbeschädigt und zeigt keinerlei Abnutzungserscheinungen.

90 Punkte: Bei einzelnen Teigarten treten geringfügige Haftungsprobleme auf, die jedoch keinen erheblichen Einfluss auf die Gesamtleistung haben. Der Teig lässt sich weitgehend gut entfernen und das Gärkörbchen bleibt in einem guten Zustand.

80 Punkte: Moderatere Haftungsprobleme bei einigen der getesteten Teigarten. Der Teig lässt sich mit etwas Mühe entfernen, aber das Gärkörbchen bleibt insgesamt funktionsfähig und zeigt keine größeren Schäden.

70 Punkte: Deutliche Haftungsprobleme bei mehreren der getesteten Teigarten, was zu einer erschwerten Entnahme des Teigs führt. Das Gärkörbchen zeigt erste Anzeichen von Abnutzung, bleibt aber noch nutzbar.

60 Punkte: Erhebliche Haftungsprobleme bei vielen getesteten Teigarten, wodurch der Teig teilweise haften bleibt. Das Gärkörbchen weist deutliche Abnutzungsspuren auf.

50 Punkte: Der Teig bleibt größtenteils an der Oberfläche des Gärkörbchens haften und es zeigt sich deutliche Materialabnutzung. Die Funktionalität des Gärkörbchens ist stark eingeschränkt.

40 Punkte: Der Teig bleibt fast vollständig an der Innenseite des Gärkörbchens haften. Das Material wird stark abgenutzt und zeigt erhebliche Verschleißerscheinungen.

30 Punkte: Der Teig lässt sich kaum noch aus dem Gärkörbchen entfernen. Das Material zeigt deutliche Schäden, die die Nutzbarkeit erheblich beeinträchtigen.

20 Punkte: Der Teig bleibt vollständig haften und lässt sich nicht mehr entfernen. Das Gärkörbchen ist durch diese Tests unbrauchbar geworden.

10 Punkte: Das Gärkörbchen zerfällt bei jedem Teigtest. Es ist nicht mehr funktionstüchtig und kann keine Tests mehr durchführen.

4. Geruchsneutralität

Testdurchführung:

Schritt 1: Geruchstest vor Nutzung

Das Gärkörbchen wurde vor der Nutzung auf jegliche Art von Gerüchen überprüft, um den Ausgangszustand des Materials festzustellen. Dazu wurde das Körbchen in einem geschlossenen Raum platziert und verschiedene Tester führten Riechtest durch, um sicherzustellen, dass sich keine unangenehmen oder auffälligen Gerüche feststellen ließen.

Schritt 2: Geruchstest nach Nutzung

Nach dem Gehenlassen verschiedener Teigarten, einschließlich Weizenbrot, Roggenbrot und Sauerteig, wurde das Gärkörbchen erneut gründlich auf Gerüche überprüft. Die Teigreste wurden entfernt, und die Tester führten eine erneute Bewertung durch, um festzustellen, ob das Material während des Nutzungsprozesses irgendwelche Gerüche angenommen hatte.

Schritt 3: Geruchstest nach Reinigung

Nach der Nutzung des Gärkörbchens wurde dieses gemäß den Herstellerangaben gereinigt. Nach dem vollständigen Trocknen führten die Tester erneut eine Geruchskontrolle durch, um zu bestimmen, ob die Reinigung effektiv genug war, um alle eventuellen Gerüche zu beseitigen und das Körbchen wieder in seinen Ursprungszustand zu versetzen.

Schritt 4: Wiederholte Tests

Um die Beständigkeit des Gärkörbchens gegenüber Gerüchen über einen längeren Zeitraum zu testen, wurden die oben genannten Schritte mehrmals wiederholt. Der gesamte Prozess des Gehenlassens verschiedener Teigarten und die anschließenden Reinigungen wurden immer wieder durchgeführt, um zu beurteilen, ob die Geruchsneutralität des Materials auch nach mehreren Nutzungs- und Reinigungszyklen gewährleistet bleibt.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Das Gärkörbchen zeigte vor, während und nach der Nutzung keinerlei Gerüche. Selbst nach mehreren Reinigungen blieb das Material vollständig geruchsfrei.

90 Punkte: Es waren kaum wahrnehmbare Gerüche festzustellen, die nach der Reinigung vollständig verschwanden. Bei wiederholten Tests blieb das Gärkörbchen nahezu geruchsfrei.

80 Punkte: Während der Nutzung traten leichte Gerüche auf, die jedoch größtenteils nach der Reinigung verschwanden. In den meisten Fällen blieb das Material fast geruchsfrei.

70 Punkte: Es wurden moderate Gerüche während und nach der Nutzung festgestellt. Einige leichte Gerüche blieben nach der Reinigung zurück, waren jedoch nicht überwältigend.

60 Punkte: Deutliche Gerüche traten sowohl während als auch nach der Nutzung auf, und diese blieben auch nach der Reinigung bestehen. Die Gerüche waren merklich vorhanden.

50 Punkte: Das Gärkörbchen entwickelte starke Gerüche während und nach der Nutzung, welche nur schwer nach der Reinigung verschwanden. Ein intensiver Geruch war wahrnehmbar.

40 Punkte: Sehr starke Gerüche waren während und nach der Nutzung festzustellen, die trotz der Reinigung im Material verblieben. Das Körbchen war deutlich geruchsbelastet.

30 Punkte: Es traten extrem starke Gerüche auf, die selbst nach intensiver Reinigung nicht vollständig beseitigt werden konnten. Das Material blieb stark geruchsbehaftet.

20 Punkte: Das Gärkörbchen entwickelte unangenehme, permanente Gerüche, die das Material nahezu unbrauchbar machten. Selbst intensivere Reinigungsversuche blieben ohne Erfolg.

10 Punkte: Die Gerüche waren unerträglich und machten das Gärkörbchen vollkommen unbrauchbar. Es bestand die Notwendigkeit, das Material zu entsorgen.

5. Benutzerfreundlichkeit beim Teigeinfüllen und -entnehmen

Testdurchführung:

Schritt 1: Teigeinfüllen

Der Teig wurde in das Gärkörbchen eingefüllt. Dabei wurde besonders auf die Handhabung des Gärkörbchens und die Leichtigkeit des Einfüllprozesses geachtet. Die Konsistenz des Teigs wurde überprüft, um sicherzustellen, dass dieser gleichmäßig verteilt wurde, ohne dass es zu einem großen Aufwand oder Schwierigkeiten beim Einfüllen kam.

Schritt 2: Teiggärung

Der Teig wurde im Gärkörbchen belassen, um zu beobachten, ob es während der Gärung zu Verformungen, Verkleben oder Haftungsproblemen am Korb kommt. Dies beinhaltete regelmäßige Intervalle zur Kontrolle der Teigentwicklung und eventueller Haftungserscheinungen an den Innenwänden des Gärkörbchens während der Ruhezeit.

Schritt 3: Teigentnahme

Der gegangene Teig wurde vorsichtig aus dem Gärkörbchen entnommen. Hierbei wurde die Leichtigkeit der Entnahme beobachtet und dokumentiert. Besonders wurde darauf geachtet, ob der Teig leicht vom Gärkörbchen abzulösen war oder ob es zu Haftungsproblemen kam, die das Entnehmen erschwerten.

Schritt 4: Wiederholte Nutzung

Der Einfüll- und Entnahmeprozess wurde mehrfach wiederholt, um die Konsistenz der Benutzerfreundlichkeit über mehrere Nutzungen hinweg zu bewerten. Dabei wurde notiert, ob die Leistung des Gärkörbchens über die Zeit nachlässt oder ob es konstant bleibt, sowie ob es zu Materialermüdungen oder Verschlechterungen der Handhabung kam.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Teig ließ sich sehr einfach und problemlos in das Gärkörbchen einfüllen und entnehmen. Es traten keine Haftungsprobleme auf und der gesamte Prozess verlief reibungslos und mühelos.

90 Punkte: Der Teig konnte einfach in das Gärkörbchen eingefüllt und auch einfach entnommen werden. Es traten minimale Haftungsprobleme auf, die jedoch den Prozess kaum beeinträchtigten.

80 Punkte: Das Einfüllen und Entnehmen des Teigs aus dem Gärkörbchen verlief gut mit nur leichten Haftungsproblemen, die jedoch den Gesamtprozess nur geringfügig beeinflussten.

70 Punkte: Das Einfüllen und Entnehmen des Teigs war akzeptabel, jedoch wurden moderate Haftungsprobleme festgestellt, die den Prozess teilweise erschwerten.

60 Punkte: Das Einfüllen und Entnehmen des Teigs gestaltete sich mühsam aufgrund deutlicher Haftungsprobleme, die einen zusätzlichen Aufwand erforderten.

50 Punkte: Der Teig ließ sich nur schwierig einfüllen und entnehmen. Es traten erhebliche Haftungsprobleme auf, die den Prozess massiv beeinträchtigten.

40 Punkte: Das Einfüllen und Entnehmen des Teigs war sehr schwierig. Der Teig blieb größtenteils am Gärkörbchen haften, was den Prozess fast unmöglich machte.

30 Punkte: Das Einfüllen des Teigs in das Gärkörbchen war nahezu unmöglich. Auch das Entnehmen des Teigs gestaltete sich extrem schwierig bis unmöglich, wodurch der Prozess erheblich gestört wurde.

20 Punkte: Der Teig ließ sich kaum einfüllen oder entnehmen, was das Gärkörbchen nahezu unbrauchbar machte. Die Handhabung war extrem problematisch.

10 Punkte: Sowohl das Einfüllen als auch das Entnehmen des Teigs war völlig unmöglich. Das Material des Gärkörbchens erwies sich als völlig unbrauchbar und musste entsorgt werden.

