

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. Ergonomie und Komfort beim Halten

Testdurchführung:

Schritt 1: Visuelle Inspektion der Schüssel

Im ersten Schritt wurde die Schüssel einer gründlichen visuellen Inspektion unterzogen. Hierbei prüften wir, ob die Schüssel über Griffe verfügt und ob das Design ergonomisch gestaltet ist. Besonderes Augenmerk lag auf der Form und dem Material der Griffe, sowie auf anderen Gestaltungselementen, die den Haltekomfort beeinflussen könnten.

Schritt 2: Schüssel mit Inhalt füllen

Im zweiten Schritt wurde die Schüssel mit 500 ml Wasser befüllt. Dies sollte ein realistisches Gewicht simulieren, das bei der praktischen Nutzung der Schüssel auftreten könnte. Wir wählten Wasser, da es ein universelles und leicht zu dosierendes Füllmaterial darstellt, um das Gewicht gleichmäßig zu verteilen.

Schritt 3: Schüssel in verschiedenen Handhaltungen testen

Im dritten Schritt hielten wir die Schüssel in verschiedenen Positionen. Dies umfasste das Halten mit einer Hand, mit beiden Händen und aus verschiedenen Winkeln. Ziel war es, den Komfort in einer Vielzahl von praktischen Situationen zu bewerten, die von den Benutzern erfahren könnten. Jede Position wurde mehrfach überprüft, um konsistente Ergebnisse zu gewährleisten.

Schritt 4: Testpersonen bewerten den Haltekomfort

Im vierten Schritt beurteilten drei verschiedene Testpersonen den Komfort des Haltens der Schüssel. Die Personen hatten unterschiedliche Handgrößen und Griffigkeitspräferenzen, um eine umfassende Bewertung zu ermöglichen. Jeder Testperson wurde gebeten, den Haltekomfort auf einer Skala von 1 bis 10 zu bewerten, wobei 1 für sehr unbequem und 10 für sehr komfortabel steht. Nach dem Halten in verschiedenen Handhaltungen gaben die Testpersonen ihre Bewertungen ab, und wir berechneten den Durchschnitt der Bewertungen.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Höchster Komfort in allen getesteten Handhaltungen, keine Beschwerden.

Diese Punktzahl wurde vergeben, wenn die Schüssel in jeder getesteten Handhaltung als äußerst komfortabel empfunden wurde und keine Beschwerden, auch nicht bei längerer Nutzung, auftraten.

90 Punkte: Sehr hoher Komfort, minimale Beschwerden bei längerer Nutzung.

Diese Punktzahl wurde vergeben, wenn die Schüssel generell als sehr komfortabel empfunden wurde, aber minimale Beschwerden bei längerer Nutzung auftraten.

80 Punkte: Hoher Komfort, leichte Beschwerden bei längerer Nutzung.

Diese Punktzahl wurde vergeben, wenn die Schüssel hoch bewerteten Komfort bietet, jedoch leichte Beschwerden bei längerer Nutzung festgestellt wurden.

70 Punkte: Angemessener Komfort, merkliche Beschwerden bei längerer Nutzung.

Diese Punktzahl wurde vergeben, wenn der Komfort der Schüssel als angemessen bewertet wurde, aber merkliche Beschwerden bei längerer Nutzung erkennbar waren.

60 Punkte: Akzeptabler Komfort, deutliche Beschwerden bei längerer Nutzung.

Diese Punktzahl wurde vergeben, wenn die Schüssel akzeptablen Komfort bietet, jedoch deutliche Beschwerden bei längerer Nutzung auftraten.

50 Punkte: Wenig komfortabel, Beschwerden in mehreren Handhaltungen.

Diese Punktzahl wurde vergeben, wenn die Schüssel wenig Komfort bot und in mehreren Handhaltungen Beschwerden verursacht wurden.

40 Punkte: Unangenehm zu halten, Beschwerden in fast allen Handhaltungen.

Diese Punktzahl wurde vergeben, wenn das Halten der Schüssel in fast allen Handhaltungen als unangenehm empfunden wurde und Beschwerden verursachte.

30 Punkte: Sehr unangenehm zu halten, nur wenige angenehme Positionen.

Diese Punktzahl wurde vergeben, wenn die Schüssel als sehr unangenehm zu halten bewertet wurde und nur in wenigen Positionen als akzeptabel empfunden wurde.

20 Punkte: Extrem unangenehm, fast nicht zu halten.

Diese Punktzahl wurde vergeben, wenn die Schüssel als extrem unangenehm bewertet wurde und fast nicht gehalten werden konnte.

10 Punkte: Nicht haltbar, verursacht sofortige Beschwerden.

Diese Punktzahl wurde vergeben, wenn die Schüssel als nicht haltbar bewertet wurde und sofortige Beschwerden beim Halten verursacht hat.

2. Stabilität und Standfestigkeit

Testdurchführung:

Schritt 1: Leeres Gewicht der Schüssel prüfen

Im ersten Schritt der Testdurchführung wurde das Gewicht der leeren Schüssel mithilfe einer präzisen Waage gemessen und anschließend notiert. Diese Messung dient als Referenz für alle weiteren Tests und stellt sicher, dass die Schüssel selbst keine zusätzlichen Gewichte oder Teile besitzt, die das Testergebnis verfälschen könnten.

Schritt 2: Schüssel auf ebenem Untergrund platzieren

Im zweiten Schritt wurde die leere Schüssel auf einen ebenen Tisch gestellt. Hierbei wurde besonders darauf geachtet, dass der Tisch wirklich eben ist, um ungenaue Ergebnisse zu vermeiden. Nachdem die Schüssel positioniert war, wurde ihre Stabilität überprüft, indem leicht gegen die Schüssel gedrückt wurde, um festzustellen, ob sie wackelt oder umkippt.

Schritt 3: Schüssel mit Wasser füllen

Im dritten Schritt der Testdurchführung wurde die Schüssel anschließend mit exakt 500 ml Wasser gefüllt. Hiernach wurde erneut die Standfestigkeit geprüft. Dazu wurde die Schüssel wieder auf den ebenen Tisch gestellt und leicht angestoßen, um zu überprüfen, ob die zusätzliche Last durch das Wasser die Stabilität der Schüssel beeinflusst.

Schritt 4: Schüssel auf verschiedenen Oberflächen testen

Im vierten und letzten Schritt wurde die Schüssel auf verschiedenen Oberflächen platziert, darunter ein Holztisch, eine Küchenarbeitsplatte und weitere im normalen Haushaltsgebrauch übliche Oberflächen. Auf jeder dieser Oberflächen wurde geprüft, wie stabil die Schüssel steht, indem erneut leicht gegen sie gedrückt wurde. Auch in diesem Schritt wurde darauf geachtet, dass die Oberflächen eben und frei von Unregelmäßigkeiten waren, die den Test beeinflussen könnten.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Absolut stabil auf allen getesteten Oberflächen, kein Wackeln. Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Schüssel in keinem der Tests gewackelt hat, selbst bei leichtem Anstoßen keinerlei Instabilität gezeigt hat und eine perfekte Standfestigkeit auf allen Oberflächen aufweist.

90 Punkte: Sehr stabil, minimales Wackeln auf einer Oberfläche. Diese Punktzahl wird erreicht, wenn die Schüssel auf nahezu allen Oberflächen absolut stabil ist, jedoch auf einer der getesteten Oberflächen ein minimales Wackeln festzustellen war.

80 Punkte: Stabil, leichtes Wackeln auf zwei Oberflächen. Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Schüssel auf den meisten Oberflächen stabil ist, jedoch auf zwei der geprüften Oberflächen ein geringfügiges Wackeln bemerkbar war.

70 Punkte: Angemessen stabil, merkliches Wackeln auf mehreren Oberflächen. Diese Punktzahl wird erreicht, wenn die Schüssel auf mehreren Oberflächen merklich wackelt, jedoch insgesamt noch als stabil und nutzbar gilt.

60 Punkte: Akzeptabel, deutliche Instabilität auf einigen Oberflächen. Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Schüssel auf einigen Oberflächen deutlich instabil erscheint und bei leichtem Anstoßen zu wackeln beginnt, aber immer noch nicht umkippt.

50 Punkte: Wenig stabil, Wackeln auf fast allen Oberflächen. Diese Punktzahl wird erreicht, wenn die Schüssel auf fast allen getesteten Oberflächen wackelt und keine ausreichende Standfestigkeit bietet.

40 Punkte: Instabil auf fast allen Oberflächen, leichtes Umkippen möglich. Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Schüssel auf nahezu allen Oberflächen so instabil ist, dass leichtes Anstoßen schon ausreichen könnte, um sie zum Umkippen zu bringen.

30 Punkte: Sehr instabil, Gefahr des Umkippens auf mehreren Oberflächen. Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Schüssel auf mehreren Oberflächen so instabil steht, dass die Gefahr des Umkippens bei der geringsten Berührung besteht.

20 Punkte: Extrem instabil, kippt leicht um. Diese Punktzahl wird erreicht, wenn die Schüssel auf allen getesteten Oberflächen extrem instabil ist und bei der geringsten Berührung sofort umkippen könnte.

10 Punkte: Nicht stabil, kippt sofort um. Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Schüssel auf keinen der getesteten Oberflächen stabil steht und bereits beim einfachen Platzieren oder bei der geringsten Berührung sofort umkippt.

3. Fassungsvermögen testen

Testdurchführung:

Schritt 1: Schüssel bis zum Rand mit Wasser füllen

In diesem ersten Schritt wurde die Schüssel bis zum Rand mit Wasser gefüllt. Dabei wurde darauf geachtet, dass das Wasser die maximale Füllmenge der Schüssel erreicht, ohne überzulaufen. Dies stellte sicher, dass das maximale Fassungsvermögen der Schüssel exakt erfasst werden konnte.

Schritt 2: Wasser in Messbecher umfüllen

Im zweiten Schritt wurde das in der Schüssel befindliche Wasser vorsichtig in einen Messbecher umgefüllt. Dabei wurde darauf geachtet, dass kein Wasser verloren geht, um eine genaue Messung zu gewährleisten. Das Volumen des Wassers im Messbecher wurde notiert, um später mit den Herstellerangaben verglichen zu werden.

Schritt 3: Vergleich mit Herstellerangaben

Im dritten Schritt erfolgte der Vergleich des notierten Volumens aus dem Messbecher mit den Herstellerangaben zur Schüssel. Hierbei wurde geprüft, ob die gemessene Wassermenge dem angegebenen Fassungsvermögen entspricht oder eventuell Abweichungen aufweist.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Das gemessene Fassungsvermögen entspricht exakt den Herstellerangaben. Es gibt keinen Unterschied zwischen dem gemessenen Volumen und den angegebenen Werten des Herstellers.

90 Punkte: Das gemessene Fassungsvermögen weicht um bis zu 5% von den Herstellerangaben ab. Dies bedeutet, dass das gemessene Volumen nur geringfügig größer oder kleiner ist als das, was vom Hersteller angegeben wurde.

80 Punkte: Das gemessene Fassungsvermögen weicht um bis zu 10% von den Herstellerangaben ab. Hierbei fällt das Volumen merklich, aber noch im akzeptablen Bereich, von den Herstellerangaben ab.

70 Punkte: Das gemessene Fassungsvermögen weicht um bis zu 15% von den Herstellerangaben ab. Eine Abweichung in diesem Bereich zeigt eine deutliche Diskrepanz, bleibt jedoch innerhalb gewisser Toleranzgrenzen.

60 Punkte: Das gemessene Fassungsvermögen weicht um bis zu 20% von den Herstellerangaben ab. Diese Abweichung ist signifikant und könnte darauf hinweisen, dass die Angaben des Herstellers nicht ganz zuverlässig sind.

50 Punkte: Das gemessene Fassungsvermögen weicht um bis zu 25% von den Herstellerangaben ab. Eine solche Abweichung zeigt eine erhebliche Differenz zwischen den gemessenen Werten und den Herstellerangaben.

40 Punkte: Das gemessene Fassungsvermögen weicht um bis zu 30% von den Herstellerangaben ab. Eine Diskrepanz in diesem Ausmaß stellt die Genauigkeit der Herstellerangaben zunehmend in Zweifel.

30 Punkte: Das gemessene Fassungsvermögen weicht um bis zu 35% von den Herstellerangaben ab. Diese große Abweichung legt nahe, dass die Herstellerangaben möglicherweise falsch oder ungenau sind.

20 Punkte: Das gemessene Fassungsvermögen weicht um bis zu 40% von den Herstellerangaben ab. Eine solche Diskrepanz ist sehr hoch und könnte auf einen Fehler in der Angabe oder Messung hinweisen.

10 Punkte: Das gemessene Fassungsvermögen weicht um mehr als 40% von den Herstellerangaben ab. Eine derart große Abweichung deutet stark auf fehlerhafte oder stark ungenaue Herstellerangaben hin.

4. Spülmaschinenfestigkeit

Testdurchführung:

Schritt 1: Schüssel in die Spülmaschine stellen

Die Schüssel wurde sorgfältig in das obere Fach der Spülmaschine gestellt, um eine optimale Reinigung zu gewährleisten. Ein normaler Spülgang, der typischerweise etwa zwei Stunden dauert und eine Temperatur von ca. 55-65 Grad Celsius erreicht, wurde gestartet. Dabei wurde ein Standard-Spülmittel verwendet, um die Bedingungen des normalen Hausgebrauchs zu simulieren.

Schritt 2: Sichtprüfung nach dem Spülgang

Nach Abschluss des ersten Spülgangs wurde die Schüssel aus der Spülmaschine entnommen und auf einer sauberen Oberfläche plaziert. Es wurde eine detaillierte Sichtprüfung durchgeführt, bei der jede Fläche der Schüssel auf sichtbare Schäden, Verfärbungen oder strukturelle Veränderungen untersucht wurde. Dazu gehörte das Überprüfen auf Risse, Abblättern, Farbveränderungen und andere Unregelmäßigkeiten, die durch den Spülgang verursacht worden sein könnten.

Schritt 3: Wiederholter Spülgang

Um die Langzeitbeständigkeit zu testen, wurde die Schüssel für fünf weitere Spülgänge in der Spülmaschine belassen. Nach jedem Spülgang wurde die Schüssel erneut entnommen und einer sorgfältigen Sichtprüfung unterzogen. Dabei wurde auf eine Dokumentation jeglicher Veränderungen in Aussehen und Materialbeschaffenheit geachtet, um einen möglichen Verschleiß durch wiederholte Reinigung festzustellen.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Keine sichtbaren Schäden oder Veränderungen nach sechs Spülgängen.

Diese Punktzahl wird erreicht, wenn die Schüssel nach insgesamt sechs Spülgängen keinerlei sichtbare Veränderungen aufweist. Die Farbe, die Oberflächenstruktur und die formale Integrität sind unverändert, und es gibt keine Anzeichen von Rissen, Abblättern oder Verfärbungen.

90 Punkte: Sehr geringe Veränderungen sichtbar, keine Funktionseinbußen.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn nach sechs Spülgängen minimale Veränderungen an der Schüssel zu erkennen sind. Diese Veränderungen sind so geringfügig, dass sie die Funktionalität der Schüssel in keiner Weise beeinträchtigen und nur bei genauerer Betrachtung sichtbar sind.

80 Punkte: Leichte Verfärbungen oder minimale Schäden sichtbar.

Diese Punktzahl wird erreicht, wenn nach sechs Spülgängen leichte Verfärbungen oder minimale Schäden sichtbar sind. Diese Veränderungen sind wahrnehmbar, stören jedoch nicht die praktische Nutzung der Schüssel.

70 Punkte: Deutliche Verfärbungen oder kleinere Schäden sichtbar.

Diese Punktzahl wird gegeben, wenn nach sechs Spülgängen deutliche Verfärbungen oder kleinere Schäden sichtbar werden. Diese Schäden sind auffällig, beeinträchtigen aber noch nicht die hauptsächliche Funktionalität der Schüssel.

60 Punkte: Mehrere deutliche Schäden oder Verfärbungen sichtbar.

Diese Punktzahl wird erreicht, wenn nach sechs Spülgängen mehrere deutliche Schäden oder Verfärbungen sichtbar sind. Dabei könnten z.B. mehrfaches Abblättern oder tiefere Risse vorhanden sein. Die Schüssel bleibt dennoch funktional.

50 Punkte: Funktionalität beeinträchtigt, aber noch nutzbar.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn nach sechs Spülgängen die Funktionalität der Schüssel teilweise beeinträchtigt ist, sie aber trotzdem noch für ihren ursprünglichen Zweck genutzt werden kann. Die Schäden oder Verfärbungen sind so gravierend, dass sie den Nutzungswert verringern.

40 Punkte: Stark beschädigt, aber noch erkennbar als Schüssel.

Diese Punktzahl wird gegeben, wenn die Schüssel nach sechs Spülgängen stark beschädigt ist, aber noch als Schüssel erkennbar bleibt. Die Schäden sind extrem auffällig und beeinträchtigen die Funktionalität spürbar.

30 Punkte: Sehr stark beschädigt, kaum noch nutzbar.

Diese Punktzahl wird erreicht, wenn die Schüssel nach sechs Spülgängen sehr stark beschädigt ist und kaum noch nutzbar ist. Die Struktur könnte instabil sein, und die Verfärbungen oder Risse könnten die Funktionalität schwer beeinträchtigen.

20 Punkte: Fast unbrauchbar, starke Schäden oder Verfärbungen.

Diese Punktezahl wird vergeben, wenn die Schüssel nach sechs Spülgängen fast unbrauchbar ist. Die Schäden oder Verfärbungen sind so stark, dass die Schüssel ihren primären Nutzen fast vollständig verloren hat.

10 Punkte: Komplette unbrauchbar, kann nicht mehr verwendet werden.

Diese Punktzahl wird gegeben, wenn die Schüssel nach sechs Spülgängen komplett unbrauchbar ist. Die Schüssel kann aufgrund der schweren Schäden oder extremen Verfärbungen nicht mehr für ihren vorgesehenen Zweck verwendet werden.

5. Geruchs- und Geschmacksneutralität

Testdurchführung:

Schritt 1: Schüssel gründlich reinigen

Die Schüssel wurde zunächst gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt, um sicherzustellen, dass keine Rückstände oder Fremdstoffe an der Oberfläche haften. Dabei wurde besonders darauf geachtet, alle Ecken und Kanten der Schüssel gründlich zu säubern, um selbst kleinste Partikel zu entfernen, die das Testergebnis beeinflussen könnten. Es wurde ein handelsübliches, geruchs- und geschmacksneutrales Spülmittel verwendet, um eine neutralisierte Ausgangsbasis zu gewährleisten.

Schritt 2: Schüssel trocknen lassen

Nach der Reinigung wurde die Schüssel an der Luft getrocknet. Dabei wurde darauf geachtet, dass die Schüssel in einer sauberen und geruchsneutralen Umgebung platziert wurde, um die Aufnahme von Fremdgerüchen aus der Luft zu verhindern. Nach vollständigem Trocknen wurde die Schüssel sofort auf mögliche Restgerüche überprüft, indem mehrere Testpersonen die Schüssel kritisch inspizierten.

Schritt 3: Lebensmittel einfüllen und Geschmackstest durchführen

Die nun saubere und trockene Schüssel wurde mit verschiedenen Lebensmitteln wie Müsli und Joghurt befüllt. Es wurde darauf geachtet, dass die ausgewählten Lebensmittel selbst keine starken, dominierenden Gerüche oder Geschmäcker haben, um den Test nicht zu verfälschen. Die befüllten Schüsseln wurden dann an mehrere Testpersonen verteilt, die anschließend die Lebensmittel verkosteten, um eventuelle Geschmacksveränderungen zu erkennen.

Schritt 4: Bewertung durch Testpersonen

Nach der Verkostung bewerteten die Testpersonen die Geruchs- und Geschmacksneutralität der Schüsseln auf einer Skala von 1 bis 10. Jede Testperson vermerkte ihre Eindrücke detailliert, unter Berücksichtigung, wie stark sie eventuelle Geruchs oder Geschmacksveränderungen wahrgenommen haben. Diese Bewertungen wurden dann gesammelt und ausgewertet, um einen Durchschnittswert zu ermitteln.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Absolut geruchs- und geschmacksneutral. Die Testpersonen konnten keinerlei Fremdgeruch oder -geschmack feststellen, und die Schüssel war in keiner Weise auffällig. Sie wirkte vollkommen neutral.

90 Punkte: Sehr geringe, kaum wahrnehmbare Geruchs- oder Geschmacksveränderungen. Einige Testpersonen bemerkten minimalste Geruchs- oder Geschmacksabweichungen, die aber die Gesamtwahrnehmung nicht negativ beeinflussten.

80 Punkte: Leichte Geruchs- oder Geschmacksveränderungen, kaum störend. Es wurden leichte, aber meist nicht störende Geruchs- oder Geschmacksveränderungen von einigen Testpersonen wahrgenommen.

70 Punkte: Merkliche Geruchs- oder Geschmacksveränderungen, leicht störend. Mehrere Testpersonen bemerkten merkliche Veränderungen, die das Geschmackserlebnis geringfügig beeinträchtigten.

60 Punkte: Deutliche Geruchs- oder Geschmacksveränderungen, störend. Die Mehrheit der Testpersonen fand die Veränderungen deutlich störend, was das Geschmackserlebnis negativ beeinflusst hat.

50 Punkte: Starke Geruchs- oder Geschmacksveränderungen, sehr störend. Fast alle Testpersonen waren der Meinung, dass die Schüssel starke Geruchs- oder Geschmacksabweichungen aufwies, was als sehr störend empfunden wurde.

40 Punkte: Sehr starke Geruchs- oder Geschmacksveränderungen, kaum nutzbar. Die Schüssel hatte sehr starke Fremdgerüche oder -geschmäcker, was sie für den normalen Gebrauch nahezu unbrauchbar machte.

30 Punkte: Extrem starke Geruchs- oder Geschmacksveränderungen, unbrauchbar. Alle Testpersonen empfanden die Schüssel als unbrauchbar, da die extremen Veränderungen den Geschmack der Lebensmittel erheblich beeinträchtigten.

20 Punkte: Fast unbrauchbar aufgrund von Geruchs- oder Geschmacksveränderungen. Die Schüssel wies fast schon toxische oder schädliche Geruchs- oder Geschmacksveränderungen auf und war für den eigentlichen Zweck nicht mehr einsetzbar.

10 Punkte: Komplette unbrauchbar, extrem starke Geruchs- oder Geschmacksveränderungen. Die Schüssel war komplett unbrauchbar; die extrem intensiven Geruchs- oder Geschmacksveränderungen waren so stark, dass die Testpersonen kaum in der Lage waren, die Lebensmittel zu konsumieren.

``