

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 Team

1. Ergonomie und Handhabung

Testdurchführung:

Schritt 1: Visuelle Inspektion der Crepe Pfanne

Mit großer Sorgfalt wurde die Crepe Pfanne anhand ihres äußeren Erscheinungsbildes überprüft. Das Hauptaugenmerk lag auf dem Design, insbesondere auf der Form und Länge des Griffs. Der visuelle Check zielte darauf ab, zu erkennen, ob der Griff komfortabel in der Hand eines durchschnittlichen Benutzers liegt und die allgemeine Ergonomie ansprechend ist.

Schritt 2: Praktische Handhabung

In diesem Schritt wurde die Pfanne durch Anheben und Schwenken ausprobiert, um ein praxisnahes Gefühl für die Balance und Kontrolle zu ermitteln. Dabei wurde beobachtet, ob der Griff während der Benutzung eine Temperatur annimmt, die die Handhabung unangenehm oder gar unsicher macht. Es wurde zudem geprüft, ob der Griff genügend Widerstandskräfte bietet und nicht rutschig ist.

Schritt 3: Gewicht und Balance

Das Gewicht der Crepe Pfanne wurde gewissenhaft bewertet, um sicherzustellen, dass es weder zu leicht noch zu schwer ist, sodass der durchschnittliche Benutzer sie mühelos handhaben kann. Zudem wurde sorgfältig geprüft, ob die Konstruktion der Pfanne eine ausgewogene Verteilung zwischen dem Griff und dem Pfannenkörper aufweist, sodass keine Kopflastigkeit besteht, die das Hantieren erschwert.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Crepe Pfanne zeigt eine hervorragende Ergonomie, der Griff bleibt während der Nutzung kühl und bietet eine perfekte Balance, was eine äußerst angenehme Anwendung ermöglicht.

90 Punkte: Die Pfanne besitzt eine sehr gute Ergonomie, wobei der Griff nur leicht warm wird und die Balance als mehr als zufriedenstellend bewertet wird.

80 Punkte: Die Ergonomie der Pfanne ist gut, jedoch wird der Griff spürbar warm. Die Balance ist akzeptabel, beeinflusst die Handhabung jedoch minimal.

70 Punkte: Eine ausreichende Ergonomie wurde festgestellt. Der Griff wird sehr warm, was die Benutzerfreundlichkeit etwas beeinträchtigt, und die Balance ist etwas unausgeglich.

60 Punkte: Ergonomisch zeigt die Pfanne Mängel, da der Griff heiß wird, was die Handhabung erschwert. Die Balance ist unzureichend und behindert den Benutzer.

50 Punkte: Die Ergonomie gilt als unzureichend, mit einem unsicheren Griff und sehr schlechter Balance, die das Risiko von Unfällen erhöhen kann.

40 Punkte: Die Ergonomie ist unpraktisch, der Griff ist unhandlich und unsicher, was das Bedienen der Pfanne signifikant erschwert.

30 Punkte: Die Pfanne weist eine sehr schlechte Ergonomie auf und die Balance ist stark beeinträchtigt, wodurch die Handhabung gefährlich wird.

20 Punkte: Die Ergonomie ist extrem schlecht, der Griff ist unbrauchbar, was zu einer stark eingeschränkten Funktionalität führt.

10 Punkte: Die Pfanne ist unbenutzbar, da der Griff als gefährlich eingestuft wird, was das Risiko für den Anwender drastisch erhöht.

2. Gleichmäßigkeit der Wärmeverteilung

Testdurchführung:

Schritt 1: Erhitzen der Pfanne

Die Crepe Pfanne wurde auf mittlerer Flamme erhitzt, um die Anfangsbedingungen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu schaffen. Dabei wurde ein wenig Öl in die Pfanne gegeben, um die Dynamik der Ölbewegung zu beobachten. Die gleichmäßige Verteilung des Öls und seine flüssige Bewegung als Reaktion auf das Erhitzen dienten als erster Hinweis darauf, wie gleichmäßig die Hitze verteilt wird. Dies half, Hotspots oder kältere Bereiche zu identifizieren.

Schritt 2: Test mit Wasser

Ein paar Tropfen Wasser wurden vorsichtig in die mittlerweile erhitzte Pfanne gegeben. Die Art und Weise, wie die Wassertropfen über die gesamte Pfannenoberfläche verdampften, wurde genau beobachtet. Eine gleichmäßige und schnelle Verdampfung der Tropfen deutete auf eine homogene Wärmeverteilung hin, während ungleichmäßiges Verdampfen auf Temperaturunterschiede und mögliche Hitzezonen hinwies.

Schritt 3: Messung mit Thermometer

Ein Infrarot-Thermometer wurde verwendet, um systematisch die Temperatur an verschiedenen Punkten auf der Pfannenoberfläche zu messen. Diese Messungen ermöglichten es, Variationen in der Temperaturverteilung zu erkennen und den Grad der Gleichmäßigkeit der Wärmeverteilung genau zu bestimmen. Die gesammelten Daten wurden analysiert, um festzustellen, ob es signifikante Abweichungen gab.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Perfekte Wärmeverteilung, die Temperatur ist an jedem Punkt der Pfanne identisch, ohne Abweichungen, sodass weder Hotspots noch kältere Bereiche vorhanden sind.

90 Punkte: Sehr gute Wärmeverteilung, es gibt nur minimale Unterschiede in der Temperatur, die mit bloßem Auge kaum erkennbar sind.

80 Punkte: Gute Wärmeverteilung, die Temperaturunterschiede sind vorhanden, aber moderat und beeinträchtigen die Funktionalität der Pfanne kaum.

70 Punkte: Ausreichende Wärmeverteilung, es sind spürbare Temperaturunterschiede vorhanden, die allerdings noch akzeptabel sind für den allgemeinen Gebrauch.

60 Punkte: Mangelhafte Wärmeverteilung, es gibt signifikante Temperaturunterschiede, die eine gleichmäßige Nutzung erschweren könnten.

50 Punkte: Unzureichende Wärmeverteilung mit großen Bereichen unterschiedlichen Hitzeniveaus, was die Funktionalität stark einschränkt.

40 Punkte: Ungleichmäßige Wärmeverteilung mit vielen kühlen Bereichen, was eine konsistente Nutzung nahezu unmöglich macht.

30 Punkte: Sehr schlechte Wärmeverteilung, bei der nur wenige Bereiche die angemessene Hitze erreichen, was die Konstruktion der Pfanne in Frage stellt.

20 Punkte: Extrem ungleichmäßige Wärmeverteilung, die heiße Bereiche sind selten und ungenügend für die Nutzung.

10 Punkte: Unbrauchbar, die Wärmeverteilung ist so mangelhaft, dass die Pfanne ihrer normalen Funktion nicht nachkommen kann.

3. Antihaftbeschichtung

Testdurchführung:

Schritt 1: Anbraten eines Crepes

Ein Crepe wurde ohne Zugabe von Öl oder Fett in eine vorgeheizte Pfanne gelegt und bei mittlerer Hitze gebraten. Dabei wurde insbesondere darauf geachtet, ob der Crepe gleichmäßig gegart wurde und ob er während des Bratvorgangs leicht in der Pfanne gleiten konnte, ohne festzukleben. Der Zustand des Crepes und die Effizienz des Antihaftverhaltens wurden engmaschig beobachtet, um die Leistung der Beschichtung zu beurteilen.

Schritt 2: Reinigungstest

Nach dem Braten des Crepes wurde die Pfanne auf Restnahrungsmittelpartikel oder Ölsuren untersucht. Zur Reinigung kamen ein weicher Schwamm und lauwarmes Wasser zum Einsatz, und es wurde bewertet, wie einfach sich potentielle Rückstände von der Pfannenoberfläche entfernen ließen. Die Leichtigkeit der Reinigung wurde als wesentlicher Teil der Bewertung der Antihaftbeschichtung angesehen.

Schritt 3: Kratzfestigkeitstest

Ein Holzspatel wurde vorsichtig aber gezielt über die gesamte Oberfläche der Pfanne gezogen, um die Widerstandsfähigkeit der Antihaftbeschichtung gegenüber physischen Kratzern zu testen. Dies half, die Beständigkeit der Beschichtung unter alltäglichen Kochbedingungen zu beurteilen, insbesondere in Bezug auf den Einsatz von gängigen Küchenutensilien.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Antihaftbeschichtung die Erwartungen in allen getesteten Aspekten vollkommen erfüllt. Der Crepe gleitet problemlos und gleichmäßig in der Pfanne, keine Rückstände bleiben nach dem Braten zurück, und die Reinigung ist mühelos. Zusätzlich zeigt der Kratzfestigkeitstest, dass die Oberfläche keinerlei Anzeichen von Kratzern aufweist.

90 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn die Antihaftbeschichtung nahezu perfekt funktioniert, mit nur minimalen Rückständen, die leicht entfernt werden können. Die Gleiteigenschaft des Crepes war hervorragend, und die Kratzfestigkeit zeigt nur sehr wenige, kaum sichtbare Spuren.

80 Punkte: Diese Punktzahl besteht, wenn die Antihafteigenschaft gut ist, jedoch leichte Rückstände nach dem Braten verbleiben, die Reinigung aber immer noch als einfach empfunden wird. Vereinzelt Kratzer sind sichtbar, beeinflussen jedoch die Funktionalität nicht bedeutend.

70 Punkte: Diese Punktzahl deutet darauf hin, dass die Antihaftbeschichtung ausreichend ist, jedoch spürbare Rückstände nach dem Braten hinterlassen werden. Der Crepe zeigt leichtes Anhaften, und die Kratzfestigkeit weist sichtbare Kratzer auf, die jedoch die Nutzung nicht vollständig behindern.

60 Punkte: Diese Punktzahl repräsentiert eine mangelhafte Antihaftbeschichtung. Häufige Rückstände sind zu erwarten, und der Crepe haftet teilweise an der Pfannenoberfläche. Mehrere Kratzer sind klar erkennbar. Die Reinigung ist erschwert.

50 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Antihafteigenschaft unzureichend ist, der Crepe deutlich anhafte und viele Rückstände hinterlässt. Die Oberfläche zeigt viele Kratzer, was auf mangelnde Beständigkeit hindeutet.

40 Punkte: Diese Punktzahl wird bei schlechter Antihafteigenschaft vergeben, wenn sich erhebliche Anhaftungen zeigen und die Reinigung außerordentlich schwierig ist. Der Kratzfestigkeitstest zeigt tiefe Kratzer.

30 Punkte: Diese Punktzahl zeigt eine sehr schlechte Antihaftbeschichtung an, bei der der Crepe kaum gleitet und fast an der Pfanne festklebt. Oberfläche ist stark zerkratzt.

20 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Antihafteigenschaft extrem schlecht ist und der Crepe fest an der Pfanne klebt, ohne sich ablösen zu lassen. Zahlreiche Kratzer sind vorhanden.

10 Punkte: Diese Punktzahl beschreibt einen Zustand, in dem die Beschichtung völlig ineffektiv ist. Der Crepe ist unlösbar mit der Pfanne verbunden, und die Oberfläche ist unbrauchbar zerkratzt.

4. Reinigungseigenschaften

Testdurchführung:

Schritt 1: Reinigung mit Wasser

In diesem Schritt wurde die Pfanne nach dem Braten zunächst mit warmem Wasser gespült. Hierbei lag der Fokus darauf, die einfache Reinigungsfähigkeit ohne den Einsatz von Reinigungsmitteln zu bewerten. Ziel war es, zu überprüfen, inwiefern sich Speisereste und Verunreinigungen allein durch die mechanische Einwirkung des Wassers entfernen lassen.

Schritt 2: Verwendung von Geschirrspülmittel

Nachdem die Pfanne mit Wasser gespült wurde, kam ein mildes Geschirrspülmittel zum Einsatz. Dieser Schritt wurde durchgeführt, um die Effektivität des Reinigungsmittels auf eventuell verbliebene Rückstände zu überprüfen. Es wurde genau darauf geachtet, wie leicht sich die Pfanne mit dem Reinigungsmittel von verschiedenen Arten von Anhaftungen befreien ließ.

Schritt 3: Trocknungstest

Nach der Reinigung wurde die Pfanne gründlich abgetrocknet. In diesem Schritt wurde bewertet, ob nach dem Reinigungsprozess Wasserflecken oder Rückstände verbleiben. Das Abtrocknen erfolgte manuell, und es wurde genau geprüft, ob die Oberfläche der Pfanne frei von Wasserflecken oder anderen sichtbaren Rückständen ist.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn die Reinigung mit Wasser allein so effektiv ist, dass keine Rückstände auf der Pfanne zurückbleiben und die Pfanne spülmaschinenfest ist.

90 Punkte: wenn die Reinigung mit Wasser allein so effektiv ist, dass keine Rückstände auf der Pfanne zurückbleiben.

80 Punkte: Die gute Reinigungsleistung zeigt sich daran, dass nach dem Einsatz des Spülmittels nur leichte Rückstände sichtbar sind, die den optischen Eindruck nur minimal beeinträchtigen.

70 Punkte: Eine ausreichende Reinigungsleistung wird festgestellt, wenn spürbare Rückstände auf der Oberfläche verbleiben, die jedoch keine erheblichen Schwierigkeiten beim Entfernen bereiten.

60 Punkte: Mangelhafte Reinigung wird diagnostiziert, wenn viele sichtbare Rückstände nach der Reinigung vorhanden sind und diese die weitere Nutzung der Pfanne beeinträchtigen könnten.

50 Punkte: Diese Bewertung wird gegeben, wenn die Reinigung als unzureichend angesehen wird und anhaftende Rückstände schwer zu entfernen sind, selbst mit dem Einsatz von Spülmittel.

40 Punkte: Schlechte Reinigungsfähigkeit ist dann gegeben, wenn erhebliche Anhaftungen bestehen bleiben und die Oberfläche deutlich gereinigt erscheinen müsste.

30 Punkte: Ein sehr schlechtes Reinigungsergebnis wird dann festgestellt, wenn die Rückstände schwer zu entfernen sind und das Reinigungserlebnis insgesamt als unbefriedigend empfunden wird.

20 Punkte: Bei extrem schlechter Reinigungsfähigkeit sind die Rückstände kaum zu lösen, und der Reinigungsversuch wird fast vollständig vereitelt.

10 Punkte: Die Reinigung gilt als unbrauchbar und ineffektiv, wenn jegliche Versuche, die Rückstände zu entfernen, scheitern und die Pfanne praktisch unrein bleibt.

5. Kompatibilität mit verschiedenen Herdarten

Testdurchführung:

Schritt 1: Test auf Elektroherd

Die Crepe Pfanne wurde auf einem Elektroherd verwendet, wobei die gleichmäßige Erhitzung der gesamten Pfannenoberfläche überprüft wurde. Hierbei wurde insbesondere darauf geachtet, dass keine Hotspots entstehen und die Wärme gleichmäßig verteilt wird, um ein optimales Backergebnis zu gewährleisten. Zusätzlich wurde kontrolliert, ob die Pfanne nach mehreren Anwendungsvorgängen Schäden oder Verformungen zeigt.

Schritt 2: Test auf Gasherd

Die Pfanne wurde auf einem Gasherd platziert, um die Fähigkeit der Pfanne zu prüfen, eine gleichmäßige Wärmeverteilung über die gesamte Kochfläche zu gewährleisten. Dabei wurde darauf geachtet, ob die Pfanne stabil auf dem Rost des Gasherds liegt und ob das offene Feuer die Unterseite der Pfanne beschädigt. Auch hier erfolgte eine Sichtprüfung auf etwaige Beschädigungen oder Verformungen nach mehrfacher Benutzung.

Schritt 3: Test auf Induktionsherd

Falls die Pfanne induktionsgeeignet ist, wurde sie auf einem Induktionsherd getestet. Hierbei wurde überprüft, ob der Induktionsherd die Pfanne schnell und gleichmäßig erhitzen kann. Auch die Reaktionsgeschwindigkeit der Pfanne auf Temperaturänderungen wurde getestet, um sicherzustellen, dass sie den schnellen Temperaturschwankungen eines Induktionsherds gewachsen ist. Sichtbare Schäden oder Funktionsstörungen wurden nach der Nutzung kontrolliert.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Pfanne zeigt keinerlei Einschränkungen und funktioniert optimal auf Elektro-, Gas- und Induktionsherden. Keine Erwärmungsprobleme, optimale Stabilität, keine Beschädigungen oder Verformungen nach dem Kurzzeittest.

90 Punkte: Die Pfanne ist auf allen Herdarten sehr gut einsatzfähig, mit nur geringfügigen bemerkbaren Einschränkungen in der Wärmeverteilung oder Stabilität. Es wurden keine ernsthaften Schäden beobachtet.

80 Punkte: Gute Funktionalität auf allen Arten von Herden. Es gibt leichte Einschränkungen, deren Einfluss auf die allgemeine Kochleistung minimal ist. Keine signifikanten Schäden oder Verformungen erkennbar.

70 Punkte: Die Pfanne ist ausreichend kompatibel mit den getesteten Herdarten. Spürbare Einschränkungen bei der Wärmeverteilung oder Stabilität treten auf, jedoch ohne die Nutzung gravierend zu behindern.

60 Punkte: Die Kompatibilität der Pfanne mit den unterschiedlichen Herden ist mangelhaft. Viele Einschränkungen beeinträchtigen die Leistungsfähigkeit, obwohl die Pfanne grundsätzlich noch verwendbar ist.

50 Punkte: Die Pfanne zeigt unzureichende Kompatibilität mit erheblichen Einschränkungen, die die effektive Nutzung erheblich beeinträchtigen. Sichtbare Schäden oder deutliche Verformungen nach dem Test.

40 Punkte: Sie funktioniert schlecht auf den meisten Herdarten und ist nur bedingt nutzbar. Die Pfanne erfüllt grundlegende Erwärmungsanforderungen nicht und zeigt nach dem Test deutliche Beeinträchtigungen.

30 Punkte: Die Pfanne zeigt eine sehr schlechte Kompatibilität und ist kaum nutzbar auf den getesteten Herdarten. Deutliche Probleme sowohl in der Erwärmung als auch in der Stabilität.

20 Punkte: Die Kompatibilität ist extrem schlecht, was die Crepe-Pfanne nahezu unbrauchbar macht. Sie weist erhebliche Funktionsstörungen auf und kann kaum vernünftig genutzt werden.

10 Punkte: Die Pfanne ist unbrauchbar auf allen getesteten Herdarten, ohne jegliche funktionale Einsatzmöglichkeit. Sichtbare Schäden, keine verträgliche Erwärmung oder Stabilität vorhanden.

