

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. Griffstabilität

Schritt 1:

Im ersten Schritt wurde der Griff des Espressokochers einer gründlichen visuellen Inspektion unterzogen. Dies beinhaltete eine detaillierte Überprüfung auf jegliche Risse, ungleichmäßige Verbindungen und andere potenzielle Schwachstellen. Dabei wurde darauf geachtet, ob es offensichtliche Mängel oder Anzeichen von Materialermüdung gab, die die Stabilität oder Sicherheit des Griffs bei weiterer Nutzung beeinträchtigen könnten.

Schritt 2:

Im zweiten Schritt wurde der Espressokocher zunächst mit Wasser gefüllt und auf eine präzise Waage gestellt. Anschließend wurde der Griff des Kochers mit einem haushaltsüblichen Gewicht von 2 kg belastet. Dieses Gewicht wurde für eine bestimmte Dauer gehalten, um die Stabilität des Griffs unter dieser Belastung zu testen. Es wurde beobachtet, ob der Griff dem Druck standhält, ohne sich zu verrenken, zu verbiegen oder Anzeichen von Schwäche zu zeigen.

Schritt 3:

Der dritte Schritt bestand darin, den Espressokocher auf einem Herd zu erhitzen. Ein Infrarot-Thermometer wurde verwendet, um die Temperatur des Griffs während des Erhitzungsvorgangs regelmäßig zu messen. Ziel war es, sicherzustellen, dass der Griff nicht übermäßig heiß wird und somit sicher in der Handhabung bleibt. Es wurde geprüft, zu welchem Zeitpunkt und bei welcher Herdtemperatur der Griff unangenehm oder gefährlich heiß werden könnte.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Kein Anzeichen von Schwachstellen oder Überhitzung; Griff bleibt stabil und kühl. Der Griff zeigt nach allen Tests keinerlei Schwachstellen, bleibt durchgehend strukturell intakt und wird bei Erhitzung nicht unangenehm heiß.

90 Punkte: Minimale Erwärmung des Griffs; keine strukturellen Schwächen. Der Griff wird bei Erhitzung nur minimal warm, zeigt aber keine strukturellen Schwächen oder sichtbaren Schäden.

80 Punkte: Leichte Erwärmung des Griffs; keine strukturellen Schwächen. Der Griff erwärmt sich bei längerem Erhitzen etwas mehr, bleibt aber noch innerhalb eines akzeptablen Bereichs und weist keine Schäden auf.

70 Punkte: Griff wird warm, aber immer noch nutzbar; keine strukturellen Schwächen. Der Griff wird spürbar warm, bleibt jedoch sicher in der Handhabung und zeigt keine Anzeichen von strukturellen Schwächen.

60 Punkte: Griff wird heiß, aber keine strukturellen Schwächen. Der Griff wird heiß und könnte unangenehm zu greifen sein, ist aber strukturell noch intakt und zeigt keine sichtbaren Schäden.

50 Punkte: Leichte Risse oder Schwächen im Griff sichtbar. Erste Anzeichen von leichten Rissen oder strukturellen Schwächen sind erkennbar, auch wenn der Griff noch funktional ist.

40 Punkte: Mehrere Risse oder Schwächen im Griff. Deutlichere Risse oder Schwächungen des Materials sind sichtbar, was die Stabilität und Sicherheit des Griffs beeinträchtigen könnte.

30 Punkte: Griff zeigt deutliche strukturelle Schwächen. Der Griff weist erhebliche strukturelle Schwächen auf und könnte bei weiterer Nutzung versagen.

20 Punkte: Griff ist instabil und wird sehr heiß.

Der Griff ist sowohl strukturell instabil als auch unangenehm heiß, was die Nutzung stark beeinträchtigt und ein Sicherheitsrisiko darstellt.

10 Punkte: Griff bricht oder wird unbenutzbar.

Der Griff versagt vollständig während eines der Tests, bricht ab oder wird so heiß, dass er unbenutzbar wird.

2. Zeitmessung bis zum Kochen

Schritt 1:

Der Espressokocher wurde sorgfältig mit der empfohlenen Menge Wasser gefüllt. Dabei wurde darauf geachtet, die maximale Füllstandslinie nicht zu überschreiten, um eine optimale Funktionalität und Sicherheit während des Kochvorgangs zu gewährleisten. Das Wasser wurde aus einer standardmäßigen Wasserleitung entnommen, um die einheitliche Qualität des Wassers sicherzustellen.

Schritt 2:

Der gefüllte Espressokocher wurde auf eine haushaltsübliche Herdplatte gestellt, die zuvor gereinigt und von Rückständen befreit war, um eine gleichmäßige Wärmeübertragung zu gewährleisten. Der Herd wurde anschließend auf die höchste Stufe eingestellt, damit das Wasser so schnell wie möglich erhitzt wird. Der Espressokocher wurde dabei zentral auf der Herdplatte positioniert, um eine gleichmäßige Hitzeverteilung sicherzustellen.

Schritt 3:

Eine präzise Stoppuhr wurde in dem Moment gestartet, als der Espressokocher die Herdplatte berührte. Dies stellte sicher, dass die Zeitmessung exakt und ohne Verzögerungen begann. Die Stoppuhr wurde kontinuierlich beobachtet, um eine präzise Messung der Zeit bis zum Beginn des Espressokochens sicherzustellen.

Schritt 4:

Der Punkt, an dem der Espresso aus dem oberen Teil des Espressokochers zu fließen begann, wurde aufmerksam beobachtet. Dieser Moment wurde sofort notiert, um die genaue Zeit des Kochbeginns festzuhalten. Anhand der Stoppuhr wurde die verstrichene Zeit abgelesen und aufgezeichnet. Eventuelle Unregelmäßigkeiten während des Vorgangs wurden ebenfalls dokumentiert, um die Testdurchführung detailliert und nachvollziehbar zu gestalten.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Espresso beginnt in weniger als 4 Minuten zu fließen. Dies zeigt eine sehr effiziente Hitzeübertragung an und deutet darauf hin, dass der Herd und der Espressokocher optimal arbeiten.

90 Punkte: Espresso beginnt in 4 bis 5 Minuten zu fließen. Die Zeitspanne ist immer noch sehr gut und zeigt eine effiziente Leistung des Herd-Espressokocher-Systems.

80 Punkte: Espresso beginnt in 5 bis 6 Minuten zu fließen. Dies ist eine akzeptable Zeit, wobei die Leistung ein wenig von der optimalen Effizienz abweicht.

70 Punkte: Espresso beginnt in 6 bis 7 Minuten zu fließen. Hier zeigt sich eine leichte Verzögerung im Heizvorgang, die auf geringfügige Ineffizienzen hinweisen könnte.

60 Punkte: Espresso beginnt in 7 bis 8 Minuten zu fließen. Diese Zeitspanne ist akzeptabel, deutet jedoch auf eine moderate Verzögerung im Erhitzen hin.

50 Punkte: Espresso beginnt in 8 bis 9 Minuten zu fließen. Eine deutliche Verzögerung, die auf weniger effiziente Hitzeübertragung hinweist.

40 Punkte: Espresso beginnt in 9 bis 10 Minuten zu fließen. Eine signifikante Verzögerung im Kochvorgang wird beobachtet.

30 Punkte: Espresso beginnt in 10 bis 11 Minuten zu fließen. Hier zeigt sich eine erhebliche Ineffizienz im Kochprozess.

20 Punkte: Espresso beginnt in 11 bis 12 Minuten zu fließen. Sehr ineffizienter Heizvorgang, was auf größere Probleme hinweisen könnte.

10 Punkte: Espresso beginnt erst nach mehr als 12 Minuten zu fließen. Eine extrem ineffiziente Hitzeübertragung, was möglicherweise auf einen Defekt im Espressokocher oder Herd hinweist.

3. Benutzerfreundlichkeit

Schritt 1:

Der Espressokocher wurde gemäß der Bedienungsanleitung zusammengesetzt. Zunächst wurden alle Einzelteile anhand der beiliegenden Bilder und Beschreibungen identifiziert. Der Zusammenbau begann mit dem Einsetzen des Filters in den Kessel, gefolgt vom Aufschrauben des Oberteils. Jeder Schritt wurde genau nach den Anweisungen ausgeführt, um die Verständlichkeit der Anleitung und den Schwierigkeitsgrad des Zusammenbaus zu bewerten. Dabei wurde darauf geachtet, ob die Bilder und Beschreibungen klar und ausreichend detailliert sind.

Schritt 2:

Der Espressokocher wurde mit Wasser bis zur markierten Maximalfüllhöhe im Kessel befüllt, und anschließend wurde Kaffee in den Filter eingefüllt. Hierbei wurde die Ergonomie der Öffnung des Kochers und die Handlichkeit beim Hantieren mit Wasser und Kaffee beurteilt. Besonderes Augenmerk wurde auch darauf gelegt, wie leicht sich die einzelnen Teile handhaben ließen und ob sie problematisch zu montieren oder zu befüllen waren.

Schritt 3:

Der Espressokocher wurde sicher auf den Herd gestellt und der Herd eingeschaltet. Während des Kochvorgangs wurde beobachtet, wie leicht der Kocher zu bedienen war. Besonders wurde darauf geachtet, ob der Kocher sicher steht, ob der Griff ausreichend kühl bleibt und ob der Kochvorgang wie in der Anleitung beschrieben abläuft.

Schritt 4:

Nach Abschluss des Kochvorgangs wurde der fertige Espresso entnommen. Der Schwerpunkt lag dabei auf der Handhabung und Ergonomie beim Ausschütten des Espressos. Es wurde beurteilt, ob das Einfüllen in die Tasse problemlos und ohne Tropfen erfolgt und ob der Kocher leicht zu handhaben ist, auch wenn er heiß ist.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Alle Schritte sind einfach und intuitiv, ohne Schwierigkeiten. Die Anleitung ist vollständig klar und verständlich, und der Espressokocher lässt sich mühelos zusammenbauen, befüllen, bedienen und ausschütten.

90 Punkte: Kleine Unklarheiten in der Anleitung, jedoch leicht zu beheben. Es könnte z.B. vorkommen, dass ein Bild oder Detail etwas genauer beschrieben sein könnte, aber der Nutzer kann die Schritte trotzdem erfolgreich abschließen.

80 Punkte: Einige Schritte erfordern mehr Aufmerksamkeit, aber insgesamt benutzerfreundlich. Nutzer müssen möglicherweise einige Absätze zweimal lesen oder sich etwas stärker konzentrieren, um sicherzugehen, dass sie den Zusammenbau korrekt durchführen.

70 Punkte: Mehrere Schritte sind nicht sofort verständlich, aber mit etwas Übung machbar. Beispielsweise könnten die Beschreibungen verwirrend sein oder es fehlen entscheidende Hinweise, die den ersten Durchgang erschweren, aber durch Wiederholung verbessert werden können.

60 Punkte: Anleitung ist unklar und erfordert mehrere Versuche zum Verstehen. Nutzer müssen häufig zurückblättern und eventuell zusätzliche Erklärungen suchen, um die Schritte korrekt durchzuführen.

50 Punkte: Zusammenbau und Handhabung sind kompliziert und nicht intuitiv. Es erfordert erhebliche Anstrengung, den Kocher zusammenzubauen und zu bedienen, möglicherweise bedarf es sogar externer Hilfe oder weiterer Informationsquellen.

40 Punkte: Mehrere Fehler bei der Bedienung trotz sorgfältiger Befolgung der Anleitung. Selbst bei genauer Befolgung der Anleitung treten regelmäßig Fehler auf, die den Benutzerfrust erhöhen und die Effizienz des Kochvorgangs beeinträchtigen.

30 Punkte: Bedienung ist umständlich und führt zu häufigen Fehlern. Die Schritte zur Bedienung sind so unklar und schlecht beschrieben, dass regelmäßig Missgeschicke passieren, und der Gesamtprozess sehr mühsam ist.

20 Punkte: Bedienung ist sehr schwierig und frustrierend. Der Nutzer stößt auf erhebliche Schwierigkeiten bei fast jedem Schritt des Prozesses, was zu hohem Frust und möglicherweise unbefriedigenden Ergebnissen führt.

10 Punkte: Bedienung ist nahezu unmöglich ohne externe Hilfe. Die Anleitung ist so mangelhaft, und die Bedienung so kompliziert, dass der Espressokocher ohne externe Unterstützung praktisch nicht benutzt werden kann.

4. Reinigung und Pflegeleichtigkeit

Schritt 1: Zerlegen des Espressokochers

Der Espressokocher wurde in seine Einzelteile zerlegt, um die Anzahl der Teile und den Schwierigkeitsgrad des Zerlegens zu bewerten. Dabei wurde getestet, ob sich die Einzelteile einfach auseinandernehmen lassen oder ob spezielles Werkzeug oder besonders viel Kraftaufwand notwendig ist. Es wurde ebenfalls bewertet, wie viele Einzelteile es gibt und ob diese intuitiv zerlegt werden können.

Schritt 2:

Alle Teile wurden mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt, um die Leichtigkeit der Reinigung und die Erreichbarkeit schwer zugänglicher Stellen zu bewerten. Dabei wurde auf die Glätte der Oberflächen, das Vorhandensein möglicher Ecken und Winkel und die generelle Zugänglichkeit geachtet. Zudem wurde überprüft, ob hartnäckige Verschmutzungen wie Kaffeerückstände leicht zu entfernen sind oder nicht.

Schritt 3: Trocknen und Zusammenbau

Die Teile wurden getrocknet und der Espressokocher wurde wieder zusammengebaut, um die Einfachheit des Zusammenbaus nach der Reinigung zu bewerten. Es wurde darauf geachtet, ob die Einzelteile problemlos wieder an ihren Platz finden und die Passgenauigkeit gegeben ist. Der Zusammenbauprozess sollte ohne übermäßige Anstrengung oder komplexe Handgriffe möglich sein.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Alle Teile sind leicht zu zerlegen, zu reinigen und wieder zusammenzubauen.

- Sämtliche Einzelteile des Espressokochers lassen sich sehr einfach und ohne Kraftaufwand zerlegen und wieder zusammensetzen.
- Die Reinigungsprozedur ist unkompliziert, und alle schwer zugänglichen Stellen sind problemlos erreichbar.
- Nach täglicher Reinigung über zwei Wochen traten keine Abnutzungen oder Verfärbungen auf und die Reinigung blieb konstant einfach.

90 Punkte: Kleine Schwierigkeiten bei der Reinigung, aber insgesamt gut handhabbar.

- Beim Zerlegen des Espressokochers treten nur gelegentlich leichte Widerstände auf.
- Die meisten Teile lassen sich gut reinigen, wobei einige Stellen etwas mehr Aufmerksamkeit erfordern.
- Über den Zwei-Wochen-Zeitraum bleibt die Pflegeleichtigkeit bestehen, mit geringen Veränderungen in der Handhabung.

80 Punkte: Einige Teile sind schwerer zu reinigen, aber machbar.

- Das Zerlegen geht insgesamt gut vonstatten, nur vereinzelt Teile sind schwerer zu lösen.
- Einzelne Bereiche des Espressokochers erweisen sich als schwerer zugänglich und rückstandsfrei zu reinigen.
- Die wiederholte Reinigung über die zwei Wochen zeigt, dass diese schwierigen Stellen durch regelmäßige Pflege nicht problematisch werden.

70 Punkte: Mehrere Teile erfordern mehr Aufwand bei der Reinigung.

- Mehrere Teile des Espressokochers benötigen beim Zerlegen und Zusammenbauen mehr Zeit und Aufmerksamkeit.
- Die Reinigung bestimmter Komponenten erfordert zusätzlichen Aufwand, wodurch der gesamte Prozess langwieriger wird.
- Über den Testzeitraum von zwei Wochen ist der Aufwand konstant hoch, ohne dass es zu Erleichterungen kommt.

60 Punkte: Reinigung ist insgesamt aufwendig und zeitintensiv.

- Der gesamte Prozess des Zerlegens und Wiederausbaus ist mühselig und benötigt viel Zeit.
- Viele Bereiche des Espressokochers sind schwer zu erreichen und erfordern intensive Reinigung.
- Auch nach zwei Wochen täglicher Reinigung bleibt der Prozess kompliziert und zeitraubend.

50 Punkte: Teile sind schwer zu zerlegen und zu reinigen.

- Viele Komponenten des Espressokochers lassen sich nur schwer und unter Verwendung von Kraft lösen.
- Die Reinigung gestaltet sich ebenfalls schwierig, mit vielen unzugänglichen Winkeln und Ecken.
- Nach zwei Wochen zeigt sich eine deutliche Abnutzung, was die Reinigung zusätzlich erschwert.

40 Punkte: Mehrere Teile sind kaum erreichbar und schwer zu reinigen.

- Beim Zerlegen des Espressokochers sind viele Komponenten nur schwer zu lösen.
- Die Reinigung erweist sich als extrem aufwendig, da viele Bereiche kaum erreicht werden können.
- Die tägliche Reinigung über zwei Wochen führt zu Frustration und eine Abnutzung der Teile ist bemerkbar.

30 Punkte: Reinigung ist sehr aufwendig und führt zu Frustration.

- Der Prozess des Zerlegens und Zusammenbaues ist sehr mühselig und oft frustrierend.
- Die Reinigung erfordert extrem viel Zeit, da zahlreiche Bereiche schwer zugänglich sind.
- Die tägliche Reinigung über zwei Wochen verstärkt das Frustrationsgefühl und zeigt negative Veränderungen an den Materialien.

20 Punkte: Reinigung ist nahezu unmöglich ohne spezielle Werkzeuge.

- Viele Teile des Espressokochers sind ohne spezielle Werkzeuge und Hilfsmittel nicht zu zerlegen.
- Die Erreichbarkeit und Sauberkeit ist ohne spezielles Equipment nicht zu gewährleisten.
- Über den Zeitraum von zwei Wochen wird die Reinigung zunehmend schwieriger und die Materialien zeigen starke Abnutzungserscheinungen.

10 Punkte: Reinigung ist nicht durchführbar und führt zu hygienischen Problemen.

- Der Espressokocher lässt sich kaum oder gar nicht in Einzelteile zerlegen.
- Die Reinigung ist praktisch unmöglich, was zu einer Ansammlung von Kaffeerückständen und anderen Verunreinigungen führt.
- Nach zwei Wochen ist der Espressokocher so stark verschmutzt, dass hygienische Bedenken bestehen.

5. Kompatibilität mit verschiedenen Herdarten

Schritt 1:

Der Espressokocher wurde auf einem Gasherd platziert. Zunächst wurde überprüft, ob das Material des Kochers stabil auf dem Gasherd steht und ob die Konstruktion des Kochers geeignet ist, um direkt über der offenen Flamme zu stehen. Dann wurde der Wasserbehälter des Kochers mit der angegebenen Menge Wasser und gemahlenem Kaffee gefüllt. Der Kocher wurde für einen vollen Kochzyklus auf dem Gasherd belassen. Dabei wurde beobachtet, wie gleichmäßig die Hitze verteilt wird und ob der Kochvorgang ohne Probleme verlief. Der gesamte Prozess von der Wassererhitzung bis zum fertigen Espresso wurde sorgfältig überwacht.

Schritt 2:

Der Espressokocher wurde auf einer elektrischen Herdplatte platziert. Zuerst wurde überprüft, ob der Boden des Kochers gleichmäßigen Kontakt mit der Herdplatte hat. Der Wasserbehälter des Kochers wurde mit Wasser und gemahlenem Kaffee gefüllt. Der Kocher wurde eingeschaltet und für einen vollen Kochzyklus auf dem Elektroherd belassen. Es wurde beobachtet, wie schnell der Kocher aufheizt und ob die Hitze gleichmäßig verteilt wird. Der ganze Vorgang von der Erwärmung bis zur Zubereitung des Espressos wurde genauestens überwacht.

Schritt 3:

Der Espressokocher wurde auf einem Induktionsherd platziert. Zunächst wurde überprüft, ob der Kocher magnetisch reagiert und vom Induktionsherd erkannt wird. Der Wasserbehälter wurde mit Wasser und gemahlenem Kaffee gefüllt. Der Kocher wurde für einen vollen Kochzyklus eingeschaltet. Der Prozess des Heizens wurde überwacht, insbesondere ob die Erwärmung gleichmäßig erfolgte und ob der Kocher störungsfrei funktionierte. Der gesamte Ablauf bis zum fertigen Espresso wurde beobachtet.

Schritt 4:

Der Espressokocher wurde auf einem Ceran-Kochfeld platziert. Es wurde sichergestellt, dass der Boden des Kochers gleichmäßigen Kontakt mit der glatten Oberfläche des Ceran-Feldes hat. Der Wasserbehälter wurde mit Wasser und gemahlenem Kaffee gefüllt. Der Kocher wurde für einen vollen Kochzyklus eingeschaltet. Es wurde überprüft, wie die Hitze sich verteilt und ob der Kocher korrekt funktioniert. Der gesamte Prozess von Erwärmung bis zum fertigen Espresso wurde überwacht.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Funktioniert problemlos auf allen Herdarten. Der Kocher zeigt auf Gas-, Elektro-, Induktionsherden und Ceranfeldern optimale Leistung ohne jegliche Anpassungen oder Probleme.

90 Punkte: Funktioniert auf drei der getesteten Herdarten einwandfrei, benötigt jedoch leichte Anpassungen auf der vierten Herdart, wie etwa Justierung der Flamme beim Gasherd oder Anpassen der Hitzeeinstellung.

80 Punkte: Funktioniert auf zwei der getesteten Herdarten einwandfrei, erfordert aber merkbare Anpassungen auf den anderen zwei Herdarten, wie spezielle Kochplatten oder Adapter.

70 Punkte: Funktioniert auf zwei Herdarten ohne größere Probleme, es sind jedoch auf diesen Herdarten erhebliche Anpassungen nötig, wie z.B. die Verwendung von speziellen Zubehöerteilen.

60 Punkte: Funktioniert auf einer Herdart gut, erfordert jedoch leichte Anpassungen, wie die richtige Einstellung der Flamme oder Hitzeeinstellungen.

50 Punkte: Funktioniert auf einer Herdart gut, benötigt jedoch erhebliche Anpassungen, etwa spezielle Kochplatten oder veränderte Zubereitungsmethoden.

40 Punkte: Funktioniert nur auf einer Herdart mit Schwierigkeiten, wie ungleichmäßiger Hitzeverteilung oder langsamen Kochzeiten.

30 Punkte: Funktioniert nur eingeschränkt auf einer Herdart, eventuell mit Unterbrechungen oder unvollständigem Kochprozess.

20 Punkte: Funktioniert nicht auf den meisten Herdarten, eventuell ist der Kocher nur mit wenigen Herdarten kompatibel.

10 Punkte: Funktioniert auf keiner getesteten Herdart, der Kocher zeigt keine, oder nur unzureichende Leistung auf allen getesteten Herdarten.