

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. Dichtigkeit

Testdurchführung:

Schritt 1: Vorbereitung des Thermobechers

Der Grinsezweg Thermobecher wurde sorgfältig mit Wasser befüllt, bis er vollständig gefüllt war. Dabei wurde darauf geachtet, dass kein Wasser über den Rand hinausläuft. Anschließend wurde der Deckel sicher und fest verschlossen, um jegliches Risiko eines unzureichenden Schließens auszuschließen. Diese Vorbereitung stellt sicher, dass der Test unter optimalen Bedingungen durchgeführt wird, um die Dichtigkeit des Verschlusses effektiv zu prüfen.

Schritt 2: Schütteltest

Der verschlossene Becher wurde systematisch und mit steigender Intensität geschüttelt. Zunächst erfolgte ein leichtes Schütteln, gefolgt von mittlerem und schließlich kräftigem Schütteln. Die Intensitätssteigerung diente dazu, die Dichtigkeit des Verschlusses unter zunehmender Belastung zu testen und mögliche Schwachstellen zu identifizieren, die durch dynamische Bewegungen verursacht werden könnten.

Schritt 3: Überprüfung auf Leckagen

Der Becher wurde nach den Schüttelvorgängen gründlich inspiziert. Dabei wurde der gesamte Becher, insbesondere die Bereiche um den Verschluss und die Trinköffnung, intensiv geprüft. Es wurde nach möglichen Anzeichen von auslaufendem Wasser oder Tropfen, die sich durch die vorherige Schütteln bemerkbar machen könnten, gesucht. Jede Feststellung eines Austritts wurde genau dokumentiert, um eine fundierte Beurteilung der Dichtigkeit zu gewährleisten.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn während und nach dem kräftigen Schütteln absolut kein Wasser austritt, selbst bei einer intensiven Überprüfung auf Leckagen bleibt der Becher absolut dicht.

90 Punkte: Minimales Tropfen tritt nur bei extrem intensivem Schütteln auf, wobei die Leckage so gering ist, dass kein Wasser auf dem Boden bemerkt wird.

80 Punkte: Es kommt zu leichtem Tropfen nach mehrmaligem, kraftvollem Schütteln. Das austretende Wasser bleibt jedoch sehr geringfügig.

70 Punkte: Der Becher zeigt moderates Tropfen bereits bei normalem Schütteln, die Dichtigkeit ist eingeschränkt, aber noch vorhanden.

60 Punkte: Deutliches Tropfen beobachtet man bei leichtem Schütteln, was auf eine Schwäche des Verschlusses hinweist.

50 Punkte: Wasser tritt aus dem Becher aus, wenn dieser in eine geneigte Position gebracht wird, aber nicht bei normalem Stand.

40 Punkte: Selbst im ruhigen Zustand kann man das Austreten von Wasser feststellen, was auf eine erhebliche Unzulänglichkeit des Verschlussmechanismus hinweist.

30 Punkte: Es erfolgt ein kontinuierliches Tropfen, auch wenn der Becher still steht, was ein ernsthaftes Problem bei der Dichtheit darstellt.

20 Punkte: Wasser läuft kontinuierlich und ohne Unterbrechung aus dem Becher, was eine vollständige Fehlfunktion des Dichtungssystems indiziert.

10 Punkte: Der Becher ist absolut undicht und hält überhaupt kein Wasser zurück, was auf ein Versagen des grundlegenden Designs oder der Verschlussmechanismen hinweist.

2. Hitzespeicherung

Testdurchführung:

Schritt 1: Befüllen des Thermobechers

Der Grinsezweg Thermobecher wurde sorgfältig mit kochendem Wasser gefüllt, um die beabsichtigte Ausgangstemperatur zu gewährleisten. Der Deckel des Thermobechers wurde anschließend fest verschlossen, um ein Entweichen von Wärme zu verhindern und ideale Bedingungen für den Hitzespeicherungstest zu schaffen.

Schritt 2: Zeitmessung

Ein präziser Timer wurde schnell gestartet, um die genaue Dauer zu messen, während welcher das Wasser bis auf Zimmertemperatur abkühlt. Diese genaue Zeitmessung ist entscheidend, um die Leistungsfähigkeit der Wärmespeicherung des Thermobechers nachvollziehen zu können.

Schritt 3: Temperaturprüfung

In genau festgelegten Zeitintervallen wurde die Temperatur des Wassers mit einem genauen Haushalts-Thermometer gemessen. Diese regelmäßigen Temperaturmessungen bieten präzise Daten, um abzuschätzen, wie gut der Thermobecher seine Hitzespeicherungsfunktion erfüllt.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn das Wasser über einen Zeitraum von mehr als 4 Stunden heiß bleibt, und die Temperatur nicht unter 60°C fällt.

90 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn das Wasser über einen Zeitraum von 3 Stunden heiß bleibt, wobei die Temperatur konstant über 60°C gehalten wird.

80 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn das Wasser eine Dauer von 2,5 Stunden heiß bleibt, ohne die Grenze von 60°C zu unterschreiten.

70 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn das Wasser 2 Stunden lang heiß bleibt und die Temperatur oberhalb der 60°C Grenze bleibt.

60 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn das Wasser mindestens 1,5 Stunden heiß bleibt, ohne unter 60°C abzukühlen.

50 Punkte: Diese Punktzahl wird erteilt, wenn das Wasser 1 Stunde lang eine Temperatur oberhalb der 60°C Grenze beibehält.

40 Punkte: Diese Punktzahl erhält man, wenn das Wasser über einen Zeitraum von 45 Minuten warm bleibt.

30 Punkte: Diese Punktzahl ist gegeben, wenn das Wasser 30 Minuten lang eine Wärme von 60°C aufrechterhält.

20 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn die Temperatur des Wassers bereits nach 15 Minuten zu sinken beginnt.

10 Punkte: Diese Punktzahl tritt ein, wenn das Wasser sofort oder nahezu umgehend nach Testbeginn abkühlt, unter eine effektive Nutztemperatur fällt und die Hitzespeicherungsfähigkeit kaum vorhanden ist.

3. Reinigung

Testdurchführung:

Schritt 1: Verschmutzen des Thermobechers

Der Thermobecher wurde sorgfältig mit stark färbendem Tee gefüllt, um eine gleichmäßige Verfärbung zu erzielen, und anschließend über Nacht in einem gut belüfteten Raum stehen gelassen. Ziel war es, hartnäckige Teeablagerungen und Verfärbungen zu simulieren, die den Reinigungsprozess anspruchsvoll gestalten.

Schritt 2: Manuelle Reinigung

Der Becher wurde am nächsten Morgen mit handelsüblichem Spülmittel manuell gereinigt. Hierbei wurde eine weiche Bürste verwendet, um die Innenflächen gründlich zu schrubben, ohne den Becher zu beschädigen. Die Bürste wurde dabei in kreisenden Bewegungen geführt, um jeden Bereich gleichmäßig zu behandeln.

Schritt 3: Überprüfung der Sauberkeit

Nach der Reinigung wurde der Becher sorgfältig auf mögliche verbleibende Rückstände und Verfärbungen untersucht. Dies geschah sowohl bei normaler Beleuchtung als auch unter einer starken Lichtquelle, um selbst die kleinsten Verfärbungen oder Schmutzrückstände zu erkennen. Der Fokus lag dabei auf schwer zugänglichen Bereichen wie dem Boden und den Rändern des Bechers.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn der Becher nach der Reinigung keinerlei Verfärbungen oder Rückstände mehr aufweist, so dass er optisch wie neu aussieht.

90 Punkte: Der Becher weist kaum sichtbare Rückstände auf, die nur bei einer genauen und intensiven visuellen Inspektion entdeckt werden können.

80 Punkte: Der Becher weist leichte Verfärbungen oder Rückstände auf, die sich ausschließlich auf das Innere des Bechers beschränken und nur bei genauere Betrachtung auffallen.

70 Punkte: Die Punktzahl wird vergeben, wenn Verfärbungen vorhanden sind, die jedoch durch etwas stärkeres Schrubben hätten entfernt werden können.

60 Punkte: Diese Punktzahl gibt an, dass deutliche Rückstände und Verfärbungen vorhanden sind, die schwer zu entfernen sind, jedoch den Gebrauch des Bechers nicht erheblich beeinträchtigen.

50 Punkte: Es gibt Rückstände, die auffällig genug sind, um den Geschmack des nächsten eingefüllten Getränks zu beeinflussen, was eine Registrierung der Punktzahl erforderlich macht.

40 Punkte: Der Becher zeigt starke Verfärbungen, die durch die Reinigung nicht entfernt werden konnten, wobei die Funktionalität des Bechers jedoch nicht beeinträchtigt ist.

30 Punkte: Verfärbungen und Rückstände sind sowohl innen als auch außen am Becher sichtbar, was darauf hinweist, dass die Reinigung nicht ausreichend war.

20 Punkte: Der Becher weist nach der Reinigung fast denselben Grad an Verunreinigung wie vor Beginn des Tests auf, was auf eine ineffektive Reinigungsmethode hinweist.

10 Punkte: Diese Punktzahl spiegelt wider, dass der Becher nach der Reinigung noch stark verschmutzt ist, was auf eine vollständige Unfähigkeit der Reinigungsmethode hinweist.

4. Geschmacksneutralität

Testdurchführung:

Schritt 1: Vorbereitung des Bechers

In diesem Schritt wurde der Becher sorgfältig gereinigt, um sicherzustellen, dass keinerlei Rückstände oder Gerüche von vorherigen Flüssigkeiten oder Reinigungsmitteln die Testergebnisse verfälschen können. Der Becher wurde mit klarem Wasser gefüllt, das von gleicher Temperatur und Qualität ist wie das für die Geschmacksprobe vorgesehene Wasser.

Schritt 2: Geschmacksprobe

Nach exakt einer Stunde wurde das Wasser aus dem vorbereiteten Becher probiert. Der Tester konzentrierte sich dabei darauf, mögliche Geschmacksveränderungen im Wasser festzustellen. Diese Veränderung könnte auf chemische Reaktionen zwischen dem Bechermaterial und dem Wasser zurückzuführen sein.

Schritt 3: Vergleich mit frischem Wasser

Im dritten Schritt erfolgte der direkte Vergleich der Geschmacksprobe mit frisch eingeschenktem Wasser. Beide Wasserproben wurden nebeneinander gestellt und von dem gleichen Tester unter den gleichen Bedingungen verkostet, um subjektive Einflüsse zu minimieren.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn absolut kein Unterschied im Geschmack zwischen dem Wasser aus dem Becher und dem frisch eingeschenktem Wasser festzustellen ist. Sowohl Geschmack als auch Geruch müssen identisch sein.

90 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn eine kaum merkbare Geschmacksveränderung festgestellt wird, die jedoch nicht störend ist. Der Unterschied ist so gering, dass er in alltäglichen Situationen nicht weiter auffallen würde.

80 Punkte: Diese Punktzahl wird zugeteilt, wenn eine leichte Geschmacksveränderung erkennbar ist, die allerdings nur bei genauerem Hinsehen, also bei sehr bewusster Verkostung, wahrnehmbar wird.

70 Punkte: Eine spürbare Geschmacksveränderung, die aber nicht als störend empfunden wird, führt zu dieser Punktzahl. Man kann den Unterschied feststellen, aber er beeinträchtigt den Genuss nicht wesentlich.

60 Punkte: Eine deutliche Geschmacksveränderung wurde wahrgenommen, die dennoch als tolerierbar eingestuft wird. Diese Veränderung könnte zwar bemerkbar sein, würde aber nicht zwangsläufig dazu führen, dass das Wasser nicht mehr konsumiert wird.

50 Punkte: Eine Geschmacksveränderung, welche den Genuss des Wassers merklich beeinträchtigt, resultiert in dieser Punktzahl. Diese Veränderung könnte dazu führen, dass das Wasser weniger ansprechend ist.

40 Punkte: Bei deutlichen bis starken Geschmacksveränderungen, die den Genuss stark beeinträchtigen, wird diese Punktzahl vergeben. Die Veränderung ist so signifikant, dass sie das Trinkerlebnis negativ beeinflusst.

30 Punkte: Sehr starke Geschmacksveränderungen, bei denen das Wasser nicht mehr frisch schmeckt, sind Grund für diese Bewertung. Das Ergebnis könnte als abgestanden oder fremdartig beschrieben werden.

20 Punkte: Das Wasser wird als ungenießbar eingestuft und erhält diese niedrige Punktzahl. Hier ist der Geschmack derart negativ verändert, dass der Konsum nicht empfehlenswert ist.

10 Punkte: Die niedrigste Punktzahl wird vergeben, wenn das Wasser einen extrem unangenehmen Geschmack aufweist, der von den Testern als unakzeptabel beschrieben wird. Ein solcher Geschmack würde in jedem Fall vom weiteren Konsum abhalten.

5. Verschlussmechanismus

Testdurchführung:

Schritt 1: Öffnen und Schließen

In diesem Schritt wurde der Verschlussmechanismus des Grinsezweg Thermobechers mehrfach betätigt, um die Leichtgängigkeit zu bewerten. Während des Tests wurden der Deckel und der Verschlussmechanismus insgesamt 50 Mal geöffnet und geschlossen. Dieser Prozess sollte gewährleisten, dass sich der Verschlussmechanismus trotz wiederholter Anwendungen ohne übermäßige Kraftanstrengung betätigen lässt. Dabei wurde auch darauf geachtet, dass der Mechanismus keine ungewöhnlichen Geräusche macht.

Schritt 2: Belastungstest

Der Grinsezweg Thermobecher wurde im Rahmen des Belastungstests kopfüber gehalten, um die Dichtheit des Verschlussmechanismus unter Druckbedingungen zu bewerten. Hierbei wurde darauf geachtet, dass keine Flüssigkeit austritt und der Verschlussmechanismus in allen Positionen sicher verschlossen bleibt. Diese Übung wurde für 5 Minuten durchgeführt, um die Dichtfunktion bei simulierter Beanspruchung zu überprüfen.

Schritt 3: Inspektion des Mechanismus

Der Verschlussmechanismus wurde einer gründlichen visuellen Inspektion unterzogen, um mögliche Abnutzungserscheinungen oder Funktionsstörungen zu erkennen. Dabei wurden sämtliche beweglichen Teile des Mechanismus untersucht, um sicherzustellen, dass keine Risse, Deformationen oder Materialschwächen vorliegen, die die Funktion beeinträchtigen könnten. Der Inspektionsprozess sollte sicherstellen, dass keine Anzeichen von vorzeitiger Abnutzung sichtbar sind und der Mechanismus einwandfrei funktioniert.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Verschlussmechanismus funktioniert einwandfrei; er lässt sich mühelos öffnen und schließen, und es sind keine Defekte oder Schwergängigkeit feststellbar. Alle Tests wurden erfolgreich bestanden, ohne dass Probleme auftraten.

90 Punkte: Der Verschlussmechanismus zeigt eine gute Funktionalität mit nur geringfügiger Schwergängigkeit. Der Mechanismus hat die Belastungstests bestanden, jedoch könnte die Leichtgängigkeit verbessert werden.

80 Punkte: Der Verschluss ist zwar merklich schwergängig, funktioniert jedoch zuverlässig ohne Probleme im Belastungstest oder sichtbare Abnutzungserscheinungen.

70 Punkte: Der Verschlussmechanismus ist schwer zu bedienen und erfordert merklich mehr Kraft beim Öffnen und Schließen, jedoch ohne gravierende Funktionsstörungen.

60 Punkte: Während der Inspektion wurden kleinere Funktionsstörungen festgestellt. Der Mechanismus funktioniert, zeigt jedoch erste Anzeichen ineffizienter Konstruktion oder Materialermüdung.

50 Punkte: Deutliche Abnutzungserscheinungen sind am Mechanismus erkennbar, die Funktion ist mit Einschränkungen möglich, aber nicht mehr vollständig verlässlich.

40 Punkte: Der Mechanismus klemmt häufig, was die Bedienung erheblich erschwert und den Nutzungskomfort stark beeinträchtigt.

30 Punkte: Der Öffnungs- und Schließvorgang erfordert eine erhebliche Kraftanstrengung, was den Mechanismus nahezu unbrauchbar für den alltäglichen Gebrauch macht.

20 Punkte: Der Verschlussmechanismus zeigt kaum noch Funktionalität. Es bestehen ernsthafte Probleme, die die Nutzung nahezu unmöglich machen.

10 Punkte: Der Verschlussmechanismus ist völlig defekt und kann nicht mehr verwendet werden, was eine gravierende Einschränkung der Funktionalität des Thermobechers bedeutet.