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 fr 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: Die gusseiserne Pfanne wurde aus der Verpackung genommen und auf ihre Griffigkeit hin überprüft. Dabei wurde besonders auf das Gewicht und die Balance geachtet.
Im ersten Schritt wurde die Pfanne vorsichtig aus ihrer Verpackung entnommen, um sofort ein erstes Gefühl für ihr Gewicht und die Balance zu erhalten. Der Tester hat die Pfanne dann über einen kurzen Zeitraum gehalten, um zu beobachten, wie gut sie in der Hand liegt und ob das Gewicht gleichmäßig verteilt scheint. Dabei wurde ebenfalls darauf geachtet, ob die Pfanne beim Stehen auf einer ebenen Fläche stabil wirkte.

Schritt 2: Die Pfanne wurde mit verschiedenen Griffmethoden gehalten, um die Ergonomie zu bewerten. Es wurde getestet, wie sie sich mit einer Hand und mit beiden Händen anfühlt.
In diesem zweiten Schritt wurde die Pfanne intensiv auf ihre ergonomischen Eigenschaften getestet. Verschiedene Griffmethoden wurden angewendet, darunter das Halten mit einer Hand am Griff und das Halten mit beiden Händen, um jene Situationen zu simulieren, in denen die Pfanne bei alltäglichen Kochprozessen manövriert wird. Der Tester achtete dabei darauf, ob der Griff angenehm in der Hand liegt, ob er rutscht oder ermüdend wirkt und wie sicher die Pfanne insgesamt gehalten werden kann.

Schritt 3: Weiterhin wurde die Handhabung beim Umfüllen von Speisen aus der Pfanne in einen Teller oder eine Schüssel getestet, um die Ergonomie bei der Nutzung zu bewerten.
Dieser Schritt umfasste das tatsächliche Nachstellen einer Kochsituation, bei der Speisen aus der Pfanne in ein anderes Gefäß - wie einen Teller oder eine Schüssel - umgefüllt werden. Dies half, die Handhabung unter realistischen Bedingungen zu testen. Der Tester achtete darauf, ob das Gewicht der Pfanne das Umfüllen erschwert und ob der Griff während des Schwenkens der Pfanne ein sicheres Gefühl vermittelt. Zudem wurde darauf geachtet, ob beim Umfüllen die Balance der Pfanne beeinträchtigt wird.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Pfanne ist gut ausbalanciert, leicht zu handhaben und bietet einen angenehmen Griff. Die Pfanne wurde als extrem angenehm zu handhaben bewertet, da sie sowohl bei unterschiedlichen Griffmethoden als auch beim Umfüllen von Speisen keinerlei Schwierigkeiten bereitete.

90 Punkte: Die Pfanne ist gut ausbalanciert, aber der Griff könnte etwas ergonomischer sein. Lediglich der Griff hätte etwas besser geformt oder gepolstert sein können, dennoch bleibt die Nutzung komfortabel.

80 Punkte: Die Balance ist leicht ungleichmäßig, aber die Pfanne ist noch gut zu handhaben. Auch wenn eine leichte Ungleichmäßigkeit festzustellen war, beeinflusst sie die Handhabung nicht wesentlich.

70 Punkte: Die Pfanne ist schwer und etwas unhandlich, aber noch benutzbar. Das erhöhte Gewicht machte sich bemerkbar, sowohl in der Nutzung als auch im Komfort beim Umfüllen.
60 Punkte: Die Pfanne ist deutlich unausgewogen und schwer zu handhaben. Eine klare Unausgewogenheit hindert bequemes Manövrieren, was sich besonders beim Umfüllen als herausfordernd erwies.

50 Punkte: Der Griff ist unangenehm und die Pfanne ist schwer zu manövrieren. Der Griff ist nicht nur unergonomisch, sondern die gesamte Handhabung erfordert merklich mehr Kraft.

40 Punkte: Die Pfanne ist sehr schwer und der Griff ist schlecht gestaltet. Dies führt dazu, dass der Gebrauchstests als ausgesprochen mühsam empfunden wurde.

30 Punkte: Die Pfanne ist kaum ohne Anstrengung zu benutzen. Schon kurzer Gebrauch verursacht Ermüdungserscheinungen und die Pfanne kann kaum mit Sicherheit bewegt werden.

20 Punkte: Die Pfanne ist praktisch unbrauchbar in Bezug auf Ergonomie. Jeder getestete Aspekt der Handhabung führte zu negativen Ergebnissen.

10 Punkte: Die Handhabung ist extrem unbequem und unpraktisch. Die Nutzung der Pfanne zeugte von erheblichen ergonomischen Fehlkonstruktionen und sie erwies sich als kaum verwendbar.

Prüfengel GmbH - Alle Rechte vorbehalten. Das geistige Eigentum des in diesem Dokument beschriebenen Prüfprozesses, einschließlich aller damit verbundenen Methoden, Verfahren und Bewertungskriterien, gehört ausschließlich der Prüfengel GmbH. Jegliche nicht autorisierte Nutzung, Reproduktion, Kopie, Modifikation oder Anlehnung an diesen Prüfprozess, sei es teilweise oder in seiner Gesamtheit, ist strengstens untersagt und wird ohne Vorwarnung strafrechtlich verfolgt.

Prüfengel GmbH - Alle Rechte vorbehalten. Das geistige Eigentum des in diesem Dokument beschriebenen Prüfprozesses, einschließlich aller damit verbundenen Methoden, Verfahren und Bewertungskriterien, gehört ausschließlich der Prüfengel GmbH. Jegliche nicht autorisierte Nutzung, Reproduktion, Kopie, Modifikation oder Anlehnung an diesen Prüfprozess, sei es teilweise oder in seiner Gesamtheit, ist strengstens untersagt und wird ohne Vorwarnung strafrechtlich verfolgt.

2. Hitzebeständigkeit beim Kochen

Testdurchführung:

Schritt 1: Die Pfanne wurde auf einem Herd erhitzt, um ihre Hitzebeständigkeit zu überprüfen.
Zu Beginn des Tests wurde die Pfanne bei Raumtemperatur auf einen kalten Herd gestellt. Der Herd wurde auf eine mittlere Hitze eingestellt, um den schnellen Aufheizprozess zu gewährleisten. Während dieser Zeit wurde genau darauf geachtet, wie lange es dauert, bis die gesamte Oberfläche der Pfanne eine gleichmäßige Erhitzung zeigt. Dieser Schritt diente nicht nur dazu, die Dauer der Aufheizzeit festzustellen, sondern auch um zu beobachten, ob es Unterschiede in der Wärmeverteilung innerhalb der Pfanne gibt.

Schritt 2: Es wurde ein Thermometer verwendet, um die Temperatur der Pfanne zu messen, während sie auf dem Herd erhitzt wurde, um festzustellen, wie gut sie Hitze verträgt.
In diesem Schritt wurde ein hochpräzises Infrarot-Thermometer eingesetzt, um genaue Messungen der Oberflächentemperatur der Pfanne vorzunehmen. Diese Temperaturmessungen wurden in regelmäßigen Abständen durchgeführt, um sicherzustellen, dass die Pfanne eine konstante Temperatur bei anhaltender Hitze beibehält. Hierbei wurde besonders darauf geachtet, ob es zu plötzlichen Temperaturschwankungen kommt, die auf eine unzureichende Hitzebeständigkeit hinweisen könnten.

Schritt 3: Die Pfanne wurde getestet, indem sie auf maximale Hitze erhitzt wurde, um festzustellen, ob sie sich deformiert oder andere Mängel aufweist.
Nachdem die ersten beiden Schritte absolviert wurden, stellte man den Herd auf maximale Hitzeeinstellung, um die Pfanne extremer Hitze auszusetzen. Während dieses Vorgangs wurden die physikalischen Eigenschaften der Pfanne genau beobachtet, insbesondere Veränderungen in der Struktur wie Verformungen, Materialveränderungen oder der Abriss von Beschichtungen. Dies war entscheidend, um die maximale Hitzetoleranz der Pfanne zu bewerten und ihre Qualität unter den anspruchsvollsten Bedingungen zu prüfen.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Pfanne hält Hitze perfekt stand, ohne Verformung oder andere Probleme. Sie zeigt keinerlei Schwächen in der Materialstruktur oder Beschichtung bei einer anhaltenden maximalen Hitzeeinwirkung.

90 Punkte: Die Pfanne hält die Hitze sehr gut aus, mit nur minimalen und kaum sichtbaren Veränderungen oder Effekten auf die Struktur, die durch die Hitze verursacht wurden.

80 Punkte: Bei extremer Hitze zeigt die Pfanne leichte Anzeichen von Verformung oder Materialermüdung, die jedoch die Funktionalität der Pfanne nicht erheblich beeinflussen.

70 Punkte: Die Pfanne erhitzt sich schnell, weist jedoch deutliche Verformungen auf, die die Effizienz beim Kochen reduzieren könnten.

60 Punkte: Deutliche Probleme treten auf, wenn die Pfanne hohen Temperaturen ausgesetzt wird. Es kommt zu erheblichen Materialveränderungen oder leichten Schäden.

50 Punkte: Bei hoher Hitze zeigt die Pfanne signifikante Mängel, die sich in der Gebrauchstauglichkeit oder Ästhetik bemerkbar machen.

40 Punkte: Die Pfanne verformt sich schnell und stark bei Hitzeeinwirkung, was die Verwendung einschränkt und die Lebensdauer möglicherweise signifikant verkürzt.

30 Punkte: Aufgrund der ausgeprägten Instabilität und der Materialschwäche bei hohen Temperaturen ist die Pfanne kaum nutzbar.

20 Punkte: Die Pfanne weist schwerwiegende Mängel auf, wird bei Hitzeeinwirkung instabil und stellt ein Risiko für den Gebrauchs dar.

Prüfengel GmbH - Alle Rechte vorbehalten. Das geistige Eigentum des in diesem Dokument beschriebenen Prüfprozesses, einschließlich aller damit verbundenen Methoden, Verfahren und Bewertungskriterien, gehört ausschließlich der Prüfengel GmbH. Jegliche nicht autorisierte Nutzung, Reproduktion, Kopie, Modifikation oder Anlehnung an diesen Prüfprozess, sei es teilweise oder in seiner Gesamtheit, ist strengstens untersagt und wird ohne Vorwarnung strafrechtlich verfolgt.

10 Punkte: Völlig unbrauchbar bei Hitze, da es zu sofortigen, kritischen Versagen der Materialeigenschaften oder der Gesamtstruktur kommt.

Prüfengel GmbH - Alle Rechte vorbehalten. Das geistige Eigentum des in diesem Dokument beschriebenen Prüfprozesses, einschließlich aller damit verbundenen Methoden, Verfahren und Bewertungskriterien, gehört ausschließlich der Prüfengel GmbH. Jegliche nicht autorisierte Nutzung, Reproduktion, Kopie, Modifikation oder Anlehnung an diesen Prüfprozess, sei es teilweise oder in seiner Gesamtheit, ist strengstens untersagt und wird ohne Vorwarnung strafrechtlich verfolgt.

3. Gleichmäßige Wärmeverteilung

Testdurchführung:

Schritt 1: Die Pfanne wurde auf mittlerer Hitze erhitzt.
Im ersten Schritt des Tests wurde die Pfanne auf mittlerer Hitze auf dem Herd erhitzt, um eine stabile Ausgangstemperatur zu gewährleisten. Anschließend wurde die gleichmäßige Wärmeverteilung anhand von mehreren gleich großen, gezielt platzierten Wassertröpfchen überprüft. Diese Wassertröpfchen dienten als Indikator dafür, ob die Hitze über die gesamte Oberfläche der Pfanne gleichmäßig verteilt war, indem beobachtet wurde, wie schnell und gleichmäßig die Tropfen verdampften.

Schritt 2: Eine gleichmäßig geschnittene Scheibe Brot wurde in der Pfanne getoastet.
Im zweiten Schritt wurde eine gleichmäßig geschnittene Scheibe Brot in die zuvor erhitzte Pfanne gelegt. Das Ziel dieses Schritts war es, heiße und kalte Stellen visuell zu identifizieren. Anhand der Bräunung des Brotes konnte festgestellt werden, ob bestimmte Bereiche der Pfanne heißer oder kälter waren als andere, was auf eine ungleichmäßige Wärmeverteilung hinweisen würde.

Schritt 3: Ein Infrarot-Thermometer wurde verwendet.
Der dritte Schritt involvierte den Einsatz eines Infrarot-Thermometers, um die Temperatur an verschiedenen Punkten auf der Pfannenoberfläche präzise zu messen. Durch diese Messungen wurde die Wärmeverteilung quantifiziert, und es konnte beurteilt werden, ob die Pfanne temperaturbedingte Unterschiede aufwies, die die Kochleistung beeinträchtigen könnten.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Pfanne zeigt beim Test eine vollkommen gleichmäßige Wärmeverteilung. Es sind keinerlei heiße oder kalte Stellen zu erkennen, weder durch die Beobachtung der Wassertröpfchen, die gleichmäßige Bräunung des Brotes, noch durch die Messungen mit dem Infrarot-Thermometer.

90 Punkte: Die Pfanne weist eine sehr gleichmäßige Wärmeverteilung auf. Es gibt minimale Abweichungen, die jedoch die Kochleistung kaum beeinflussen. Die Wassertröpfchen verdampfen fast synchron, das Brot ist gleichmäßig getoastet und die Temperaturunterschiede sind bei den Messungen vernachlässigbar.

80 Punkte: Bei diesem Level treten leichte Temperaturunterschiede auf, die jedoch in der praktischen Anwendung kaum bemerkbar sind. Die Wasserverteilung zeigt kleine Unterschiede, das Brot hat leicht unterschiedliche Bräunungsgrade und die Temperaturmessung zeigt geringe Varianzen.

70 Punkte: Die Pfanne weist einige heiße und kalte Stellen auf. Die unterschiedlichen Verdampfungsgeschwindigkeiten der Wassertröpfchen, unterschiedliche Bräunungsgrade beim Brot und deutliche Differenzen bei den Temperaturmessungen deuten darauf hin, dass die Nutzung beeinträchtigt wird.

60 Punkte: Es sind deutliche Temperaturunterschiede erkennbar, die die Kochleistung signifikant beeinflussen. Heiße und kalte Stellen führen zu ungleichmäßigem Garen und die Unterschiede sind sowohl visuell am Brot als auch durch Messungen klar zu erkennen.

50 Punkte: Die Pfanne hat erhebliche heiße und kalte Stellen, was eine gleichmäßige Nutzung stark einschränkt. Die Wassertröpfchen verhalten sich unterschiedlich, das Brot zeigt ausgeprägte Unterschiede in der Bräunung und die Temperaturschwankungen sind erheblich.

40 Punkte: Eine sehr ungleichmäßige Wärmeverteilung ist charakteristisch für diese Bewertung. Es ist schwierig, gekochte Speisen gleichmäßig zuzubereiten, da die Unterschiede durchgehend sichtbar sind.

30 Punkte: Die Pfanne ist kaum noch für gleichmäßiges Kochen geeignet. Der Test zeigt extreme Unterschiede in der Wärmeverteilung, was das Kochen von Speisen ineffizient und unzuverlässig macht.

20 Punkte: Die Pfanne ist fast unbrauchbar für die Zubereitung von Speisen, die eine gleichmäßige Hitze

Prüfengel GmbH - Alle Rechte vorbehalten. Das geistige Eigentum des in diesem Dokument beschriebenen Prüfprozesses, einschließlich aller damit verbundenen Methoden, Verfahren und Bewertungskriterien, gehört ausschließlich der Prüfengel GmbH. Jegliche nicht autorisierte Nutzung, Reproduktion, Kopie, Modifikation oder Anlehnung an diesen Prüfprozess, sei es teilweise oder in seiner Gesamtheit, ist strengstens untersagt und wird ohne Vorwarnung strafrechtlich verfolgt.

erfordern. Die Schwankungen in der Wärmeverteilung sind signifikant und die praktischen Tests unterstreichen die mangelhafte Kochleistung.

10 Punkte: Die Pfanne ist völlig unbrauchbar für gleichmäßiges Kochen. Die Tests zeigen deutlich, dass keine konsistente Wärmeverteilung erreicht werden kann, was eine fundamentale Einschränkung der Kochfunktionalität darstellt.

Prüfengel GmbH - Alle Rechte vorbehalten. Das geistige Eigentum des in diesem Dokument beschriebenen Prüfprozesses, einschließlich aller damit verbundenen Methoden, Verfahren und Bewertungskriterien, gehört ausschließlich der Prüfengel GmbH. Jegliche nicht autorisierte Nutzung, Reproduktion, Kopie, Modifikation oder Anlehnung an diesen Prüfprozess, sei es teilweise oder in seiner Gesamtheit, ist strengstens untersagt und wird ohne Vorwarnung strafrechtlich verfolgt.

4. Kompatibilität mit verschiedenen Herdarten

Testdurchführung:

Schritt 1: Die Pfanne wurde auf einem Elektroherd getestet, um ihre Kompatibilität zu überprüfen.
In diesem Schritt wurde die Pfanne auf einem Standard-Elektroherd platziert. Es wurde festgestellt, wie schnell und gleichmäßig die Pfanne aufheizt und ob es sichtbare Anpassungsprobleme oder Auffälligkeiten im Gebrauch gibt, wie zum Beispiel ungleichmäßige Erhitzung oder Schwierigkeiten beim Kontakt mit der Herdplatte.

Schritt 2: Die Pfanne wurde auf einem Gasherd getestet, um zu sehen, wie gut sie auf dieser Herdart funktioniert.
Im zweiten Schritt wurde die Pfanne auf einem Gasherd getestet. Dabei wurde beobachtet, wie gut die Pfanne die offene Flamme verteilt und ob es zu unregelmäßiger Hitzeverteilung, beispielsweise an den Rändern der Pfanne, kommt. Zusätzlich wurde darauf geachtet, ob es Anzeichen von Verfärbung oder Beschädigung durch die direkte Flamme gibt.

Schritt 3: Die Pfanne wurde auf einem Induktionsherd getestet, um ihre Induktionsfähigkeit zu bewerten.
In diesem dritten Schritt wurde überprüft, ob die Pfanne induktionstauglich ist. Dazu wurde sie auf einen Induktionsherd gestellt, um festzustellen, ob die Pfanne die elektromagnetische Energie effektiv in Wärme umwandeln kann. Besonderes Augenmerk lag darauf, wie schnell und gleichmäßig die Pfanne die Wärme annimmt und ob sie auf dem Induktionsherd korrekt funktioniert, ohne dass ein Fehler der Kochplatte auftritt.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Pfanne ist mit allen Herdarten voll kompatibel und funktioniert optimal.
Dies wird erreicht, wenn die Pfanne ohne Einschränkungen auf Elektro-, Gas- und Induktionsherden verwendet werden kann und dabei optimale Leistung in Bezug auf Erhitzungszeit und Wärmeverteilung zeigt.

90 Punkte: Die Pfanne ist mit den meisten Herdarten kompatibel, mit minimalen Einschränkungen.
Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Pfanne auf den meisten getesteten Herdarten gut funktioniert, allerdings leichte Einschränkungen, wie ungleichmäßige Wärmezonen, auf einer Herdart festgestellt wurden, die die Nutzung jedoch kaum beeinträchtigen.

80 Punkte: Die Pfanne funktioniert gut auf den meisten Herdarten, aber nicht optimal auf allen.
Hier zeigt die Pfanne eine insgesamt gute Leistung, jedoch gibt es auf mindestens einer Herdart merkbare Einschränkungen, die die Benutzerfreundlichkeit leicht beeinträchtigen.

70 Punkte: Die Pfanne ist nur mit einigen Herdarten voll kompatibel.
Diese Bewertung entspricht der Situation, in der die Pfanne zwar auf manchen Herdarten optimal, auf anderen jedoch deutlich eingeschränkter funktioniert, was zum Beispiel längere Aufheizzeiten oder ungleichmäßige Wärmezonen umfassen kann.

60 Punkte: Die Pfanne zeigt deutliche Einschränkungen bei der Nutzung auf bestimmten Herdarten.
Solch eine Punktzahl würde vergeben, wenn die Pfanne lediglich auf bestimmten Herdarten einigermaßen brauchbar ist, während auf anderen deutliche Defizite, wie lange Erhitzungszeiten oder Schwierigkeiten mit der Wärmeübertragung, auftreten.

50 Punkte: Die Pfanne ist nur eingeschränkt nutzbar auf mehreren Herdarten.
In diesem Fall konnte die Pfanne zwar auf fast allen getesteten Herdarten verwendet werden, jedoch nur mit erheblichen Einschränkungen, die die Alltagstauglichkeit deutlich mindern.

40 Punkte: Die Pfanne ist kaum kompatibel mit den gängigen Herdarten.
Dies reflektiert, dass die Pfanne auf den meisten Herdarten kaum brauchbar ist und gravierende Mängel in Bezug auf Erhitzung und Wärmespeicherung aufweist.

30 Punkte: Die Pfanne ist nur auf einer Herdart gut nutzbar.
Eine solche Bewertung erhält die Pfanne, wenn sie lediglich auf einer der getesteten Herdarten akzeptabel funktioniert, während sie auf den anderen Herdarten große Leistungseinbußen zeigt.

Prüfengel GmbH - Alle Rechte vorbehalten. Das geistige Eigentum des in diesem Dokument beschriebenen Prüfprozesses, einschließlich aller damit verbundenen Methoden, Verfahren und Bewertungskriterien, gehört ausschließlich der Prüfengel GmbH. Jegliche nicht autorisierte Nutzung, Reproduktion, Kopie, Modifikation oder Anlehnung an diesen Prüfprozess, sei es teilweise oder in seiner Gesamtheit, ist strengstens untersagt und wird ohne Vorwarnung strafrechtlich verfolgt.

20 Punkte: Die Pfanne ist fast unbrauchbar auf den meisten Herdarten.
Diese Punktzahl entspricht dem Szenario, in dem die Pfanne auf nahezu keiner der getesteten Herdarten funktionstüchtig ist und nur auf minimalen Einsatz auf einer Herdart beschränkt bleibt.

10 Punkte: Die Pfanne ist auf keiner Herdart gut nutzbar.
In diesem Fall erweist sich die Pfanne als komplett untauglich für den Einsatz auf allen getesteten Herdarten, weist schwerwiegende Mängel auf und ist somit für den beabsichtigten Gebrauch ungeeignet.

Prüfengel GmbH - Alle Rechte vorbehalten. Das geistige Eigentum des in diesem Dokument beschriebenen Prüfprozesses, einschließlich aller damit verbundenen Methoden, Verfahren und Bewertungskriterien, gehört ausschließlich der Prüfengel GmbH. Jegliche nicht autorisierte Nutzung, Reproduktion, Kopie, Modifikation oder Anlehnung an diesen Prüfprozess, sei es teilweise oder in seiner Gesamtheit, ist strengstens untersagt und wird ohne Vorwarnung strafrechtlich verfolgt.

5. Reinigung und Pflegeleichtigkeit

Testdurchführung:

Schritt 1: Die Pfanne wurde nach dem Kochen mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm gereinigt. [In diesem ersten Schritt wurde die Pfanne, die in einem vorherigen Prozess zum Kochen von Lebensmitteln verwendet wurde, zunächst mit warmem Wasser durchspült. Dabei wurde ein weicher Schwamm verwendet, um die Oberfläche zu reinigen. Dieser Schritt zielte darauf ab, die anfängliche Reinigungseffizienz zu bewerten, indem geprüft wurde, wie viel Schmutz und Rückstände sich bei minimalem mechanischen Aufwand lösen ließen.]

Schritt 2: Eingebranntes Essen wurde entfernt, um zu sehen, wie leicht sich Rückstände lösen lassen. [Dieser Schritt konzentrierte sich auf hartnäckigere Verschmutzungen, die durch eingebrannte Essensreste entstanden waren. Es wurde gezielt getestet, wie einfach sich diese hartnäckigen Rückstände mit normalen Reinigungsmethoden – gegebenenfalls unter leicht erhöhtem Druck – entfernen ließen, ohne die Oberfläche der Pfanne zu beschädigen.]

Schritt 3: Die Pfanne wurde mit einem milden Reinigungsmittel behandelt und anschließend abgetrocknet. [Bei diesem abschließenden Schritt wurde die Pfanne mit einem milden, nicht-abrasiven Reinigungsmittel gereinigt, um die Wirksamkeit und Schonung der Pfanne zu bewerten. Nach der Reinigung wurde die Pfanne gründlich abgespült und mit einem weichen Tuch vollständig getrocknet. Hierbei wurde die allgemeine Pflegeleichtigkeit und das Endergebnis der Reinigungsprozedur überprüft.]

Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn die Pfanne sich nahezu mühelos reinigen lässt, selbst hartnäckigste Rückstände sich ohne zusätzlichen Aufwand oder spezielle Reinigungsverfahren entfernen lassen und die Pfanne nach der Reinigung makellos sauber erscheint.

90 Punkte: Die Pfanne ist einfach zu reinigen, und auch bei hartnäckigen Essensresten ist nur minimaler zusätzlicher Aufwand erforderlich, um die Oberfläche vollständig zu säubern.

80 Punkte: Bei dieser Bewertung zeigt die Pfanne eine gute Reinigungsfähigkeit, jedoch sind einige wenige Reste schwerer zu entfernen und erfordern ein wenig mehr Zeit oder Kraft.

70 Punkte: Die Pfanne ist insgesamt etwas schwerer zu reinigen und zeigt, dass für eine gründliche Reinigung ein spezielleres Vorgehen oder verstärkte Anstrengung nötig ist.

60 Punkte: Es treten deutliche Schwierigkeiten bei der Reinigung auf, und in der Regel verbleiben nach normalem Reinigen sichtbare Rückstände auf der Oberfläche.

50 Punkte: Die Pfanne benötigt viel Aufwand, um sauber zu werden. Eingebrannte Reste sind hartnäckig und die Reinigung ist langwierig.

40 Punkte: Die Reinigung erweist sich als sehr anspruchsvoll, mit starken und sichtbaren Rückständen selbst nach erheblichem Kraftaufwand und langwieriger Bearbeitung.

30 Punkte: Praktisch keine effiziente Reinigung möglich, ohne auf spezielle Reinigungsmethoden oder -mittel zurückzugreifen. Die Rückstände bleiben fest an der Oberfläche haften.

20 Punkte: Die Pfanne gilt in Bezug auf Reinigung und Pflege nahezu als unbrauchbar, da selbst mit intensiven Methoden kaum eine nennenswerte Besserung erzielt wird.

10 Punkte: Die Pfanne ist extrem schwer zu reinigen. Selbst nach erheblichen Bemühungen und dem Einsatz der besten verfügbaren Reinigungsmittel bleiben hartnäckige Rückstände erhalten, die für eine normale Nutzung unakzeptabel sind.

Prüfengel GmbH - Alle Rechte vorbehalten. Das geistige Eigentum des in diesem Dokument beschriebenen Prüfprozesses, einschließlich aller damit verbundenen Methoden, Verfahren und Bewertungskriterien, gehört ausschließlich der Prüfengel GmbH. Jegliche nicht autorisierte Nutzung, Reproduktion, Kopie, Modifikation oder Anlehnung an diesen Prüfprozess, sei es teilweise oder in seiner Gesamtheit, ist strengstens untersagt und wird ohne Vorwarnung strafrechtlich verfolgt.