

## **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. Dichtigkeitstest

### Testdurchführung:

Schritt 1: Die Gewürzgläser wurden vollständig mit Wasser gefüllt. Jedes Gewürzglas wurde bis zur maximal möglichen Füllhöhe, also bis zum Rand, mit Wasser befüllt. Hierbei wurde darauf geachtet, dass kein Teil des Glases unbeachtet blieb und die Wasseroberfläche genau am Rand des Glases anliegt. Dies stellte sicher, dass die bestmögliche Dichtigkeit auch bei maximaler Füllmenge überprüft wird.

Schritt 2: Die Deckel der Gläser wurden fest verschlossen. Die Deckel wurden mit einem normalen Kraftaufwand, wie man ihn im täglichen Gebrauch anwenden würde, von Hand auf die Gewürzgläser geschraubt. Hierbei wurde darauf geachtet, dass die Deckel gleichmäßig und vollständig geschlossen wurden, um eine realistische Nutzungssituation zu gewährleisten und eventuelle Dichtheitsprobleme zu identifizieren, die bei normaler Handhabung auftreten könnten.

Schritt 3: Die Gläser wurden für 24 Stunden auf den Kopf gestellt. Die fest verschlossenen und mit Wasser gefüllten Gläser wurden kopfüber auf ein trockenes, saugfähiges Küchentuch gestellt. Hierbei wurde sichergestellt, dass die Gläser stabil stehen und vollständig über Kopf sind, um die Dichtungsfähigkeit der Deckel unter dieser Bedingung zu testen. Das Küchentuch diente dabei als Indikator für eventuell austretendes Wasser.

Schritt 4: Nach 24 Stunden wurden die Gläser wieder umgedreht und das Küchentuch auf Feuchtigkeit überprüft. Nach Ablauf der 24 Stunden wurden die Gläser vorsichtig wieder in ihre ursprüngliche Position gebracht und das unterliegende Küchentuch auf Feuchtigkeitsspuren untersucht. Hierbei wurde nach sichtbaren Spuren von Feuchtigkeit oder Wasser gesucht, um die Dichtfähigkeit der Gläser zu beurteilen. Jedes noch so kleine Anzeichen von Feuchtigkeit wurde notiert, um eine genaue Bewertung vornehmen zu können.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Kein Wasser ist ausgetreten und das Küchentuch war vollständig trocken. Diese Punktzahl wurde vergeben, wenn das Küchentuch nach den 24 Stunden keinerlei Anzeichen von Feuchtigkeit oder Wasser aufwies. Dies bedeutet, dass die Gläser und ihre Deckel absolut dicht sind und kein Wasser austreten konnte.

90 Punkte: Minimalste Feuchtigkeitsspuren, die kaum wahrnehmbar sind. Diese Punktzahl wurde vergeben, wenn das Küchentuch nach den 24 Stunden minimale Feuchtigkeitsspuren aufwies, die jedoch so gering waren, dass sie kaum wahrnehmbar sind. Dies bedeutet, dass die Gläser sehr dicht sind und nur sehr geringe Mengen Wasser austreten konnten.

80 Punkte: Leichte Feuchtigkeitsspuren, aber kein sichtbares Tropfen. Diese Punktzahl wurde vergeben, wenn das Küchentuch nach den 24 Stunden leichte Feuchtigkeitsspuren aufwies, die jedoch noch keine Tropfbildung zeigten. Dies bedeutet, dass es eine geringe Leckage gibt, die jedoch das tägliche Gebrauchserlebnis nur minimal beeinträchtigt würde.

70 Punkte: Deutliche Feuchtigkeitsspuren, jedoch kein Wasserpool. Diese Punktzahl wurde vergeben, wenn das Küchentuch nach den 24 Stunden deutliche Feuchtigkeitsspuren zeigte, aber es noch keinen Wasserpool auf dem Tuch gab. Dies deutet auf eine merkliche Leckage hin, die jedoch noch innerhalb akzeptabler Grenzen liegt.

60 Punkte: Kleine Wassermengen sind ausgetreten, aber kein erheblicher Wasserverlust. Diese Punktzahl wurde vergeben, wenn kleine Wassermengen aus den Gläsern ausgetreten sind, die jedoch nicht als erheblicher Wasserverlust beurteilt wurden. Es war zwar Wasser auf dem Tuch sichtbar, aber die Dichtigkeit wurde nur mäßig beeinträchtigt.

50 Punkte: Mehr Wasser ist ausgetreten, jedoch nicht genug, um das Innere des Glasdeckels zu erreichen. Diese Punktzahl wurde vergeben, wenn eine größere Menge Wasser austrat, die jedoch noch nicht

ausreichte, um das Innere der Glasdeckel zu erreichen. Die Leckage war signifikant, aber der Glasdeckel hielt das meiste Wasser noch auf.

40 Punkte: Wasser hat den Verschlussbereich erreicht, aber nicht übergeschwappt. Diese Punktzahl wurde vergeben, wenn das Wasser den Verschlussbereich erreichte, jedoch nicht überschwappte. Dies bedeutet, dass die Dichtheit des Glases stark beeinträchtigt war, aber noch funktional einen gewissen Schutz bot.

30 Punkte: Wasser hat den Verschlussbereich überwunden und ist auf das Küchentuch gelangt. Diese Punktzahl wurde vergeben, wenn das Wasser den Verschlussbereich überwanderte und klar auf das Küchentuch austrat. Hierbei war eine eindeutige Leckage festzustellen, die den alltäglichen Gebrauch des Glases substantziell beeinträchtigen würde.

20 Punkte: Deutliche Wasserlachen auf dem Küchentuch. Diese Punktzahl wurde vergeben, wenn sich auf dem Küchentuch klare und deutliche Wasserlachen bildeten, was auf eine erhebliche Undichtigkeit des Glases und Deckels hinwies.

10 Punkte: Das Glas ist erheblich undicht und hat fast den gesamten Inhalt verloren. Diese Punktzahl wurde vergeben, wenn das Glas erheblich undicht war und nahezu der gesamte Inhalt während der 24 Stunden austrat, was eine klare Fehlfunktion der Dichtheit bedeutet.

## 2. Reinigungstest

### Testdurchführung:

Schritt 1: Die Gewürzgläser wurden in die Spülmaschine gestellt.

Die Gläser wurden sorgfältig mit offenen Deckeln in den oberen Korb der Spülmaschine platziert. Es wurde darauf geachtet, dass die Gläser sicher stehen und nicht umkippen oder aneinanderstoßen können. Damit sollte gewährleistet sein, dass das Spülwasser und das Reinigungsmittel ungehindert in das Innere der Gläser gelangen können.

Schritt 2: Ein Standard-Spülprogramm wurde gestartet.

Für den Reinigungstest wurde ein normales Programm der Spülmaschine gewählt, welches mit mittlerer Temperatur operiert. Das verwendete Reinigungsmittel war ein handelsüblicher Geschirrspültab, der sowohl Fett als auch andere Verschmutzungen effektiv entfernt. Während des Programms wurde darauf geachtet, dass die Spülmaschine normal funktioniert und keine Störungen auftraten.

Schritt 3: Nach Beendigung des Spülprogramms wurden die Gläser herausgenommen und geprüft.

Nach Abschluss des Spülprogramms öffneten wir die Spülmaschine und entnahmen die Gläser vorsichtig, um etwaige Beschädigungen zu vermeiden. Jedes Glas wurde gründlich auf Rückstände von Reinigungsmitteln, Schmutzpartikel, Wasserflecken und eventuelle physische Schäden wie Kratzer oder Brüche untersucht. Die Gläser wurden bei natürlichem Licht begutachtet, um eine möglichst genaue Beurteilung zu gewährleisten.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Gläser sind vollständig sauber und frei von Rückständen oder Wasserflecken. Es gibt keinerlei sichtbare Schäden oder Abnutzungserscheinungen.

90 Punkte: Es sind leichte Wasserflecken auf den Gläsern sichtbar, die jedoch mühelos mit einem trockenen Tuch entfernt werden können. Keine Schäden an den Gläsern.

80 Punkte: Kleine Rückstände oder Flecken sind sichtbar, die mit minimalem Aufwand, wie etwa leichtem Schrubben, entfernt werden können. Die Gläser sind ansonsten unbeschädigt.

70 Punkte: Deutliche Rückstände oder Wasserflecken sind vorhanden, die jedoch mit etwas mehr Anstrengung entfernt werden können. Es sind keine physischen Schäden an den Gläsern erkennbar.

60 Punkte: Es wurden Rückstände festgestellt und leichte physische Schäden wie kleine Kratzer sind sichtbar. Diese beeinträchtigen die Funktionalität der Gläser jedoch nicht erheblich.

50 Punkte: Deutliche Rückstände sind auf den Gläsern sichtbar, und es gibt kleinere Schäden wie Kratzer. Die Nutzung der Gläser ist noch möglich, aber eingeschränkt.

40 Punkte: Die Gläser weisen sowohl Rückstände als auch moderate physische Schäden wie stärkere Kratzer auf. Diese Schäden beeinflussen die Ästhetik und möglicherweise auch die Funktion.

30 Punkte: Die Gläser sind deutlich verschmutzt und weisen größere Schäden auf, die die Nutzung der Gläser merklich beeinträchtigen könnten.

20 Punkte: Die Gläser sind stark beschädigt, aber noch nutzbar. Diese Schäden könnten etwaige Risse oder Absplitterungen sein, die eine weitere Nutzung zwar zulassen, aber riskant machen können.

10 Punkte: Die Gläser sind so stark beschädigt, dass sie nicht mehr nutzbar sind. Dies könnte Brüche oder schwerwiegende Risse umfassen, die das Glas instabil und gefährlich machen.

### 3. Kratzfestigkeitstest

#### Testdurchführung:

Schritt 1: Ein Metalllöffel wurde verwendet, um über die Oberfläche der Gläser zu kratzen. Der Test begann damit, dass ein haushaltsüblicher Metalllöffel genommen wurde. Mit diesem Löffel wurde mehrfach über die gesamte Oberfläche der Gläser gefahren, wobei sowohl horizontale als auch vertikale Bewegungen ausgeführt wurden. Ziel dabei war es, durch den mechanischen Kontakt die Resistenz der Gläser gegen Kratzer zu testen. Um eine gleichmäßige Verteilung der Kratzbeanspruchung zu gewährleisten, wurde darauf geachtet, dass der Druck, der mit dem Löffel ausgeübt wurde, konstant blieb.

Schritt 2: Die Gläser wurden mit einem trockenen Tuch abgewischt, um eventuelle Spuren zu entfernen. Nachdem die Oberfläche der Gläser mit dem Metalllöffel bearbeitet wurde, wurden diese im zweiten Schritt mit einem sauberen, trockenen Tuch sorgfältig abgewischt. Hierbei ging es darum, jegliche Rückstände oder Späne von der Glasoberfläche zu entfernen, die durch das Kratzen entstanden sein könnten. Dies gewährleistet, dass bei der anschließenden Inspektion die tatsächliche Integrität der Glasoberfläche beurteilt werden kann, ohne dass Schmutzpartikel das Testergebnis verfälschen.

Schritt 3: Eine gründliche Inspektion der Gläser wurde durchgeführt. Im letzten Schritt wurde eine genaue Inspektion der Gläser vorgenommen. Dabei wurden die Gläser gegen eine starke Lichtquelle gehalten, um jegliche Kratzspuren optimal sichtbar zu machen. Der Betrachtungswinkel wurde mehrfach verändert, um auch kleinste Kratzer erkennen zu können. Hierbei achtete man besonders darauf, ob und inwieweit die Kratzer die Funktionalität oder die ästhetische Qualität des Glases beeinträchtigen.

#### Punkteverteilung:

100 Punkte: Keine Kratzspuren sind sichtbar.  
Diese Punktzahl wird vergeben, wenn nach der gründlichen Inspektion keinerlei Kratzspuren erkennbar sind, selbst wenn die Oberfläche des Glases in verschiedenen Winkeln und unter starker Beleuchtung betrachtet wird.

90 Punkte: Minimale Kratzspuren, die nur bei genauer Inspektion sichtbar sind.  
Diese Punktzahl wird vergeben, wenn sehr feine Kratzspuren nur bei genauer und intensiver Betrachtung unter starkem Licht in bestimmten Winkeln sichtbar werden, ohne dass sie die allgemeine Ästhetik wesentlich beeinträchtigen.

80 Punkte: Leichte Kratzspuren, die bei normaler Nutzung kaum auffallen.  
Diese Punktzahl wird vergeben, wenn leichte Kratzspuren sichtbar sind, die jedoch bei alltäglicher Benutzung kaum auffallen und die optische Qualität des Glases nur minimal beeinflussen.

70 Punkte: Deutliche Kratzspuren, die jedoch die Nutzung nicht beeinträchtigen.  
Diese Punktzahl wird vergeben, wenn deutliche Kratzspuren vorhanden sind, diese jedoch keinen Einfluss auf die Funktion des Glases haben und primär eine optische Beeinträchtigung darstellen.

60 Punkte: Kratzspuren sind gut sichtbar, beeinträchtigen jedoch nicht die Funktionalität.  
Diese Punktzahl wird vergeben, wenn gut sichtbare Kratzspuren vorhanden sind, die jedoch die hauptsächliche Funktionalität des Glases nicht beeinträchtigen, obwohl sie die Ästhetik beträchtlich mindern.

50 Punkte: Kratzspuren sind deutlich und können eventuell die Ästhetik beeinträchtigen.  
Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Kratzspuren so ausgeprägt sind, dass sie die Ästhetik erheblich beeinträchtigen und möglicherweise in bestimmten Kontexten als störend empfunden werden können.

40 Punkte: Kratzspuren sind sehr offensichtlich und beeinträchtigen die Optik erheblich.  
Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Kratzspuren sehr offensichtlich und breitflächig sind, sodass sie die optische Qualität des Glases stark beeinträchtigen und das Glas unansehnlich wirken lassen.

30 Punkte: Kratzspuren sind tief und könnten die Struktur des Glases beeinträchtigen.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn tiefe Kratzspuren vorhanden sind, die potenziell die strukturelle Integrität des Glases beeinträchtigen könnten, obwohl das Glas noch funktionsfähig bleibt.

20 Punkte: Kratzspuren sind tief und beeinträchtigen die Nutzung erheblich.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die tiefen Kratzspuren die Nutzung des Glases deutlich einschränken, etwa indem sie das Sichtfeld behindern oder die Oberfläche rau und unsicher machen.

10 Punkte: Kratzspuren sind so tief, dass das Glas strukturell geschwächt ist.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Kratzspuren so tief und zahlreich sind, dass die strukturelle Festigkeit des Glases erheblich beeinträchtigt ist und das Glas möglicherweise nicht mehr sicher verwendbar ist.

#### **4. Beschriftbarkeit**

##### **Testdurchführung:**

Schritt 1: Verschiedene Stifte wurden verwendet, um auf die Oberfläche der Gläser zu schreiben. Es wurden drei Typen von Stiften ausgewählt: Permanentmarker, abwischbare Stifte und Kreidestifte. Diese wurden auf die Glasoberfläche aufgetragen, um die Haftung und die Schreibqualität zu testen. Jeder Stift wurde auf mehreren Gläsern verwendet, um eine gleichmäßige Verteilung und eine repräsentative Bewertung sicherzustellen.

Schritt 2: Die Beschriftungen wurden für 24 Stunden auf den Gläsern belassen. Um die Haftfähigkeit und das Verhalten der Beschriftungen über einen längeren Zeitraum zu untersuchen, wurden die beschrifteten Gläser für 24 Stunden an einem trockenen Ort gelagert. So konnte die Trocknung und Interaktion der verschiedenen Stiftypen mit der Glasoberfläche beobachtet werden.

Schritt 3: Die Beschriftungen wurden versucht zu entfernen. Nach der 24-stündigen Wartezeit wurden verschiedene Methoden zur Entfernung der Beschriftungen angewendet. Ein feuchtes Tuch wurde zuerst verwendet, gefolgt von einem Schwamm, um die Hartnäckigkeit der Rückstände besser einschätzen zu können. Dabei wurde gleichmäßiger Druck ausgeübt, um konsistente Ergebnisse zu gewährleisten.

Schritt 4: Überprüfung der Entfernung und möglicher Rückstände. Nach der Reinigung wurden die Gläser gründlich inspiziert, um festzustellen, ob Rückstände oder Spuren der Beschriftungen zurückgeblieben sind. Hierbei wurde sowohl bei normaler Beleuchtung als auch bei erhöhter Inspektion (z.B. unter einer Lupe) geprüft, wie sichtbar die eventuell verbliebenen Rückstände sind.

##### **Punkteverteilung:**

100 Punkte: Alle Beschriftungen konnten vollständig und ohne Rückstände entfernt werden. Dies wurde erreicht, wenn weder unter normaler Beleuchtung noch bei genauer Inspektion Spuren oder Rückstände der Beschriftungen zu sehen waren. Die Glasoberfläche erschien unberührt und wie neu.

90 Punkte: Minimale Rückstände, die nur bei genauer Inspektion sichtbar sind. Lediglich unter sehr genauer Betrachtung, eventuell mit Vergrößerungshilfen, waren winzige Rückstände zu erkennen, die jedoch bei normaler Nutzung nicht auffielen.

80 Punkte: Leichte Rückstände, die bei normaler Nutzung kaum auffallen. Bei normalem Gebrauch und Betrachtung waren geringe Spuren sichtbar, die jedoch kaum ins Auge fielen und die Ästhetik des Glases nicht wesentlich beeinträchtigten.

70 Punkte: Deutliche Rückstände, die jedoch die Nutzung nicht beeinträchtigen. Deutliche Rückstände waren bei normaler Betrachtung erkennbar, jedoch beeinträchtigten sie die Funktionalität des Glases nicht.

60 Punkte: Rückstände sind gut sichtbar, beeinträchtigen jedoch nicht die Funktionalität. Die Rückstände waren gut sichtbar und konnten die Optik des Glases stören, dennoch wurde die Funktionalität (z.B. Trinken aus dem Glas) nicht negativ beeinflusst.

50 Punkte: Rückstände sind deutlich und können eventuell die Ästhetik beeinträchtigen. Die Rückstände waren so deutlich, dass sie die ästhetische Erscheinung des Glases merklich beeinträchtigten, aber keine strukturellen Schäden verursachten.

40 Punkte: Rückstände sind sehr offensichtlich und beeinträchtigen die Optik erheblich. Die Rückstände waren äußerst prominent und beeinträchtigten das visuelle Erscheinungsbild des Glases erheblich.

30 Punkte: Rückstände sind tief und könnten die Struktur des Glases beeinträchtigen. Die Rückstände waren so tief eingedrungen, dass sie die Struktur des Glases möglicherweise beeinflussen könnten, z.B. durch geringfügige Oberflächenkorrosion oder Veränderung der Glasstruktur.

20 Punkte: Rückstände sind tief und beeinträchtigen die Nutzung erheblich.  
Die Rückstände waren nicht nur tief, sondern beeinträchtigten auch die praktische Nutzung des Glases deutlich, z.B. durch raue oder ungleiche Oberflächen.

10 Punkte: Rückstände sind so tief, dass das Glas strukturell geschwächt ist.  
Die Rückstände waren derart tief und umfangreich, dass sie die strukturelle Integrität des Glases beeinträchtigten, was zu potenziellen Bruchstellen oder Schwächung des Materials führte.

## 5. Ergonomie

### Testdurchführung:

Schritt 1: Die Gläser wurden mit unterschiedlichen Gewürzen gefüllt.

Die erste Maßnahme des Tests bestand darin, verschiedene Gewürzgläser mit Gewürzen zu füllen, um eine Variation beim Gewicht zu erreichen. Dies beinhaltete sowohl leichte Gewürze wie Oregano als auch schwerere Gewürze wie Zimt. Die Mengen variieren, um unterschiedliche Szenarien und Gewichtsbeschaffenheiten zu simulieren.

Schritt 2: Die Gläser wurden von verschiedenen Personen gehalten und aus unterschiedlichen Positionen ausgegossen.

Um eine umfassende Bewertung zu ermöglichen, wurden die Gläser von Personen verschiedenen Alters, unterschiedlicher Geschlechter und mit unterschiedlichen Handgrößen verwendet. Dabei wurde das Halten der Gläser aus mehreren Positionen getestet, sowohl mit einer als auch mit beiden Händen. Jeder Tester goss die Gewürze aus verschiedenen Winkeln aus, um die Präzision und den Komfort des Ausgießens zu beurteilen.

Schritt 3: Eine Bewertung der Handhabung und des Komforts wurde vorgenommen.

Nach dem Test wurden die Tester gebeten, Rückmeldungen zur Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit der Gewürzgläser zu geben. Dabei wurde auf die Aspekte wie das rutschfeste Design, die Form des Glases und der Deckel, die Leichtigkeit des Flusses beim Ausgießen und die Gesamtkomfortabilität geachtet. Diese Bewertungen wurden dann gesammelt und analysiert, um die Erlebnisqualität zu bewerten und Schwachstellen zu identifizieren.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Gläser liegen perfekt in der Hand und das Ausgießen ist präzise und komfortabel.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn das Gewürzglas in jeder getesteten Position stabil in der Hand liegt und die Gewürze präzise dosiert werden können, ohne dass Anstrengung oder Verwirrung entsteht.

90 Punkte: Minimale Abzüge in der Ergonomie, jedoch keine Beeinträchtigung der Nutzung.

Ein kleines Manko, wie ein seltenes Rutschen oder eine leicht unangenehme Form des Deckels, wird bemerkt, beeinträchtigt jedoch nicht die funktionale Nutzung des Glases.

80 Punkte: Leichte Abzüge in der Ergonomie, Ausgießen ist noch komfortabel.

Die Ergonomie ist gut, aber nicht perfekt. Eventuell wird ein geringfügiger Aufwand beim Halten oder Ausgießen bemerkt, der das Nutzerlebnis etwas mindert, aber das Resultat ist immer noch zufriedenstellend.

70 Punkte: Deutliche Abzüge in der Ergonomie, jedoch noch akzeptabel.

Hier sind deutliche Schwächen in der Ergonomie feststellbar, wie z.B. ein inkonsistentes Fließen der Gewürze oder eine nicht optimale Form des Glases, die das Ausgießen machbar aber weniger komfortabel macht.

60 Punkte: Ergonomie ist mittelmäßig, Ausgießen erfordert mehr Aufwand.

Das Halten und Ausgießen der Gewürze ist eindeutig anstrengender, oft aufgrund eines schlecht gestalteten Griffs oder einer unausgewogenen Gewichtsverteilung.

50 Punkte: Ergonomie ist mangelhaft, Ausgießen ist unpräzise.

Die Nutzung der Gläser ist merklich problematisch. Die Handhabung ist umständlich und präzise Dosierung der Gewürze ist schwierig.

40 Punkte: Ergonomie ist schlecht, Ausgießen ist schwierig.

Das Design des Gewürzglases fühlt sich unangenehm an und macht das präzise Ausgießen der Gewürze sehr schwierig; oft werden zu viele oder zu wenige Gewürze ausgegossen.

30 Punkte: Ergonomie ist sehr schlecht, Ausgießen ist sehr schwierig.

Die Verwendung des Glases bereitet erhebliche Schwierigkeiten. Die Form und das Design sind dermaßen unpraktisch, dass das Ausgießen extrem frustrierend und wenig kontrollierbar ist.

20 Punkte: Ergonomie ist unbrauchbar, Ausgießen ist kaum möglich.

Hier wird festgestellt, dass das Gewürzglas praktisch nicht handhabbar ist. Der Prozess des Ausgießens erfordert übermäßige Mühe und ist sehr unpräzise.

10 Punkte: Ergonomie ist so schlecht, dass die Gläser nicht nutzbar sind.

Die Punktzahl wird vergeben, wenn das Gewürzglas in keiner Weise funktioniert, wie es beabsichtigt ist. Die Form und das Design sind so fehlgeschlagen, dass das Glas nicht für seine primäre Funktion verwendet werden kann.