

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. Reinigung per Hand

Testdurchführung:

Schritt 1: BBQ Grillmatte nach dem Gebrauch abkühlen lassen.

Nach dem Grillen blieb die BBQ Grillmatte auf dem Grillrost, bis sie vollständig abgekühlt war. Dies dauerte etwa 30 Minuten. Während dieser Zeit wurde sichergestellt, dass die Matte keinerlei Wärme mehr abstrahlte und gefahrlos angefasst werden konnte. Der Test begann erst, als sich die Oberfläche der Matte kühl anfühlte.

Schritt 2: Grobe Essensreste mit einem Küchentuch entfernen.

Nachdem die Grillmatte abgekühlt war, wurden grobe Essensreste wie Fleischstücke, Gemüse und angebrannte Soßenrückstände mit einem sauberen Küchentuch abgewischt. Hierbei wurde kräftig genug gedrückt, um die Reste zu entfernen, aber gleichzeitig darauf geachtet, die Matte nicht zu beschädigen.

Schritt 3: Matte in warmem Seifenwasser einweichen.

Die Grillmatte wurde in einem großen Behälter platziert, der mit warmem Wasser (etwa 40 Grad Celsius) gefüllt war. Eine ausreichende Menge an Spülmittel wurde hinzugefügt, um sicherzustellen, dass sich Fettrückstände lösen. Die Matte blieb für 10 Minuten in diesem Seifenbad, um eingetrocknete Rückstände aufzuweichen und die Reinigung zu erleichtern.

Schritt 4: Reinigung mit einem weichen Schwamm durchführen.

Nach dem Einweichen wurde die Grillmatte aus dem Wasser genommen, und mit einem weichen Schwamm (nicht kratzend) gründlich abgewischt. Hierbei wurden alle Oberflächen der Matte sorgfältig behandelt, um sicherzustellen, dass sämtliche Rückstände entfernt wurden. Besondere Aufmerksamkeit wurde auf schwer zu erreichende Ecken und Bereiche mit starken Verkrustungen gelegt.

Schritt 5: Matte gründlich abspülen und trocknen lassen.

Die gereinigte Grillmatte wurde unter fließendem Wasser abgespült, um alle Seifenreste und Schmutzpartikel zu entfernen. Anschließend wurde sie auf ein sauberes Geschirrtuch gelegt und mit einem zweiten Geschirrtuch abgetupft, um überschüssiges Wasser zu entfernen. Danach ließ man die Matte an der Luft vollständig trocknen, um sicherzustellen, dass sie komplett trocken ist, bevor sie wieder verstaut wurde.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Matte ist nach der Reinigung vollständig sauber und weist keine Rückstände auf.

Diese Punktzahl wird erreicht, wenn die Grillmatte nach allen Reinigungsschritten makellos sauber ist. Es dürfen keinerlei Essensreste, Fettflecken oder Verkrustungen sichtbar sein. Die Matte sieht aus wie neu.

90 Punkte: Matte ist nahezu sauber, leichte Rückstände sind noch sichtbar.

Hier wird die Matte größtenteils sauber sein, mit minimalen Rückständen, die bei genauer Inspektion sichtbar sind. Diese Rückstände dürfen jedoch nicht groß und auffällig sein.

80 Punkte: Größtenteils sauber, einige hartnäckige Rückstände verbleiben.

Die Matte hat immer noch Bereiche, die hartnäckige Rückstände aufweisen. Diese Rückstände sind deutlicher sichtbar, könnten aber bei normalem Gebrauch nicht sofort auffallen.

70 Punkte: Matte ist teilweise sauber, mehrere Rückstände sind noch vorhanden.

Bei dieser Punktzahl sind mehrere Bereiche der Matte sichtbar schmutzig, mit klar erkennbaren Essens- und Fettrückständen, die auch bei oberflächlicher Betrachtung nicht zu übersehen sind.

60 Punkte: Matte ist nur oberflächlich sauber, viele Rückstände bleiben.

Obwohl einige Teile der Matte sauber erscheinen, sind viele andere Bereiche noch stark verschmutzt. Die meisten Rückstände wurden nicht vollständig entfernt.

50 Punkte: Matte zeigt noch deutliche Verschmutzungen, Reinigung nicht vollständig gelungen.

Die Matte weist deutliche Verschmutzungen und zahlreiche Rückstände auf. Der Reinigungsprozess hat nur wenig zur Beseitigung der Essensreste beigetragen.

40 Punkte: Matte ist größtenteils verschmutzt, Reinigung kaum erfolgreich.
Der Großteil der Matte ist noch immer schmutzig. Die Reinigung hat kaum sichtbare Verbesserungen gebracht und die Essensreste sind weitgehend unverändert.

30 Punkte: Matte ist stark verschmutzt, nur wenige Rückstände entfernt.
Die Matte ist stark verschmutzt und nur wenige, kleinere Rückstände wurden entfernt. Die meisten Rückstände sind unverändert geblieben.

20 Punkte: Sehr starke Verschmutzung, fast keine Rückstände entfernt.
Bei dieser Punktzahl sind nur minimale Verbesserungen erkennbar. Fast alle Essensreste und Verunreinigungen sind noch vorhanden.

10 Punkte: Matte ist nahezu unberührt und stark verschmutzt.
Die Reinigung war völlig ineffektiv. Die Matte sieht fast genauso schmutzig aus wie vor Beginn des Reinigungsprozesses. Alle Essensreste und Rückstände sind noch vorhanden.

2. Flexibilität bei hoher Temperatur

Testdurchführung:

Schritt 1: BBQ Grillmatte auf den Grill legen und aufheizen.

Zu Beginn des Tests wurde die BBQ Grillmatte auf den Grill gelegt. Anschließend wurde der Grill eingeschaltet und langsam auf eine Temperatur von 250°C aufgeheizt. Dabei wurden alle Temperaturanzeigen sorgfältig überwacht, um sicherzustellen, dass die Matte gleichmäßig der Hitze ausgesetzt wurde.

Schritt 2: Matte 10 Minuten der hohen Temperatur aussetzen.

Sobald der Grill die gewünschte Temperatur von 250°C erreicht hatte, wurde die Grillmatte für 10 Minuten in dieser Umgebung belassen, um ihre Reaktion auf die extreme Hitze zu beobachten. Um eine gleichmäßige Hitzeverteilung zu gewährleisten, wurde die Matte gelegentlich überprüft, ohne sie zu bewegen oder zu stören.

Schritt 3: Matte mit einer Zange anheben und biegen.

Nach den 10 Minuten wurde die Grillmatte mit einer Grillzange behutsam angehoben, um Verletzungen durch die hohe Temperatur zu vermeiden. Während die Matte in der Luft war, wurde sie vorsichtig gebogen, um die Flexibilität und Materialintegrität in erhitztem Zustand zu testen. Dieser Schritt wurde mit besonderer Vorsicht durchgeführt, um eine Beschädigung der Matte durch zu starkes Biegen zu vermeiden.

Schritt 4: Matte abkühlen lassen und erneut auf Flexibilität prüfen.

Nachdem der Test bei hoher Temperatur abgeschlossen war, wurde die Matte abkühlen gelassen. Um die Schnelligkeit dieses Prozesses zu kontrollieren, wurde die Matte auf eine nicht erhitzte Oberfläche gelegt. Sobald die Matte vollständig abgekühlt war, wurde sie erneut gebogen, um mögliche Veränderungen in der Flexibilität und Materialstruktur nach der thermischen Belastung festzustellen.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Matte bleibt bei hoher Temperatur vollständig flexibel und zeigt keine Risse.

Um die maximale Punktzahl zu erreichen, muss die Matte auch nach der 10-minütigen Hitzeeinwirkung bei 250°C ihre volle Flexibilität beibehalten und keine sichtbaren Risse oder Beschädigungen aufweisen. Beim Biegen sollte kein Widerstand spürbar sein.

90 Punkte: Matte ist sehr flexibel, minimale Veränderungen bei hoher Temperatur.

Eine Bewertung von 90 Punkten wird vergeben, wenn die Matte sehr flexibel bleibt und keine sichtbaren Risse zeigt, jedoch möglicherweise geringfügige Veränderungen in der Flexibilität auftreten, die jedoch die Nutzung der Matte nicht beeinträchtigen.

80 Punkte: Gute Flexibilität, leichte Steifigkeit bei hoher Temperatur.

Bei 80 Punkten zeigt die Matte immer noch eine gute Flexibilität, obwohl eine leichte Steifigkeit bei der Hitzeeinwirkung spürbar ist. Es dürfen keine Risse sichtbar sein, aber die Matte darf etwas weniger geschmeidig erscheinen.

70 Punkte: Matte ist noch biegsam, zeigt jedoch merkbare Steifigkeit.

Eine Punktzahl von 70 wird zugewiesen, wenn die Matte zwar noch biegsam ist, jedoch eine merkbare Steifigkeit aufweist. Die Matte könnte gerade noch für den vorgesehenen Gebrauch geeignet sein, zeigt aber deutliche Veränderungen in ihrem Verhalten bei hoher Temperatur.

60 Punkte: Matte ist teilweise steif, Flexibilität stark eingeschränkt.

Für 60 Punkte muss die Matte eine teilweise Steifigkeit zeigen, mit deutlichen Einschränkungen in der Flexibilität. Obwohl die Matte noch nicht völlig starr ist, ist sie deutlich weniger biegsam und könnte kleinere Risse aufzeigen.

50 Punkte: Matte zeigt deutliche Steifigkeit, schwer zu biegen.

Wenn die Matte deutliche Steifigkeit aufweist und schwer zu biegen ist, erhält sie 50 Punkte. Die Flexibilität ist stark eingeschränkt, und es können kleinere strukturelle Schäden sichtbar sein.

40 Punkte: Matte ist sehr steif, kaum Flexibilität vorhanden.

Bei 40 Punkten ist die Matte sehr steif und weist kaum noch Flexibilität auf. Die Anwendung der Matte im ursprünglichen Sinne ist signifikant beeinträchtigt, und kleinere Risse können sichtbar sein.

30 Punkte: Matte ist größtenteils unflexibel, kleine Risse sichtbar.

Eine Bewertung von 30 Punkten wird gegeben, wenn die Matte größtenteils unflexibel ist und kleine Risse aufweist. Ihre Fähigkeit, gebogen zu werden, ist stark beeinträchtigt und die strukturelle Integrität ist kompromittiert.

20 Punkte: Matte ist starr und weist mehrere Risse auf.

Bei 20 Punkten ist die Matte komplett starr und weist mehrere Risse auf, die deutlich sichtbar sind und die Matte nahezu unbrauchbar machen.

10 Punkte: Matte ist komplett unflexibel und stark beschädigt.

Die niedrigste Punktzahl von 10 Punkten wird vergeben, wenn die Matte völlig steif und unflexibel ist und starke Beschädigungen aufweist, die eine weitere Verwendung unmöglich machen.

3. Geruchsneutralität während des Gebrauchs

Testdurchführung:

Schritt 1: BBQ Grillmatte auf den Grill legen und erhitzen.

Die Grillmatte wurde sorgfältig aus ihrer Verpackung entnommen und auf den kalten Grillrost gelegt. Anschließend wurde der Grill eingeschaltet und auf eine Temperatur von 200°C aufgeheizt. Es wurde darauf geachtet, dass die Temperatur konstant bleibt, um eine gleichmäßige Erhitzung der Grillmatte sicherzustellen.

Schritt 2: Verschiedene Lebensmittel auf der Matte grillen.

Nachdem die Grillmatte die gewünschte Temperatur erreicht hatte, wurden verschiedene Lebensmittel wie Fleisch, Gemüse und Fisch auf die Matte gelegt. Diese wurden gleichmäßig verteilt, um die gesamte Fläche der Grillmatte zu nutzen. Während des Grillens wurde darauf geachtet, die Lebensmittel regelmäßig zu wenden, um ein Anbrennen zu vermeiden.

Schritt 3: Geruchsentwicklung während des Grillvorgangs beobachten.

Während des gesamten Grillvorgangs wurde die Geruchsentwicklung fortlaufend überwacht. Hierbei wurde in regelmäßigen Abständen daran gerochen, um jegliche Gerüche, die durch das Erhitzen der Grillmatte oder das Grillen der Lebensmittel entstehen könnten, zu erfassen und zu dokumentieren. Besondere Aufmerksamkeit wurde darauf gelegt, mögliche unangenehme oder chemische Gerüche zu identifizieren.

Schritt 4: Nach dem Grillen Geruchsprüfung der Matte durchführen.

Nachdem das Grillen abgeschlossen und die Grillmatte abgekühlt war, wurde eine gründliche Geruchsprüfung der Matte durchgeführt. Dies beinhaltete das Riechen an verschiedenen Stellen der Matte, um festzustellen, ob und welche Gerüche nach dem Gebrauch noch vorhanden sind. Die Matte wurde auch visuell inspiziert um mögliche Anzeichen von Verfärbung oder Rückständen festzustellen.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Keine unangenehmen Gerüche während und nach dem Gebrauch.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn während des gesamten Grillvorgangs und nach dem Abkühlen der Grillmatte keine unangenehmen oder auffälligen Gerüche festgestellt wurden.

90 Punkte: Sehr leichte, kaum wahrnehmbare Gerüche während des Grillens.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn lediglich sehr schwache und kaum wahrnehmbare Gerüche während des Grillens auftreten, die nicht als störend empfunden werden und schnell verflüchtigen.

80 Punkte: Leichte Gerüche, die nicht störend sind.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn leichte Gerüche während des Grillvorgangs festgestellt werden, die jedoch nicht als störend oder unangenehm wahrgenommen werden.

70 Punkte: Moderate Gerüche, die etwas auffallen.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn moderate Gerüche auftreten, die zwar wahrnehmbar sind, aber den Grillvorgang nur geringfügig beeinflussen.

60 Punkte: Deutliche Gerüche während des Gebrauchs, aber noch akzeptabel.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn während des Grillvorgangs deutliche Gerüche entstehen, die jedoch noch als akzeptabel eingestuft werden und den Grillvorgang nicht massiv beeinträchtigen.

50 Punkte: Starke Gerüche, die während des Gebrauchs störend sind.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn während des Grillvorgangs starke Gerüche auftreten, die als störend empfunden werden und den Grillgenuss beeinträchtigen.

40 Punkte: Sehr starke Gerüche, die den Grillvorgang beeinträchtigen.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn sehr starke Gerüche auftreten, die den Grillvorgang deutlich beeinträchtigen und unangenehm wahrgenommen werden.

30 Punkte: Extreme Gerüche, die das Grillen unangenehm machen.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn extreme Gerüche entstehen, die das Grillen unangenehm machen und den Gesamteindruck erheblich stören.

20 Punkte: Sehr unangenehme Gerüche, die nach dem Gebrauch haften bleiben.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn sehr unangenehme Gerüche während des Grillvorgangs auftreten und nach dem Gebrauch der Grillmatte haften bleiben.

10 Punkte: Unerträgliche Gerüche, die das Grillen unmöglich machen.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn unerträgliche Gerüche auftreten, die das Grillen unmöglich machen und die Grillmatte nach dem Gebrauch stark riecht.

4. Temperaturbeständigkeit

Testdurchführung:

Schritt 1: BBQ Grillmatte auf maximale Temperatur erhitzen.

Die BBQ Grillmatte wurde sorgfältig in den Ofen gelegt und so positioniert, dass sie flach und ohne Falten aufliegt. Der Ofen wurde daraufhin auf die maximale einstellbare Temperatur von 275°C erhitzt. Während des Erhitzens wurde darauf geachtet, dass die Grillmatte gleichmäßig der Hitze ausgesetzt wird, um eine konsistente Temperaturbeständigkeit zu gewährleisten.

Schritt 2: Matte für 15 Minuten der hohen Temperatur aussetzen.

Sobald die maximale Temperatur von 300°C erreicht war, begann ein Timer, um sicherzustellen, dass die Grillmatte exakt 15 Minuten der hohen Temperatur ausgesetzt blieb. Während dieser Zeit wurde der Ofen geschlossen, um eine gleichmäßige Hitzeverteilung zu gewährleisten. Regelmäßige Temperaturüberprüfungen wurden durchgeführt, um sicherzustellen, dass die Temperatur konstant bei 300°C blieb.

Schritt 3: Zustand der Matte nach der Erhitzung überprüfen.

Nach Ablauf der 15 Minuten wurde der Ofen ausgeschaltet und die Matte vorsichtig mit hitzebeständigen Handschuhen von der Grillfläche entfernt. Die Grillmatte wurde in einem gut beleuchteten Bereich auf einer flachen, hitzebeständigen Oberfläche platziert und gründlich auf sichtbare Verformungen, Verfärbungen oder andere sichtbare Schäden untersucht. Besonderes Augenmerk lag auf den Kanten und Ecken der Matte, da diese Bereiche besonders anfällig für Hitzeschäden sein können.

Schritt 4: Matte abkühlen lassen und erneut auf Schäden prüfen.

Die Grillmatte wurde für eine ausreichende Zeit in einer Umgebungstemperatur ruhen gelassen, um sicherzustellen, dass sie vollständig auf Raumtemperatur abkühlt. Nach dem Abkühlen wurde eine erneute und detaillierte Inspektion der Matte durchgeführt, um eventuelle Schäden oder Veränderungen zu dokumentieren, die nach der Abkühlung sichtbar wurden. Jeder Bereich der Matte wurde auf strukturelle Integrität und visuelle Anomalien geprüft, um die Testergebnisse zu verifizieren.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Matte zeigt keine Verformungen, Verfärbungen oder Schäden.

Die Matte befindet sich in genau dem Zustand wie vor der Hitzeeinwirkung. Es sind keinerlei Veränderungen in der Struktur oder im Aussehen feststellbar. Die Oberfläche, Kanten und Ecken der Matte sind intakt und keine optischen Veränderungen sind vorhanden.

90 Punkte: Minimale Verfärbungen, keine strukturellen Schäden.

Die Grillmatte weist kaum merkbare, geringe Verfärbungen auf, die oberflächlich und kaum sichtbar sind. Es gibt keinerlei strukturelle Schäden oder Verformungen.

80 Punkte: Leichte Verfärbungen, keine Beeinträchtigung der Funktion.

Erkennbare, jedoch leichte Verfärbungen sind vorhanden, die die gesamte Oberfläche der Matte gleichmäßig betreffen. Funktionalität und Struktur der Matte sind jedoch unbeeinträchtigt.

70 Punkte: Moderate Verfärbungen, keine gravierenden Schäden.

Die Matte zeigt moderate Verfärbungen, die etwas auffälliger als leichte Verfärbungen sind, jedoch keine gravierenden Schäden oder strukturellen Schwächen aufweisen.

60 Punkte: Deutliche Verfärbungen, leichte Verformungen.

Es gibt deutliche, auffällige Verfärbungen, und die Matte zeigt Anzeichen von leichten Verformungen, die sich jedoch nicht negativ auf die Hauptfunktion der Matte auswirken.

50 Punkte: Starke Verfärbungen, merkbare Verformungen.

Die Oberfläche der Grillmatte ist stark verfärbt und merkbare Verformungen sind vorhanden. Diese Verformungen sind fühlbar und sichtbar, jedoch ist die Matte noch funktionsfähig.

40 Punkte: Sehr starke Verfärbungen, mehrere Verformungen.

Sehr auffällige und verbreitete Verfärbungen sind vorhanden, zusammen mit mehreren sichtbaren Verformungen, die die strukturelle Integrität beeinflussen können.

30 Punkte: Extreme Verfärbungen, deutliche Verformungen und leichte Risse.

Die Grillmatte weist extreme Verfärbungen, deutliche Verformungen sowie beginnende, leichte Risse auf, die die Nutzbarkeit der Matte stark einschränken.

20 Punkte: Matte ist stark beschädigt, mehrere Risse.

Es sind mehrere sichtbare Risse und erhebliche strukturelle Schäden zu erkennen. Die Verfärbungen und Verformungen sind intensiv und zahlreich, was die Matte fast unbrauchbar macht.

10 Punkte: Matte ist unbrauchbar und stark beschädigt.

Die Grillmatte weist große Risse und erhebliche strukturelle Schäden auf. Die Verfärbungen sind extrem und üben eine deutlich negative Wirkung auf die Funktionalität der Matte aus. Die Matte kann ihrer ursprünglichen Nutzung nicht mehr gerecht werden und ist somit unbrauchbar.

5. Aufbewahrung nach Gebrauch

Testdurchführung:

Schritt 1: BBQ Grillmatte nach der Reinigung vollständig trocknen lassen.

Die Grillmatte wurde nach der gründlichen Reinigung mit einem sauberen Tuch abgewischt und an einem belüfteten Ort aufgehängt, bis sie vollständig trocken war, um sicherzustellen, dass keine Restfeuchtigkeit verblieb, die Schimmelbildung oder andere Schäden verursachen könnte.

Schritt 2: Matte zusammenrollen oder flach lagern.

Nachdem die Grillmatte völlig trocken war, wurde sie entweder vorsichtig zu einer Rolle geformt oder flach ausgestreckt und in einem sauberen Küchenschrank abgelegt, um mögliche Verformungen zu minimieren und Platz zu sparen.

Schritt 3: Lagerungsbedingungen überprüfen (z.B. Temperatur, Feuchtigkeit).

Die Umgebung, in der die Grillmatte aufbewahrt wurde, wurde überprüft, um sicherzustellen, dass sie weder extremen Temperaturen noch hoher Luftfeuchtigkeit ausgesetzt ist. Optimalerweise wurde die Matte bei einer Raumtemperatur zwischen 18 und 25 Grad Celsius und einer niedrigen Luftfeuchtigkeit gelagert, um Materialstress zu vermeiden.

Schritt 4: Zustand der Matte nach einer Woche Lagerung überprüfen.

Nach einer Woche der Lagerung wurde die Grillmatte hervorgeholt und visuell begutachtet sowie auf feine Details untersucht. Dies umfasste die Prüfung auf Verformungen, ungewöhnliche Gerüche oder sichtbare Beschädigungen. Auch die Haptik und Flexibilität der Matte wurden getestet, um sicherzustellen, dass keine Materialveränderungen stattgefunden hatten.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die BBQ Grillmatte ist nach der Lagerung in einem einwandfreien Zustand ohne jegliche Verformungen oder Gerüche. Die Matte ist voll funktionsfähig wie vor der Lagerung.

90 Punkte: Es sind minimale Veränderungen wahrnehmbar (z.B. leichte Oberflächenspannung), aber diese beeinträchtigen die Funktionalität der Grillmatte nicht.

80 Punkte: Die Grillmatte weist leichte Verformungen auf, jedoch keine Gerüche. Die Nutzung ist weiterhin ohne Einschränkungen möglich.

70 Punkte: Die Matte zeigt moderate Verformungen und möglicherweise minimale Gerüche. Dies könnte die Funktionalität leicht beeinträchtigen, ist jedoch noch akzeptabel für den Gebrauch.

60 Punkte: Es sind deutliche Verformungen vorhanden und es treten leichte Gerüche auf. Die Funktionalität der Grillmatte ist beeinträchtigt, aber sie ist noch verwendbar.

50 Punkte: Die Matte ist stark verformt und es sind merkbare Gerüche feststellbar. Dies beeinflusst deutlich die Nutzung und Eignung der Grillmatte.

40 Punkte: Sehr starke Verformungen und mehrere Gerüche wurden festgestellt. Die Grillmatte ist kaum mehr brauchbar ohne hohe Nutzungseinschränkungen.

30 Punkte: Die BBQ Grillmatte ist extrem verformt und deutliche Gerüche sind vorhanden. Eine Nutzung ist kaum noch praktikabel.

20 Punkte: Die Matte ist stark beschädigt und es treten sehr starke Gerüche auf. Die Grillmatte ist nur noch sehr eingeschränkt nutzbar und weist deutliche Nachteile auf.

10 Punkte: Die BBQ Grillmatte ist unbrauchbar und stark beschädigt. Es treten starke Gerüche auf, die eine Nutzung unmöglich machen.