

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. Dichtigkeit

Testdurchführung:

Schritt 1: Füllen Sie den Thermobecher bis zur Maximalmarkierung mit Wasser.

In diesem Schritt wurde der Thermobecher mithilfe eines Messbechers oder eines anderen geeigneten Gefäßes vorsichtig mit Wasser befüllt. Es wurde darauf geachtet, dass das Wasser genau bis zur Maximalmarkierung auf dem Becher gefüllt wurde, um sicherzustellen, dass der Becher vollständig gefüllt ist, aber nicht überläuft. Dabei wurde auch kontrolliert, dass keine Luftblasen im Wasser verbleiben, die das Testergebnis verfälschen könnten.

Schritt 2: Verschließen Sie den Deckel fest und drehen Sie den Becher auf den Kopf.

Nachdem der Becher korrekt gefüllt war, wurde der Deckel sorgfältig und fest auf den Becher geschraubt, um sicherzustellen, dass er vollkommen dicht abschließt. Der Becher wurde dann auf den Kopf gedreht, sodass die Deckelöffnung nach unten zeigte. Dies wurde langsam und kontrolliert durchgeführt, um ein Überschwappen des Wassers zu vermeiden.

Schritt 3: Lassen Sie den Becher für 5 Minuten in dieser Position stehen.

Der Becher wurde in dieser Position, mit der Deckelöffnung nach unten, auf eine stabile Unterlage gestellt und für einen Zeitraum von 5 Minuten belassen. Während dieser Zeit wurde der Becher nicht bewegt, um vergleichbare Ergebnisse sicherzustellen und zu beobachten, ob es in dieser Zeit zu einem Wasseraustritt kommt.

Schritt 4: Beobachten Sie den Becher auf Anzeichen von Lecks oder Tropfen.

Nach Ablauf der 5 Minuten wurde der Becher gründlich überprüft. Dabei wurde die gesamte Außenfläche des Bechers sowie der Bereich um den Deckel herum auf Anzeichen von Lecks oder Tropfen inspiziert. Diese Inspektion wurde unter guten Lichtbedingungen durchgeführt, um auch kleinste Wasseraustritte erkennen zu können. Jeglicher Wasseraustritt wurde dokumentiert, um die genaueste Bewertung der Dichtigkeit zu ermöglichen.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Keinerlei Wasser tritt aus.

Diese Punktzahl wird erreicht, wenn der Becher während der gesamten Testdauer von 5 Minuten absolut dicht ist und keinerlei Wasser austritt. Dies bedeutet, es sind weder Tropfen noch feuchte Stellen festzustellen.

90 Punkte: Ein bis zwei Tropfen Wasser treten aus.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn minimal Wasser austritt, genauer gesagt ein bis zwei Tropfen. Diese Tropfen dürfen jedoch nur sehr gering ausfallen und dürfen keine Pfütze oder Feuchtigkeit auf dem Untergrund erzeugen.

80 Punkte: Weniger als ein Teelöffel Wasser tritt aus.

Für diese Punktzahl darf maximal die Menge eines Teelöffels (etwa 5 ml) austreten. Dieses Wasser kann in Form von mehreren kleinen Tropfen oder einem kleinen Rinnsal auftreten.

70 Punkte: Weniger als ein Esslöffel Wasser tritt aus.

Hier tritt maximal ein Esslöffel Wasser (etwa 15 ml) aus. Dieses Wasser kann eine größere feuchte Stelle oder kleine Pfützen auf der Unterlage verursachen.

60 Punkte: Ein bis zwei Esslöffel Wasser treten aus.

Diese Punktzahl entspricht einem Austritt von bis zu zwei Esslöffeln Wasser (etwa 30 ml). Dies würde eine deutlichere Pfütze auf der Unterlage verursachen.

50 Punkte: Weniger als 50 ml Wasser tritt aus.

Hier dürfte weniger als 50 ml Wasser austreten, was eine spürbare Menge ist und eine deutlich nasse Unterlage erzeugt.

40 Punkte: Weniger als 100 ml Wasser tritt aus.

Für diese Punktzahl tritt weniger als 100 ml Wasser aus. Dies kann bereits eine kleine Lache auf der Unterlage erzeugen.

30 Punkte: Weniger als 150 ml Wasser tritt aus.

Bei dieser Bewertung tritt weniger als 150 ml Wasser aus, was eine noch größere Menge Wasser auf der Unterlage verursachen würde.

20 Punkte: Weniger als 200 ml Wasser tritt aus.

Hierbei handelt es sich um den Austritt von weniger als 200 ml Wasser, was eine beträchtliche Lache verursachen würde.

10 Punkte: Mehr als 200 ml Wasser tritt aus.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn mehr als 200 ml Wasser während des Tests austreten, was zu einer erheblichen Menge verschütteten Wassers führt und auf eine schwerwiegende Undichtheit hinweist.

2. Isolationsleistung

Testdurchführung:

Schritt 1: Füllen Sie den Thermobecher mit heißem Wasser (ca. 90 °C).

Der Becher wurde mit heißem Wasser befüllt, welches eine Temperatur von etwa 90 Grad Celsius hatte. Es wurde darauf geachtet, dass das Wasser tatsächlich diese Temperatur erreicht, um eine konsistente Ausgangstemperatur für den Test zu gewährleisten. Dies wurde mit einem präzisen Thermometer überprüft.

Schritt 2: Verschließen Sie den Deckel fest und lassen Sie den Becher für 1 Stunde stehen.

Der Deckel des Thermobechers wurde danach sicher und fest verschlossen, um jegliches Entweichen von Wärme zu verhindern. Der verschlossene Becher wurde anschließend für eine Dauer von genau 1 Stunde an einem ruhigen Ort stehen gelassen. Während dieser Zeit wurde der Becher nicht bewegt oder gestört, um sicherzustellen, dass keine äußeren Einflussfaktoren die Ergebnisse verfälschen könnten.

Schritt 3: Messen Sie die Temperatur des Wassers nach 1 Stunde.

Nach Ablauf einer Stunde wurde die Temperatur des Wassers im Becher erneut mit dem gleichen Thermometer gemessen. Diese Messung wurde durchgeführt, um die verbleibende Temperatur des Wassers zu erfassen und somit die Effizienz der Isolationsleistung des Bechers zu bewerten. Die Differenz zur Ursprungstemperatur wird genutzt, um den Temperaturverlust zu bestimmen.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Temperaturverlust von weniger als 5 °C.

Dies bedeutet, dass das Wasser nach einer Stunde eine Temperatur von mindestens 85 °C aufweist. Dies zeugt von einer hervorragenden Isolationsleistung des Thermobechers.

90 Punkte: Temperaturverlust von 5-10 °C.

In diesem Fall beträgt die Wassertemperatur nach einer Stunde zwischen 80 °C und 85 °C. Die Isolationsleistung ist sehr gut, aber nicht perfekt.

80 Punkte: Temperaturverlust von 10-15 °C.

Hier weist das Wasser nach einer Stunde eine Temperatur zwischen 75 °C und 80 °C auf. Die Isolationsfähigkeit des Bechers ist gut, aber eine leichte Abnahme der Effizienz ist feststellbar.

70 Punkte: Temperaturverlust von 15-20 °C.

Mit einem Temperaturabfall auf 70 °C bis 75 °C zeigt der Becher eine akzeptable Isolationswirkung, jedoch mit deutlicherem Wärmeverlust.

60 Punkte: Temperaturverlust von 20-25 °C.

Bei einem Temperaturbereich von 65 °C bis 70 °C bleibt die Isolationsleistung innerhalb eines akzeptablen Rahmens, zeigt jedoch einen merklichen Verlust.

50 Punkte: Temperaturverlust von 25-30 °C.

Die Temperatur fällt auf 60 °C bis 65 °C. Die Leistungsfähigkeit der Isolierung ist hier nur noch mittelmäßig.

40 Punkte: Temperaturverlust von 30-35 °C.

Hier verliert das Wasser an Temperatur bis auf Werte zwischen 55 °C und 60 °C. Die Isolationsfähigkeit wird als schwach betrachtet.

30 Punkte: Temperaturverlust von 35-40 °C.

Das Wasser zeigt nach einer Stunde eine Temperatur von 50 °C bis 55 °C. Der Wärmeverlust ist äußerst hoch, was auf eine unzureichende Isolationsleistung hinweist.

20 Punkte: Temperaturverlust von 40-45 °C.

In diesem Fall liegt die Wassertemperatur nur noch zwischen 45 °C und 50 °C. Die Isolationsleistung des Thermobechers ist sehr mangelhaft.

10 Punkte: Temperaturverlust von mehr als 45 °C.

Ein enormer Verlust, bei dem das Wasser nach einer Stunde auf unter 45 °C gesunken ist. Dies zeigt eine sehr schlechte Isolationsleistung an.

3. Rutschfestigkeit

Testdurchführung:

Schritt 1: Stellen Sie den leeren Thermobecher auf eine leicht geneigte Oberfläche (ca. 15°). Der Thermobecher wurde ohne Inhalt auf eine geneigte Oberfläche mit einem Winkel von ungefähr 15 Grad gestellt. Dies soll testen, ob der leere Becher die Stabilität ausreichend halten kann, wenn er auf eine unebene Fläche platziert wird.

Schritt 2: Beobachten Sie, ob der Becher verrutscht oder an Ort und Stelle bleibt. Es wurde genau beobachtet, ob der leere Becher auf der geneigten Oberfläche rutscht oder stabil bleibt. Die Bewegungen des Bechers, ob leichte Verschiebungen oder starkes Wegrutschen, wurden genau notiert.

Schritt 3: Wiederholen Sie den Test mit einem gefüllten Becher. Nachdem der Becher leer getestet wurde, wurde er vollständig mit Flüssigkeit gefüllt und erneut auf die gleiche geneigte Oberfläche gestellt. Dieser Schritt dient dazu zu prüfen, ob das zusätzliche Gewicht des Inhalts die Stabilität beeinträchtigt oder verbessert.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Becher bleibt sowohl leer als auch gefüllt stabil an Ort und Stelle. Der Thermobecher hat sich weder im leeren noch im gefüllten Zustand auf der geneigten Oberfläche bewegt. Er bleibt in beiden Situationen an Ort und Stelle.

90 Punkte: Becher rutscht leer leicht, bleibt aber gefüllt stabil. Der Becher zeigt eine minimale Bewegung, wenn er leer ist, bleibt jedoch im gefüllten Zustand fest und stabil an Ort und Stelle.

80 Punkte: Becher rutscht gefüllt leicht, bleibt aber leer stabil. Der Becher bleibt leer stabil an Ort und Stelle, zeigt jedoch leichte Bewegungen, wenn er gefüllt ist.

70 Punkte: Becher rutscht sowohl leer als auch gefüllt leicht. Der Becher zeigt in beiden Zuständen (leer und gefüllt) eine leichte Bewegung, bleibt aber im Allgemeinen auf der geneigten Oberfläche.

60 Punkte: Becher rutscht leer deutlich, bleibt aber gefüllt stabil. Der Becher zeigt eine deutliche Rutschneigung, wenn er leer ist, bleibt jedoch im gefüllten Zustand vollkommen stabil.

50 Punkte: Becher rutscht gefüllt deutlich, bleibt aber leer stabil. Der Becher bleibt leer stabil, zeigt jedoch deutliche Bewegungen und Rutschverhalten, wenn er gefüllt ist.

40 Punkte: Becher rutscht sowohl leer als auch gefüllt deutlich. Der Becher rutscht sowohl im leeren, als auch im gefüllten Zustand stark und kann seine Position auf der geneigten Oberfläche nicht gut halten.

30 Punkte: Becher rutscht leer stark, bleibt aber gefüllt stabil. Der Becher zeigt im leeren Zustand ein starkes Rutschen, bleibt jedoch gefüllt stabil und rutschfest.

20 Punkte: Becher rutscht gefüllt stark, bleibt aber leer stabil. Der Becher bleibt im leeren Zustand stabil, zeigt aber im gefüllten Zustand ein starkes Rutschverhalten.

10 Punkte: Becher rutscht sowohl leer als auch gefüllt stark. Der Becher zeigt in beiden Zuständen (leer und gefüllt) ein starkes Rutschen und kann seine Position auf der geneigten Oberfläche nicht halten.

4. Reinigung

Testdurchführung:

Schritt 1: Füllen Sie den Thermobecher mit einer Mischung aus Wasser und einem stark färbenden Lebensmittel (z.B. Tomatensaft).

Eine vorher abgemessene Mischung aus Wasser und Tomatensaft wird sorgfältig in den Thermobecher gefüllt. Diese Mischung dient dazu, eine reale und herausfordernde Verschmutzung zu simulieren, wie sie im täglichen Gebrauch auftreten könnte. Der Becher wird bis zu einem bestimmten Füllstand gefüllt, und darauf geachtet, dass der Saft den inneren Becherbereich gleichmäßig benetzt.

Schritt 2: Lassen Sie die Mischung für 1 Stunde stehen.

Die gefüllte Mischung wird für genau eine Stunde im Becher belassen, ohne dass der Deckel geschlossen wird. Dies soll sicherstellen, dass der Tomatensaft genügend Zeit hat, um eventuelle Verfärbungen und Rückstände zu hinterlassen, was eine Alltagsnutzung simuliert, bei der ein Getränk längere Zeit im Becher bleibt.

Schritt 3: Reinigen Sie den Becher mit warmem Wasser und Spülmittel.

Nach der Einwirkzeit wird der Becher entleert und sofort mit warmem Wasser ausgespült. Anschließend wird eine übliche Menge Spülmittel auf einen Schwamm aufgetragen und der innere Bereich des Bechers gründlich geschrubbt. Es wird besonders darauf geachtet, dass alle Ecken und die Nahtstellen gründlich gesäubert werden. Nach dem Schrubben wird der Becher gründlich mit warmem Wasser abgespült, um alle Spülmittelreste zu entfernen.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Keine Rückstände oder Verfärbungen sichtbar.

Der Becher ist nach der Reinigung makellos. Es befinden sich keinerlei Farbrückstände oder andere Verschmutzungen auf der Innenfläche des Bechers.

90 Punkte: Sehr leichte Verfärbungen, kaum sichtbar.

Es sind minimale Verfärbungen im Becher sichtbar, die jedoch nur bei genauer Inspektion auffallen und die Nutzung des Bechers nicht beeinträchtigen.

80 Punkte: Leichte Verfärbungen, aber keine Rückstände.

Im Becher sind leichte Verfärbungen zu erkennen, aber keine physikalischen Rückstände. Diese Verfärbungen beeinträchtigen die Funktion des Bechers nicht.

70 Punkte: Leichte Verfärbungen und sehr geringe Rückstände.

Sowohl Verfärbungen als auch sehr geringe, kaum fühlbare Rückstände sind im Becher vorhanden, wobei die Reinigung fast vollständig war.

60 Punkte: Deutliche Verfärbungen, aber keine Rückstände.

Der Becher weist deutliche Verfärbungen auf, die auch auf den ersten Blick sichtbar sind. Es sind jedoch keine physikalischen Rückstände wie Schmutzpartikel fühlbar.

50 Punkte: Deutliche Verfärbungen und leichte Rückstände.

Zusätzlich zu deutlichen Verfärbungen gibt es auch leichte Rückstände, die beim Befühlen des Bechers bemerkbar sind.

40 Punkte: Starke Verfärbungen, aber keine Rückstände.

Der Becher zeigt starke Verfärbungen, die sofort ins Auge fallen. Jedoch sind keine physischen Rückstände zu finden.

30 Punkte: Starke Verfärbungen und leichte Rückstände.

Im Becher sind sowohl starke Verfärbungen als auch leichte Rückstände vorhanden. Die Rückstände sind fühlbar und beeinträchtigen die Nutzung leicht.

20 Punkte: Starke Verfärbungen und deutliche Rückstände.

Sehr starke Verfärbungen und deutliche Rückstände, die bei der Nutzung des Bechers störend wirken können, sind vorhanden.

10 Punkte: Sehr starke Verfärbungen und starke Rückstände.

Der Becher ist stark verfärbt und weist erhebliche Rückstände auf, was eine signifikante Beeinträchtigung der Nutzung zur Folge hat.

5. Deckelverschluss

Testdurchführung:

Schritt 1: Setzen Sie den Deckel auf den leeren Thermobecher und verschließen Sie ihn fest.
Im ersten Schritt wurde der Deckel sorgfältig auf den leeren Thermobecher gesetzt und mit gleichmäßigem Druck nach unten und im Uhrzeigersinn fest verschlossen. Es wurde sichergestellt, dass der Deckel vollständig auf dem Becher aufliegt, ohne sichtbare Lücken oder schiefe Positionen zu hinterlassen. Dabei wurde besonders darauf geachtet, dass alle Verschlussmechanismen korrekt eingerastet sind.

Schritt 2: Drehen Sie den Becher auf den Kopf und schütteln Sie ihn leicht.
Nachdem der Deckel gesichert war, wurde der Becher auf den Kopf gedreht und für mehrere Sekunden leicht geschüttelt. Diese Bewegung simulierte typische Transportbedingungen und diente dazu, zu überprüfen, ob der Deckel sicher verschlossen bleibt und keine Flüssigkeiten oder Luft entweichen könnten. Der Becher wurde dabei mehrfach sowohl horizontal als auch vertikal geschüttelt.

Schritt 3: Öffnen Sie den Deckel und überprüfen Sie die Dichtungen und Mechanismen auf Schäden oder Anzeichen von Verschleiß.

Im letzten Schritt wurde der Becher wieder in die aufrechte Position gebracht, und der Deckel vorsichtig entfernt. Es wurde eine detaillierte visuelle und haptische Inspektion der Dichtungen und Verschlussmechanismen durchgeführt. Dabei achtete man auf Anzeichen von Abnutzung, Rissen, Verformungen oder sonstigen Beschädigungen, die die Funktion beeinträchtigen könnten. Jegliche Abweichungen vom Neuzustand wurden dokumentiert.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Deckel bleibt fest verschlossen und zeigt keinerlei Anzeichen von Schäden oder Abnutzungen an den Dichtungen und Verschlussmechanismen.

90 Punkte: Der Deckel bleibt fest verschlossen. Es sind jedoch minimale, kaum sichtbare Abnutzungen an den Dichtungen vorhanden, die die Funktion nicht beeinträchtigen.

80 Punkte: Der Deckel bleibt verschlossen. Es sind leichte Abnutzungen an den Dichtungen erkennbar, die noch keine Funktionsbeeinträchtigungen verursachen.

70 Punkte: Der Deckel bleibt verschlossen, zeigt jedoch sichtbare Abnutzungen an den Dichtungen, die auf einen beginnenden Verschleiß hinweisen.

60 Punkte: Der Deckel bleibt verschlossen, wobei leichte Schäden an den Dichtungen erkennbar sind. Diese könnten zukünftig die Dichtigkeit beeinträchtigen.

50 Punkte: Der Deckel bleibt verschlossen, allerdings sind deutliche Schäden an den Dichtungen sichtbar, was auf eine reduzierte Lebensdauer hindeutet.

40 Punkte: Der Deckel löst sich leicht unter Einfluss von Bewegung, zeigt jedoch keine sichtbaren Schäden an den Dichtungen.

30 Punkte: Der Deckel löst sich leicht und es sind leichte Schäden an den Dichtungen vorhanden, die eine zukünftige Schwäche andeuten.

20 Punkte: Der Deckel löst sich leicht unter Bewegung und deutliche Schäden an den Dichtungen sind sichtbar, die die Funktionsfähigkeit stark beeinträchtigen könnten.

10 Punkte: Der Deckel hält nicht und zeigt starke Schäden an Dichtungen und Mechanismen. Dies deutet auf eine erhebliche Beeinträchtigung der Funktion hin und macht den Deckel unbrauchbar.