

## **Vorwort**

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

wir freuen uns, dass Sie sich für den Prüfplan dieses Praxistests interessieren. Dieses Dokument gibt Ihnen einen umfassenden Überblick über die Methoden und Verfahren, mit denen wir den praktischen Teil des Tests ausgewertet haben. Unser Ziel ist es, Ihnen eine transparente und nachvollziehbare Grundlage zur Verfügung zu stellen, die es Ihnen ermöglicht, die Qualität und Eignung der getesteten Produkte eigenständig zu beurteilen.

In diesem Dokument wird detailliert erläutert, wie die Kriterien im praktischen Teil dieses Tests bewertet wurden und wie die Punkteverteilung zustande kam. Ein besonderes Merkmal unserer Tests ist, dass die Produkte von Verbrauchern in realen Anwendungssituationen geprüft werden, anstatt in einem Laborumfeld. Dies stellt sicher, dass die Ergebnisse die tatsächliche Nutzererfahrung widerspiegeln und für Sie als Verbraucher besonders relevant sind, aber dadurch auch subjektive Eindrücke wiedergeben können. Unsere Praxistests sind auf eine Dauer von zwei bis drei Wochen ausgelegt, um eine realistische und praxisnahe Bewertung zu gewährleisten.

Wenn Sie sich auch für die Bewertung unserer anderen Testkriterien wie Verpackung und Inhalt, Produktverarbeitung und Erscheinungsbild oder Preis-Leistungs-Verhältnis sowie den Bewertungen von Verbrauchern interessieren, können Sie dies in unserem allgemeingültigen Dokument zum Evaluierungsprozess nachlesen. Wir testen die Kriterien nach einem standardisierten Verfahren. In diesem Dokument, dem Prüfplan, liegt der Fokus ausschließlich darauf, wie der Praxistest durchgeführt wurde. Dieser Teil variiert von Produkt zu Produkt und ist daher nicht standardisierbar. Aus diesem Grund erstellen wir für jedes Produkt einen individuellen Prüfplan, der transparent zugänglich ist.

### **Inhalt und Aufbau des Dokuments:**

#### **1. Testdurchführung**

In diesem Abschnitt wird detailliert beschrieben, wie die Tests durchgeführt wurden. Jeder Testschritt wird präzise erläutert, um die Nachvollziehbarkeit der Ergebnisse sicherzustellen. Die Testdurchführung ist in mehrere Schritte unterteilt, die für jedes Kriterium spezifisch beschrieben werden.

#### **2. Punkteverteilung**

Dieser Abschnitt gibt einen Überblick über die Bewertungsskala, nach der die Punkte vergeben wurden. Die Punkteverteilung wird für jedes Kriterium separat dargestellt, sodass die Leistung der Produkte in den verschiedenen Bereichen nachvollzogen werden kann.

Unser Prüfplan zielt darauf ab, eine umfassende und transparente Bewertung der Produkte zu gewährleisten. Durch die detaillierte Beschreibung der Testmethoden und die klare Punkteverteilung möchten wir Ihnen ein zuverlässiges Werkzeug an die Hand geben, um fundierte Entscheidungen treffen zu können.

Auf den nächsten Seiten werden die einzelnen Prüfkriterien, die detaillierte Testdurchführung sowie die Punkteverteilung genauer erläutert.

Ihr Prüfengel Team

## 1. Reinigung und Pflege

### Testdurchführung:

#### Schritt 1: Vorbereitung der Knoblauchpresse

Die Knoblauchpresse wurde benutzt, um Knoblauch zu zerdrücken, und anschließend mit den Rückständen bewusst einige Minuten stehen gelassen. Dies simuliert eine typische Verschmutzungssituation im Alltag, in der die Presse nach der Benutzung nicht sofort gereinigt wird. Die Wartezeit ermöglicht es dem Zerdrückten, etwas einzutrocknen.

#### Schritt 2: Manuelle Reinigung

Die Knoblauchpresse wurde unter fließendem Wasser gereinigt. Dabei kam eine Spülbürste zum Einsatz, um die anhaftenden Rückstände des Knoblauchs effektiv zu entfernen. Besondere Aufmerksamkeit galt den kleinen Ecken und Winkeln, wo Knoblauchrückstände schwerer erreichbar sind.

#### Schritt 3: Bewertung der Reinigungsergebnisse

Nach der Reinigung haben wir die Presse genau untersucht. Es wurde darauf geachtet, ob Restbestände von Knoblauch oder Verfärbungen zu sehen sind. Zudem wurde geprüft, ob sich die Reinigungsschwierigkeiten auf bestimmte Teile der Presse konzentrieren.

#### Schritt 4: Pflegehinweise

Wir haben getestet, ob die Knoblauchpresse nach der Reinigung spezielle Pflege benötigt. Dazu gehört, ob Gelenke oder andere Teile geölt werden müssen, um die Funktionalität und Langlebigkeit der Presse sicherzustellen.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Presse lässt sich vollständig reinigen, ohne dass Rückstände oder Verfärbungen verbleiben. Es gibt keine Notwendigkeit für besondere Pflegeverfahren oder -produkte.

90 Punkte: Die Presse kann mühelos gereinigt werden, wobei nur minimale Rückstände zu beobachten sind. Es besteht keine Anforderung an spezielle Pflege.

80 Punkte: Die Presse lässt sich gut reinigen, wobei einige Rückstände zurückbleiben. Es wird jedoch keine zusätzliche Pflege für die Aufrechterhaltung ihrer Funktionalität benötigt.

70 Punkte: Bei der Reinigung erfordert die Presse einen verstärkten Kraftaufwand oder den Einsatz spezieller Reinigungswerkzeuge, jedoch ohne anschließende Pflegeanforderungen.

60 Punkte: Nach der Reinigung bleiben erhebliche Rückstände, die jedoch durch intensivere Reinigung reduziert werden können. Keine direkte Pflege ist erforderlich.

50 Punkte: Die Reinigung hinterlässt bedeutende Mengen an Rückständen. Eine gelegentliche, aber nicht unmittelbare Pflege der mechanischen Teile wird empfohlen.

40 Punkte: Die Reinigung gestaltet sich schwierig, und es wird eine spezielle Pflege der Presse empfohlen, um die Funktionsfähigkeit zu erhalten.

30 Punkte: Die Reinigung ist sehr mühsam und es wird eine häufige Pflege empfohlen, um Schäden oder Leistungsverlust vorzubeugen.

20 Punkte: Die Reinigung wird als nahezu unmöglich beschrieben, und eine kontinuierliche Pflege ist notwendig, um den aktuellen Zustand der Presse aufrechtzuerhalten.

10 Punkte: Weder Reinigung noch Pflege sind praktikabel, da der Aufwand die Funktionalität der Presse nicht angemessen wiederherstellen kann.

## 2. Effizienz beim Pressen von Knoblauch

### Testdurchführung:

#### Schritt 1: Vorbereiten der Knoblauchzehen

Um objektive Testergebnisse zu gewährleisten, wurden mehrere Knoblauchzehen zunächst sorgfältig geschält. Anschließend wurden die Zehen in etwa gleich große Stücke geschnitten. Dies stellte sicher, dass jeder Pressvorgang unter möglichst identischen Bedingungen ablief, indem Schwankungen in der Größe der Knoblauchzehen vermieden wurden.

#### Schritt 2: Pressvorgang

Jede vorbereitete Knoblauchzehe wurde einzeln in die Knoblauchpresse gelegt, um ein konsistentes Ergebnis zu erzielen. Beim Pressen wurde ein gleichbleibender physischer Druck auf die Presse ausgeübt. Dieser Ablauf wurde mehrmals wiederholt, um die Leistungsfähigkeit der Presse hinsichtlich Geschwindigkeit und Gleichmäßigkeit zu bewerten.

#### Schritt 3: Auswerten des gepressten Knoblauchs

Nach jedem Pressvorgang wurden sowohl die Menge als auch die Konsistenz des gepressten Knoblauchs aufgezeichnet. Das Ziel war es, die Pressleistung optisch und nach Gewicht zu erfassen. Besonderes Augenmerk galt der gleichmäßigen Textur des Knoblauchs und eventuellen Rückständen in der Presse.

#### Schritt 4: Beurteilen der Anstrengung

Die für das Pressen aufgewendete Kraft wurde durch subjektive Bewertung des Testers erfasst. Dabei wurde beurteilt, wie anstrengend der Pressvorgang empfunden wurde. Diese subjektive Einschätzung half, den Komfort und die Benutzerfreundlichkeit der Presse zu bewerten.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Effizientes Pressen mit minimalem Kraftaufwand, vollständige Ausbeute. Dies trifft zu, wenn der Knoblauch mühelos komplett gepresst wird und wenig bis keine Rückstände verbleiben.

90 Punkte: Sehr gute Effizienz, geringer Kraftaufwand, fast vollständige Ausbeute. Nahezu alle Knoblauchzehen werden problemlos gepresst, mit geringfügigen Rückständen.

80 Punkte: Gute Effizienz, mäßiger Kraftaufwand, hohe Ausbeute. Der Pressvorgang erfordert etwas mehr Kraft, aber der Großteil des Knoblauchs wird erfolgreich verarbeitet.

70 Punkte: Akzeptable Effizienz, etwas höherer Kraftaufwand, gute Ausbeute. Einige Anstrengung ist nötig, um die Mehrheit der Knoblauchzehen zu pressen.

60 Punkte: Moderate Effizienz, signifikanter Kraftaufwand, mittlere Ausbeute. Spürbar mehr Kraft benötigt mit merklich geringerem Ertrag.

50 Punkte: Schlechte Effizienz, hoher Kraftaufwand, geringe Ausbeute. Der Pressvorgang ist mühsam und hinterlässt beträchtliche Rückstände.

40 Punkte: Sehr schlechte Effizienz, sehr hoher Kraftaufwand, sehr geringe Ausbeute. Die meisten Knoblauchzehen bleiben ungepresst und der Prozess fühlt sich fordernd an.

30 Punkte: Mühsam, unzureichende Ausbeute. Nur ein kleiner Teil des Knoblauchs wird verarbeitet, obwohl viel Anstrengung aufgewendet wird.

20 Punkte: Sehr mühsam, fast keine Ausbeute. Der Aufwand steht in keinem Verhältnis zum erzielten Ergebnis.

10 Punkte: Unbrauchbar, keine Ausbeute. Der Knoblauch wird nicht effektiv gepresst, unabhängig vom angewandten Druck.

### 3. Überprüfung der Rutschfestigkeit der Griffe

#### Testdurchführung:

##### Schritt 1: Vorbereitung der Griffe

Um eine rutschige Oberfläche zu simulieren, wurden die Griffe der Knoblauchpresse gleichmäßig mit Wasser benetzt. Dabei wurde darauf geachtet, dass keine trockenen Stellen verblieben, um konsistente Testbedingungen zu gewährleisten.

##### Schritt 2: Testen der Griffigkeit

Die Testperson hat die Knoblauchpresse mit nassen Händen gehalten, um realistische Bedingungen eines täglichen Gebrauchs zu simulieren. Anschließend wurde ein Pressvorgang durchgeführt, bei dem gedrückt und beobachtet wurde, ob die Griffe aufgrund der Feuchtigkeit rutschten oder einen festen Halt boten.

##### Schritt 3: Beurteilung der Sicherheit

Während des gesamten Pressvorgangs achtete die Testperson darauf, ob die Presse sicher in der Hand lag oder dazu neigte, aus der Hand zu rutschen. Jede Veränderung der Griffigkeit und mögliche Risiken wurden genau beobachtet und vermerkt.

#### Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Griffe boten selbst bei nassen Händen eine perfekte Rutschfestigkeit, ohne jegliches Abrutschen, und gewährleisteten maximalen Komfort und Sicherheit.

90 Punkte: Die Griffe hatten eine sehr gute Rutschfestigkeit mit minimalem Rutschen, was kaum den Komfort oder die Benutzungssicherheit beeinträchtigte.

80 Punkte: Gute Rutschfestigkeit wurde bewertet, wenn die Griffe während des Tests gelegentlich rutschten, aber keinen signifikanten Einfluss auf die Sicherheit oder Handhabung hatten.

70 Punkte: Akzeptabel war die Rutschfestigkeit, wenn ein häufiges Rutschen bemerkt wurde, das zwar den Komfort beeinträchtigte, aber nicht zu unmittelbaren Sicherheitsrisiken führte.

60 Punkte: Eine moderate Rutschfestigkeit wurde festgestellt, wenn ein ständiges Rutschen auftrat und die Handhabung der Presse erschwerte.

50 Punkte: Schlechte Rutschfestigkeit wurde festgestellt, wenn das Rutschen der Griffe während des Gebrauchs als gefährlich empfunden wurde.

40 Punkte: Sehr schlechte Rutschfestigkeit zeigte sich, wenn ein hohes Risiko bestand, dass die Presse unkontrolliert aus der Hand rutschte.

30 Punkte: Die Griffe wurden als unbrauchbar rutschig eingestuft, wenn sie unter den Testbedingungen keinen sicheren Halt boten.

20 Punkte: Die Griffe waren so extrem rutschig, dass sie kaum noch nutzbar waren, selbst bei erhöhter Vorsicht.

10 Punkte: Die Griffe wurden als unverwendbar bezeichnet, da sie extrem gefährlich waren und das Anwenden der Knoblauchpresse erheblich gefährdeten.

Ich hoffe, diese ausführliche Beschreibung entspricht Ihren Bedürfnissen.

## 4. Überprüfung der Spülmaschinentauglichkeit

### Testdurchführung:

#### Schritt 1: Vorbereitung der Knoblauchpresse

In diesem Schritt wurde die Knoblauchpresse direkt nach dem Gebrauch in ihrer ursprünglichen Form belassen, ohne eine vorherige Reinigung oder Entfernung von Knoblauchresten. Ziel dieser Maßnahme war es, die Effizienz und Leistungsfähigkeit der Spülmaschine auf die Probe zu stellen. Der Fokus lag darauf, die Presse in einem Zustand zu belassen, der einer typischen häuslichen Gebrauchssituation entspricht, um realistisches Feedback darüber zu erhalten, ob eine Spülmaschine in der Lage ist, sämtliche Rückstände gründlich zu beseitigen.

#### Schritt 2: Spülmaschinengang

Die Knoblauchpresse wurde sorgsam in den Geschirrkorb der Spülmaschine platziert, wobei auf eine sichere Lage geachtet wurde, um ein Umkippen oder Verrutschen während des Waschvorgangs zu vermeiden. Anschließend wurde ein Standardprogramm der Spülmaschine ausgewählt und gestartet. Dieses Programm repräsentiert die häufigste Einstellung, die Verbraucher für die Reinigung stark verschmutzter Küchenutensilien nutzen würden.

#### Schritt 3: Überprüfung der Sauberkeit

Nach Abschluss des Spülprogramms wurde die Knoblauchpresse aus dem Geschirrkorb entnommen und einer detaillierten Inspektion unterzogen. Diese Inspektion umfasste sowohl visuelle als auch taktile Prüfmethode, um sicherzustellen, dass sich keine Rückstände, insbesondere in schwer zugänglichen Stellen oder Pressflächen, mehr befinden. Die Presse wurde zudem auf ihre optische Erscheinung und eventuelle Beeinträchtigungen begutachtet, um eine vollständige Beurteilung der Sauberkeit vornehmen zu können.

#### Schritt 4: Beurteilung der Materialbeständigkeit

Zusätzlich zur Überprüfung der Reinigungseffizienz wurde die Knoblauchpresse dahingehend untersucht, ob der Reinigungsprozess strukturelle Veränderungen oder Materialverschleiß bewirkt hat. Besonderes Augenmerk lag auf jeglichen sichtbaren Rissen, Verfärbungen oder anderen Anzeichen von Materialermüdung, die durch die Spülmaschinenreinigung hervorgerufen worden sein könnten. Dies war entscheidend, um festzustellen, ob die Presse durch den Spülvorgang in ihrer Qualität beeinträchtigt wird.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Knoblauchpresse ist nach der Reinigung in der Spülmaschine vollständig frei von Rückständen. Es sind keinerlei Schäden oder Materialveränderungen zu erkennen, was auf eine perfekte Spülmaschinentauglichkeit hinweist.

90 Punkte: Die Presse ist sehr sauber, wobei höchstens ein minimaler, kaum sichtbarer Rückstand vorhanden sein könnte. Keine Schäden deuteten darauf hin, dass die Presse nahezu perfekt für die Spülmaschine geeignet ist.

80 Punkte: Die Reinigung war effektiv, wobei die Presse gut sauber ist und keine Schäden aufweist, was für eine gute Spülmaschinentauglichkeit spricht.

70 Punkte: Die Knoblauchpresse ist akzeptabel gereinigt, es finden sich jedoch kleinere Rückstände in weniger zugänglichen Bereichen. Das Material blieb unbeschädigt, was auf eine bedingte Eignung für die Spülmaschine hindeutet.

60 Punkte: Einige Rückstände blieben sichtbar, was die Effektivität der Spülmaschinenreinigung beeinträchtigt. Es sind keine Schäden vorhanden, doch die Eignung ist auf kaum geeignet zu bewerten.

50 Punkte: Erhebliche Rückstände sind noch sichtbar, was zu einer unzureichenden Reinigung führt. Dazu kommen leichte Schäden, sodass die Presse als wenig geeignet klassifiziert werden muss.

40 Punkte: Zahlreiche Rückstände und deutliche Schäden beeinträchtigen die Funktionalität der Presse, wodurch sie als ungeeignet für die Spülmaschine erachtet wird.

30 Punkte: Die Knoblauchpresse ist unzureichend sauber und weist starke Schäden auf. Diese Kombination macht sie fast unbrauchbar in einer Spülmaschine.

20 Punkte: Die Presse zeigt kaum eine Veränderung im Verschmutzungsgrad, während sie sehr starke Schäden erlitten hat, was sie letztlich nutzlos erscheinen lässt.

10 Punkte: Die Spülmaschinenreinigung hatte keine nennenswerte Wirkung auf die Presse, da sie sogar zerstört wurde und nicht mehr benutzt werden kann.

## 5. Bewertung des Designs und der Ästhetik

### Testdurchführung:

#### Schritt 1: Visuelle Bewertung

Die Knoblauchpresse wurde einer gründlichen visuellen Überprüfung unterzogen. Dabei wurden das Design und die Materialien genau betrachtet, um die ästhetische Anziehungskraft und die qualitative Anmutung zu beurteilen. Besonderes Augenmerk lag auf der Farbe, der Formgebung und der innovativen Gestaltung, die funktional und gleichzeitig ansprechend wirkt.

#### Schritt 2: Haptik und Verarbeitung

Durch Berühren und Begutachten wurde die Oberflächenbeschaffenheit der Knoblauchpresse analysiert. Es wurde bewertet, wie angenehm die Oberfläche in der Hand liegt und ob sich Unebenheiten oder Verarbeitungsfehler bemerkbar machen. Die Qualität der Verarbeitung wurde zudem auf potenzielle Schwachstellen oder Fertigungsmängel überprüft, um die Robustheit zu bewerten.

#### Schritt 3: Ergonomie

In diesem Schritt wurde die Form der Knoblauchpresse unter ergonomischen Gesichtspunkten untersucht. Die Handhabung wurde im Hinblick auf Benutzerfreundlichkeit getestet, indem geprüft wurde, wie gut sich die Presse greifen und betätigen lässt. Die ergonomische Gestaltung wurde in Bezug auf die Kraftverteilung und den Komfort bei der Nutzung bewertet.

#### Schritt 4: Subjektive Bewertung

Hierbei wurde die Knoblauchpresse auf das individuelle ästhetische Empfinden hin betrachtet. Persönliche Vorlieben und der Gesamteindruck des Designs flossen in die Bewertung ein. Aspekte wie der visuelle Stil, die Harmonie der Proportionen und der Gesamteindruck wurden berücksichtigt, um ein umfassendes Bild von der ästhetischen Qualität zu erhalten.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn das Design herausragend ist, die Materialien von exzellenter Qualität sind und die Ergonomie perfekt gelöst wurde, sodass die Presse sowohl optisch als auch funktional begeistert.

90 Punkte: Sehr gutes Design, das durch hochwertige Materialien und eine sehr gute Ergonomie überzeugt. Kleine Abweichungen von der Perfektion sind vorhanden, ohne das Gesamterlebnis zu schmälern.

80 Punkte: Ein gutes Design, das sich durch solide Materialien und eine gute Ergonomie auszeichnet. Die Presse erfüllt die Erwartungen der Benutzer hinsichtlich Attraktivität und Funktionalität weitgehend.

70 Punkte: Akzeptables Design mit passablen Materialien und ausreichender Ergonomie. Die Presse weist keine gravierenden Mängel auf, zeigt jedoch Potential für Verbesserungen.

60 Punkte: Durchschnittliches Design, bei dem die verwendeten Materialien und die Ergonomie nur durchwachsen sind. Geringfügige Mängel könnten die Nutzung und das ästhetische Empfinden beeinträchtigen.

50 Punkte: Schwaches Design, das durch minderwertige Materialien und schlechte Ergonomie gekennzeichnet ist. Die Nutzung der Presse könnte unbefriedigend sein und Einbußen in der ästhetischen Darstellung aufweisen.

40 Punkte: Sehr schwaches Design, das durch schlechte Materialien und eine sehr schlechte Ergonomie auffällt. Die Gesamtnutzung ist stark beeinträchtigt und die ästhetische Erscheinung wenig erfreulich.

30 Punkte: Die Knoblauchpresse wird als unattraktiv empfunden, mit sehr schlechten Materialien und unhandlicher Ergonomie. Die Nutzung ist unkomfortabel und visuell unansprechend.

20 Punkte: Extrem unattraktives Design mit unbrauchbaren Materialien und sehr schlechter Ergonomie. Die Identifizierung eines positiven Aspekts gestaltet sich schwierig.

10 Punkte: Das Design ist unzumutbar und kaum verwendbar. Die Nutzung der Presse ist nicht praktikabel und entspricht nicht den Erwartungen an ein brauchbares Küchenutensil.