

## **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. Dichtigkeit des Deckels

### Schritt 1:

In diesem Schritt wurde das Gewürzglas ordnungsgemäß vorbereitet, indem es mit frischem Wasser bis zur Hälfte gefüllt wurde. Diese Menge wurde gewählt, um eine realistische Belastung des Deckels zu simulieren und gleichzeitig sicherzustellen, dass genug Wasser vorhanden ist, um ein mögliches Auslaufen eindeutig zu identifizieren.

### Schritt 2:

Der Bambusdeckel wurde anschließend sorgfältig auf das Glas gesetzt. Hierbei war es wichtig, den Deckel fest und gleichmäßig auf das Glas zu drücken, um zu gewährleisten, dass er korrekt und dicht abschließt. Diese Vorbereitung sollte das Risiko von Undichtigkeiten minimieren, die durch einen nicht ordentlich sitzenden Deckel verursacht werden könnten.

### Schritt 3:

In diesem Schritt wurde das Gewürzglas kraftvoll geschüttelt. Diese Vorgehensweise diente dazu, Bedingungen zu simulieren, bei denen der Behälter mechanischen Belastungen ausgesetzt ist, wie sie im Alltag auftreten können, z. B. beim Transport oder bei der Handhabung in der Küche. Ziel war es, die Dichtigkeit des Deckels unter realistischen und stressigen Bedingungen zu prüfen.

### Schritt 4:

Nach dem Schütteln wurde das Glas sorgfältig auf eine trockene Oberfläche gestellt und die Dichtheit des Deckels für eine gewisse Zeitspanne überwacht. Dabei achtete man besonders darauf, ob Wasser sichtbar austritt oder Feuchtigkeit am Rand des Deckels zu bemerken ist.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn kein Wasser aus dem Glas austritt, auch wenn es kräftig geschüttelt wird. Dies zeigt, dass der Deckel eine hervorragende Dichtigkeit aufweist und selbst bei starker Bewegung kein Wasser entweicht.

90 Punkte: Werden erreicht, wenn nach dem Schütteln nur eine minimal wahrnehmbare Feuchtigkeit am Rand des Deckels zu sehen ist, aber kein tatsächliches Auslaufen von Wasser beobachtet wird. Leichte Feuchtigkeit könnte durch die Kondensation entstehen und beeinträchtigt die Funktion nicht wesentlich.

80 Punkte: Diese Punktzahl wird zugeteilt, wenn leichte Tropfenbildung am Rand des Deckels sichtbar ist, aber es zu keinem Tropfen kommt, der den Glasboden erreicht. Diese kleine Art von Undichtigkeit kann auf kleinere Defizite in der Abdichtung hinweisen, bleibt jedoch funktional insgesamt brauchbar.

70 Punkte: Das Glas erhält diese Bewertung, wenn einige wenige Tropfen Wasser tatsächlich aus dem Rand des Deckels austreten, aber keine Pfütze auf der Unterlage verursacht wird. Das zeigt eine moderate Dichtheitslücke bei starker Beanspruchung.

60 Punkte: Wird vergeben, wenn sich eine kleine Pfütze unterhalb des Glases bildet, was auf eine spürbare, aber nicht schwere Undichtigkeit des Deckels schließen lässt. Hier könnte eine Verbesserung der Deckelkonstruktion erforderlich sein.

50 Punkte: Bei dieser Bewertung läuft Wasser in kleinen, kontinuierlichen Mengen aus dem Glas, was auf klare Defizite in der Dichtheit des Deckels bei Beanspruchung hinweist. Hier sind dringende Maßnahmen zur Verbesserung nötig.

40 Punkte: Diese Punktzahl deutet auf einen deutlichen Wasserverlust aus dem Glas hin, obwohl das Glas noch zu etwa der Hälfte gefüllt bleibt. Dies signalisiert eine signifikante Schwäche in der Dichtung.

30 Punkte: Diese niedrige Punktzahl zeigt an, dass das Glas während des Tests die Hälfte seines Wasserinhalts verloren hat. Der Deckel ist bei Bewegung schlichtweg nicht in der Lage, das Wasser effektiv zurückzuhalten.

20 Punkte: Bei dieser knappen Bewertung verliert das Glas fast seinen gesamten Inhalt an Wasser. Der Deckel erfüllt fast gar keine Funktion zur Wasserhaltung mehr.

10 Punkte: Gibt an, dass der Deckel kaum befestigt ist und das Wasser quasi ungehindert und direkt ausläuft. In diesem Fall handelt es sich um eine gravierende Fehlkonstruktion, die die Grundfunktionen eines Deckels nicht erfüllt.

## 2. Griffigkeit des Deckels

### Schritt 1:

In diesem ersten Schritt wurde der Deckel mit trockenen Händen gründlich getestet. Die Testperson öffnete und schloss den Deckel mehrmals, um festzustellen, wie leicht oder schwer der Deckel bei einer trockenen Handhabung zu öffnen ist. Hierbei wurde besonders auf die Griffigkeit und die erforderliche Kraft geachtet, um den Vorgang durchzuführen.

### Schritt 2:

Im zweiten Schritt wurden die Hände der Testperson leicht angefeuchtet, um eine realistische Alltagssituation zu simulieren, in der Hände beispielsweise durch Schweiß oder Wasser nass sein könnten. Anschließend wurde der Deckel wiederholt geöffnet und geschlossen, um die Veränderung der Griffigkeit und die Beeinflussung der Handhabung unter feuchten Bedingungen zu prüfen und zu dokumentieren.

### Schritt 3:

Für den dritten Testabschnitt wurden die Hände mit einer geringen Menge Öl eingerieben, um eine fettige Oberfläche zu simulieren. Dies sollte die Herausforderung erhöhen und den Deckel auf seine Rutschfestigkeit prüfen. Die Testperson versuchte erneut, den Deckel mehrfach zu öffnen und zu schließen und vermerkte die Anstrengung und Sicherheit der Handhabung bei dieser erschwerten Bedingung.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Deckel kann unter allen getesteten Bedingungen – trockene, feuchte und fettige Hände – ohne jegliche Probleme und mit minimalem Kraftaufwand geöffnet und geschlossen werden. Die Griffigkeit bleibt konstant hoch, und es sind keinerlei Hilfsmittel notwendig.

90 Punkte: Während der Deckel unter trockenen und feuchten Bedingungen problemlos handhabbar ist, treten bei einer fettigen Handoberfläche leichte, aber überwindbare Schwierigkeiten auf. Trotz dieser leichten Beeinträchtigung bleibt die Funktionalität erhalten.

80 Punkte: Die Handhabung des Deckels zeigt leichte Schwierigkeiten sowohl bei feuchten als auch bei fettigen Händen. Dennoch ist es der Testperson möglich, den Deckel ohne zusätzliche Hilfsmittel zu öffnen und zu schließen, wenn auch mit etwas mehr Aufwand.

70 Punkte: Es wird deutlich, dass insbesondere fettige Hände zu größeren Schwierigkeiten führen. Trotzdem gelingt es der Testperson, den Deckel zu öffnen und zu schließen, allerdings mit erhöhter Anstrengung und Konzentration.

60 Punkte: Probleme treten vor allem bei feuchten Händen auf, da die Griffigkeit erheblich nachlässt. Der Deckel lässt sich mit Mühe öffnen, während das Schließen etwas einfacher ist.

50 Punkte: Auch unter trockenen Bedingungen erweist sich die Handhabung als herausfordernd. Der Deckel bleibt allerdings bedingt bedienbar, jedoch wird zum Teil mehr Kraft benötigt, als erwartet.

40 Punkte: Eine erhebliche Anstrengung ist erforderlich, um den Deckel zu öffnen, unabhängig von der Handbedingung. Der Test zeigt, dass die Griffigkeit des Deckels unzureichend ist und oft ein festerer Griff notwendig wird.

30 Punkte: Der Deckel kann nur mit dem Einsatz von Hilfsmitteln geöffnet werden. Die getesteten Bedingungen erschweren die Handhabung erheblich, sodass die alleinige Nutzung der Hände nicht ausreicht, um den Deckel sicher zu bedienen.

20 Punkte: Ohne den Einsatz von Hilfsmitteln ist es nahezu unmöglich, den Deckel zu öffnen. Die Griffigkeit reicht bei keiner der getesteten Bedingungen aus, um die Funktion des Deckels zu gewährleisten.

10 Punkte: Der Deckel ist praktisch nicht zu öffnen. Dies zeigt, dass die Konstruktion oder Materialwahl die grundlegende Funktionalität stark beeinträchtigen, wodurch alle getesteten Bedingungen ihn unbrauchbar machen.



### 3. Stapelbarkeit der Gläser

#### Schritt 1:

In einem ersten Schritt wurden zwei Gewürzgläser ausgeliefert, die für den Stresstest der Stapelbarkeit verwendet werden sollten. Die Gläser wurden auf ihre Unversehrtheit überprüft, damit sichergestellt ist, dass keine äußerlichen Beschädigungen, wie Risse oder Deformationen, vorliegen, die die Testergebnisse verfälschen könnten. Beide Gläser wurden anschließend sorgfältig gereinigt und getrocknet, um sicherzustellen, dass keine Rückstände die Stapeltests beeinflussen.

#### Schritt 2:

Ein Glasgefäß wurde auf eine stabile, ebene Oberfläche gestellt. Anschließend wurde das zweite Glas vorsichtig und zentriert auf das erste Glas platziert. Bei diesem Schritt wurde darauf geachtet, dass die Ränder der Gläser exakt übereinander passen, um die bestmögliche Gleichgewichtsverteilung zu gewährleisten. Dies sollte den optimalen Zustand für die folgende Stabilitätsprüfung sicherstellen.

#### Schritt 3:

Nach der erfolgreichen Stapelung wurde der Glasturm leichten, kontrollierten Erschütterungen ausgesetzt. Diese simulieren reale Bedingungen, in denen der Stapel möglicherweise leichten Vibrationen oder Bewegungen ausgesetzt ist, wie sie etwa auf einem Regal durch das Schließen einer Tür oder durch Umgebungsbewegungen entstehen können. Mit einem leichten Schubs wurde kurz geprüft, wie die Stabilität des gestapelten Arrangements bleibt.

#### Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Gläser bleiben selbst bei den Erschütterungstests vollständig stabil und zeigen keinerlei Anzeichen von Schwankung oder Bewegung. Dies entspricht einer hervorragenden Stapelfähigkeit, die in den meisten praktischen Anwendungen als absolut sicher gelten kann.

90 Punkte: Die Gläser bewegen sich leicht, bleiben jedoch stabil ohne Umfallen. Diese minimalen Bewegungen sind akzeptabel und beeinträchtigen kaum die Sicherheit oder Verwendbarkeit der Gläser im gestapelten Zustand.

80 Punkte: Unter Erschütterungen zeigen die Gläser eine leichte Instabilität, die zwar ohne sofortiges Kippen einhergeht, aber dennoch ein gewisses Risiko signalisiert. Dies würde in einer praktischen Umgebung erhöhte Vorsicht bei der Lagerung erfordern.

70 Punkte: Deutliche Bewegung bei Erschütterung; die Gläser verschieben sich merklich, fallen jedoch nicht um. Dies deutet auf eine fragwürdige Stapelbarkeit hin und könnte in einer recht vorsichtigen Handhabung resultieren.

60 Punkte: Die Gläser beginnen leicht zu kippen und der Turm verliert spürbar an Symmetrie, bleibt jedoch stehen. Hier wäre erhöhte Vorsicht geboten, insbesondere bei unruhiger Umgebung.

50 Punkte: Bei stärkeren Erschütterungen fällt der Stapel um. Diese Punktzahl beschreibt eine Situation, in der die Gläser bei geringfügigen Umgebungsbewegungen nicht sicher gelagert werden können.

40 Punkte: Bereits bei leichter Erschütterung kippt der gesamte Stapel und die Gläser fallen um, was deutlich zeigt, dass eine Stapelung gefährlich und nicht zu empfehlen ist.

30 Punkte: Schon ohne willentliche Erschütterung kippen die gestapelten Gläser manchmal um. In diesem Fall sind sie nahezu unbrauchbar für eine sichere Stapelung.

20 Punkte: Die Gläser lassen sich aufgrund ungünstiger Form oder Beschaffenheit nicht stabil stapeln, was deren Nutzbarkeit als Stapelware stark einschränkt.

10 Punkte: Selbst einfaches Übereinanderstellen der Gläser ist aufgrund von Designfehlern oder

Ungeeignetheit der Glasform nicht möglich, was den grundsätzlichen Test der Stapelbarkeit völlig scheitern lässt.

## 4. Reinigung

### Schritt 1:

In diesem Schritt wurden die Gläser und Deckel zielgerichtet mit einer Vielzahl von Gewürzen in unterschiedlichen Konsistenzen, wie Pulver, Paste und Flüssigkeit, verschmutzt. Es wurde darauf geachtet, die Gewürze gleichmäßig auf den Oberflächen zu verteilen, um eine realistische Verschmutzungssituation zu simulieren. Die Testobjekte wurden dann für eine gewisse Zeit in einem Raum von konstanter Temperatur belassen, um eine Trocknung der Verschmutzungen zu begünstigen und die Reinigungsherausforderungen zu erhöhen.

### Schritt 2:

Die verschmutzten Gläser und Deckel wurden in einem mit warmem Wasser gefüllten Becken eingeweicht. Anschließend wurde ein standardisiertes, im Haushalt übliches Spülmittel hinzugefügt. Danach erfolgte eine manuelle Reinigung durch Bürsten, wobei besonderer Wert darauf gelegt wurde, sowohl die inneren als auch die äußeren Oberflächen gründlich zu bearbeiten. Dieser Prozess wurde so lange fortgesetzt, bis eine sichtbare Verbesserung der Sauberkeit zu erkennen war.

### Schritt 3:

Nach der Reinigung wurden die Gläser und Deckel auf ein sauberes Abtropfgitter gelegt. Die Trocknung erfolgte an der Luft bei Raumtemperatur, ohne den Einsatz von Handtüchern oder anderen Trocknungsmethoden, um Streifen oder Rückstände zu vermeiden. Dieser Schritt stellte sicher, dass die Endergebnisse hinsichtlich verbliebener Rückstände oder Flecken objektiv bewertet werden konnten.

### **Punkteverteilung:**

100 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn alle Verschmutzungen ohne Kraftaufwand vollständig entfernt werden können und keinerlei Rückstände oder Schlieren auf Glas und Deckel verbleiben. Auch bei näherer Betrachtung sind sie optisch wie neu.

90 Punkte: Diese Punktzahl zeichnet bestmöglich saubere Gläser aus, bei denen nur noch minimalste, kaum sichtbare Rückstände übrig bleiben, die noch leicht als Spuren wahrgenommen werden könnten.

80 Punkte: Die Gläser weisen nach der Reinigung noch leichte Flecken oder Spuren von den ursprünglichen Verschmutzungen auf. Diese sind bei näherem Hinsehen erkennbar, beeinträchtigen aber die allgemeine Sauberkeit nicht wesentlich.

70 Punkte: Gläser und Deckel sind zwar sauber, weisen jedoch deutliche Rückstände auf, die nicht so leicht entfernt werden konnten, jedoch akzeptabel sind für eine allgemeine Nutzung ohne kosmetische Ansprüche.

60 Punkte: Bei dieser Bewertung verbleiben einige hartnäckige Verschmutzungen selbst nach intensiver Reinigung. Die Sauberkeit ist in einem Maße, das funktional akzeptabel ist, jedoch weit entfernt von einem neuwertigen Erscheinungsbild.

50 Punkte: In diesem Fall sind die meisten Teile sauber, jedoch bleiben einige Flecken hartnäckig haften und erfordern weiteren Aufwand oder spezielle Mittel zur Entfernung.

40 Punkte: Schwerwiegende Rückstände verbleiben sichtbar auf den Gläsern und Deckeln, was auf deutliche Reinigungsprobleme hinweist. Diese Rückstände reduzieren die optische Klarheit erheblich.

30 Punkte: Die Reinigung gestaltet sich als äußerst aufwendig. Verschmutzungen sind schwer zu entfernen und Gläser sowie Deckel wirken auch nach langen Bemühungen noch unsauber.

20 Punkte: Die noch hartnäckiger bestehenden Verschmutzungen lassen sich nur schwer entfernen, und es bleibt der Eindruck zurück, dass eine vollständige Reinigung nahezu unmöglich ist.

10 Punkte: Trotz aller Reinigungsversuche wirkt die Oberfläche der Gläser und Deckel schmutzig, als ob kaum eine Reinigung stattfand. Die Substanz wirkt tief in die Materialien eingedrungen.



---

## 5. Geruchsneutralität

### Schritt 1:

Für die Durchführung dieses Tests wurde ein Glas ausgewählt und gründlich gereinigt, um sicherzustellen, dass keine vorherigen Gerüche das Testergebnis beeinflussen. Anschließend wurde das Glas mit einer bestimmten Menge eines stark riechenden Gewürzes, beispielsweise Curry, befüllt. Dabei wurde darauf geachtet, dass das Gewürz gleichmäßig auf dem Boden des Glases verteilt ist, um eine gleichmäßige Geruchsabgabe zu gewährleisten.

### Schritt 2:

Nach der Befüllung wurde der Deckel auf das Glas gesetzt und mit einer sanften, aber festen Drehbewegung verschlossen. Es wurde darauf geachtet, dass der Deckel korrekt sitzt, um eine luftdichte Versiegelung zu gewährleisten. Eventuelle Spalte oder Undichtigkeiten wurden überprüft und beseitigt, um sicherzustellen, dass während der folgenden Schritte kein Geruch entweichen kann.

### Schritt 3:

Das Glas wurde an einem ruhigen Ort bei Raumtemperatur abgestellt, wo es für einen Zeitraum von 24 Stunden ungestört verweilen konnte. Während dieser Zeitspanne konnte sich der Geruch des Gewürzes im Inneren des Glases entfalten, ohne dass äußere Einflüsse das Ergebnis beeinträchtigen.

### Schritt 4:

Nach Ablauf der Ruhezeit von 24 Stunden wurde das Glas vorsichtig geöffnet, wobei darauf geachtet wurde, den Deckel so langsam und behutsam wie möglich anzuheben, um eine plötzliche Freisetzung des Geruchs zu vermeiden. Ein geschulter Tester nahm dann eine Geruchsprobe aus dem Inneren des Glases, um die Intensität und Wahrnehmbarkeit des Geruchs zu bewerten.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Geruchstest ergab, dass im äußeren Bereich des Glases absolut kein wahrnehmbarer Geruch vorhanden war. Dies deutet auf eine hervorragende Dichtungsleistung des Glases hin, da es im geschlossenen Zustand vollständig geruchsdicht ist und kein Aroma durchlässt.

90 Punkte: Beim Öffnen des Glases war ein sehr schwacher Geruch im äußeren Bereich wahrnehmbar, der kaum zu bemerken war und keinen Einfluss auf den Inhalt des Glases hatte. Das Glas bleibt auch im geschlossenen Zustand geruchsdicht.

80 Punkte: Ein leichter, jedoch nicht störender Geruch wurde im äußeren Bereich festgestellt, der die Funktionalität des Glases nicht beeinträchtigte. Auch hier bleibt das Glas im geschlossenen Zustand geruchsdicht.

70 Punkte: Ein deutlicher Geruch war im äußeren Bereich festzustellen, welcher jedoch noch als akzeptabel eingestuft wurde und nicht als störend empfunden wurde. Im geschlossenen Zustand zeigt das Glas dennoch eine gute Dichtungsleistung.

60 Punkte: Der Geruch im äußeren Bereich des Glases war stark wahrnehmbar, allerdings beeinträchtigte er die Nutzbarkeit des Glases nicht maßgeblich. Die Dichtheit im geschlossenen Zustand bleibt erhalten.

50 Punkte: Sehr starker Geruch wurde im äußeren Bereich festgestellt, welcher als unangenehm beurteilt wurde; jedoch für eine begrenzte Nutzung noch akzeptabel war. Im geschlossenen Zustand bleibt das Glas weiterhin geruchsdicht.

40 Punkte: Der Geruch im äußeren Bereich war extrem stark und störte deutlich, was eine problematische Nutzung des Glases darstellt. Dennoch bleibt das Glas im geschlossenen Zustand geruchsdicht.

30 Punkte: Der Geruch war so überwältigend, dass das Glas gelüftet werden musste, um die Intensität des

Geruchs zu mindern. Dies beeinträchtigt die Funktionalität erheblich, obwohl das Glas im geschlossenen Zustand geruchsdicht ist.

20 Punkte: Selbst nach der Lüftung des Glases war ein stark störender Geruch im äußeren Bereich vorhanden, was eine weitere Nutzung problematisch macht. Die Dichtheit im geschlossenen Zustand wird jedoch beibehalten.

10 Punkte: Der Geruch war derart stark, dass das Glas aufgrund der Geruchsbelästigung als unbrauchbar galt. Im geschlossenen Zustand bleibt es jedoch geruchsdicht und lässt kein Aroma durch.