

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. Materialverträglichkeit mit verschiedenen Flüssigkeiten

Testdurchführung:

Schritt 1: Auswahl der Flüssigkeiten

In diesem Schritt wurde eine sorgfältige Auswahl verschiedener Flüssigkeiten getroffen, um die Vielseitigkeit und Beständigkeit der Whiskey-Steine zu prüfen. Die Entscheidung fiel auf Wasser, Whiskey, Saft und Rotwein, da diese Flüssigkeiten aufgrund ihrer unterschiedlichen chemischen Zusammensetzungen und Alltagsrelevanz eine gute Grundlage für den Test bieten.

Schritt 2: Einlegen der Steine

Die Whiskey-Steine wurden einzeln in separate Gläser gegeben, die jeweils mit einer der ausgewählten Flüssigkeiten gefüllt waren. Darauf wurde geachtet, dass die Steine vollständig in die Flüssigkeit eingetaucht waren, um den direkten Kontakt und die Materialeinwirkung sicherzustellen.

Schritt 3: Beobachtung über 24 Stunden

In diesem Beobachtungszeitraum wurden die in Flüssigkeiten eingelegten Whiskey-Steine alle paar Stunden auf sichtbare Veränderungen hin überprüft. Besondere Augenmerk lag dabei auf Veränderungen in Farbe und Struktur. Alle bemerkenswerten Beobachtungen wurden systematisch dokumentiert, um nach 24 Stunden eine detaillierte Auswertung durchführen zu können.

Schritt 4: Auswertung der Ergebnisse

Nach Ablauf der 24 Stunden wurden die Whiskey-Steine aus den Flüssigkeiten entnommen und gründlich untersucht. Der Fokus lag hierbei auf der Suche nach Materialveränderungen, wie etwa Verfärbungen oder Auflösungerscheinungen, die auf eine potenzielle Inkompatibilität der Steine mit den getesteten Flüssigkeiten hinweisen könnten.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Whiskey-Steine zeigen keine sichtbaren Veränderungen oder Reaktionen auf die getesteten Flüssigkeiten. Ihre Farbe und Struktur bleiben exakt wie vor Beginn des Tests erhalten.

90 Punkte: Es tritt nur eine minimale Verfärbung auf, die jedoch keinen Einfluss auf die strukturelle Integrität der Steine hat.

80 Punkte: Eine leichte Verfärbung ist erkennbar, und es zeigen sich erste, fast unmerkliche strukturelle Veränderungen an der Oberfläche des Materials.

70 Punkte: Eine deutliche Verfärbung der Steine ist zu beobachten, jedoch ohne dass Anzeichen für eine materielle Auflösung sichtbar werden.

60 Punkte: Die Steine zeigen sowohl eine Verfärbung als auch erste Anzeichen von Materialauflösung, insbesondere an den Ecken oder Kanten.

50 Punkte: In mindestens einer der getesteten Flüssigkeiten tritt eine signifikante Materialauflösung auf, die die weitere Nutzung der Steine in Frage stellt.

40 Punkte: Eine deutliche Auflösung des Materials ist in mehreren getesteten Flüssigkeiten offensichtlich, was die Haltbarkeit der Steine einschränkt.

30 Punkte: Der Test zeigt, dass das Material in allen Flüssigkeiten stark angegriffen ist, was erhebliche Strukturdefizite zur Folge hat.

20 Punkte: In einer oder mehreren Flüssigkeiten kam es fast zur vollständigen Auflösung der Steine, was auf eine erhebliche Unverträglichkeit hinweist.

10 Punkte: Mindestens eine getestete Flüssigkeit verursacht die vollständige Auflösung der Whiskey-Steine, die somit nicht mehr verwendbar sind.

2. Temperaturhaltevermögen

Testdurchführung:

Schritt 1: Einfrieren der Whiskey-Steine

In diesem Schritt wurden die Whiskey-Steine zunächst sorgfältig auf eventuelle Verunreinigungen überprüft und anschließend in das Gefrierfach gelegt. Der Gefrierprozess dauerte mindestens 4 Stunden, um sicherzustellen, dass die Steine vollständig durchgefroren und somit optimal vorbereitet waren, um ihre thermische Kapazität zu testen.

Schritt 2: Einsetzen in gekühlte Getränke

Nach dem Einfrieren wurden die Steine direkt aus dem Gefrierfach genommen und schnell in gekühlte Gläser eingesetzt, die mit drei verschiedenen Getränken gefüllt waren: Wasser, Whiskey und Saft. Die Glaswände wurden vor dem Befüllen ebenfalls gekühlt, um einen gleichbleibenden Ausgangswert sicherzustellen.

Schritt 3: Temperaturmessung

Die Temperatur der Getränke wurde in gleichmäßigen Zeitabständen protokolliert. Jede Messung erfolgte exakt alle 5 Minuten über eine Gesamtdauer von 30 Minuten, um präzise Daten zur Temperaturentwicklung zu erhalten. Die Messgeräte wurden vor Verwendung kalibriert, um die Genauigkeit der Messungen zu gewährleisten.

Schritt 4: Analyse der Temperaturveränderungen

Nach Abschluss der Temperaturmessungen wurde analysiert, wie effektiv die Steine die Temperatur des Getränks über die Zeit konstant hielten. Die Veränderung der Temperatur in jedem Getränk wurde detailliert aufgezeichnet und in Bezug auf die ursprüngliche Ausgangstemperatur analysiert.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn die Temperaturen in den Getränken über den gesamten Zeitraum von 30 Minuten konstant gehalten werden, ohne jegliche Schwankung.

90 Punkte: Für eine Veränderung von weniger als 1°C über 30 Minuten wird diese Punktzahl vergeben – dies zeigt eine sehr hohe Wirksamkeit der Steine in der Temperaturregulation.

80 Punkte: Sollte die Temperatur um 1 bis 2°C variieren, wird diese Bewertung zugeteilt. Sie weist darauf hin, dass die Steine die Temperatur noch effektiv halten, aber mit leichten Abweichungen.

70 Punkte: Diese Punktzahl wird zugeordnet, wenn die Temperatur um 2 bis 3°C verändert wird. Dies wird als eine moderate Änderung betrachtet.

60 Punkte: Eine Veränderung der Temperatur um 3 bis 4°C erhält diese Punktzahl, was ein Zeichen für ein deutliches Abweichen der Temperatur ist.

50 Punkte: Wenn die Temperatur um 4 bis 5°C ansteigt oder fällt, wird diese Punktzahl vergeben, was eine unzureichende Leistung der Steine bedeutet.

40 Punkte: Bei einer Temperaturänderung von 5 bis 6°C werden die Steine mit dieser geringeren Punktzahl bewertet.

30 Punkte: Diese Punktzahl wird in Betracht gezogen, wenn die Temperatur um 6 bis 7°C variiert, was eine schlechte Temperaturhaltefähigkeit anzeigt.

20 Punkte: Wenn die Temperatur um 7 bis 8°C verändert wird, wird diese Punktzahl vergeben, was einen starken Leistungsabfall der Steine darstellt.

10 Punkte: Eine Änderung von über 8°C führt zu dieser Punktzahl und weist auf eine sehr schlechte Effizienz der Steine in der Temperaturerhaltung hin.

3. Haltbarkeit

Testdurchführung:

Schritt 1: Einfrieren der Steine

Die Whiskey-Steine wurden zunächst vorsichtig in ein geeignetes Gefäß gelegt und für eine Dauer von vier Stunden in einem Gefrierschrank aufbewahrt. Diese Zeitspanne wurde als hinreichend erachtet, um sicherzustellen, dass die Steine vollständig durchgefroren sind und die Bedingungen für den Auftauprozess korrekt reproduzieren können.

Schritt 2: Auftauen der Steine

Die eingefrorenen Steine wurden anschließend bei Raumtemperatur auf eine nicht leitende Oberfläche gelegt, um in einer kontrollierten Umgebung für zwei Stunden aufzutauen. Es wurde darauf geachtet, dass kein direkter Kontakt mit Wärmequellen bestand, um den natürlichen Auftauprozess zu simulieren.

Schritt 3: Wiederholtes Einfrieren und Auftauen

Der beschriebene Zyklus des Einfrierens und anschließenden Auftauens wurde insgesamt zehnmal wiederholt, um die möglichen Auswirkungen wiederholter Temperaturwechsel auf die physikalische Integrität und Oberflächenbeschaffenheit der Whiskey-Steine zu beobachten.

Schritt 4: Überprüfung auf Schäden

Zum Abschluss des zehnten Zyklus wurden alle Steine gründlich geprüft, um potenzielle Schäden wie Risse oder andere strukturelle Beeinträchtigungen zu identifizieren. Die Inspektion wurde visuell durchgeführt, und Besonderheiten der Oberfläche sowie das Gesamtbild der Steine wurden dokumentiert.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Whiskey-Steine zeigten keine sichtbaren Schäden nach Abschluss der zehn Einfrier- und Auftauvorgänge. Ihre Oberflächen blieben intakt und es waren keine strukturellen Beeinträchtigungen erkennbar.

90 Punkte: Es wurden minimale Oberflächenkratzer festgestellt, die jedoch keinerlei Einfluss auf die strukturelle Integrität der Steine hatten. Die Funktion der Steine blieb einwandfrei erhalten.

80 Punkte: Leichte Veränderungen an der Oberfläche der Steine waren sichtbar, jedoch waren diese kosmetischer Natur und beeinträchtigten nicht die strukturelle Stabilität der Steine.

70 Punkte: Deutlich sichtbare Kratzer wurden entdeckt, allerdings waren keine Risse vorhanden, die die strukturelle Funktion oder die Verwendungsmöglichkeiten kompromittieren könnten.

60 Punkte: Erste kleine Risse oder Anzeichen von strukturellen Veränderungen an der Oberfläche der Steine wurden identifiziert, die auf die wiederholte Belastung durch den Einfrier- und Auftauprozess zurückzuführen sein könnten.

50 Punkte: Ein einzelner Stein zeigte deutliche Risse, die auf eine verminderte Widerstandsfähigkeit gegenüber den wiederholten physikalischen Spannungen hinweisen.

40 Punkte: Mehrere Steine wiesen Risse auf, was auf signifikante Ermüdungserscheinungen aufgrund der durchgeführten Zyklen hindeutet.

30 Punkte: Die Mehrheit der überprüften Steine zeigte deutliche strukturelle Schäden, die ihre zukünftige Verwendbarkeit in Frage stellen könnten.

20 Punkte: Ein Stein war nahezu vollständig zerstört, was auf eine extreme Empfindlichkeit gegenüber den thermo-mechanischen Zyklen hindeutet.

10 Punkte: Mehrere Steine zeigten vollständige Zerstörungen, die sie unbrauchbar für einen weiteren Einsatz machen und eine erhebliche Schwäche gegenüber den getesteten Bedingungen demonstrieren.

4. Geruchs- und Geschmacksneutralität

Testdurchführung:

Schritt 1: Vorbereitung der Steine

Die Whiskey-Steine wurden gründlich in klarem Wasser abgespült, um sicherzustellen, dass keine oberflächlichen Rückstände von Verpackung, Fertigung oder vorherigen Benutzungen die nachfolgenden Testergebnisse verfälschen. Dieser gründliche Spülvorgang stellt sicher, dass die Steine in ihrem natürlichen Zustand auf ihre Neutralität hin untersucht werden.

Schritt 2: Einlegen in Wasser

Die Steine wurden anschließend in einem Glas mit frischem, mineralstofffreiem Wasser platziert, um mögliche Interaktionen oder Einflüsse von Mineralien zu vermeiden. Diese Einlegezeit betrug exakt 24 Stunden unter konstanten Raumtemperaturbedingungen, ohne dass das Glas während dieser Zeit bewegt oder geöffnet wurde, um den Einfluss von externen Faktoren zu minimieren.

Schritt 3: Geruchs- und Geschmackstest

Nach Ablauf der 24 Stunden wurde das Wasser systematisch auf jegliche Veränderungen im Geruch und im Geschmack untersucht. Ein geschulter Sensorik-Experte führte die Bewertung durch, indem er sowohl den Geruch als auch den Geschmack des Wassers in einer kontrollierten Umgebung bewertete, um subjektive Einflüsse so weit wie möglich zu minimieren.

Schritt 4: Bewertung der Neutralität

Die Ergebnisse wurden objektiv anhand der von dem Sensorik-Experten festgestellten Geruchs- und Geschmacksänderungen beurteilt. Jede Differenz zum Ausgangszustand des Wassers wurde dokumentiert und entsprechend der festgelegten Punkteverteilung bewertet.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn keine wahrnehmbaren Veränderungen im Geruch oder Geschmack des Wassers festgestellt werden. Das Wasser bleibt völlig neutral.

90 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn eine minimale, fast nicht wahrnehmbare Veränderung im Geruch, aber kein Unterschied im Geschmack festgestellt wird.

80 Punkte: Diese Punktzahl wird zugewiesen, wenn leichte Veränderungen im Geruch und ein sehr geringer, aber messbarer Unterschied im Geschmack wahrgenommen werden.

70 Punkte: Diese Wertung erhält das Wasser, wenn eine deutliche Veränderung im Geruch, jedoch kaum eine Änderung im Geschmack festgestellt wird.

60 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn das Wasser eine deutliche Geruchsveränderung und eine leichte Geschmacksänderung aufweist.

50 Punkte: Diese Punktzahl bedeutet, dass starke Veränderungen entweder im Geruch oder im Geschmack wahrgenommen werden.

40 Punkte: Diese Punktzahl steht für sehr starke Veränderungen sowohl im Geruch als auch im Geschmack des Wassers.

30 Punkte: Das Wasser erhält diese Punktzahl, wenn ein unangenehmer Geruch oder Geschmack festgestellt wird.

20 Punkte: Diese Punktzahl zeigt, dass sowohl der Geruch als auch der Geschmack des Wassers unangenehm sind.

10 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Geruch und der Geschmack des Wassers unerträglich sind.

5. Handhabung und Komfort

Testdurchführung:

Schritt 1: Vorbereitung

Es wurden verschiedene Gläser vorbereitet, um die Variabilität in ihrer Größe zu simulieren. Dies diente dem Zweck, die Flexibilität und Anpassungsfähigkeit der Whiskey-Steine unter unterschiedlichen Bedingungen zu testen. Dabei wurde besonders auf eine repräsentative Auswahl geachtet, um verschiedene Alltagsanforderungen zu berücksichtigen.

Schritt 2: Einsetzen der Steine

In diesem Schritt wurden die Whiskey-Steine nacheinander in die bereitgestellten Gläser eingesetzt. Dabei wurde besonders darauf geachtet, wie leicht oder schwer sich die Steine in die Gläser legen ließen. Ziel war es, die Handhabung genau zu beobachten und eventuell auftretende Schwierigkeiten sofort zu notieren. Es wurde darauf geachtet, ob die Steine leicht in die Gläser gleiten oder ob es Anpassungsschwierigkeiten gab.

Schritt 3: Entfernen der Steine

Nach einer kurzen Verweildauer in den Gläsern, in der die Steine die Möglichkeit hatten, mögliche Reaktionen im Glas zu initiieren, wurden die Whiskey-Steine wieder entfernt. In dieser Phase lag der Fokus darauf, den Komfort und das Gefühl beim Herausnehmen der Steine zu analysieren. Besonderes Augenmerk wurde darauf gelegt, ob die Steine irgendwo hängengeblieben sind oder ob besondere Techniken angewandt werden mussten, um sie zu entfernen.

Schritt 4: Bewertung des Komforts

Anschließend wurde der gesamte Prozess des Einsetzens und Entfernens umfassend bewertet. Hierbei flossen die im zweiten und dritten Schritt beobachteten Faktoren ein, um ein vollständiges Bild über die Handhabung und den Komfort des Gebrauchs zu erstellen. Diese Bewertung diente als Grundlage für die anschließende Punkteverteilung.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Handhabung der Steine sowohl beim Einsetzen als auch beim Entfernen ohne jegliche Schwierigkeiten verläuft. Dies bedeutet, dass die Steine problemlos in die Gläser gelangen und sich genauso einfach entnehmen lassen.

90 Punkte: Erreicht, wenn es minimale Schwierigkeiten bei der Handhabung gibt, die jedoch keinen signifikanten Einfluss auf die Gesamtnutzung haben. Die Steine könnten kleinen Widerstand bieten, gleiten jedoch mit geringer Anpassung mühelos in oder aus den Gläsern.

80 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn leichte Schwierigkeiten beim Einsetzen oder Entfernen der Steine festgestellt werden. Dies kann sich durch ein leichtes Blockieren oder die Notwendigkeit, den Stein vorsichtig zu justieren, äußern.

70 Punkte: Vergaben, wenn es deutliche Herausforderungen beim Einsetzen der Steine in die Gläser gibt, das Entfernen aber unproblematisch ist. Dies impliziert, dass trotz Schwierigkeiten beim Platzieren kein erhebliches Hindernis beim Herausnehmen besteht.

60 Punkte: Werden Probleme sowohl beim Einsetzen als auch beim Entfernen festgestellt, wird diese Punktzahl vergeben. Dies deutet darauf hin, dass sowohl das Platzieren als auch das Entnehmen der Steine Aufmerksamkeit und technisches Geschick erfordern.

50 Punkte: Wenn erhebliche Probleme bei der Handhabung auftreten, die den gesamten Prozess erheblich behindern oder stören, wird diese Punktzahl zugewiesen. Das Einsetzen oder Entfernen könnte erhebliche Krafteinwirkung oder spezielle Techniken erforderlich gemacht haben.

40 Punkte: Markiert eine sehr schwierige Handhabungssituation, bei der eventuell Hilfsmittel erforderlich sind, um die Steine zu platzieren oder zu entfernen. Dies kann eine deutliche Einschränkung in der Benutzerfreundlichkeit bedeuten.

30 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn ein erheblicher Kraftaufwand oder spezielle Werkzeuge erforderlich sind, um die Steine ordnungsgemäß zu handhaben. Dies deutet auf ernsthafte Nutzungsprobleme hin.

20 Punkte: Vergaben, wenn es nahezu unmöglich ist, die Steine ohne Hilfsmittel zu handhaben. Die Benutzung der Steine stellt in diesem Fall eine große Herausforderung dar und schränkt deren alltagstaugliche Anwendung massiv ein.

10 Punkte: Diese Punktzahl wird zugewiesen, wenn der Einsatz der Steine praktisch unmögliche Schwierigkeiten mit sich bringt, die im schlimmsten Fall Beschädigungen an den Gläsern oder Steinen verursachen können. In einem solchen Zustand sind die Steine nicht verwendbar.