

## **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. Hitzebeständigkeit testen

### Schritt 1: Vorbereitung des Grills

Die Vorbereitung der Testumgebung begann mit dem Aufheizen des Grills auf eine hohe Temperatur von etwa 300°C. Diese Temperatur wurde gewählt, um die maximale Hitzebeständigkeit des Grillspachtels realistisch zu testen. Dabei wurde sichergestellt, dass die Temperatur gleichmäßig über die gesamte Grillfläche verteilt war, um faire Testbedingungen zu gewährleisten.

### Schritt 2: Platzierung des Spachtels

Der Grillspachtel wurde sorgfältig direkt auf den Rost gelegt, der vorher auf 300°C erhitzt worden war. Der Zeitpunkt dieser Platzierung wurde genau festgehalten, und der Spachtel blieb etwa 10 Minuten der intensiven Hitze ausgesetzt. Diese Zeitdauer wurde gewählt, um die Materialstabilität unter extremer Hitzeeinwirkung zu prüfen, ohne den Spachtel dauerhaft zu beschädigen.

### Schritt 3: Überprüfung der Materialveränderungen

Nachdem die Hitzeeinwirkung beendet war, wurde der Grillspachtel ausführlich auf jegliche Veränderungen untersucht. Diese Inspektion umfasste die Begutachtung auf sichtbare Verformungen, Verfärbungen oder eventuell entstandene Schäden. Diese Ergebnisse wurden dokumentiert, um die Hitzebeständigkeit des Materials präzise zu bewerten.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Materialprüfung ergab, dass keine Verformung oder Verfärbung sichtbar war. Der Grillspachtel blieb vollständig intakt und zeigte keinerlei Anzeichen von Schwäche oder Beeinträchtigung durch die Hitze.

90 Punkte: Es wurde eine minimalste Verfärbung festgestellt, jedoch ohne jede Verformung oder sonstige sichtbare Schäden. Die Funktionalität war in vollem Umfang gegeben.

80 Punkte: Eine leichte Verfärbung und minimale Verformung wurden verzeichnet, aber die Stabilität und Funktionalität des Grillspachtels waren nicht beeinträchtigt.

70 Punkte: Der Spachtel zeigte eine deutliche Verfärbung, jedoch keine strukturelle Verformung, was seine Einsatzfähigkeit nicht einschränkte.

60 Punkte: Eine kleine, aber erkennbare Verformung war sichtbar. Trotzdem blieb der Spachtel weiterhin funktional nutzbar.

50 Punkte: Sowohl Verfärbung als auch Verformung waren spürbar. Der Spachtel blieb jedoch nutzbar und erfüllte seinen Zweck zumindest noch eingeschränkt.

40 Punkte: Sichtbare Schäden wurden festgestellt, die Nutzung war partiell eingeschränkt und erforderte Vorsicht beim Einsatz.

30 Punkte: Starke Verformung und Verfärbung des Materials zeigten auf, dass der Spachtel kaum noch nutzbar war.

20 Punkte: Materialschäden, die unter den Testbedingungen nachhaltig eine Nutzung unmöglich machten, waren klar erkennbar.

10 Punkte: Der Grillspachtel wurde durch die Hitzeeinwirkung unbrauchbar. Jegliche Nutzung war ausgeschlossen.

## 2. Ergonomie und Griffkomfort

### Schritt 1: Erste Handhabung

In diesem Schritt wird der Grillspachtel zunächst in die Hand genommen, um einen ersten Eindruck von seiner Ergonomie zu gewinnen. Es wird darauf geachtet, wie der Griff in der Hand liegt und ob er auf Anrieb einen sicheren und komfortablen Halt bietet. Dabei wird auch geprüft, ob der Griff intuitiv in die Hand passt und welche ersten Empfindungen sich beim Halten ergeben.

### Schritt 2: Simuliertes Grillen

Im zweiten Schritt wird eine realitätsnahe Grillbewegung simuliert, um den Spachtel unter Bedingungen zu testen, die dem tatsächlichen Gebrauch nahekommen. Dabei werden typische Bewegungen, wie das Wenden von Grillgut, nachgeahmt. In diesem Kontext wird der Griff erneut auf Komfort und Handhabung überprüft, um festzustellen, ob er auch während dieser Bewegungen gut in der Hand liegt und nicht verrutscht oder unangenehm wird.

### Schritt 3: Langfristige Nutzungssimulation

Im dritten Schritt wird der Spachtel für etwa 10 Minuten in unterschiedlichen Griffpositionen gehalten. Ziel ist es, zu evaluieren, ob der Griff auch bei längerer Nutzung bequem bleibt oder Ermüdungserscheinungen auftreten. Während dieser Phase wird besonders darauf geachtet, ob der Spachtel bei verschiedenen Handhaltungen immer noch zuverlässig und komfortabel ist, um eine umfassende Einschätzung der Ergonomie über einen kürzeren Nutzungszeitraum zu erhalten.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn der Spachtel in jeder getesteten Situation eine perfekte Ergonomie bietet und der Griff durchweg angenehm und sicher in der Hand liegt. Keine Anpassungen sind notwendig, und es gibt keinerlei Anzeichen von Unannehmlichkeiten oder Instabilität.

90 Punkte: Der Spachtel erhält diese Bewertung, wenn er sehr komfortabel zu handhaben ist, aber minimale Anpassungen des Griffes erforderlich sind, um eine optimale Nutzung zu gewährleisten. Insgesamt bleibt der Komfort sehr hoch.

80 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Spachtel komfortabel genutzt werden kann, jedoch leichte Ermüdung bei längerer Nutzung auftritt. Der Griff erweist sich als funktional mit kleinen Schwächen bei längerem Gebrauch.

70 Punkte: Diese Bewertung zeigt, dass der Griff angenehm ist, jedoch Anpassungen notwendig sind, um längerfristigen Komfort sicherzustellen. Der Nutzer muss eventuell seine Handhaltung häufig anpassen.

60 Punkte: Hierbei ist der Griff funktional, jedoch nicht ideal für längeren Gebrauch. Zwar ist eine Nutzung möglich, aber längeres Arbeiten könnte als ermüdend empfunden werden.

50 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn der Spachtel unbequem bei längerer Nutzung wird. Der Griff könnte verbessert werden, um mehr Komfort zu bieten, da er beim Testen als suboptimal wahrgenommen wurde.

40 Punkte: Der Griff ist unbequem und die Nutzung ist nur eingeschränkt möglich. Nutzer könnten Schwierigkeiten haben, den Spachtel für längere Zeit zu benutzen, ohne dabei Komforteinbußen hinzunehmen.

30 Punkte: Diese Bewertung zeigt, dass der Griff sehr unbequem ist und problematisch für längere Nutzung. Nutzer empfinden die Handhabung als mühsam und nicht nutzerfreundlich.

20 Punkte: Der Griff verursacht Schmerzen bei der Nutzung, was eine zufriedenstellende Handhabung unmöglich macht. Bereits nach kurzer Zeit treten unangenehme Empfindungen auf.

10 Punkte: Der Griff ist unbrauchbar, da er unter den gegebenen Bedingungen eine Nutzung komplett unmöglich macht. Er erfüllt keine ergonomischen Anforderungen.



### 3. Reinigung und Pflegeleichtigkeit

#### Schritt 1: Verschmutzung des Spachtels

Der Spachtel wurde absichtlich mit einer Schicht aus Fett und Grillrückständen bedeckt. Dies wurde getan, um eine realistische Verschmutzung zu simulieren, die bei normalem Gebrauch entstehen könnte. Dabei wurde darauf geachtet, dass die Verschmutzung gleichmäßig verteilt ist, um eine gründliche Bewertung der Reinigungsfähigkeit zu ermöglichen.

#### Schritt 2: Reinigung mit warmem Wasser und Spülmittel

Der verschmutzte Spachtel wurde in warmes Wasser getaucht und mit einer üblichen Menge herkömmlichen Spülmittels bestrichen. Anschließend wurde mit einem weichen Schwamm oder Tuch die Reinigung durchgeführt. Ziel dieser Maßnahme war es, die Leichtigkeit der Entfernung von Fett und Grillrückständen zu bewerten, die sich typischerweise während des Gebrauchs ansammeln können.

#### Schritt 3: Trocknung und Beurteilung

Nach der Reinigung wurde der Spachtel sorgfältig abgetrocknet, um ihn für die abschließende Beurteilung vorzubereiten. Dabei wurde er genau inspiziert, um verbleibende Rückstände oder eventuelle Verfärbungen zu identifizieren, die auch nach der Reinigung noch sichtbar sein könnten. Die Beurteilung diente der Feststellung, wie effektiv die Reinigungsmethode war und ob der Spachtel in einem Zustand ist, der einem fast neuen Objekt entspricht.

#### **Punkteverteilung:**

100 Punkte: Der Spachtel konnte ohne jeglichen Aufwand rückstandslos gereinigt werden. Es sind keine Verfärbungen oder Rückstände mehr sichtbar, und das Produkt sieht aus wie neu.

90 Punkte: Der Spachtel ist sehr sauber mit nur minimalen Rückständen. Der Aufwand zur Entfernung der Verschmutzung war gering, und es sind kaum Spuren des vorherigen Zustands sichtbar.

80 Punkte: Der Spachtel kann leicht gereinigt werden, jedoch blieben kleine Rückstände sichtbar. Der Reinigungsprozess erforderte eine etwas sorgfältigere Handhabung, um optimal zu reinigen.

70 Punkte: Die Reinigung war erfolgreich, jedoch war etwas mehr Aufwand erforderlich, um den Großteil der Rückstände zu beseitigen. Einige hartnäckige Stellen waren schwieriger zu säubern.

60 Punkte: Der Spachtel wurde akzeptabel gereinigt, doch sichtbare Rückstände verblieben nach der Reinigung, die die optische Erscheinung beeinträchtigen. Es wäre mehr Mühe nötig gewesen, um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.

50 Punkte: Der Reinigungsprozess war schwierig mit vielen verbleibenden Rückständen. Der Spachtel zeigte sich hartnäckig verschmutzt, und die Entfernung der Verunreinigungen erforderte erheblichen Aufwand.

40 Punkte: Die Reinigung erwies sich als sehr mühsam, und deutliche Rückstände blieben bestehen. Der Spachtel konnte nur teilweise von den Verschmutzungen befreit werden.

30 Punkte: Der Spachtel war kaum sauber zu bekommen, und starke Rückstände blieben haften, was seinen funktionellen und ästhetischen Wert erheblich minderte.

20 Punkte: Die Reinigung war fast unmöglich. Viele Rückstände und Verfärbungen blieben bestehen, was den Spachtel nahezu unbrauchbar macht.

10 Punkte: Der Spachtel ist unmöglich zu reinigen und bleibt dauerhaft beschädigt. Auftragende Verschmutzungen und starke Verfärbungen beeinträchtigen die Struktur und das Aussehen erheblich.

#### **4. Funktionalität beim Wenden von Grillgut**

##### Schritt 1: Auswahl von Grillgut

In diesem Schritt wurde besonderes Augenmerk auf die Auswahl einer breiten Palette von Grillgut gelegt, um die Vielseitigkeit der Wendefunktion zu ermitteln. Es wurden sorgfältig verschiedene Fleischsorten, wie Rindfleisch und Hühnchen sowie diverse Gemüsesorten, darunter Paprika und Zucchini, ausgewählt. Ziel war es, eine realistische Alltagssituation auf dem Grill nachzustellen und die Anwendbarkeit der Testergebnisse auf verschiedene Grillgüter zu gewährleisten.

##### Schritt 2: Wenden des Grillguts

Im nächsten Schritt wurde das zuvor ausgewählte Grillgut mit einem Spachtel mehrfach gewendet. Hierbei wurde die Effektivität der Wendevorrichtung getestet und besonderes Augenmerk auf die Ergonomie und das Handling gelegt. Die Tester stellten sicher, dass jedes Stück gleichmäßig gewendet wurde und achteten darauf, wie leicht oder schwer das Werkzeug die Aufgabe bewältigte.

##### Schritt 3: Beurteilung des Grillguts

Nach Abschluss des Wendens wurden die unterschiedlichen Stücke des Grillguts eingehend untersucht. Der Fokus lag auf der Identifikation möglicher Beschädigungen, wie z.B. gequetschte oder abgerissene Stellen, sowie auf der Gleichmäßigkeit des Wendens. Die Beurteilung diente dazu, Optimierungspotential des Wendewerkzeugs zu identifizieren und zu dokumentieren, inwieweit es unterschiedlichen Anforderungen entspricht.

#### **Punkteverteilung:**

100 Punkte: Perfektes Wenden wurde erreicht, wenn das gesamte Grillgut ohne jegliche Schäden oder Unregelmäßigkeiten gewendet wurde. Die Verwendung des Spachtels erfolgte mühelos und effizient.

90 Punkte: Eine sehr gute Wendefunktion wurde festgestellt, wenn kleine, kaum sichtbare Beschädigungen vorhanden waren, die jedoch die Optik oder die Essqualität des Grillguts nicht beeinträchtigten.

80 Punkte: Gutes Wenden wurde notiert, wenn das Grillgut mit wenigen ästhetischen Mängeln, wie leichten Unebenheiten, gewendet wurde. Diese Mängel beeinträchtigten jedoch nicht die Essbarkeit.

70 Punkte: Ein akzeptables Wenden lässt sich belegen durch einige sichtbare Beschädigungen, die jedoch den Geschmack oder die Kerneigenschaften des Grillguts nicht wesentlich beeinflussten.

60 Punkte: Funktional war das Wenden des Grillguts, wenn Unregelmäßigkeiten in der Gleichmäßigkeit beobachtet wurden, die jedoch keinen großen Einfluss auf das Endergebnis hatten.

50 Punkte: Schwierig zu wenden war es dann, wenn viele Stücke offensichtliche Beschädigungen zeigten. Der Spachtel war nicht in der Lage, effizient mit dem Grillgut zu interagieren.

40 Punkte: Probleme beim Wenden treten auf, wenn die Mehrheit des Grillguts stark beschädigt war, was auf erhebliche Schwierigkeiten bei der Handhabung hinweist.

30 Punkte: Sehr ineffektiv war der Wendeprozess dann, wenn das Grillgut häufig beschädigt wurde und die Leistung des Spachtels als schlecht angesehen wurde.

20 Punkte: Unbrauchbar war der Test, wenn die meisten Wenderversuche scheiterten und das Grillgut stark beeinträchtigt war.

10 Punkte: Komplette Unbrauchbarkeit war das Wenden des Grillguts, wenn es wiederholt zerstört wurde und keine Verwendung des Werkzeugs sichergestellt werden konnte.

## 5. Rutschfestigkeit des Griffs beurteilen

### Schritt 1: Trockene Handhabung

In diesem Schritt wurde der Spachtel mit trockenen Händen gehalten, um die Griffigkeit unter optimalen Bedingungen zu testen. Ziel war es zu evaluieren, wie sicher der Griff bei normaler Nutzung ist, wenn keine zusätzlichen Umstände die Rutschfestigkeit beeinträchtigen könnten.

### Schritt 2: Feuchte Handhabung

Hier wurden die Hände leicht mit Wasser befeuchtet, um eine realistische Situation zu simulieren, in der der Benutzer möglicherweise mit nassen Händen arbeiten muss. Der Test zielte darauf ab, die Leistungsfähigkeit des Griffs unter diesen feuchten Bedingungen zu bestimmen und etwaige Veränderungen in der Handhabung gegenüber der trockenen Verwendung zu beobachten.

### Schritt 3: Fettige Handhabung

In diesem letzten Schritt wurden die Hände mit einer dünnen Schicht Öl benetzt. Diese Bedingungen sind anspruchsvoll, da fettige Oberflächen die Griffigkeit stark beeinträchtigen können. Der Test prüfte, ob der Griff des Spachtels auch unter diesen erschwerten Punkten seine Funktionalität bewahrt und weiterhin einen sicheren Halt bietet.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Spachtelgriff ist absolut rutschfest und bietet einen sicheren Griff unter allen getesteten Bedingungen, einschließlich trockener, feuchter und fettiger Handhabung, ohne jegliche Beeinträchtigung der Griffigkeit.

90 Punkte: Der Griff zeigt sich als sehr rutschfest, mit nur minimalen Unsicherheiten bei fettiger Handhabung, die jedoch die Gesamtsicherheit nicht wesentlich beeinflussen.

80 Punkte: Der Griff weist eine gute Rutschfestigkeit auf und bietet überwiegend stabilen Halt, jedoch mit leichten Unsicherheiten, besonders bei fettiger Nutzung.

70 Punkte: Der Spachtel bietet eine akzeptable Griffigkeit, aber es sind einige Unsicherheiten in der Handhabung spürbar, die bei längerer Nutzung problematisch werden könnten.

60 Punkte: Der Griff bleibt funktional, zeigt aber deutliche Rutschigkeit unter feuchten Bedingungen, was die Sicherheit bei bestimmten Anwendungen beeinträchtigen könnte.

50 Punkte: Oft tritt Rutschigkeit auf, was zu einem unsicheren Griff führt. Der Spachtel wäre unter diesen Bedingungen nur mit äußerster Vorsicht zu verwenden.

40 Punkte: Der Griff ist sehr rutschig und es fällt schwer, den Spachtel sicher zu halten, was die Nutzung stark einschränkt und nur unter kontrollierten Bedingungen empfohlen wird.

30 Punkte: Es besteht kaum Rutschfestigkeit, was den Spachtel bei normaler Nutzung unsicher macht. Vorsichtsmaßnahmen sind erforderlich, um ein Verrutschen zu verhindern.

20 Punkte: Die Griffigkeit ist unzureichend und verstärkt rutschig, was den Spachtel praktisch unbrauchbar macht, es sei denn, es werden spezielle Techniken angewendet, um die Handhabung zu erleichtern.

10 Punkte: Der Spachtel ist komplett rutschig und unbrauchbar, da der Griff keinerlei Sicherheit bietet und eine Verwendung unter diesen Bedingungen nicht empfehlenswert ist.