

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. Spülmaschinentauglichkeitstest

Schritt 1: Das Steinzeug Geschirr wurde in die Spülmaschine eingeräumt.

Das Geschirr wurde sorgfältig und gleichmäßig in den Geschirrkörben der Spülmaschine verteilt, um sicherzustellen, dass alle Teile gleichermaßen von Wasser und Reinigungsmittel umspült werden. Dabei wurde darauf geachtet, dass die Geschirrtteile sich nicht berühren und auch nicht an den Wänden der Spülmaschine anstoßen können, um eine gleichmäßige Reinigung und Schonung des Materials zu gewährleisten.

Schritt 2: Der Standard-Reinigungszyklus wurde gewählt und gestartet.

Die Spülmaschine wurde mit einem weit verbreiteten Geschirrspülmittel bestückt, und der bei Konsumenten beliebte Standard-Reinigungszyklus bei einer hohen Temperatur von 65°C wurde eingestellt. Dieser Zyklus simuliert typische Haushaltsbedingungen, um die Robustheit des Geschirrs unter alltäglichen Beanspruchungen zu prüfen.

Schritt 3: Nach Abschluss des Zyklus wurde das Geschirr entnommen und auf Schäden überprüft.

Nach dem Ende des Reinigungsprozesses wurde das Geschirr sorgsam entnommen und gründlich begutachtet. Besondere Aufmerksamkeit galt dem Auftreten von Rissen, Abplatzungen oder anderen sichtbaren Veränderungen an der Glasur sowie eventuellen Farbveränderungen, die auf eine Schädigung durch die Reinigung hindeuten könnten.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn das Geschirr keinerlei sichtbare Schäden oder Verfärbungen aufweist. Somit wurde das Geschirr unter den getesteten Bedingungen vollständig geschont und hat den Test einwandfrei bestanden.

90 Punkte: Eine Verteilung von 90 Punkten erfolgt, wenn lediglich minimale Verfärbungen festzustellen sind, die jedoch keine strukturellen Schäden oder Beeinträchtigungen der Funktionalität bedingen.

80 Punkte: Hier werden die Punkte vergeben, wenn leichte Verfärbungen oder eine minimale Abnutzung der Glasur festgestellt wurden. Diese Abnutzung darf jedoch die Ästhetik und Funktionalität nicht maßgeblich beeinträchtigen.

70 Punkte: Deutliche Verfärbungen oder eine beginnende Abnutzung der Glasur rechtfertigen eine Bewertung von 70 Punkten. Dies würde andeuten, dass das Geschirr unter regelmäßiger Beanspruchung Aufmerksamkeit benötigt.

60 Punkte: Eine bemerkbare Abnutzung der Glasur ohne Vorhandensein von Rissen weist auf mittlere Beanspruchungen hin und wird mit 60 Punkten bewertet.

50 Punkte: Wenn leichte Risse oder größere Abnutzungserscheinungen sichtbar sind, spiegelt dies eine merkbare Einschränkung wider, die zu einem Punkteerhalt von 50 führt.

40 Punkte: Sichtbare Risse und Abnutzungen sind ernste Mängel, die in einem Praxisgebrauch problematisch wären, weshalb 40 Punkte gerechtfertigt sind.

30 Punkte: Mehrere Risse und starke Abnutzung kennzeichnen ein stark beanspruchtes Geschirr, das mit einer Bewertung von 30 Punkten als deutlich mangelhaft interpretiert wird.

20 Punkte: Größere Schäden, bei denen das Geschirr noch eingesetzt werden kann, führen zu einer Bewertung von 20 Punkten.

10 Punkte: Wenn das Geschirr aufgrund erheblicher Schäden unbrauchbar wird, ist eine Bewertung von 10 Punkten erforderlich, da die Funktionalität nicht mehr gegeben ist.

2. Mikrowellentauglichkeitstest

Schritt 1: Ein Stück des Steinzeug Geschirrs wurde in die Mikrowelle gestellt.

Das ausgewählte Stück Geschirr, das aus hochwertigem Steinzeug gefertigt ist, wurde sorgfältig in die Mikrowelle gelegt. Der zentrale Platz auf dem Mikrowellenteller wurde bewusst gewählt, um eine möglichst gleichmäßige Verteilung der Mikrowellenstrahlung zu gewährleisten. Dies soll sicherstellen, dass das Geschirr von allen Seiten gleichmäßig erhitzt wird, was ein realistisches Bild der Mikrowellenbeständigkeit liefert.

Schritt 2: Die Mikrowelle wurde auf mittlerer Leistung für 5 Minuten eingeschaltet.

Der Test wurde mit einer durchschnittlichen Leistung der Mikrowelle durchgeführt, um eine Balance zwischen realistischen Alltagsbedingungen und der Belastung des Materials zu finden. Die Zeitspanne von 5 Minuten wurde so gewählt, dass eventuelle Schwachstellen im Steinzeug identifiziert werden könnten. Während dieser Zeit wurde überwacht, ob erkennbare Anzeichen von Überhitzung oder Schäden, wie plötzliche Geräusche oder visuelle Veränderungen, auftreten.

Schritt 3: Nach dem Zyklus wurde das Geschirr vorsichtig entnommen und inspiziert.

Nach Abschluss des Heizzyklus wurde das Geschirr mit geeigneten Schutzvorkehrungen, um Verbrennungen zu vermeiden, aus der Mikrowelle entfernt. Es folgte eine gründliche visuelle Inspektion, bei der das Geschirr auf jegliche Form von physischen oder ästhetischen Veränderungen überprüft wurde. Besonderes Augenmerk wurde auf Risse, Verfärbungen oder jeglichen Grad an Verformung gelegt, da solche Indikatoren auf Materialermüdung oder -schwäche durch die Mikrowellenstrahlen hinweisen könnten.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Test ergab, dass das Geschirr nach der Mikrowellenbehandlung keinerlei sichtbare Schäden oder Verformungen aufweist. Das Material zeigte sich vollständig stabil, als wäre es nicht dem Test ausgesetzt worden.

90 Punkte: Das Geschirr zeigte minimale Verfärbungen, die jedoch die strukturelle Integrität nicht beeinträchtigten. Diese geringfügigen ästhetischen Veränderungen beeinträchtigen die Funktionalität nicht.

80 Punkte: Es wurden leichte Verfärbungen oder minimale Veränderungen in der Form festgestellt. Diese geringfügigen visuellen Abweichungen haben jedoch keinen negativen Einfluss auf die Gebrauchstauglichkeit des Geschirrs.

70 Punkte: Deutlich erkennbare Verfärbungen oder beginnende Verformungen traten auf, was auf beginnende strukturelle Schwächen durch den Mikrowellentest hinweist.

60 Punkte: Das Geschirr zeigte bemerkbare Verformungen, die jedoch keine Risse verursachten. Diese Veränderungen beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit leicht, sind aber noch akzeptabel.

50 Punkte: Der Test führte zu leichten Rissen oder größeren Verformungen, was die Haltbarkeit des Geschirrs mindert, jedoch war es immer noch nutzbar.

40 Punkte: Es wurden sichtbare Risse und Verformungen festgestellt, die die ästhetische und funktionale Qualität des Geschirrs deutlich beeinflussen.

30 Punkte: Mehrere Risse und starke Verformungen waren vorhanden, was auf ernsthafte Beschädigungen hindeutet, die die Benutzung stark einschränken können.

20 Punkte: Größere Schäden wurden festgestellt, dennoch bleibt das Geschirr weiterhin bedingt nutzbar, sofern geringe ästhetische Ansprüche gestellt werden.

10 Punkte: Das Geschirr war nach dem Test unbrauchbar aufgrund von erheblichen Schäden, welche die Funktion völlig beeinträchtigen.

3. Kratzfestigkeitstest mit Besteck

Schritt 1: Ein Esslöffel wurde verwendet, um die Oberfläche des Geschirrs zu testen.

In diesem Schritt wurde ein standardmäßiger Esslöffel ausgewählt, um die alltäglichen Bedingungen nachzustellen, unter denen das Geschirr genutzt wird. Der Löffel wurde mit einem konstanten mittleren Druck längs der Oberfläche des Tellers gezogen, um die Reaktion der Beschichtung des Geschirrs auf Kontakt mit einem abgerundeten Metallobjekt zu untersuchen. Dabei wird die Fähigkeit der Glasur überprüft, dem alltäglichen Gebrauch standzuhalten, ohne dabei sichtbare Angriffe auf die Oberfläche zu erleiden.

Schritt 2: Ein Messer wurde verwendet, um die Kratzfestigkeit weiter zu testen.

Hierbei kam ein gewöhnliches Menümesser zum Einsatz, welches in einem Haushalt häufig verwendet wird. Mit dem Messer wurde leichter Druck ausgeübt, um sicherzustellen, dass die Intensität des Tests realistisch bleibt. In kreisenden Bewegungen wurde das Messer über die gesamte Oberfläche des Geschirrs geführt, um sicherzustellen, dass verschiedene Winkel getestet werden und das Risiko von Kratzspuren ermittelt wird. Dieser Schritt simuliert Bedingungen, unter denen Geschirr bei normalen Mahlzeiten beansprucht wird.

Schritt 3: Nach dem Test wurden die Oberflächen auf Kratzspuren untersucht.

Nach Durchführung der mechanischen Tests wurden die Oberflächen der Teller sorgfältig inspiziert, um das Vorhandensein von Kratzern oder Abnutzungserscheinungen festzustellen. Die Untersuchung erfolgte unter normalen Lichtverhältnissen mit einem besonderen Fokus darauf, ob die obersten Schichten der Glasur beeinträchtigt wurden.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Geschirrtile keinerlei sichtbare Kratzer oder Abnutzungsspuren nach den Tests aufweisen. Die Glasur ist vollständig intakt und zeigt keine Zeichen von Beschädigung.

90 Punkte: Minimale Kratzer wurden gefunden, die nur bei sehr genauem Hinsehen erkennbar sind. Die Kratzer stören nicht das ästhetische Erscheinungsbild des Tellers.

80 Punkte: Leichte Kratzer sind bei normalem Hinsehen sichtbar, beeinflussen jedoch nicht die Funktionstüchtigkeit des Geschirrs. Diese Kratzer zeigen eine mäßige Beanspruchung, die bei täglichem Gebrauch auftreten könnte.

70 Punkte: Deutlich sichtbare Kratzer sind vorhanden, welche die Glasur jedoch noch nicht durchdrungen haben, sodass Abnutzung an der Oberfläche zwar optisch auffällig ist, jedoch noch nicht funktional beeinträchtigt.

60 Punkte: Es gibt sichtbare Kratzer, die die Integrität der Glasur leicht beeinträchtigen. Erste Anzeichen von Glasurabnutzung treten auf, was die langfristige Haltbarkeit des Geschirrs in Frage stellen könnte.

50 Punkte: Größere und klar sichtbare Kratzer sind vorhanden. Die Abnutzung der Glasur ist offensichtlich geworden und deutet auf eine Abnahme der Schutzfunktion der Beschichtung hin.

40 Punkte: Die Kratzer haben die Glasur so weitgehend beschädigt, dass tieferliegende Schichten freigelegt wurden. Solche Schäden könnten langfristig die Verwendbarkeit des Geschirrs beeinträchtigen.

30 Punkte: Mehrere tiefe Kratzer haben die Stabilität der Glasur erheblich beeinträchtigt, die Abnutzung der Oberfläche ist signifikant und macht die Verwendung zunehmend fragwürdig.

20 Punkte: Größere Schäden an der Glasur, dennoch bleibt das Geschirr technisch noch brauchbar. Es gibt jedoch erhebliche Einschränkungen hinsichtlich seines ästhetischen Erscheinungsbildes.

10 Punkte: Das Geschirr ist aufgrund von erheblichen Kratzschäden als unbrauchbar eingestuft. Die Integrität der Glasur ist so stark beeinträchtigt, dass es für einen weiteren Einsatz nicht mehr zu empfehlen ist.

4. Geruchstest nach Kontakt mit Lebensmitteln

Schritt 1: Das Geschirr wurde mit einem stark riechenden Lebensmittel gefüllt.

Zwiebeln, bekannt für ihren intensiven Geruch, wurden in einer angemessenen Menge sorgfältig auf dem Teller verteilt. Der Teller wurde dann für exakt 30 Minuten in einem unbelüfteten Raum platziert, um sicherzustellen, dass der Kontakt mit dem Geruchs verursachenden Lebensmittel konsistent war.

Schritt 2: Nach der Kontaktzeit wurde das Geschirr gründlich mit Wasser gespült.

Nachdem die 30-minütige Kontaktzeit abgelaufen war, wurde der Teller unter fließendem Wasser abgespült. Besondere Aufmerksamkeit galt dabei den Ecken und Rändern des Geschirrs, um eventuelle Rückstände des Lebensmittels vollständig zu entfernen. Dies geschah mit der Absicht, eine maximale Reinigung zu gewährleisten.

Schritt 3: Das Geschirr wurde getrocknet und auf Gerüche überprüft.

Nachdem der Teller getrocknet war, fand die Geruchskontrolle statt. Dabei wurde die Nase in einem Abstand von etwa 5 cm an die Oberfläche des Tellers annähernd herangeführt. Die Wahrnehmung von eventuell verbleibenden Lebensmitteldüften wurde erneut auf einem strukturierten Geruchsprüfungsbogen festgehalten.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Keine wahrnehmbaren Gerüche nach dem Spülen.

Dies bedeutet, dass der Teller keinerlei Geruchsreste aufweist, selbst nachdem er für längere Zeit in der Nähe des Gesichts gehalten wird. Der Teller riecht frisch und neutral, als ob er nie in Kontakt mit stark riechenden Lebensmitteln war.

90 Punkte: Minimale Gerüche, die nur bei genauem Hinriechen erkennbar sind.

Leichte Anzeichen eines Zwiebelgeruchs sind zu erkennen, jedoch nur bei einem intensiven Versuch, den Geruch wahrzunehmen. Dieser Grad des Geruchs würde im allgemeinen Haushaltsgebrauch unbemerkt bleiben.

80 Punkte: Leichte Gerüche, die bei normaler Nutzung nicht störend sind.

Ein schwacher Zwiebelgeruch ist vorhanden, kann aber bei der normalen Verwendung des Tellers im Alltag leicht ignoriert werden.

70 Punkte: Deutliche Gerüche, die bei normaler Nutzung erkennbar sind.

Ein moderater Zwiebelduft ist auffällig und könnte bei der Verwendung des Geschirrs wahrgenommen werden, jedoch nicht in störendem Maß.

60 Punkte: Starke Gerüche, die die Nutzung beeinträchtigen.

Der Teller hat einen deutlichen Zwiebelgeruch, der auffällig ist und die Erfahrung bei der Nutzung des Geschirrs am Esstisch beeinträchtigen könnte.

50 Punkte: Sehr starke Gerüche, die das Geschirr unbrauchbar machen.

Der intensive Zwiebelgeruch ist überwältigend und würde das Geschmackserlebnis anderer Speisen auf dem Teller beeinträchtigen.

40 Punkte: Gerüche, die sich nicht durch normales Spülen entfernen lassen.

Trotz normaler Reinigungsmethoden bleibt ein persistenter Geruch zurück, was ein deutliches Zeichen für das Nichtbestehen des Tests ist.

30 Punkte: Intensiver Geruch, der auch nach mehreren Spülungen bleibt.

Der Teller strahlt immer noch einen unverkennbaren Zwiebelgeruch aus, selbst nach zusätzlichen Reinigungsversuchen, was seine Einsatzfähigkeit stark reduziert.

20 Punkte: Gerüche, die andere Lebensmittel im Schrank beeinflussen.

Der Teller verströmt einen so starken Geruch, dass er in der Lage ist, den Geschmack und Geruch anderer im selben Schrank gelagerter Lebensmittel negativ zu beeinflussen.

10 Punkte: Unbrauchbar aufgrund von nicht entfernbarem Geruch.
Der Geruch ist so intensiv und anhaltend, dass er den Teller zu einem ungeeigneten Geschirr macht, da der Geruch mit keiner herkömmlichen Methode entfernt werden kann.

5. Stabilitätstest bei leichtem Stoß

Schritt 1: Das Geschirr wurde auf eine Tischkante gesetzt und leicht angestoßen.

In diesem Schritt wurde das Geschirr, in diesem Fall ein Teller, sorgfältig auf die Kante eines stabilen Tisches platziert. Der Tisch selbst wurde vorher auf eine ebene Oberfläche überprüft. Der Teller wurde so ausgerichtet, dass er sicher und stabil steht, ohne zu wackeln. Anschließend wurde er mit einer leichten Bewegung der Hand angestoßen. Ziel war es, die Standfestigkeit des Tellers unter einer leichten, alltäglichen Belastung zu testen.

Schritt 2: Das Geschirr wurde aus einer Höhe von 10 cm auf einen Holztisch fallen gelassen.

Im zweiten Schritt des Tests wurde das Geschirr in Form eines kontrollierten Falles einem simulierten Alltagsvorfall ausgesetzt. Der Teller wurde aus einer Höhe von exakt 10 Zentimetern über der Tischplatte gehalten und dann ohne Unterstützung durch menschliche Einwirkung fallen gelassen. Diese Höhe wurde gewählt, um einen leichten Stoß zu simulieren, der im Alltag durch versehentliches Umstoßen oder Nachlassen des Griffs auftreten könnte.

Schritt 3: Nach dem Test wurde das Geschirr auf Risse oder Absplitterungen untersucht.

Nach der Durchführung des kurzen, intensiven Tests untersuchten die Prüfer das Geschirr sorgfältig. Jeder Zentimeter der Oberfläche wurde visuell inspiziert, um mögliche Risse oder Absplitterungen zu identifizieren. Dabei wurde besonderes Augenmerk auf Kanten und andere potenziell anfällige Bereiche gelegt. Der visuelle Check fand bei guter Beleuchtung statt, um auch kleinste Schäden sichtbar zu machen.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Keine sichtbaren Schäden oder Absplitterungen sind im Anschluss an den Test erkennbar. Das Geschirr hat den Test unbeschadet überstanden und ist somit voll funktionsfähig.

90 Punkte: Es gibt minimale Absplitterungen, die nur bei einer genauen Untersuchung zu erkennen sind. Diese befinden sich an Stellen, die im normalen Gebrauch meist verdeckt sind.

80 Punkte: Es wurden leichte Absplitterungen festgestellt, die jedoch bei regulärer Benutzung des Geschirrs nicht stören oder auffallen.

70 Punkte: Deutliche Absplitterungen sind sichtbar, jedoch sind keine Risse vorhanden, welche die Struktur oder Nutzung des Geschirrs beeinträchtigen könnten.

60 Punkte: Sichtbare Risse oder mehrere Absplitterungen sind an der Oberfläche erkennbar. Diese Schäden beeinträchtigen die optische Qualität, die Nutzbarkeit ist jedoch nicht grundlegend eingeschränkt.

50 Punkte: Eine genauere Inspektion zeigt größere Absplitterungen und beginnende Risse auf. Diese könnten bei weiterer Nutzung zu schwerwiegenden Schäden führen.

40 Punkte: Risse sind deutlich sichtbar und beeinträchtigen die Nutzung des Geschirrs. Der Schaden ist zwar erheblich, jedoch kann das Geschirr noch eingeschränkt verwendet werden.

30 Punkte: Mehrere Risse zusammen mit starken Absplitterungen sind vorhanden, welche die strukturelle Integrität des Geschirrs deutlich herabsetzen.

20 Punkte: Größere Schäden sind vorhanden, das Geschirr ist noch verwendbar, aber mit deutlichen Einschränkungen in der Stabilität und in der Nutzung.

10 Punkte: Das Geschirr weist erhebliche Schäden auf und ist unbrauchbar. Es besteht ein erhebliches Sicherheitsrisiko bei einer weiteren Nutzung.