

## **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. Materialqualität und Hitzebeständigkeit

Testdurchführung:

### Schritt 1: Sichtprüfung

Im ersten Schritt wurde die BBQ-Wärmeplatte einer detaillierten Sichtprüfung unterzogen. Dabei wurde die Oberfläche sorgfältig auf sichtbare Mängel überprüft, um sicherzustellen, dass keine Risse, Verformungen oder sonstige optische Unregelmäßigkeiten vorliegen. Bei dieser Prüfung wurden keinerlei optische Mängel festgestellt, was auf eine gute Materialqualität hindeutet.

### Schritt 2: Hitzetest

Zu diesem Schritt gehört der direkte Hitzetest, bei dem die Platte über eine Gasflamme gehalten wurde. Ziel war es, die Hitzebeständigkeit des Materials zu evaluieren. Während des 10-minütigen Aussetzens gegenüber direkter Flammeneinwirkung wurde beobachtet, dass das Material keine offensichtlichen Verformungen oder Farbveränderungen aufwies. Das Fehlen solcher Veränderungen zeigte, dass die Platte der Hitzeeinwirkung in dieser kurzen Zeitspanne gut widerstand.

### Schritt 3: Abkühlungstest

Nachdem der Hitzetest durchgeführt wurde, erfolgte eine kontrollierte Abkühlphase. Die Wärmeplatte wurde langsam abgekühlt, um mögliche Spannungsrisse oder Materialschäden zu erkennen. Während dieser Phase wurden keine Risse oder Schäden entdeckt, was darauf hinweist, dass das Material nach der Hitzeeinwirkung seine strukturelle Integrität bewahrte.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn die Platte keinerlei Mängel aufweist, weder Verformung noch Verfärbung bei der geprüften Hitzeeinwirkung und beim Abkühlen entstehen.

90 Punkte: Wird vergeben, wenn minimale Verfärbungen auftreten, die keine strukturellen oder funktionalen Mängel verursachen und keine Verformungen zu sehen sind.

80 Punkte: Diese Punktzahl erhält die Platte, wenn sie leichte Verfärbungen zeigt, jedoch keinerlei Verformungen aufweist.

70 Punkte: Erreicht, wenn Verfärbungen sichtbar sind, jedoch keine Risse oder Verformungen festgestellt werden.

60 Punkte: Verteilt für die Fälle, in denen sowohl Verfärbungen als auch minimale Risse zu beobachten sind, jedoch keine signifikanten Einbußen in der Hitzebeständigkeit bestehen.

50 Punkte: Diese Bewertung wird gegeben, wenn die Platte sowohl Verfärbungen als auch mehrere Risse aufweist und die Schäden stärker ausgeprägt sind.

40 Punkte: Wird zugewiesen, wenn deutliche Verfärbungen und Risse festgestellt werden, was auf eine ernsthaftere Beeinträchtigung der Materialqualität hinweist.

30 Punkte: Wird erreicht bei starker Verfärbung und erheblichen Rissen, die die Materialstruktur ernsthaft beeinträchtigen.

20 Punkte: Gibt es, wenn sowohl Verformungen als auch Risse das Material kennzeichnen und die Funktion erheblich eingeschränkt ist.

10 Punkte: Diese niedrigste Bewertung wird vergeben, wenn die Platte durch Verformung und Risse unbrauchbar ist und somit keine funktionale Hitzebeständigkeit mehr besitzt.

## 2. Gleichmäßigkeit der Wärmeverteilung

Testdurchführung:

### Schritt 1: Vorbereitung

Zu Beginn des Tests wurde eine dünne und gleichmäßige Schicht Mehl auf der gesamten Fläche der zu prüfenden Platte verteilt. Dies diente dazu, die Wärmemuster anschaulich zu machen, indem die Bräunung des Mehls je nach Intensität der Wärme sichtbar wird. Besondere Sorgfalt wurde bei der gleichmäßigen Verteilung des Mehls auf der gesamten Oberfläche angewandt, um eine akkurate Visualisierung der Erwärmung zu gewährleisten.

### Schritt 2: Erhitzung

Die Platte wurde auf eine gleichmäßig erzeugte Gasflamme gestellt, um den Wärmevektor auf die gesamte Oberfläche zu übertragen. Während der Erhitzung wurde kontinuierlich beobachtet, wie das Mehl auf der Platte langsam bräunte. Der Prozess erfordert präzise Überwachung, um visuelle Abweichungen in der Bräunung zu erkennen.

### Schritt 3: Analyse

Nach einer Erwärmungsdauer von exakt 5 Minuten wurde die Platte von der Gasflamme entfernt. Das Team analysierte sorgfältig das Muster der Bräunung auf der Mehlfläche. Eine gleichmäßige Bräunung der gesamten Oberfläche wäre ein klarer Indikator für eine gute und gleichmäßige Wärmeverteilung über die Platte hinweg gewesen. Unterschiedliche Färbungen oder klare Muster halfen dabei, ungleiche Wärmeverteilungen zu identifizieren.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Erreicht, wenn die gesamte Mehlfläche eine vollkommen gleichmäßige Bräunung zeigt, ohne sichtbare Abweichungen oder Flecken.

90 Punkte: Vergeben, wenn es nur sehr leichte und kaum wahrnehmbare Unterschiede in der Bräunung gibt.

80 Punkte: Bemerkenswert, wenn geringfügige Unterschiede in der Bräunung festgestellt wurden, die die Funktionstüchtigkeit nicht beeinträchtigen.

70 Punkte: Zugewiesen, wenn deutliche, jedoch noch akzeptable Ungleichmäßigkeiten in der Wärmeverteilung zu erkennen sind.

60 Punkte: Erhält man, wenn mehrere Stellen der Oberfläche ungleichmäßig bräunen, jedoch die Mehrheit der Platte eine befriedigende Gleichmäßigkeit aufweist.

50 Punkte: Dokumentiert, wenn große Bereiche der Platte erhebliche Unterschiede in der Bräunung aufweisen.

40 Punkte: Festgestellt, wenn eine starke Ungleichmäßigkeit vorliegt, die sich durch mehrere kalte Stellen äußert.

30 Punkte: Angewendet, wenn die Mehrheit der Fläche eine ungleichmäßige Bräunung aufweist, was auf signifikante Probleme in der Wärmeverteilung hinweist.

20 Punkte: Zugeteilt, wenn die Wärmeverteilung stark ungleichmäßig ist und die gesamte Funktion erheblich beeinträchtigt.

10 Punkte: Beschrieben, wenn die Platte als unbrauchbar angesehen wird, da sie keine gleichmäßige Wärmeverteilung ermöglicht, was eine Verwendung für gleichmäßiges Garen unpraktisch macht.

### 3. Stabilität der Konstruktion

Testdurchführung:

#### Schritt 1: Sichtprüfung

Der erste Schritt der Testdurchführung bestand darin, die Platte einer gründlichen visuellen Inspektion zu unterziehen. Dabei wurde die gesamte Struktur sorgfältig untersucht, um etwaige strukturelle Schwächen oder instabile Teile zu identifizieren. Jeder Bereich der Platte wurde auf Risse, Deformationen oder lose Verbindungen überprüft. Diese Inspektion ergab, dass keine offensichtlichen Mängel oder Anzeichen von Instabilität vorlagen. Die Konstruktion zeigte sich in einem makellosen Zustand, ohne jegliche sichtbare Beschädigungen.

#### Schritt 2: Belastungstest

Im zweiten Schritt wurde die Stabilität der Platte unter realen Bedingungen getestet, indem sie einem Belastungstest unterzogen wurde. Dazu wurde ein Gewicht von 5 kg gleichmäßig auf der Oberfläche der Platte platziert. Dieser Test simulierte die Fähigkeit der Struktur, Druck standzuhalten, ohne ihre Form oder Integrität zu verlieren. Der Test wurde über einen kurzen Zeitraum durchgeführt, um die sofortige Reaktion der Struktur auf die Belastung zu erfassen. Während dieses Tests zeigte die Platte keine Anzeichen von Instabilität, wie etwa verbiegen, verformen oder knarren, und bewies damit ihre Belastbarkeit.

#### Schritt 3: Bewegungstest

Der dritte Testschritt beinhaltete das leichte Schütteln der Platte, um die Festigkeit der Verbindungen und die Gesamtstabilität bei unerwarteten Bewegungen zu bestätigen. Der Fokus lag darauf, zu erkennen, ob sich die Platte verzieht oder ob Teile sich lockern. Bei dieser Simulation von leichten Erschütterungen, die im Alltag vorkommen könnten, verblieb die Struktur unverändert stabil. Die Platte blieb intakt, ohne dass sichtbare Bewegungen oder lose Teile zu verzeichnen waren.

#### Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Konstruktion hält der Belastung stand und bleibt absolut stabil, ohne jegliche Bewegung oder Strukturänderung unter Belastung.

90 Punkte: Bei minimalen Bewegungen zeigt die Struktur keine Anzeichen von Instabilität oder Sicherheitsbedenken.

80 Punkte: Geringfügige Instabilitäten sind vorhanden, jedoch besteht keine Gefahr für die strukturelle Integrität oder die Sicherheit.

70 Punkte: Während es sichtbare Bewegungen gibt, gewährleistet die Konstruktion eine grundsätzliche Stabilität und kein Sicherheitsrisiko.

60 Punkte: Die Konstruktion weist mehrere bewegliche Teile auf und zeigt Anzeichen von Instabilität, bleibt jedoch insgesamt handhabbar.

50 Punkte: Bewegung führt dazu, dass sich einige Teile der Konstruktion lockern, was eine mögliche Beeinträchtigung der Stabilität darstellt.

40 Punkte: Deutliche Instabilitäten treten unter Belastung auf, was das Vertrauen in die strukturelle Sicherheit schwächt.

30 Punkte: Erhebliche Instabilitäten bergen ein Sicherheitsrisiko, da die Konstruktion nicht zuverlässig belastbar ist.

20 Punkte: Sehr instabile Struktur, die als gefährlich einzustufen ist und keine Belastung aushalten sollte.

10 Punkte: Die Konstruktion ist zusammengebrochen und kann die vorgesehene Funktion oder Sicherheit nicht mehr gewährleisten.

#### 4. Reinigung und Pflegeleichtigkeit

Testdurchführung:

##### Schritt 1: Verschmutzung

Die Platte wurde sorgfältig mit einer Mischung aus Speiseöl und verschiedenen Essensresten, darunter Soßenflecken, Erdresten und Krümel von festen Lebensmitteln, verschmutzt. Diese Zusammenstellung wurde gewählt, um eine typische Verschmutzungssituation in einer Küche authentisch nachzubilden und die praktische Reinigungserfahrung realistisch darzustellen.

##### Schritt 2: Reinigung

Mit einem haushaltsüblichen Schwamm, der eine robuste und weiche Seite hat, und einem üblichen Spülmittel aus dem Einzelhandel, wurde die Platte gründlich gereinigt. Die Reinigung begann mit kreisenden Bewegungen, um hartnäckige Ölreste und Essensflecken zu entfernen, gefolgt von einer Überprüfung, ob zusätzliche Abspülvorgänge erforderlich sind. Der gesamte Prozess wurde beobachtet, um die Anstrengung und Leichtigkeit der Entfernung von Verschmutzungen einzuschätzen.

##### Schritt 3: Trocknung und Inspektion

Nach der Reinigung wurde die Platte mit einem sauberen, trockenen Tuch abgetrocknet. Im Anschluss wurde die Oberfläche genauestens inspiziert, um festzustellen, ob noch Rückstände oder Streifen sichtbar blieben. Dies wurde unter normalem Küchenlicht und direktem Lampenlicht begutachtet, um die Inspektion zu verschärfen.

#### Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Oberfläche ließ sich sehr leicht reinigen, es wurden keinerlei Rückstände, Flecken oder Streifen festgestellt, selbst bei genauer Inspektion.

90 Punkte: Die Reinigung war leicht; es blieben nur kaum sichtbare, minimale Rückstände zurück, die nur bei sehr genauer Betrachtung auffallen.

80 Punkte: Die Reinigung erforderte wenig Aufwand, jedoch blieben einige Rückstände sichtbar, die bei normaler Betrachtung erkannt werden können.

70 Punkte: Die Reinigung war spürbar anstrengend, und es blieben mehrere sichtbare Rückstände auf der Oberfläche zurück.

60 Punkte: Die Oberfläche war schwer zu reinigen, mit vielen offensichtlichen Rückständen, die den Gesamteindruck beeinträchtigen.

50 Punkte: Die Reinigung gestaltete sich sehr schwierig, es blieben erhebliche Rückstände sichtbar, die eine erneute Reinigung erforderlich machen könnten.

40 Punkte: Die Reinigung war unbefriedigend; zahlreiche Rückstände blieben auf der Platte zurück, was die Nutzung einschränkt.

30 Punkte: Die Reinigungsergebnisse waren sehr unbefriedigend, da kaum eine nennenswerte Beseitigung der Verunreinigungen erkennbar war.

20 Punkte: Die Platte war fast nicht zu reinigen, es waren viele Rückstände vorhanden, die den Gebrauch der Platte stark beeinträchtigen.

10 Punkte: Es war nahezu unmöglich, die Platte zu reinigen; sie erreichte einen Zustand, der als unbrauchbar angesehen werden kann.

## 5. Gewicht und Tragbarkeit

Testdurchführung:

### Schritt 1: Gewichtsmessung

Bei diesem Schritt wurde die Platte auf eine standardmäßige Haushaltswaage gelegt, um das exakte Gewicht zu ermitteln. Dabei wurde sichergestellt, dass die Waage auf einer ebenen Fläche stand und auf Null zurückgesetzt war, um präzise Messwerte zu erhalten. Das Gewicht wurde dreimal hintereinander gemessen, um eventuelle Messungenauigkeiten auszuschließen, und der Durchschnittswert wurde als verlässlicher Messwert notiert.

### Schritt 2: Tragbarkeitstest

In diesem Schritt transportierte eine Person die Platte über eine definierte kurze Strecke, die typischerweise der Entfernung in einer durchschnittlichen Küche oder Wohnung entspricht. Während des Transports wurde bewertet, wie einfach oder anspruchsvoll die Platte zu tragen war. Dabei wurden Aspekte wie Griffkomfort, Balance während des Tragens und subjektives Empfinden hinsichtlich der Anstrengung beobachtet.

### Schritt 3: Lagerungstest

Hierbei wurde die Platte in einem typischen Küchenschrank verstaut, um zu prüfen, ob sie einfach gelagert werden kann. Es wurde darauf geachtet, wie viel Platz die Platte einnimmt und ob sie problemlos in den Schrank passt, ohne andere Gegenstände zu behindern. Die Handhabung während des Ein- und Ausräumens wurde ebenfalls berücksichtigt.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Sehr leicht und problemlos über eine Distanz zu tragen, auch über längere Zeit ohne Ermüdung möglich, leicht verstau- und erreichbar.

90 Punkte: Leicht und einfach zu manövrieren, keine spürbare Belastung beim Tragen, gut verstaubar.

80 Punkte: Moderates Gewicht, das mit Leichtigkeit für kurze Zeiträume und Distanzen getragen werden kann, einfache Lagerung.

70 Punkte: Etwas schwerer, dennoch handlich, erfordert minimalen Kraftaufwand, um es über die Testdistanz zu tragen.

60 Punkte: Gewicht stellt eine leichte Erschwernis dar, das Tragen erfordert etwas mehr Einsatz, Lagerung möglich aber nicht optimal.

50 Punkte: Deutlich schweres Gewicht, das Tragen ist anstrengend, nicht für häufige Nutzung vorgesehen.

40 Punkte: Sehr schwer, umständlich zu transportieren, Lagerung wird erschwert durch seine Größe und Masse.

30 Punkte: Nur mit erheblichem Kraftaufwand tragbar, unpraktisch für den alltäglichen Gebrauch.

20 Punkte: Sehr unpraktisch, fast nicht tragbar, Lagerung nur unter Schwierigkeiten möglich.

10 Punkte: Nicht tragbar, praktisch unmöglich zu bewegen oder zu lagern, unbrauchbares Gewicht für normative Nutzungsszenarien.