

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 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. Rutschfestigkeit auf verschiedenen Oberflächen

Testdurchführung:

Schritt 1: Zunächst wurde das Schneidebrett auf eine trockene Küchenarbeitsplatte aus Granit gelegt und leicht gedrückt, um die Haftung zu prüfen.

In diesem Schritt wurde das Schneidebrett sorgfältig auf eine saubere und trockene Granitoberfläche positioniert. Es wurde ein leichter, gleichmäßiger Druck auf das Brett ausgeübt, um festzustellen, ob es eine stabile Haftung auf der glatten Oberfläche erzielt. Der dabei entstandene Widerstand gegen Rutschen wurde beobachtet, um die Rutschfestigkeit zu bewerten.

Schritt 2: Anschließend wurde das Brett auf einen nassen Keramikboden gelegt und mit leichtem Druck getestet, um die Rutschfestigkeit bei Nässe zu bewerten.

Für diesen Test wurde das Schneidebrett auf eine mit Wasser benetzte Keramikbodenfläche gelegt. Mit einem leichten Druck auf das Brett wurde die Rutschneigung auf der feuchten Oberfläche systematisch geprüft. Ziel war es, die Effektivität des Schneidebretts im Hinblick auf Rutschfestigkeit unter nassen Bedingungen zu beurteilen, indem beobachtet wurde, wie leicht es sich auf der Oberfläche bewegt.

Schritt 3: Zuletzt wurde das Brett auf einen Holztisch platziert, um die Rutschfestigkeit auf einer anderen trockenen Oberfläche zu testen.

In diesem letzten Schritt wurde das Schneidebrett auf einen trockenen Holztisch gelegt. Wie bei den vorherigen Schritten wurde ein leichter Druck ausgeübt, um die Rutschfestigkeit des Brettes auf dieser spezifischen Oberfläche zu bewerten. Dabei wurde die Struktur und Beschaffenheit des Holzes in Betracht gezogen, um zu sehen, ob das Brett stabil blieb oder zum Rutschen neigte.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn das Schneidebrett auf keiner der getesteten Oberflächen Anzeichen von Rutschen zeigt. Das bedeutet, es bleibt bei allen Tests komplett stabil und bewegt sich nicht, egal ob die Oberfläche trocken oder nass ist.

90 Punkte: Wird vergeben, wenn das Schneidebrett auf maximal einer Oberfläche ein minimal wahrnehmbares Rutschen zeigt, aber dennoch eine überwiegend stabile Lage beibehält.

80 Punkte: Diese Punktzahl bedeutet, dass das Schneidebrett auf zwei der getesteten Oberflächen leicht ins Rutschen gerät, aber insgesamt seine Funktion erfüllt und die Standsicherheit grundsätzlich gegeben ist.

70 Punkte: Wird erzielt, wenn das Brett auf allen getesteten Oberflächen ein moderates Niveau des Rutschens zeigt, was bedeutet, dass zwar Rutschen wahrnehmbar ist, aber keine unmittelbare Gefahr beim Gebrauch besteht.

60 Punkte: Diese Bewertung wird zugewiesen, wenn das Brett auf mindestens einer der Oberflächen ein erhöhtes Rutschverhalten zeigt, welches die Nutzung in Frage stellen könnte.

50 Punkte: Diese Punktzahl zeigt an, dass das Schneidebrett auf zwei der getesteten Oberflächen in ständigem Rutschen begriffen ist. Es bleibt nicht stabil genug, um als sicher zu gelten.

40 Punkte: Zeigt an, dass das Schneidebrett auf allen getesteten Oberflächen ständig rutscht, was den Einsatz auf diesen Unterlagen gefährlich macht.

30 Punkte: Diese niedrige Punktzahl bedeutet, dass das Schneidebrett auf allen Oberflächen kaum nutzbar ist, da es fast kein Halt findet und leicht verschoben werden kann.

20 Punkte: Hierbei ist das Schneidebrett auf allen Oberflächen gefährlich rutschig, was die Verwendung ernsthaft beeinträchtigt und ein Sicherheitsrisiko darstellt.

10 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn das Schneidebrett sofort wegrutscht und somit als völlig unbrauchbar eingestuft wird.

2. Messertauglichkeit und Auswirkungen auf Messerklingen

Testdurchführung:

Schritt 1: Ein neues Küchenmesser wurde verwendet, um Zwiebeln auf dem Schneidebrett zu schneiden.
[In diesem Schritt wurde ein neues Küchenmesser genommen, um mehrere Zwiebeln auf einem speziell für Tests vorgesehenen Schneidebrett in gleichmäßigen Stücke zu schneiden. Nach dem Schneiden wurde die Schärfe der Klinge getestet, indem man prüfte, ob die Klinge immer noch mühelos durch eine dünne Lage Papier gleiten konnte, was darauf hinweist, dass die Klinge ihre Schärfe behalten hat.]

Schritt 2: Danach wurden Karotten gehackt, um die Widerstandsfähigkeit des Brettes und die Abnutzung der Klinge zu testen.

[Im zweiten Schritt wurde das gleiche Küchenmesser benutzt, um Karotten in dicke Scheiben zu hacken. Dabei wurde darauf geachtet, dass die Kraft und der Druck, die beim Hacken ausgeübt wurden, gleichmäßig waren. Nach dem Hacken wurden die Messerklinge und die Oberfläche des Schneidebretts auf Abnutzung und Widerstandsfähigkeit überprüft, um mögliche Veränderungen oder Schäden festzustellen.]

Schritt 3: Schließlich wurde ein Brot geschnitten, um die Vielseitigkeit des Brettes und die Auswirkungen auf die Klinge zu untersuchen.

[Im letzten Schritt wurde ein frisches Brot mit einer harten Kruste verwendet, um zu sehen, wie gut das Messer verschiedene Texturen schneiden konnte und wie das Schneidebrett auf diese Herausforderung reagierte. Nach dem Schneiden des Brotes wurde die Klinge erneut auf Abnutzung und Schärfe getestet, um festzustellen, ob die Klinge im Vergleich zu den vorherigen Tests stumpfer geworden war.]

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Klinge zeigt keinerlei Abnutzung; sowohl die Schnittfläche auf dem Holz als auch die Klingenkante bleiben praktisch unverändert und in perfektem Zustand.

90 Punkte: Die Klinge weist nur minimale Abnutzungserscheinungen auf, wobei keine sichtbaren Schäden oder Veränderungen an der Oberfläche der Schnittfläche erkennbar sind.

80 Punkte: Es wird eine leichte Abnutzung der Klinge festgestellt, mit wenigen Kratzern, die sich möglicherweise auf die Leistung auswirken könnten, aber keine größeren Probleme darstellen.

70 Punkte: Die Abnutzung der Klinge ist spürbar, mit sichtbaren Kratzern an der Schnittkante, die möglicherweise eine Beeinträchtigung der Schneidefähigkeit darstellen.

60 Punkte: Die Klinge zeigt eine erhebliche Abnutzung mit mehreren Kratzern, die die Schneidleistung weiter einschränken.

50 Punkte: Die Abnutzung der Klinge ist stark ausgeprägt, wobei tiefe Kratzer deutlich sichtbar sind, was auf eine verminderte Funktionalität hinweist.

40 Punkte: Die Klinge wird stumpf, und viele tiefe Kratzer beeinträchtigen die Fähigkeit des Messers, effektiv zu schneiden.

30 Punkte: Die Klinge ist stark beschädigt, was zu einer rauen Schneidkante führt und die Benutzbarkeit beeinträchtigt.

20 Punkte: Die Klinge wird als unbrauchbar angesehen, da sowohl die schlecht abgearbeitete Oberfläche als auch die Unregelmäßigkeiten an der Kante eine normale Benutzung unmöglich machen.

10 Punkte: Die Klinge wird praktisch sofort stumpf, und die dabei entstandenen Schäden an der Oberfläche sind so schwerwiegend, dass sie nicht mehr eingesetzt werden kann.

3. Reinigung und Pflegeleichtigkeit

Testdurchführung:

Schritt 1: Zunächst wurden Essensreste mit einem feuchten Tuch vom Schneidebrett entfernt. In diesem ersten Schritt des Tests lag der Fokus darauf, die Oberfläche des Schneidebretts von groben Essensresten zu befreien. Dazu wurde ein feuchtes Tuch verwendet, um zu prüfen, ob die Rückstände leicht entfernt werden können, ohne dass erheblicher Druck oder zusätzliche Reinigungshilfsmittel notwendig sind.

Schritt 2: Danach wurde das Brett mit Spülmittel und warmem Wasser gereinigt. In diesem Schritt wurde das Schneidebrett mit handelsüblichem Spülmittel und warmem Wasser behandelt, um zu testen, wie gut es auf die Verwendung von Reinigungsmitteln anspricht. Hierbei wurde darauf geachtet, ob sich eventuelle Rückstände oder Flecken einfach lösen lassen und ob das Brett keine sichtbare Oberflächenveränderung wie Verfärbungen oder Materialabnutzung zeigt.

Schritt 3: Schließlich wurde das Brett abgetrocknet und auf Veränderungen der Oberfläche untersucht. Im letzten Schritt des Testverfahrens wurde das Brett sorgfältig abgetrocknet, um danach eine genaue Untersuchung der Oberfläche durchzuführen. Dabei wurde geprüft, ob sich nach der Reinigung mit Wasser und Spülmittel Veränderungen wie Kratzer, matte Stellen oder andere Beschädigungen schlichtweg feststellen lassen.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Das Schneidebrett lässt sich außerordentlich leicht reinigen und zeigt nach der Reinigung keinerlei Rückstände oder sichtbare Schäden. Die Oberfläche bleibt vollständig intakt und wie neu.

90 Punkte: Das Schneidebrett ist einfach zu reinigen, und es bleiben nur sehr geringe Rückstände zurück, die kaum ins Gewicht fallen. Die Reinigung hinterlässt keine Schäden an der Oberfläche.

80 Punkte: Die Reinigung des Bretts erfordert einen etwas größeren Aufwand, jedoch gibt es keine Beschädigungen an der Oberfläche. Alle Rückstände lassen sich beseitigen, wenn auch mit mehr Sorgfalt.

70 Punkte: Eine gründlichere Reinigung ist notwendig, um alle Rückstände zu entfernen, doch es sind immer noch leichte Rückstände bemerkbar. Die Oberfläche bleibt jedoch schadlos.

60 Punkte: Die Reinigung gestaltet sich ziemlich anspruchsvoll, und es bleiben sichtbare Rückstände zurück. Trotz allem ist die Oberfläche nicht von ernsthaften Schäden betroffen.

50 Punkte: Es ist sehr schwierig, das Brett vollständig zu reinigen, und einige kleinere Schäden oder sichtbare Abnutzungserscheinungen treten auf der Oberfläche auf.

40 Punkte: Die Reinigung ist kaum effektiv durchführbar, und deutliche Schäden sind auf der Oberfläche sichtbar. Das Brett nutzt sich unter der Reinigung deutlich ab.

30 Punkte: Die Reinigung des Schneidebretts gestaltet sich als äußerst mühsam, mit vielen Rückständen, die nicht entfernt werden können. Die Oberfläche ist merklich beeinträchtigt.

20 Punkte: Das Schneidebrett kann nahezu nicht gereinigt werden, und die Oberfläche weist erhebliche Beschädigungen auf, die auch künftige Nutzung beeinträchtigen könnten.

10 Punkte: Eine Reinigung des Bretts ist praktisch unmöglich, da die Oberfläche stark beschädigt und unbrauchbar geworden ist.

4. Platzsparende Lagerung

Testdurchführung:

Schritt 1: Das Schneidebrett wurde in einem Küchenschrank verstaut, um den benötigten Platz zu bewerten. In diesem Schritt wurde das Schneidebrett vorsichtig in einen typischen Küchenschrank gelegt. Dabei wurde darauf geachtet, wie einfach es war, das Brett hinein- und herauszunehmen, und wie viel Platz es im Schrank in Anspruch genommen hat. Es wurde überprüft, ob das Brett horizontal in ein Standardfach passt, ohne andere Gegenstände zu behindern.

Schritt 2: Danach wurde das Brett in einem Regal platziert, um alternative Lagermöglichkeiten zu prüfen. Hierbei wurde das Schneidebrett in einem offenen Regal untergebracht. Die Passform des Bretts in Bezug auf Regalmulde und Höhe wurde bewertet. Ob das Brett stabil aufgestellt ist und nicht übersteht, war ebenfalls Teil der Beurteilung.

Schritt 3: Schließlich wurde das Brett vertikal in einer kleinen Nische aufbewahrt, um die Flexibilität der Lagerung zu untersuchen. Zum Abschluss wurde das Schneidebrett vertikal in eine enge Nische gestellt. Dabei wurde berücksichtigt, wie gut es sich in die Höhe und Breite der Nische einfügt und ob es stabil ist oder leicht umkippt. Die Zugänglichkeit des Bretts aus dieser Position wurde getestet.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Das Schneidebrett kann problemlos in alle drei Lageroptionen untergebracht werden, ohne jemals den Stauraum zu beeinträchtigen oder Anpassungen vorzunehmen.

90 Punkte: Das Schneidebrett passt reibungslos in zwei von den drei getesteten Lagermöglichkeiten, benötigt jedoch kleinere Anpassungen, um in der dritten untergebracht zu werden.

80 Punkte: Das Schneidebrett kann akzeptabel in zwei der drei Lagervarianten verstaut werden. Geringfügige Anpassungen sind notwendig, aber es wird noch ein vernünftiges Maß an Komfort geboten.

70 Punkte: Das Schneidebrett findet nur in einer der drei Lagervarianten Platz, ohne dass signifikante Veränderungen erforderlich sind.

60 Punkte: Das Schneidebrett weist Schwierigkeiten auf, nahtlos verstaut zu werden, und erfordert umfassendere Anpassungen, um in mindestens eine Lageroption zu passen.

50 Punkte: Das Schneidebrett kann nur mit Mühe in die vorgesehenen Lagermöglichkeiten eingefügt werden und bleibt daher unpraktisch für den alltäglichen Einsatz.

40 Punkte: Das Schneidebrett nimmt unverhältnismäßig viel Platz ein, was die Lagerung ineffizient und mühsam macht.

30 Punkte: Es ist sehr schwierig, das Schneidebrett ohne umfassende bauliche Veränderungen unterzubringen; der Platzbedarf ist äußerst unpraktisch.

20 Punkte: Das Schneidebrett ist nahezu nicht lagerbar und gilt als extrem unhandlich, selbst mit erheblichen Anstrengungen zur Anpassung.

10 Punkte: Das Schneidebrett scheitert daran, in irgendeine der Lageroptionen zu passen, und gilt als völlig ungeeignet für Lagerungsversuche.

5. Oberflächenbeschaffenheit und Eignung für verschiedene Lebensmittel

Testdurchführung:

Schritt 1: Das Brett wurde mit rohem Fleisch getestet.

In diesem Schritt wurde ein Stück rohes Fleisch auf das Brett gelegt und vorsichtig bearbeitet, um zu prüfen, wie gut das Material des Brettes Flecken abweist und ob es Gerüche aufnimmt. Der Test konzentrierte sich darauf, die Hygiene des Brettes sicherzustellen, insbesondere wie gut es sich nach der Berührung mit rohem Fleisch reinigen lässt.

Schritt 2: Danach wurden Tomaten auf dem Brett geschnitten.

In diesem Abschnitt des Tests wurden frische Tomaten auf das Brett gelegt und in kleine Stücke geschnitten. Ziel war es, zu beurteilen, wie stabil die Oberfläche des Brettes unter der Feuchtigkeit der Tomaten bleibt und ob die Verwendung von saftigen und weichen Lebensmitteln das Material in irgendeiner Weise beeinträchtigt.

Schritt 3: Schließlich wurde Brot geschnitten.

Der letzte Schritt bestand darin, trockenes Brot auf dem Brett zu schneiden. Hierbei wurde der Fokus darauf gelegt, die Eignung und Haltbarkeit der Brettoberfläche bei der Zubereitung von trockenen Lebensmitteln zu evaluieren. Es wurde untersucht, ob das Schneiden von Brot Spuren oder Eindrücke auf der Oberfläche hinterließen.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Das Brett zeigt keinerlei Flecken oder Gerüche nach den Tests und ist vollständig geeignet für alle Arten von Lebensmitteln ohne Einschränkungen.

90 Punkte: Das Brett weist minimale Fleckenbildung auf, die schnell entfernt werden kann, und ist für die meisten Arten von Lebensmitteln geeignet.

80 Punkte: Leichte, oberflächliche Flecken sind vorhanden, das Brett bleibt jedoch geeignet für gängige Lebensmittel ohne große Bedenken.

70 Punkte: Spürbare Flecken sind nachweisbar, was die Verwendung bei bestimmten Lebensmitteln etwas einschränkt.

60 Punkte: Deutliche Fleckenbildung tritt auf, und das Brett ist nicht mehr uneingeschränkt für alle Lebensmittel einsetzbar.

50 Punkte: Sowohl Flecken als auch leichte Gerüche sind aufgetreten, sodass das Brett nur noch für spezifische Lebensmittelnutzer geeignet ist.

40 Punkte: Es tritt starke Fleckenbildung auf, was die Nutzung des Brettes erheblich einschränkt und auf weniger empfindliche Lebensmittel begrenzt.

30 Punkte: Sehr starke Flecken und deutliche Gerüche reduzieren die Nutzbarkeit des Brettes erheblich.

20 Punkte: Die Flecken bleiben auch nach Reinigung bestehen, was das Brett unhygienisch macht.

10 Punkte: Das Brett ist stark verfärbt und zeigt deutliche Geruchsbildung, was es letztendlich ungeeignet für die weitere Nutzung macht.